

Asst. Prof. ZERRİN YÜKSEL

Personal Information

Office Phone: [+90 286 773 2512](tel:+902867732512) Extension: 128

Fax Phone: [+90 286 773 2513](tel:+902867732513)

Email: zyuksel@comu.edu.tr

Web: <https://avesis.comu.edu.tr/zyuksel>

Address: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Bayramiç Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, Bayramiç / Çanakkale

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0002-0062-4513

Yoksis Researcher ID: 27971

Education Information

Doctorate, Hacettepe University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 2001 - 2007

Postgraduate, Hacettepe University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 1997 - 2001

Undergraduate, Inonu University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 1993 - 1997

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Dissertations

Doctorate, Transglutaminazın Süt Proteinlerinin Bazı İşlevsel Özelliklerinin Değişimi Üzerine Etkisi ve Yoğurt ve Peynir Uygulanabilirliği , Hacettepe University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2007

Postgraduate, Isıl İşlemlerin Süt Proteinlerinin Yüzey Hidrofobitesini ve Etkileşimleri Üzerine Etkileri, Hacettepe University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2001

Research Areas

Food Engineering, Food Science, Food Chemistry, Food Microbiology, Food Technology, Processing Dairy And Related Products, Food Processing (pasteurisation, sterilisation, refrigeration, lyophilisation, etc.), Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Assistant Professor, Çanakkale Onsekiz Mart University, Bayramiç Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2018 - Continues

Assistant Professor, Çanakkale Onsekiz Mart University, Bayramiç Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2008 - 2018

Research Assistant, Hacettepe University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1999 - 2007

Academic and Administrative Experience

Courses

Araştırma Yöntem ve Teknikleri, Associate Degree, 2012 - 2013
Süt Teknolojisi 2, Associate Degree, 2012 - 2013
Gıda Atık ve Artıklarının Değerlendirilmesi, Associate Degree, 2012 - 2013
Süt Teknolojisi 1, Associate Degree, 2012 - 2013
Gıda Kimyası, Associate Degree, 2012 - 2013

Advising Theses

YÜKSEL ÖNÜR Z., Yeşil Çay Polifenollerini ile Süt Proteinleri Arasındaki Etkileşimlerin ve Süt Ürünlerinde Neden Olabileceği İşlevsel Değişimlerin Tanımlanması, Postgraduate, E.Avcı(Student), 2010
YÜKSEL ÖNÜR Z., Süt Proteinlerinin Transglutaminaz ile Çapraz Bağlanması Maillard Tepkimesi Üzerine Etkisi, Postgraduate, Z.Damla(Student), 2010

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **The Influence of Heat Treatment on Interaction of Green Tea Flavonoids with Milk Proteins**
YÜKSEL ÖNÜR Z., Avcı E.
JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.8, pp.530-541, 2019 (SCI-Expanded)
- II. **Physicochemical and Microbiological Characterization of Protected Designation of Origin Ezine Cheese: Assessment of Non-starter Lactic Acid Bacterial Diversity with Antimicrobial Activity**
UYMAZ B., AKÇELİK N., YÜKSEL ÖNÜR Z.
FOOD SCIENCE OF ANIMAL RESOURCES, vol.39, no.5, pp.804-819, 2019 (SCI-Expanded)
- III. **The influence of enzymatic cross-linking of proteins on the Maillard reaction in milk**
Yuksel Z.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.67, no.1, pp.142-147, 2014 (SCI-Expanded)
- IV. **General composition and protein surface hydrophobicity of goat, sheep and cow milk in the region of Mount Ida**
Yuksel Z., Avcı E., UYMAZ B., ERDEM Y.
SMALL RUMINANT RESEARCH, vol.106, pp.137-144, 2012 (SCI-Expanded)
- V. **Modification of the renneting process in Berridge substrate by transglutaminase**
Yuksel Z., Avcı E., Erdem Y. K.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.64, no.3, pp.365-371, 2011 (SCI-Expanded)
- VI. **Characterization of binding interactions between green tea flavanoids and milk proteins**
Yuksel Z., Avcı E., Erdem Y. K.
FOOD CHEMISTRY, vol.121, no.2, pp.450-456, 2010 (SCI-Expanded)
- VII. **The influence of transglutaminase treatment on functional properties of set yoghurt**
Yuksel Z., ERDEM Y.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.63, no.1, pp.86-97, 2010 (SCI-Expanded)
- VIII. **The influence of main milk components on the hydrophobic interactions of milk protein system in the course of heat treatment**
YÜKSEL Z., Erdem Y. K.
Journal of Food Engineering, pp.301-308, 2005 (SCI-Expanded)
- IX. **Sieving effect of heat-denatured milk proteins during ultrafiltration of skim milk. I. The preliminary approach**

Articles Published in Other Journals

- I. **MILK JAM OR DULCE DE LECHE: PHYSICOCHEMICAL CHARACTERIZATION**
YÜKSEL ÖNÜR Z.
GIDA (The Journal of Food), vol.43, no.6, pp.1091-1099, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Keçi ve koyun sütlerinin kimyasal bileşimleri**
YÜKSEL Z.
Gıda, vol.40, no.6, pp.363-370, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Determination of Rennet Clotting Time by Texture Analysis Method**
YÜKSEL Z.
Food and Nutrition Sciences, vol.4, pp.1108-1113, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Detection of the milk proteins by RP-HPLC**
YÜKSEL Z., Erdem Y. K.
Gıda (The Journal of Food), pp.5-11, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Modification of Bovine Milk Protein System Caused By Transglutaminase**
YÜKSEL Z., Erdem Y. K.
Gıda (The Journal of Food), pp.345-350, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Gıda Endüstrisinde Transglutaminaz Uygulamaları: 2. Enzimin Gıda Süreçlerinde Kullanım Olanakları**
YÜKSEL Z., Erdem Y. K.
Gıda (The Journal of Food), pp.143-149, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **Gıda Endüstrisinde Transglutaminaz Uygulamaları: 1- Enzimin Genel Özellikleri**
YÜKSEL Z., Erdem Y. K.
Gıda (The Journal of Food), pp.287-292, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **The influence of ultrafiltration on hydrophobic interactions milk proteins in the presence of fat globules on the course of renneting**
Erdem Y. K. , YÜKSEL Z.
Gıda (The Journal of Food), pp.333-340, 2006 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **PEYNİR ALTI SUYU ÜRÜNLERİNİN GIDA ENDÜSTRİSİNDE KULLANIMI**
ÇELİK K., YÜKSEL Z.
Sonçağ Matbaacılık Ltd. Şti., Ankara, 2016
- II. **Peynir altı suyu ürünlerinin gıda endüstrisinde kullanımı**
ÇELİK K., YÜKSEL ÖNÜR Z.
Sonçağ Matbaacılık Ltd. Şti., Ankara, 2016
- III. **PEYNİR ALTI SUYUNDAN ÜRETİLEN YENİLİKÇİ ÜRÜNLER**
YÜKSEL Z., ÇELİK K., BAYTEKİN H., UZATICI A.
in: SÜT SEKTÖRÜNDE ATIK DEĞERLENDİRME VE ÇEVRESEL ETKİLERİN AZALTILMASINDA YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR, Çelik K., Editor, Sonçağ Matbaacılık Ltd. Şti., Ankara, pp.65-73, 2016
- IV. **THE BEST PRACTICAL APPLICATIONS IN TURKEY**
YÜKSEL Z., ÇELİK K., BAYTEKİN H., UZATICI A., COŞKUN B.
in: Whey Every Aspect, Çelik K., Editor, Sonçağ Matbaacılık Ltd. Şti., Ankara, pp.225-229, 2016
- V. **WHEY PROCESSING: Utilization and Major Products**
ÇELİK K., YÜKSEL Z., BAYTEKİN H., COŞKUN B.
in: Whey Every Aspect, Çelik K., Editor, Sonçağ Matbaacılık Ltd. Şti., Ankara, pp.33-59, 2016

- VI. **INNOVATIVE PRODUCTS PRODUCED FROM WHEY**
YÜKSEL Z., ÇELİK K., BAYTEKİN H., UZATICI A.
in: Whey Every Aspect, Çelik K., Editor, Sonçağ Matbaacılık Ltd. Şti., Ankara, pp.61-68, 2016
- VII. **PEYNİR ALTI SUYU İŞLEME: Değerlendirilmesi ve Temel Ürünler**
ÇELİK K., YÜKSEL Z., BAYTEKİN H., COŞKUN B.
in: SÜT SEKTÖRÜNDE ATIK DEĞERLENDİRME VE ÇEVRESEL ETKİLERİN AZALTILMASINDA YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR, Çelik K., Editor, Sonçağ Matbaacılık Ltd. Şti., Ankara, pp.35-63, 2016
- VIII. **DAIRY WASTEWATER AND WHEY**
YÜKSEL Z., ÇELİK K., BAYTEKİN H.
in: Whey Every Aspect, Kemal Çelik, Editor, Sonçağ Matbaacılık Ltd. Şti., Ankara, pp.17-31, 2016
- IX. **SÜT ENDÜSTRİSİ ATIK SULARI VE PEYNİR ALTI SUYU**
YÜKSEL Z., ÇELİK K., BAYTEKİN H.
in: SÜT SEKTÖRÜNDE ATIK DEĞERLENDİRME VE ÇEVRESEL ETKİLERİN AZALTILMASINDA YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR, Çelik K., Editor, Sonçağ Matbaacılık Ltd. Şti., Ankara, pp.19-34, 2016
- X. **3. Peynir Altı Suyu İşleme**
ÇELİK K., YÜKSEL Z., BAYTEKİN H., COŞKUN B.
in: Süt sektöründe atık değerlendirme ve çevresel etkilerinin azaltılmasında yenilikçi yaklaşımlar, Kemal ÇELİK, Editor, Sonçağ, Çanakkale, pp.35-63, 2016
- XI. **THE BEST PROCTICAL APPLICATIONS IN THE PROJECT COUNTRIES**
YÜKSEL ÖNÜR Z., ÇELİK K., BAYTEKİN H., UZATICI A., COŞKUN B.
in: WHEY EVERY ASPECT, ÇELİK KEMAL, ÖNÜR ZERRİN YÜKSEL, Editor, SONÇAĞ MATBAACILIK LTD. ŞTİ., Ankara, pp.225-239, 2016
- XII. **Whey Processing; Utilization and Major Products**
ÇELİK K., YÜKSEL ÖNÜR Z., BAYTEKİN H., COŞKUN B.
in: whey every aspect, Kemal Çelik, Editor, Sonçağ Matbaacılık Ltd. Şti., Ankara, pp.33-59, 2016
- XIII. **THE BEST PRACTICAL APPLICATIONS IN THE PROJECT COUNTRIES TURKEY**
YÜKSEL ÖNÜR Z., ÇELİK K., BAYTEKİN H., UZATICI A., COŞKUN B.
in: WHEY EVERY ASPECT, Kemal Çelik, Editor, Sonçağ Matbaacılık Ltd. Şti., pp.225-229, 2016
- XIV. **10. THE BEST PRACTICAL APPLICATIONS IN THE PROJECT COUNTRIES**
YÜKSEL ÖNÜR Z., ÇELİK K., BAYTEKİN H., UZATICI A., COŞKUN B.
in: WHEY EVERY ASPECT, ÇELİK Kemal, Editor, SONÇAĞ MATBAACILIK, Çanakkale, pp.225-288, 2016
- XV. **Dairy Waste Water and Whey**
YÜKSEL ÖNÜR Z., ÇELİK K., BAYTEKİN H.
in: Whey Every Aspect, Zerrin Yüksel Önür, Kemal Çelik, Harun Baytekin, Editor, Sonçağ Matbaacılık Ltd.Şti., Ankara, pp.17-31, 2016
- XVI. **The Best Practical Applications in The Project Countries Turkey**
YÜKSEL ÖNÜR Z., ÇELİK K., BAYTEKİN H., UZATICI A., COŞKUN B.
in: Whey Every Aspect, Prof.Dr.Kemal Çelik, Editor, Son Çağ Matbaacılık LTD.ŞTİ., Ankara, pp.225-229, 2016
- XVII. **Tejsavabol eloallitott innovativ termekek**
YÜKSEL ÖNÜR Z., ÇELİK K., BAYTEKİN H., UZATICI A.
in: A Tejsavo Felhasznalasa Es Marketingje, Mucsı Imre, Editor, Komplet Kivitelezes Norma Nyomda Kft., Szeged, pp.51-70, 2016
- XVIII. **INNOVATIVE PRODUCTS PRODUCED FROM WHEY**
YÜKSEL ÖNÜR Z., ÇELİK K., BAYTEKİN H., UZATICI A.
in: WHEY EVERY ASPECT, Kemal Çelik, Editor, Sonçağ Matbaacılık Ltd. Şti., pp.61-68, 2016
- XIX. **SÜT ENDÜSTRİSİ ATIK SULARI VE PEYNİR ALTI SUYU**
YÜKSEL ÖNÜR Z., ÇELİK K., BAYTEKİN H.
in: Süt Sektöründe Atık Değerlendirme ve Çevresel Etkilerin Azaltılmasında Yenilikçi Yaklaşımlar, Kemal Çelik, Editor, Sonçağ Matbaacılık Ltd. Sti., pp.19-34, 2016
- XX. **WHEY PROCESSING: Utilization and Major Products**
ÇELİK K., YÜKSEL ÖNÜR Z., BAYTEKİN H., COŞKUN B.

- in: WHEY EVERY ASPECT, Kemal Çelik, Editor, Sonçağ Matbaacılık Ltd. Şti., pp.33-59, 2016
- XXI. **PEYNİR ALTI SUYU İŞLEME: Değerlendirilmesi ve Temel Ürünler**
ÇELİK K., YÜKSEL ÖNÜR Z., BAYTEKİN H., ÇOŞKUN B.
in: Süt Sektöründe Atık Değerlendirme ve Çevresel Etkilerin Azaltılmasında Yenilikçi Yaklaşımlar, Kemal Çelik, Editor, Sonçağ Matbaacılık Ltd. Şti., pp.35-63, 2016
- XXII. **Innovative Products Produced from Whey**
YÜKSEL ÖNÜR Z., ÇELİK K., BAYTEKİN H., UZATICI A.
in: Whey Every Aspect, Kemal Çelik, Zerrin Yüksel Önür, Editor, Sonçağ Matbaacılık, pp.62-68, 2016
- XXIII. **3. WHEY PROCESSING: Utilization and Major Products**
ÇELİK K., YÜKSEL ÖNÜR Z., BAYTEKİN H., ÇOŞKUN B.
in: WHEY EVERY ASPECT, ÇELİK Kemal, Editor, SONÇAĞ MATBAACILIK, Çanakkale, pp.33-59, 2016
- XXIV. **The Best Practical Applications in The Project Countries Turkey**
UZATICI A., ÇOŞKUN B., BAYTEKİN H., ÇELİK K., YÜKSEL ÖNÜR Z.
in: Whey Every Aspect, Çelik K., Editor, Son Çağ Matbaacılık Ltd Şti, Çanakkale, pp.1-288, 2016
- XXV. **Dairy Wastewater and Whey**
YÜKSEL ÖNÜR Z., ÇELİK K., BAYTEKİN H.
in: Whey Every Aspect, Kemal Çelik, Zerrin Yüksel Önür, Editor, Sonçağ Matbaacılık, pp.17-33, 2016
- XXVI. **A tejstermekekböl szarmazo tejsavo**
YÜKSEL ÖNÜR Z., ÇELİK K., BAYTEKİN H.
in: A Tejsavo Felhasznalasa Es Marketingje, Musci Imre, Editor, KompletKivitelezes Norma Nyomda Kft, Szeged, pp.19-31, 2016
- XXVII. **PEYNİR ALTI SUYUNDAN ÜRETİLEN YENİLİKÇİ ÜRÜNLER**
YÜKSEL ÖNÜR Z., ÇELİK K., BAYTEKİN H., UZATICI A.
in: Süt Sektöründe Atık Değerlendirme ve Çevresel Etkilerin Azaltılmasında Yenilikçi Yaklaşımlar, Kemal Çelik, Editor, Sonçağ Matbaacılık Ltd. Şti., pp.65-73, 2016

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **INTERACTIONS BETWEEN MILK PROTEINS AND GREEN TEAFLAVONOIDS AND THE EFFECT OF HEAT TREATMENT**
YÜKSEL ÖNÜR Z.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Turkey, 10 - 12 October 2018, pp.345
- II. **Physicochemical Characterization of Milk Jam (Dulce de Leche – DL) Produced in Turkey**
YÜKSEL ÖNÜR Z.
4th International Symposium on Traditional Foods, Girne, Cyprus (Kktc), 19 - 21 April 2018, pp.94
- III. **Textural and Chemical Properties of Ezine Cheese (PDO) During Ripening**
YÜKSEL Z.
Seventh International Conference on Food Studies, Roma, Italy, 26 - 27 October 2017, pp.1
- IV. **TPE Coğrafi İşaret Tescil Belgesine Sahip Peynirlerin Üretim Teknikleri ve Genel Bileşimleri**
YÜKSEL Z.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.5
- V. **INTERACTION OF GREEN TEA FLAVANOIDS WITH MILK PROTEINS AND THE EFFECT OF HEAT TREATMENT**
YÜKSEL Z., Avcı E., Erdem Y. K.
IDF World Dairy Summit, Vilnius, Lithuania, 20 - 24 September 2015, pp.2
- VI. **IDENTIFICATION OF INDIGENOUS LACTIC ACID BACTERIA ISOLATED FROM EZINE CHEESE PDO DURING THE RIPENING**
UYMAZ TEZEL B., YÜKSEL ÖNÜR Z.
IDF World Dairy Summit, Vilnius, Lithuania, 20 - 24 September 2015
- VII. **IDENTIFICATION OF INDIGENOUS LACTIC ACID BACTERIA ISOLATED FROM EZINE CHEESE (PDO)**

DURING THE RIPENING

UYMAZ B., YÜKSEL Z.

IDF World Dairy Summit, Vilnius, Lithuania, 20 - 24 September 2015, pp.1

- VIII. **Chemical And Microbiological Characteristics Of Ezine Cheese**
YÜKSEL ÖNÜR Z., UYMAZ TEZEL B., ERDEM Y. K.
IDF (International Dairy Federation) International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk, Atina, Greece, 16 May 2011 - 18 May 2015
- IX. **The "anatomy " of Ezine Cheese**
Erdem Y. K. , YÜKSEL Z., UYMAZ B., Yıldırım S.
The Ninth Cheese Symposium, Cork, Ireland, 12 - 13 November 2014, pp.80
- X. **Ezine Peyniri Üretiminde Kullanılan Koyun, Keçi Ve İnek Sütlerinin Genel Bileşim Ve Özellikleri Ile Protein Yüzey Hidrofobisitetleri**
YÜKSEL Z., AVCI E., UYMAZ B., Erdem Y. K.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Turkey, 15 - 16 November 2012, pp.27
- XI. **Yuksel,Z., Avci, E., Uymaz, B., Erdem, E., Ezine Peyniri Üretiminde Kullanılan Koyun, Keçi ve İnek Sütlerinin Genel Bileşim ve Özellikleri ile Protein Yüzey Hidrofobisitetleri**
YÜKSEL Z., UYMAZ B., Avci E., Erdem Y. K.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Turkey, 1 - 04 November 2012, pp.31
- XII. **Characterization Of Goat, Sheep And Bovine Milk In Ida Mountain Region: General Composition And Protein Surface Hydrophobicity**
YÜKSEL Z., UYMAZ B., AVCI E., Erdem Y. K.
IDF (International Dairy Federation) International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk, Atina, Greece, 16 - 18 May 2011, pp.3
- XIII. **Chemical And Microbiological Characteristics Of Ezine Cheese, Athens, Greece**
YÜKSEL Z., UYMAZ B., Erdem Y. K.
IDF (International Dairy Federation) International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk, Atina, Greece, 16 - 18 May 2011, pp.10
- XIV. **Yuksel, Z., Uymaz, B., Avci, E., Erdem, Y.K., Characterization of Goat, Sheep and Bovine Milk in Ida Mountain Region: General Composition and Protein Surface Hydrophobicity**
YÜKSEL Z., UYMAZ B., Avci E., Erdem Y. K.
IDF (International Dairy Federation) International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk, Athens, Greece., Greece, 1 - 04 May 2011, pp.23
- XV. **Yuksel, Z., Uymaz, B., Erdem, Y.K., Chemical and Microbiological Characteristics of Ezine Cheese, Athens, Greece**
YÜKSEL Z., Erdem Y. K. , UYMAZ B.
IDF (International Dairy Federation) International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk, Greece, 1 - 04 May 2011, pp.22
- XVI. **The Influence Of The Enzymatic Cross-Linking Of Proteins On Maillard Reactions In Milk**
Güder Z. D. , YÜKSEL ÖNÜR Z., ERDEM Y. K.
5th Central European Congress on Food, Bratislava, Slovakia, 19 - 22 May 2010
- XVII. **Green Yoghurt Revolution Identification Of Interactions Between Green Tea Polyphenols And Milk Proteins And Resultant Functional Modifications In Yoghurt Gel**
Avci E., YÜKSEL ÖNÜR Z., ERDEM Y. K.
5th Central European Congress on Food, Bratislava, Slovakia, 19 - 22 May 2010
- XVIII. **Avci E., Yuksel Z., Erdem Y.K., Green Yoghurt Revolution; Identification of interactions between green tea polyphenols and milk proteins and resultant functional modifications in yoghurt gel,**
YÜKSEL Z., Avci E., Erdem Y. K.
CEFood, 5th Central European Congress on Food, Bratislava, Slovak Republic., Slovakia, 1 - 04 May 2010, pp.22
- XIX. **Güder Z. D., Yuksel Z., Erdem Y.K., The influence of the enzymatic cross-linking of proteins on Maillard reactions in milk**
YÜKSEL Z., Erdem Y. K. , Güder Z. D.

CEFood, 5th Central European Congress on Food, Bratislava, Slovak Republic, Slovakia, 1 - 04 May 2010, pp.51

- XX. **The Influence Of Transglutaminase Treatment On Renneting Course And Textural Properties Of Rennet Gel**
YÜKSEL ÖNÜR Z., ERDEM Y. K. , Avci E.
5th IDF Symposium on Cheese Ripening, Bern, Switzerland, 9 - 13 March 2008
- XXI. **Yüksel, Z., Erdem, Y.K., Avci, E., 2008, The influence of transglutaminase treatment on renneting course and textural properties of rennet gel**
YÜKSEL Z., Avci E., Erdem Y. K.
5 th IDF Symposium on Cheese Ripening, Bern, Switzerland., Switzerland, 1 - 04 March 2008, pp.48
- XXII. **Avci, E., Yüksel, Z., Erdem Y.K., 2007, Bioflavonoid-aided enzymatic cross-linking in milk and its possible utilizations, Control and exploitation of enzymes for added-value products**
YÜKSEL Z., Erdem Y. K. , Avci E.
COST Action 928, 1st Annual workshop, Vienna , Austria, Austria, 1 - 04 September 2007, pp.25
- XXIII. **Separation Of Major Bovine Milk Proteins By Rp-Hplc**
ERDEM Y. K. , YÜKSEL ÖNÜR Z.
2nd International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, Prag, Czech Republic, 2 - 04 November 2005
- XXIV. **Erdem, Y.K., Yüksel, Z., 2005, Separation of major bovine milk proteins by RP-HPLC**
YÜKSEL Z., Erdem Y. K.
2nd International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, Prague, Czech Republic., Czech Republic, 1 - 04 November 2005, pp.12
- XXV. **The Influence Of Ultrafiltration On Hydrophobic Interactions Of Milk Proteins In The Presence Of Fat Globules On The Course Of Renneting**
YÜKSEL ÖNÜR Z., ERDEM Y. K.
3rd NIZO Dairy Conference, Arnhem, Netherlands, 11 - 13 June 2003
- XXVI. **Yüksel, Z., Erdem, Y.K., 2003, The influence of ultrafiltration on hydrophobic interactions of milk proteins in the presence of fat globules on the course of renneting**
YÜKSEL Z., Erdem Y. K.
3rd NIZO Dairy Conference, Arnhem, The Netherlands, Netherlands, 1 - 04 June 2003, pp.1
- XXVII. **The Effect Of Heat Treatments On Hydrophobic Interactions Of Milk Proteins**
YÜKSEL ÖNÜR Z., ERDEM Y. K.
26th IDF World Dairy Congress, Paris, France, 24 - 27 September 2002
- XXVIII. **Yüksel, Z., Erdem, Y.K., The effect of heat treatments on hydrophobic interactions of milk proteins**
YÜKSEL Z., Erdem Y. K.
26th IDF World Dairy Congress, Paris, France, France, 1 - 04 September 2002, pp.77
- XXIX. **The Effect Of Ultrafiltration On Modification Of Protein Surface Hydrophobicity Of Milk**
ERDEM Y. K. , YÜKSEL ÖNÜR Z.
4th WISA – MTD Symposium on membranes: Science and Engineering, South Africa, 24 - 28 March 2001
- XXX. **Influence Of Heat Treatment Of Milk Before Ultrafiltration On The Membrane Performance**
ERDEM Y. K. , YÜKSEL ÖNÜR Z.
4th WISA – MTD Symposium on membranes: Science and Engineering, South Africa, 24 - 28 March 2001
- XXXI. **Erdem, Y.K., Yüksel, Z., Influence of heat treatment of milk before ultrafiltration on the membrane performance**
YÜKSEL Z., Erdem Y. K.
4th WISA – MTD Symposium on membranes: Science and Engineering, South Africa, 1 - 04 March 2001, pp.46
- XXXII. **Erdem, Y.K., Yüksel, Z., The effect of ultrafiltration on modification of protein surface hydrophobicity of milk**
YÜKSEL Z., Erdem Y. K.
4th WISA – MTD Symposium on membranes: Science and Engineering, South Africa, 1 - 04 March 2001, pp.45
- XXXIII. **Ateş, S., Gök, E., Modification of surface hydrophobicity of casein micelle of different milks, concentrated by ultrafiltration, and its effect on renneting**
Erdem Y. K. , YÜKSEL Z.

Supported Projects

YÜKSEL Z., Yılmaz E., Project Supported by Higher Education Institutions, Şerbetçiotu ve Ayvadan Elde Edilen Maya Ekstraktının (Özütünün) Ekmek Kalitesine Etkisi, 2022 - Continues

YÜKSEL Z., Mercan O., Project Supported by Higher Education Institutions, Geleneksel Süt Reçelinin Üretim Tekniğinin Geliştirilmesi (Süt Reçelinde Ür-Ge), 2020 - 2022

YÜKSEL ÖNÜR Z., EU Supported Other Project, Improvement of Production and Management Processes in Dairy-Cheese Sector and Dairy waste Management" [Why-Whey], 2014 - 2017

UYMAZ TEZEL B., YÜKSEL Z., AKÇELİK N., Project Supported by Higher Education Institutions, Ezine Peynirinden İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin 16S-rDNA Dizi Analizine Göre Tanımlanması, 2014 - 2016

UYMAZ TEZEL B., YÜKSEL ÖNÜR Z., Project Supported by Higher Education Institutions, Ezine Peynirinden İzole Edilen Antimikrobiyel Aktiviteye Sahip Laktik Asit Bakterilerinin Tanımlanması, 2011 - 2012

YÜKSEL Z., Project Supported by Higher Education Institutions, Ezine Peyniri Üretiminde Kullanılan Keçi, Koyun ve İnek Sütlerinin Genel Bileşimlerinin ve Protein Profillerinin Belirlenmesi, 2010 - 2012

YÜKSEL ÖNÜR Z., Project Supported by Other Official Institutions, Proteinlerin çapraz bağlanmasının süt ürünlerinin fonksiyonel özelliklerine etkisi, 2008 - 2011

Metrics

Publication: 77

Citation (WoS): 198

Citation (Scopus): 211

H-Index (WoS): 6

H-Index (Scopus): 6