



## Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 286 218 0018](tel:+902862180018) Dahili: 22307

E-posta: [hasan.uzkuc@comu.edu.tr](mailto:hasan.uzkuc@comu.edu.tr)

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

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

## Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: B\_-SRwwAAAAJ

ORCID: 0000-0002-0937-7598

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

ScopusID: 57260949500

Yoksis Araştırmacı ID: 331581

## Eğitim Bilgileri

Doktora, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye 2015 - 2023  
Yüksek Lisans, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye 2010 - 2014

Lisans, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2006 - 2010

## Araştırma Alanları

Biyoteknolojik Prosesler ve Fermentasyon Teknolojisi, Gıda Mühendisliği, Gıda Biyoteknolojisi, Yaşam Bilimleri,  
Moleküler Biyoloji ve Genetik

## Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Fakültesi, Moleküler Biyoloji Ve Genetik, 2023 - Devam  
Ediyor

Araştırma Görevlisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Fakültesi, Moleküler Biyoloji Ve Genetik, 2020 - 2023

## SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.140, 2023 (SCI-Expanded)
- 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, cilt.2021, sa.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, cilt.172, 2021 (SCI-Expanded)

## **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- I. **CYNARA CARDUNCULUS PROTEAZI KULLANILARAK ÜRETİLEN KEÇİ PEYNİRİNİN DUYUSAL ÖZELLİKLERİ VE UÇUCU BİLEŞEN PROFİLİ**  
Uzkuç H., Çelebi Uzkuç N. M., Yüceer Y.  
GIDA, cilt.48, sa.4, ss.683-697, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. **LİPAZ ENZİMİ VE DESTEK KÜLTÜR KULLANIMININ KEÇİ PEYNİRİNİN OLGUNLAŞMASI ÜZERİNE ETKİLERİ**  
Uzkuç H., Güneşer O., Yüceer Y.  
GIDA, cilt.43, sa.2, ss.250-263, 2018 (Hakemli Dergi)

## **Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar**

- 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, Türkiye, 26 - 28 Haziran 2024, ss.1
- II. **Fortification of fermented dairy products with lactoferrin**  
Uzkuç H.  
5th International Eurasian Conference on Science, Engineering and Technology, Ankara, Türkiye, 26 - 28 Haziran 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, Makedonya, 15 - 17 Mayıs 2019, ss.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, Makedonya, 15 - 17 Mayıs 2019, ss.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, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.1140
- VII. **Karadut Suyu Uçucu Bileşenleri Üzerine Isıl İşlemin Etkisi**  
Uzkuç H., Marangoz İ., Yüceer Y., Kırca Toklucu A.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.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, Türkiye, 29 Eylül - 02 Ekim 2016, ss.217
- IX. **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 - 2023

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

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

## Öğrenci Projeleri

Ar-Ge Projesi, Farklı aronya çeşitleri kullanılarak üretilen meyveli kefirlerin duyuşal özellikleri ve antioksidan aktiviteilerinin belirlenmesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye, 2024 - Devam Ediyor

Ar-Ge Projesi, Farklı inek ırkı sütlerinden peynir üretiminde açığa çıkan peyniraltı sularının antimikrobiyal, antioksidan ve prebiyotik özelliklerinin belirlenmesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Fakültesi, Moleküler Biyoloji Ve Genetik, Türkiye, 2024 - Devam Ediyor

Ar-Ge Projesi, Farklı ırk inek sütlerinden elde edilen MFGM'lerin glikan kantifikasyonu ve karakterizasyonu, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Fakültesi, Moleküler Biyoloji Ve Genetik, Türkiye, 2024 - Devam Ediyor

## Metrikler

Yayın: 14  
Atıf (WoS): 17  
Atıf (Scopus): 18  
H-İndeks (WoS): 3  
H-İndeks (Scopus): 3

## Burslar

Doktora Sonrası Araştırma Programı (DOSAP) Uluslararası Araştırma Bursu, YÖK, 2024 - 2025  
Short Term Scientific Mission (STSM) - COST Action: CA20128, Diğer Uluslararası Organizasyonlar, 2022 - 2022  
100/2000 Doktora Bursu , YÖK, 2018 - 2020

## Akademi Dışı Deneyim

Eközey Ekolojik ve Organik Tarım Gıda Sanayi A.Ş.

