

## Arş. Gör. Dr. BERKER NACAK

### Kişisel Bilgiler

E-posta: berker.nacak@usak.edu.tr

Web: <https://avesis.usak.edu.tr/berker.nacak>

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-3512-6231

Publons / Web Of Science ResearcherID: HJO-9722-2023

ScopusID: 57193890649

Yoksis Araştırmacı ID: 270965

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2016 - 2021

Ön Lisans, Anadolu Üniversitesi, Açıköğretim Fakültesi, Yönetim Ve Organizasyon Bölümü, Türkiye 2014 - 2016

Yüksek Lisans, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Teknolojisi (Yl) (Tezli), Türkiye 2013 - 2015

Lisans, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2008 - 2013

### Yabancı Diller

Almanca, B1 Orta

İngilizce, C1 İleri

Yunanca, A1 Başlangıç

### Yaptığı Tezler

Doktora, Bitkisel yağ kombinasyonları ve farklı antioksidanlar kullanılarak üretilen jel ve çoklu emülsiyonların sosis formülasyonunda sığır et yağı ikamesi olarak kullanımının oksidasyon mekanizmaları üzerine etkisi, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 2020

Yüksek Lisans, Farklı yağ formülasyonlarına sahip ısl işlem görmüş dana sucuklarında lipid ve protein oksidasyonu mekanizmalarının incelenmesi, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Teknolojisi (Yl) (Tezli), 2015

### Araştırma Alanları

Gıda Bilimleri, Gıda Teknolojisi, Et ve Et Ürünleri Teknolojisi

### Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi Dr., Uşak Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2017 - Devam Ediyor

### Verdiği Dersler

Reaksiyon Kinetiği, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021  
Laboratuvar Tekniği, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021  
Gıda Makine ve Ekipmanları, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021  
Kariyer Planlama, Lisans, 2022 - 2023  
Gıdanın Kültürel Tarihi, Lisans, 2022 - 2023  
Beslenme, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021  
Gıda Kimyası Laboratuvarı, Lisans, 2021 - 2022  
Et Bilimi ve Teknolojisi, Lisans, 2021 - 2022  
Gıda Mikrobiyolojisi II Laboratuvarı, Lisans, 2021 - 2022  
Proje Çalışması I, Lisans, 2021 - 2022  
Enstrümental Gıda Analizleri Laboratuvarı İÖ, Lisans, 2021 - 2022  
Bitirme Ödevi, Lisans, 2021 - 2022  
Gıda Mikrobiyolojisi II Laboratuvarı İÖ, Lisans, 2021 - 2022  
İşletmelerde Mesleki Eğitim, Lisans, 2021 - 2022  
Enstrümental Gıda Analizleri Laboratuvarı, Lisans, 2021 - 2022  
Gıda Kimyası Laboratuvarı İÖ, Lisans, 2021 - 2022  
Genel Kimya Laboratuvarı, Lisans, 2021 - 2022  
Beslenme (İÖ), Lisans, 2020 - 2021  
HUBUBAT TEKNOLOJİSİ LABORATUVARI (IIÖ), Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019  
YAĞ TEKNOLOJİSİ LABORATUVARI (IIÖ), Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019  
ENSTRÜMENTAL ANALİZ LABORATUVARI (NÖ), Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018  
GIDA MİKROBİYOLOJİSİ II LABORATUVARI (IIÖ), Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018  
GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TEMEL İŞLEMLER LABORATUVAR (IIÖ), Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018  
ANALİTİK KİMYA LABORATUVARI (NÖ), Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018  
MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ LABORATUVARI (IIÖ), Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019  
GENEL MİKROBİYOLOJİ LABORATUVARI (IIÖ), Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018  
GENEL MİKROBİYOLOJİ LABORATUVARI (NÖ), Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018  
GIDA MİKROBİYOLOJİSİ I LABORATUVARI (IIÖ), Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018  
GENEL KİMYA LABORATUVARI (NÖ), Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018  
GIDA MİKROBİYOLOJİSİ I LABORATUVARI (NÖ), Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018  
GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TEMEL İŞLEMLER LABORATUVAR (NÖ), Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018  
MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ LABORATUVARI (NÖ), Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019  
HUBUBAT TEKNOLOJİSİ LABORATUVARI (NÖ), Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019  
GIDA KİMYASI LABORATUVARI (IIÖ), Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018  
ET TEKNOLOJİSİ LABORATUVARI (NÖ), Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019  
GIDA KİMYASI LABORATUVARI (NÖ), Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018  
FERMENTASYON TEKNOLOJİSİ LABORATUVARI (NÖ), Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019  
FERMENTASYON TEKNOLOJİSİ LABORATUVARI (IIÖ), Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019  
ENSTRÜMENTAL ANALİZ LABORATUVARI (IIÖ), Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018  
YAĞ TEKNOLOJİSİ LABORATUVARI (NÖ), Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019  
SÜT TEKNOLOJİSİ LABORATUVARI (NÖ), Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019  
SÜT TEKNOLOJİSİ LABORATUVARI (IIÖ), Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019  
GIDA MİKROBİYOLOJİSİ II LABORATUVARI (NÖ), Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018  
ET TEKNOLOJİSİ LABORATUVARI (IIÖ), Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019  
ANALİTİK KİMYA LABORATUVARI (IIÖ), Lisans, 2018 - 2019, 2017 - 2018

## **SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- 1. Effect of  $\alpha$ -Tocopherol, Storage Temperature and Storage Time on Quality Characteristics and Oxidative Stability of Chicken Kavurma, traditional Turkish cooked meat product**

- NACAĞ B., DİKİCİ A., Yel N., Zaimoğulları K., İpek G., Özer M.  
Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society, cilt.74, sa.2, ss.5627-5636, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Quality Characteristics and Oxidative Stability of Chicken Kavrma Formulated with Chicken Abdominal Fat as Beef Fat Replacer**  
DİKİCİ A., NACAĞ B., Yel N., Zaimogullari K., İpek G., Özer M.  
Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society, cilt.73, sa.3, ss.4525-4534, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **Peanut and linseed oil emulsion gels as potential fat replacer in emulsified sausages**  
NACAĞ B., Öztürk-Kerimoğlu B., Yıldız D., Çağındı Ö., Serdaroğlu M.  
Meat Science, cilt.176, 2021 (SCI-Expanded)
- IV. **An approach to manufacture of fresh chicken sausages incorporated with black cumin and flaxseed oil in water gelled emulsion**  
Kavuşan H. S., Serdaroğlu M., NACAĞ B., İpek G.  
Food Science of Animal Resources, cilt.40, sa.3, ss.426-443, 2020 (SCI-Expanded)
- V. **Protein oxidation and in vitro digestibility of heat-treated fermented sausages: How do they change with the effect of lipid formulation during processing?**  
Öztürk-Kerimoğlu B., NACAĞ B., Özyurt V. H., Serdaroğlu M.  
Journal of Food Biochemistry, cilt.43, sa.11, 2019 (SCI-Expanded)
- VI. **Effects of beef fat replacement with gelled emulsion prepared with olive oil on quality parameters of chicken patties**  
Serdaroğlu M., NACAĞ B., Karabiyikoğlu M.  
Korean Journal for Food Science of Animal Resources, cilt.37, sa.3, ss.376-384, 2017 (SCI-Expanded)
- VII. **Effects of partial beef fat replacement with gelled emulsion on functional and quality properties of model system meat emulsions**  
Serdaroğlu M., NACAĞ B., Karabiyikoğlu M., Keser G.  
Korean Journal for Food Science of Animal Resources, cilt.36, sa.6, ss.744-751, 2016 (SCI-Expanded)

## **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- I. **Effects of Replacing Chicken Meat with Chicken Liver on Some Quality Characteristics of Model System Chicken Meat Emulsions**  
NACAĞ B.  
Faculty of Philology, University of Belgrade, cilt.64, sa.2, ss.438-442, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. **Collaborative effect of fat reduction and  $\alpha$ -tocopherol incorporation on oxidative stability in beef sausages**  
NACAĞ B., Kavuşan H. S., SARI B., CAN H., SERDAROĞLU F. M.  
IOP CONFERENCE SERIES : EARTH AND ENVIRONMENTAL SCIENCE, cilt.333, ss.12084, 2019 (Hakemli Dergi)
- III. **Effects of replacing beef fat with pre-emulsified pumpkin seed oil on some quality characteristics of model system chicken meat emulsions**  
SERDAROĞLU F. M., NACAĞ B., KARABIYIKOĞLU M., TEPE M., BAYKARA I., KÖKMEN Y.  
IOP CONFERENCE SERIES : EARTH AND ENVIRONMENTAL SCIENCE, cilt.85, ss.12045, 2017 (Hakemli Dergi)
- IV. **Et ve Et Ürünlerinde Protein Oksidasyonu**  
ZUNGUR BASTIOĞLU A., SERDAROĞLU F. M., NACAĞ B.  
Journal of Food and Health Science, ss.171-183, 2016 (Hakemli Dergi)
- V. **Model Sistem Tavuk Eti Emülsiyonlarında Sığır Karkas Yağı Yerine Tavuk Derisi Kullanımının Emülsiyon Karakteristikleri Üzerine Etkisi**  
ZUNGUR BASTIOĞLU A., NACAĞ B., SERDAROĞLU F. M.  
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.3, sa.12, ss.941, 2015 (Hakemli Dergi)

## Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Effects of replacing chicken meat with chicken liver on some quality characteristics of model system chicken meat emulsions**  
NACAĞ B.  
62th International Meat Industry Conference, Sırbistan, 01 Ekim 2023
- II. **Yağ Teknolojisinde Sürdürülebilirliği Sağlamak için Alternatif Bir Yağ: Tavuk Yağı**  
ZAIMOĞULLARI K., Akın Yeşilkaya G., Karakuş N., NACAĞ B., DİKİCİ A.  
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, Manisa, Türkiye, 10 Kasım 2022, cilt.1, ss.112-113
- III. **Hayvansal Sütlere Alternatif Bitkisel Süt ve Ürünlerinin Sürdürülebilirliğinin Sağlanması için Alternatif Kaynakların Araştırılması; Karpuz Çekirdeğinden Bitkisel Süt ve Fermente İçecek**  
Özen H., Tosbıyık B., Topçu D., NACAĞ B., BOZATLI S. B., DİKİCİ A.  
SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA SİSTEMLERİ KONGRESİ, Manisa, Türkiye, 10 Kasım 2022, cilt.1, ss.110-111
- IV.  **$\alpha$  -TOKOFEROL KULLANIMININ FARKLI SICAKLIKLARDA DEPOLANAN PİLİÇ KAVURMALARIN OKSİDATİF ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİNİN BELİRLENMESİ**  
NACAĞ B., DİKİCİ A., İPEK G., Özer M., ZAIMOĞULLARI K., YEL N.  
9. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Kayseri, Türkiye, 04 Kasım 2021, cilt.1, ss.134-135
- V. **FARKLI DEPOLAMA SICAKLIKLARININ PİLİÇ KAVURMALARIN BAZI ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİNİN BELİRLENMESİ**  
DİKİCİ A., NACAĞ B., Özer M., İpek G., Yel N., Zaimoğulları K.  
9. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Kayseri, Türkiye, 04 Kasım 2021, cilt.1, ss.132-133
- VI. **PREBİYOTİK PİLİÇ NUGGETLARIN DEPOLAMA SÜRESİNCE PH VE OKSİDATİF DEĞİŞİMLERİNİN İNCELENMESİ**  
DİKİCİ A., NACAĞ B., Özer M., İPEK G., ZAIMOĞULLARI K., YEL N.  
9. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Kayseri, Türkiye, 04 Kasım 2021, cilt.1, ss.136-137
- VII.  **$\alpha$ -Tokoferol Kullanımının Farklı Sıcaklıklarda Depolanan Piliç Kavurmaların Oksidatif Özellikleri Üzerine Etkisinin Belirlenmesi**  
NACAĞ B., DİKİCİ A., İPEK G., ÖZER M., YEL N., ZAIMOĞULLARI K.  
IX. Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Türkiye, 04 Kasım 2021
- VIII. **Prebiyotik Piliç Nuggetların Depolama Süresince pH ve Oksidatif Değişimlerinin İncelenmesi**  
DİKİCİ A., NACAĞ B., ÖZER M., İPEK G., ZAIMOĞULLARI K., YEL N.  
IX. Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Türkiye, 04 Kasım 2021
- IX. **Use of linseed and coconut flours in chicken patties as gluten free extenders**  
Sharefiabadi E., NACAĞ B., Serdaroğlu M.  
61st International Meat Industry Conference, MEATCON 2021, Zlatibor, Sırbistan, 26 - 29 Eylül 2021, cilt.854
- X. **Effect of  $\alpha$ -tocopherol, rosemary extract and their combination on lipid and protein oxidation in beef sausages**  
NACAĞ B., Kavuşan H., Serdaroğlu M.  
61st International Meat Industry Conference, MEATCON 2021, Zlatibor, Sırbistan, 26 - 29 Eylül 2021, cilt.854
- XI. **Et Ürünlerinde Lipid Oksidasyonu Mekanizması ve Antioksidanların Birlikte Kullanımının Lipid Oksidasyonu Üzerine Etkisi**  
NACAĞ B.  
7th International Congress on Engineering, Architecture and Design, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 2021
- XII. **Farklı Oranlarda Piliç Abdominal Yağı İçeren Piliç Kavurmalarının Oksidatif Stabilesinin Belirlenmesi**  
NACAĞ B., DİKİCİ A., Yel N., Zaimoğulları K., İpek G., Özer M.  
4. Et Ürünleri Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 6 - 08 Ekim 2020
- XIII. **Fermente dana ve hindi sucuklarında yağ formülasyonunun oksidasyon üzerine etkilerinin incelenmesi**  
ZUNGUR BASTIOĞLU A., NACAĞ B., SERDAROĞLU F. M.  
4. Et Ürünleri Çalıştayı, Türkiye, 6 - 08 Ekim 2020
- XIV. **Piliç Abdominal Yağı Kullanılarak Üretilen Piliç Kavurmalarının Bazı Karakteristik Özelliklerinin**

## Belirlenmesi

DİKİCİ A., NACAĞ B., Yel N., Zaimoğulları K., İpek G., Özer M.

4. Et Ürünleri Çalıştayı, Türkiye, 6 - 08 Ekim 2020

- XV. **Sığır Et Yağı İkamisi Olarak Su İçinde Yağ Jel Emülsiyon Kullanımının Yağı Azaltılmış Dana Sosislerinin Bazı Karakteristikleri Üzerine Etkisi**  
NACAĞ B., KAVUŞAN H. S., SARI B., CAN H., SERDAROĞLU F. M.  
4. Et Ürünleri Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 6 - 08 Ekim 2020
- XVI. **Collaborative effect of fat reduction and  $\alpha$ -tocopherol incorporation on oxidative stability in beef sausages**  
NACAĞ B., Kavusan H., Sari B., Can H., Serdaroglu M.  
60th International Meat Industry Conference, MEATCON 2019, Mt. Kopaonik, Sırbistan, 22 - 25 Eylül 2019, cilt.333
- XVII. **THE EFFECT OF REPLACING BEEF FAT WITH OLIVE OIL AND PRODUCTION METHODS ON OXIDATIVE CHANGES IN FERMENTED SAUSAGE (SUCUK)**  
ZUNGUR BASTIOĞLU A., NACAĞ B., SERDAROĞLU F. M.  
1st International Conference of Advanced Production and Processing, ICAPP, Novi-Sad, Sırbistan, 10 - 11 Ekim 2019
- XVIII. **Quality changes of sucuks produced with turkey meat and olive oil during fermentation and ripening**  
ZUNGUR BASTIOĞLU A., SERDAROĞLU F. M., ÖZTÜRK KERİMOĞLU B., NACAĞ B.  
21st International Drying Symposium, Valencia, İspanya, 11 - 14 Eylül 2018
- XIX. **Using Double Emulsions to Improve Quality Characteristics of Beef Sausage**  
NACAĞ B., KAVUŞAN H. S., SARI B., CAN H., SERDAROĞLU F. M.  
65th International Congress of Meat Science and Technology, Berlin, Almanya, 4 - 09 Ağustos 2019
- XX. **Changes in Quality Characteristics of Heat – Treated Beef Sucuk by Using Olive Oil as Fat Replacer**  
NACAĞ B., ZUNGUR BASTIOĞLU A., SERDAROĞLU F. M.  
4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, 20 - 22 Nisan 2019
- XXI. **Oxygen Absorbers: Their Role In Meat Products**  
NACAĞ B., SERDAROĞLU F. M.  
4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, Afyon, Türkiye, 20 - 22 Nisan 2019
- XXII. **Plant Polyphenols as Antioxidants in Meat Products**  
NACAĞ B., SERDAROĞLU F. M.  
4. Uluslararası Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Sempozyumu, 2 - 04 Ekim 2018
- XXIII. **Rosemary and Its Uses in Meat Industry**  
NACAĞ B., SERDAROĞLU F. M.  
4. Uluslararası Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Sempozyumu, 2 - 04 Ekim 2018
- XXIV. **The effects of using olive oil on fatty acid composition and some quality parameters of heat treated turkey sucuks**  
SERDAROĞLU F. M., KARABIYIKOĞLU M., ZUNGUR BASTIOĞLU A., NACAĞ B., ÖZYURT V. H.  
International Poultry Science Congress of WPSA Turkey Branch 2018, 9 - 12 Mayıs 2018
- XXV. **Quality Characteristic of Fresh Poultry Sausages Formulated with Linseed/Black Cumin O/W Gelled Emulsions as Fat Replacer**  
SERDAROĞLU F. M., KAVUŞAN H. S., İPEK G., NACAĞ B.  
International Poultry Science Congress of WPSA Turkish Branch 2018, 9 - 12 Mayıs 2018
- XXVI. **The Effects of Using Olive Oil on Textural and Sensorial Properties of Heat – Treated Beef Sucuks**  
NACAĞ B., ZUNGUR BASTIOĞLU A., SERDAROĞLU F. M.  
International Congress on Engineering and Life Science, 26 - 29 Nisan 2018
- XXVII. **Biochemistry of Warm-Over Flavour in Muscle Foods**  
GÜNEŞER O., NACAĞ B.  
International Congress on Engineering and Life Science, 26 - 29 Nisan 2018
- XXVIII. **Effects of Using Double Emulsion as Beef Fat Replacer on Some Quality Characteristics of Model System Chicken Meat Emulsion**

NACAĞ B., KAVUŞAN H. S., SERDAROĞLU F. M.

International Congress on Engineering and Life Science, 26 - 29 Nisan 2018

**XXIX. Comparison of Lipid Oxidation Levels of Different Weighted Döner During Cooking**

ZUNGUR BASTIOĞLU A., NACAĞ B., SERDAROĞLU F. M.

1st INTERNATIONAL GAP AGRICULTURE AND LIVESTOCK CONGRESS, 25 - 27 Nisan 2018

**XXX. Lipid Oxidation and Temperature Changes in Döner During Cooking**

ZUNGUR BASTIOĞLU A., SERDAROĞLU F. M., NACAĞ B., ÖZTÜRK B.

The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 19 - 21 Nisan 2018

**XXXI. Effects of replacing beef fat with pre-emulsified pumpkin seed oil on some quality characteristics of model system chicken meat emulsions**

SERDAROĞLU F. M., NACAĞ B., Karabiyikoğlu M., Tepe M., Baykara I., Kökmen Y.

59th International Meat Industry Conference MEATCON2017, 1 - 04 Ekim 2017

**XXXII. The Effect of Dried Plum Puree on Some Quality Parameters of Model System Meat Emulsions**

ZUNGUR BASTIOĞLU A., SERDAROĞLU F. M., NACAĞ B.

International Conference on Agriculture Forest Food Science and Technologies, 15 - 17 Mayıs 2017

**XXXIII. Effects of Partial Beef Fat Replacement with Gelled Emulsion on Functional and Quality Properties of Chicken Patties**

Karabiyikoğlu M., KESER G., NACAĞ B., SERDAROĞLU F. M.

2nd Congress on Food Structure Design, 26 - 28 Ekim 2016

**XXXIV. Effects Of Olive Oil As Partial Replacer of Animal Fat in Sucuk on Oxidation and Some Quality Properties During Production**

ZUNGUR BASTIOĞLU A., SERDAROĞLU F. M., NACAĞ B., ÖZTÜRK B.

62nd International Congress of Meat Science and Technology, 14 - 19 Ağustos 2016

**XXXV. Quality Characteristics of Phosphate-Free Beef Emulsions Manufactured with Jerusalem Artichoke Powder**

SERDAROĞLU F. M., ÖZTÜRK B., NACAĞ B., DURDU B., YAŐAR H., GÖRAL Ő.

62nd International Congress of Meat Science and Technology, 14 - 19 Ağustos 2016

**XXXVI. Kaplanarak kızartılan balık köftelerinde farklı onların kullanımının kalite üzerine etkileri**

NACAĞ B., SERDAROĞLU F. M., ÖZTÜRK B.

18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015

**XXXVII. İzmir ili piyasasında satışa sunulan sucukların fiziksel ve kimyasal kalite parametrelerinin incelenmesi**

SERDAROĞLU F. M., ÖZTÜRK B., ZUNGUR BASTIOĞLU A., NACAĞ B.

İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015

**XXXVIII. EFFECT OF WATER-IN-OLIVE OIL EMULSION AND CARROTPOWDER ADDITION ON SOME EMULSION PROPERTIES OF REDUCED-FAT MODEL SYSTEM MEAT EMULSION SYSTEMS**

KARA A., URĞU ÖZTÜRK M., NACAĞ B., SERDAROĞLU F. M.

59th International Congress of Meat Science and Technology, 18 - 23 Ağustos 2013

## **Metrikler**

Yayın: 50

Atıf (Scopus): 196

H-İndeks (WoS): 2

H-İndeks (Scopus): 6