

Öğr.Gör. ELİF ALBAYRAK

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 286 773 2512](tel:+902867732512) Dahili: 140

E-posta: elifdincer@comu.edu.tr

Posta Adresi: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Bayramiç MYO Gıda İşleme Bölümü

Eğitim Bilgileri

Yüksek Lisans, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2016 - 2019

Lisans, Pamukkale Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2009 - 2013

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Bildircin Coturnix coturnix japonica yemlerine farklı oranlarda yapılan nar çekirdek yağı katkısının büyüme performansı ve yumurta kalitesi üzerine etkisinin belirlenmesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2019

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Yağ Teknolojisi, Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Yumurta Ürünleri Teknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Bayramiç Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2017 - Devam Ediyor

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. Factors Affecting Tahini Quality

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

Agriculture & Food, cilt.5, sa.1, ss.366-373, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. Effects of Different Vegetable Oil on Egg Quality.

Öğütücü M., Arifoğlu N., Dincer E.

International Conference on Science and Technology-ICONST, Prizren, Kosova, 5 - 09 Eylül 2018, ss.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, Kosova, 5 - 09 Eylül 2018, ss.50

III. Kanatlı Ürünlerinde Kullanılan Gıda Katkı Madeleri

KARABAYIR A., DİNCER E.

II. ÇANAKKALE TARIMI SEMPOZYUMU, Türkiye, 14 - 15 Aralık 2017

Desteklenen Projeler

ÖĞÜTCÜ M., ALBAYRAK E., ÇOKAY H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Çeşni Maddeleri İçeren Zeytinyağı Temelli Sürülebilir Yeni Ürünlerin Geliştirilmesi ve Karakterizasyonu, 2019 - Devam Ediyor