

Res. Asst. HASAN UZKUÇ

Personal Information

Email: hasan.uzkuc@comu.edu.tr

Web: <https://avesis.comu.edu.tr/hasan.uzkuc>

Address: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Moleküler Biyoloji ve Genetik Bölümü Terzioğlu Kampüsü 17020 Çanakkale

Education Information

Doctorate, Canakkale Onsekiz Mart University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 2015 - Continues

Postgraduate, Canakkale Onsekiz Mart University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 2010 - 2014

Undergraduate, Canakkale Onsekiz Mart University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 2006 - 2010

Dissertations

Postgraduate, Effects of accelerated ripening on some quality criteria of goat cheese, Canakkale Onsekiz Mart University, 2014

Research Areas

Food Science, Food Technology, Food Biotechnology, Processing Dairy And Related Products

Academic Titles / Tasks

Research Assistant, Canakkale Onsekiz Mart University, Fen Edebiyat Fakültesi, Biyoloji, 2020 - Continues

Articles Published in Other Journals

I. LİPAZ ENZİMİ VE DESTEK KÜLTÜR KULLANIMININKEÇİ PEYNİRİNİN OLGUNLAŞMASI ÜZERİNE ETKİLERİ

Uzkuç H., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.

Gıda, 2018 (Other Refereed National Journals)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. Antimicrobial properties of microwave-assisted extracts of raw bay leaf essential oils and micro/nanoemulsions thereof: Application to fresh orange juice

Berber M. M. , ÇELEBİ UZKUÇ N. M. , Uzkuç H., Özmen Toğay S., İŞLETEN HOŞOĞLU M., TARHAN K., YÜCEER Y., ŞAHİNER N.

International Conference of Food Technology and Nutrition, Tetova, Macedonia, 15 - 17 May 2019, pp.503-505

II. Antioxidant capacity of lavender essential oils and micro/nanoemulsions thereof: Application to fresh orange juice

Uzkuç H., ÇELEBİ UZKUÇ N. M. , Berber M. M. , TARHAN K., İŞLETEN HOŞOĞLU M., KIRCA TOKLUCU A., YÜCEER Y.,

ŞAHİNER N.

International Conference of Food Technology and Nutrition, Tetova, Macedonia, 15 - 17 May 2019, pp.506-507

III. **Bitkisel kaynaklı (yabani enginar, *Cynara cardunculus* L.) rennet kullanılarak üretilen keçi peynirinin bazı özelliklerinin belirlenmesi**

Uzkuç H., ÇELEBİ UZKUÇ N. M. , YÜCEER Y.

2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Turkey, 25 - 26 April 2019, pp.139-140

IV. **Plant-sourced proteases used in cheese making. International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies**

Uzkuç H., YÜCEER Y.

ICAFOP, 15 - 17 May 2017

V. **Karadut Suyu Uçucu Bileşenleri Üzerine Isıl İşlemin Etkisi**

Uzkuç H., Marangoz İ., YÜCEER Y., KIRCA TOKLUCU A.

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Turkey, 5 - 07 October 2016

VI. **Kinetics of Anthocyanin Degradation and Polymeric Color Formation in Black Mulberry *Morus nigra* Juice During Heating**

MARANGOZ İ., Uzkuç H., KIRCA TOKLUCU A., YÜCEER Y.

International Conference:10th Aegean Analytical Chemistry Days, 29 September - 02 October 2016, pp.217

VII. **Effects of Using Lipase and Culture on Goat Cheese**

Uzkuç H., Güneşer O., Yüceer Y.

Balkan Agriculture Congress, Edirne, Turkey, 8 - 14 September 2014, pp.168

Supported Projects

YÜCEER Y., UZKUÇ H., Project Supported by Higher Education Institutions, Keçi peyniri üretiminde bitkisel pıhtılaştırıcı ve starter kültür kullanımının biyoaktif peptitlerin in vitro biyoyararlılığı üzerine etkileri, 2021 - Continues

YÜCEER Y., TÜBİTAK Project, Nano/Mikroemülsiyonla Stabilize Edilmiş Esansiyel Yağların Aromatik, Antioksidan ve Antimikrobiyal Özelliklerinin Belirlenmesi: Portakal Suyu Uygulaması, 2017 - Continues

YÜCEER Y., ÇELEBİ UZKUÇ N. M. , Uzkuç H., UZKUÇ H., Project Supported by Higher Education Institutions, Bitkisel pıhtılaştırıcı kullanılarak üretilen keçi peynirinin bazı biyokimyasal duyuşal özellikleri ve uçucu bileşenlerinin belirlenmesi, 2020 - 2021

Scholarships

100/2000 Doktora Bursu , YOK, 2018 - Continues