

## Lect. ELİF ALBAYRAK

### Personal Information

Office Phone: [+90 286 773 2512](tel:+902867732512) Extension: 140

Email: [elifdincer@comu.edu.tr](mailto:elifdincer@comu.edu.tr)

Address: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Bayramiç MYO Gıda İşleme Bölümü

### Education Information

Post Graduate, Canakkale Onsekiz Mart University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2016 - 2019

Under Graduate, Pamukkale University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2009 - 2013

### Dissertations

Post Graduate, Bildircin Coturnix coturnix japonica yemlerine farklı oranlarda yapılan nar çekirdek yağı katkısının büyüme performansı ve yumurta kalitesi üzerine etkisinin belirlenmesi, Canakkale Onsekiz Mart University, Mühendislik Fakültesi, 2019

### Research Areas

Food Engineering, Food Technology, Fats Technology, Meat, Poultry and Game Technology, Processing of Eggs

### Academic Titles / Tasks

Lecturer, Canakkale Onsekiz Mart University, Bayramiç Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2017 - Continues

### Articles Published in Other Journals

#### I. Factors Affecting Tahini Quality

ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N., Dincer E., YILMAZ E.

Agriculture & Food, vol.5, no.1, pp.366-373, 2017 (Refereed Journals of Other Institutions)

### Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

#### I. Effects of Different Vegetable Oil on Egg Quality.

Öğütcü M., Arifoğlu N., Dincer E.

International Conference on Science and Technology-ICONST, Prizren, Kosovo, 5 - 09 September 2018, pp.941

#### II. Effects of Pomegranate Seed Oil on Blood Parameters and Egg Quality of Japanese (Coturnix coturnix japonica) Quail

ÖĞÜTCÜ M., Dincer E., KARABAYIR A.

International Conference on Science and Technology, Prizren, Kosovo, 5 - 09 September 2018, pp.50

#### III. Kanatlı Ürünlerinde Kullanılan Gıda Katkı Madeleri

KARABAYIR A., DİNCER E.

### **Supported Projects**

ÖĞÜTCÜ M., ALBAYRAK E., ÇOKAY H., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Çeşni Maddeleri İçeren Zeytinyağı Temelli Sürülebilir Yeni Ürünlerin Geliştirilmesi ve Karakterizasyonu, 2019 - Continues