

Res. Asst. PhD HASAN UZKUÇ



Personal Information

Office Phone: +90 286 218 0018 Extension: 22307

Email: hasan.uzkuc@comu.edu.tr

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

Address: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Terzioğlu Kampüsü, Fen Fakültesi,
Moleküler Biyoloji ve Genetik Bölümü, B Blok, Zemin Kat, Oda 050, PK 17020,
Merkez/Çanakkale

International Researcher IDs

ScholarID: B_-SRwwAAAAJ

ORCID: 0000-0002-0937-7598

Publons / Web Of Science ResearcherID: JXX-9226-2024

ScopusID: 57260949500

Yoksis Researcher ID: 331581

Education Information

Doctorate, Canakkale Onsekiz Mart University, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Fen Bilimleri Enstitüsü, Turkey 2015 - 2023

Postgraduate, Canakkale Onsekiz Mart University, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Fen Bilimleri Enstitüsü, Turkey 2010 - 2014

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

Research Areas

Biotechnological Processes and Fermentation Technology, Food Engineering, Food Biotechnology, Life Sciences, Molecular Biology and Genetics

Academic Titles / Tasks

Research Assistant PhD, Canakkale Onsekiz Mart University, Fen Fakültesi, Moleküler Biyoloji Ve Genetik, 2023 - Continues

Research Assistant, Canakkale Onsekiz Mart University, Fen Fakültesi, Moleküler Biyoloji Ve Genetik, 2020 - 2023

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Effects of heat treatment, plant coagulant, and starter culture on sensory characteristics and volatile compounds of goat cheese**
Uzkuç H., Karagül Yüceer Y.
International Dairy Journal, vol.140, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Determining Total Protein and Bioactive Protein Concentrations in Bovine Colostrum**
Arslan A., Duman H., Kaplan M., Uzkuç H., Bayraktar A., Ertürk M., Alkan M., Frese S. A., Duar R. M., Henrick B. M., et al.

Journal of Visualized Experiments, vol.2021, no.178, 2021 (SCI-Expanded)

- III. **Stabilisation of lavender essential oil extracted by microwave-assisted hydrodistillation: Characteristics of starch and soy protein-based microemulsions**
ÇELEBİ UZKUÇ N. M., UZKUÇ H., Berber M. M., TARHAN KUZU K., ÖZMEN TOĞAY S., İşleten Hoşoğlu M., KIRCA TOKLUCU A., KURT S., ŞAHİNER N., Karagül Yüceer Y.
Industrial Crops and Products, vol.172, 2021 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **SENSORY PROPERTIES AND VOLATILE PROFILE OF GOAT CHEESE PRODUCED USING CYNARA CARDUNCULUS PROTEASE**
Uzkuç H., Çelebi Uzkuç N. M., Yüceer Y.
GIDA, vol.48, no.4, pp.683-697, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **LİPAZ ENZİMİ VE DESTEK KÜLTÜR KULLANIMININKEÇİ PEYNİRİNİN OLGUNLAŞMASI ÜZERİNE ETKİLERİ**
Uzkuç H., Güneşer O., Yüceer Y.
GIDA, vol.43, no.2, pp.250-263, 2018 (Peer-Reviewed Journal)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Effects of production parameters on in vitro ACE inhibitor activity of goat cheese**
Uzkuç H., Yüceer Y.
5th International Eurasian Conference on Science, Engineering and Technology, Ankara, Turkey, 26 - 28 June 2024, pp.1
- II. **Fortification of fermented dairy products with lactoferrin**
Uzkuç H.
5th International Eurasian Conference on Science, Engineering and Technology, Ankara, Turkey, 26 - 28 June 2024
- III. **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
- IV. **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
- V. **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
- VI. **Plant-sourced proteases used in cheese making. International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies**
Uzkuç H., Yüceer Y.
ICAFOF, Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.1140
- VII. **Karadut Suyu Uçucu Bileşenleri Üzerine Isıl İşlemin Etkisi**
Uzkuç H., Marangoz İ., Yüceer Y., Kırca Toklucu A.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.103
- VIII. **Kinetics of Anthocyanin Degradation and Polymeric Color Formation in Black Mulberry Morus nigra**

Juice During Heating

Marangoz İ., Uzkuç H., Kırca Toklucu A., Yüceer Y.

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

IX. 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 - 2023

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

Yüceer Y., TUBITAK Project, Nano/Mikroemülsiyonla Stabilize Edilmiş Esansiyel Yağların Aromatik, Antioksidan ve Antimikrobiyal Özelliklerinin Belirlenmesi: Portakal Suyu Uygulaması, 2017 - 2019

Student Project

R & D Project, Farklı aronya çeşitleri kullanılarak üretilen meyveli kefirlerin duyuşal özellikleri ve antioksidan aktivitelerinin belirlenmesi, Canakkale Onsekiz Mart University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey, 2024 - Continues

R & D Project, Farklı inek ırkı sütlerinden peynir üretiminde açığa çıkan peyniraltı sularının antimikrobiyal, antioksidan ve prebiyotik özelliklerinin belirlenmesi, Canakkale Onsekiz Mart University, Fen Fakültesi, Moleküler Biyoloji Ve Genetik, Turkey, 2024 - Continues

R & D Project, Farklı ırk inek sütlerinden elde edilen MFGM'lerin glikan kantifikasyonu ve karakterizasyonu, Canakkale Onsekiz Mart University, Fen Fakültesi, Moleküler Biyoloji Ve Genetik, Turkey, 2024 - Continues

Metrics

Publication: 14

Citation (WoS): 17

Citation (Scopus): 18

H-Index (WoS): 3

H-Index (Scopus): 3

Scholarships

Doktora Sonrası Araştırma Programı (DOSAP) Uluslararası Araştırma Bursu, YOK, 2024 - 2025

Short Term Scientific Mission (STSM) - COST Action: CA20128, Other International Organizations, 2022 - 2022

100/2000 Doktora Bursu , YOK, 2018 - 2020

Non Academic Experience

Eközey Ekolojik ve Organik Tarım Gıda Sanayi A.Ş.

Teksüt Süt Mamulleri San. Tic. A.Ş.