

Arş.Gör. HASAN UZKUÇ

Kişisel Bilgiler

E-posta: hasan.uzkuc@comu.edu.tr

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

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

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2015 - Devam Ediyor
Yüksek Lisans, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2010 - 2014
Lisans, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2006 - 2010

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Keçi peynirinin bazı kalite kriterleri üzerine hızlı olgunlaştırmanın etkileri, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, 2014

Araştırma Alanları

Gıda Bilimleri, Gıda Teknolojisi, Gıda Biyoteknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Biyoloji, 2020 - Devam Ediyor

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- LİPAZ ENZİMİ VE DESTEK KÜLTÜR KULLANIMININ KEÇİ PEYNİRİNİN OLGUNLAŞMASI ÜZERİNE ETKİLERİ**
Uzkuç H., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.
Gıda, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- 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, Makedonya, 15 - 17 Mayıs 2019, ss.503-505
- 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, Makedonya, 15 - 17 Mayıs 2019, ss.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, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, ss.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 Mayıs 2017

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

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

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 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 Eylül - 02 Ekim 2016, ss.217

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

Uzkuç H., Güneşer O., Yüceer Y.

Balkan Agriculture Congress, Edirne, Türkiye, 8 - 14 Eylül 2014, ss.168

Desteklenen Projeler

YÜCEER Y., UZKUÇ H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Keçi peyniri üretiminde bitkisel pıhtılaştırıcı ve starter kültür kullanımının biyoaktif peptitlerin in vitro biyoyararlılığı üzerine etkileri, 2021 - Devam Ediyor

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

YÜCEER Y., ÇELEBİ UZKUÇ N. M. , Uzkuç H., UZKUÇ H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bitkisel pıhtılaştırıcı kullanılarak üretilen keçi peynirinin bazı biyokimyasal duyuşal özellikleri ve uçucu bileşenlerinin belirlenmesi, 2020 - 2021

Burslar

100/2000 Doktora Bursu , YÖK, 2018 - Devam Ediyor