

Dr.Öğr.Üyesi ZERRİN YÜKSEL

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 286 773 2512](tel:+902867732512) Dahili: 128

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

E-posta: zyuksel@comu.edu.tr

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

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-0062-4513

Yoksis Araştırmacı ID: 27971

Eğitim Bilgileri

Doktora, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2001 - 2007

Yüksek Lisans, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1997 - 2001

Lisans, İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1993 - 1997

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

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

Yüksek Lisans, Isıl İşlemlerin Süt Proteinlerinin Yüzey Hidrofobitesi ve Etkileşimleri Üzerine Etkileri, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2001

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr.Öğr.Üyesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Bayramiç Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2018 - Devam Ediyor

Yrd.Doç.Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Bayramiç Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2008 - 2018

Araştırma Görevlisi, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1999 - 2007

Akademik İdari Deneyim

Verdiği Dersler

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

Yönetilen Tezler

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

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.8, ss.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, cilt.39, sa.5, ss.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, cilt.67, sa.1, ss.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, cilt.106, ss.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, cilt.64, sa.3, ss.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, cilt.121, sa.2, ss.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, cilt.63, sa.1, ss.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, ss.301-308, 2005 (SCI-Expanded)
- IX. **Sieving effect of heat-denatured milk proteins during ultrafiltration of skim milk. I. The preliminary approach**

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **MILK JAM OR DULCE DE LECHE: PHYSICOCHEMICAL CHARACTERIZATION**
YÜKSEL ÖNÜR Z.
GIDA (The Journal of Food), cilt.43, sa.6, ss.1091-1099, 2018 (Hakemli Dergi)
- II. **Keçi ve koyun sütlerinin kimyasal bileşimleri**
YÜKSEL Z.
Gıda, cilt.40, sa.6, ss.363-370, 2015 (Hakemli Dergi)
- III. **Determination of Rennet Clotting Time by Texture Analysis Method**
YÜKSEL Z.
Food and Nutrition Sciences, cilt.4, ss.1108-1113, 2013 (Hakemli Dergi)
- IV. **Detection of the milk proteins by RP-HPLC**
YÜKSEL Z., Erdem Y. K.
Gıda (The Journal of Food), ss.5-11, 2010 (Hakemli Dergi)
- V. **Modification of Bovine Milk Protein System Caused By Transglutaminase**
YÜKSEL Z., Erdem Y. K.
Gıda (The Journal of Food), ss.345-350, 2009 (Hakemli Dergi)
- VI. **Gıda Endüstrisinde Transglutaminaz Uygulamaları: 2. Enzimin Gıda Süreçlerinde Kullanım Olanakları**
YÜKSEL Z., Erdem Y. K.
Gıda (The Journal of Food), ss.143-149, 2008 (Hakemli Dergi)
- VII. **Gıda Endüstrisinde Transglutaminaz Uygulamaları: 1- Enzimin Genel Özellikleri**
YÜKSEL Z., Erdem Y. K.
Gıda (The Journal of Food), ss.287-292, 2007 (Hakemli Dergi)
- 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), ss.333-340, 2006 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- 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.
SÜT SEKTÖRÜNDE ATIK DEĞERLENDİRME VE ÇEVRESEL ETKİLERİN AZALTILMASINDA YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR, Çelik K., Editör, Sonçağ Matbaacılık Ltd. Şti., Ankara, ss.65-73, 2016
- IV. **THE BEST PRACTICAL APPLICATIONS IN TURKEY**
YÜKSEL Z., ÇELİK K., BAYTEKİN H., UZATICI A., COŞKUN B.
Whey Every Aspect, Çelik K., Editör, Sonçağ Matbaacılık Ltd. Şti., Ankara, ss.225-229, 2016
- V. **WHEY PROCESSING: Utilization and Major Products**
ÇELİK K., YÜKSEL Z., BAYTEKİN H., COŞKUN B.
Whey Every Aspect, Çelik K., Editör, Sonçağ Matbaacılık Ltd. Şti., Ankara, ss.33-59, 2016

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

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

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **INTERACTIONS BETWEEN MILK PROTEINS AND GREEN TEAFLAVONOIDS AND THE EFFECT OF HEAT TREATMENT**
YÜKSEL ÖNÜR Z.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.345
- II. **Physicochemical Characterization of Milk Jam (Dulce de Leche – DL) Produced in Turkey**
YÜKSEL ÖNÜR Z.
4th International Symposium on Traditional Foods, Girne, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.94
- III. **Textural and Chemical Properties of Ezine Cheese (PDO) During Ripening**
YÜKSEL Z.
Seventh International Conference on Food Studies, Roma, İtalya, 26 - 27 Ekim 2017, ss.1
- IV. **TPE Coğrafi İşaret Tescil Belgesine Sahip Peynirlerin Üretim Teknikleri ve Genel Bileşimleri**
YÜKSEL Z.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.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, Litvanya, 20 - 24 Eylül 2015, ss.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, Litvanya, 20 - 24 Eylül 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, Litvanya, 20 - 24 Eylül 2015, ss.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, Yunanistan, 16 Mayıs 2011 - 18 Mayıs 2015
- IX. **The "anatomy " of Ezine Cheese**
Erdem Y. K. , YÜKSEL Z., UYMAZ B., Yıldırım S.
The Ninth Cheese Symposium, Cork, İrlanda, 12 - 13 Kasım 2014, ss.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, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2012, ss.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, Yunanistan, 16 - 18 Mayıs 2011, ss.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, Yunanistan, 16 - 18 Mayıs 2011, ss.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., Yunanistan, 1 - 04 Mayıs 2011, ss.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, Yunanistan, 1 - 04 Mayıs 2011, ss.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, Slovakya, 19 - 22 Mayıs 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, Slovakya, 19 - 22 Mayıs 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., Slovakya, 1 - 04 Mayıs 2010, ss.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., Slovakiya, 1 - 04 Mayıs 2010, ss.51
- XX. **The Influence Of Transglutaminase Treatment On Renneting Course And Textural Properties Of Rennet Gel**
YÜKSEL ÖNÜR Z., ERDEM Y. K. , Avcı E.
5th IDF Symposium on Cheese Ripening, Bern, İsviçre, 9 - 13 Mart 2008
- XXI. **Yüksel, Z., Erdem, Y.K., Avcı, E.,2008, The influence of transglutaminase treatment on renneting course and textural properties of rennet gel**
YÜKSEL Z., Avcı E., Erdem Y. K.
5 th IDF Symposium on Cheese Ripening, Bern, Switzerland., İsviçre, 1 - 04 Mart 2008, ss.48
- XXII. **Avcı, 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. , Avcı E.
COST Action 928, 1st Annual workshop, Vienna , Austria, Avusturya, 1 - 04 Eylül 2007, ss.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, Çek Cumhuriyeti, 2 - 04 Kasım 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,, Çek Cumhuriyeti, 1 - 04 Kasım 2005, ss.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, Hollanda, 11 - 13 Haziran 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, Hollanda, 1 - 04 Haziran 2003, ss.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, Fransa, 24 - 27 Eylül 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, Fransa, 1 - 04 Eylül 2002, ss.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, Güney Afrika, 24 - 28 Mart 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, Güney Afrika, 24 - 28 Mart 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, Güney Afrika, 1 - 04 Mart 2001, ss.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, Güney Afrika, 1 - 04 Mart 2001, ss.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.

Desteklenen Projeler

YÜKSEL Z., Yılmaz E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Şerbetçiotu ve Ayvadan Elde Edilen Maya Ekstraktının (Özütünün) Ekmek Kalitesine Etkisi, 2022 - Devam Ediyor

YÜKSEL Z., Mercan O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Geleneksel Süt Reçelinin Üretim Tekniğinin Geliştirilmesi (Süt Reçelinde Ür-Ge), 2020 - 2022

YÜKSEL ÖNÜR Z., AB Destekli Diğer Projeler, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ezine Peynirinden İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin 16S-rDNA Dizi Analizine Göre Tanımlanması, 2014 - 2016

UYMAZ TEZEL B., YÜKSEL ÖNÜR Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ezine Peynirinden İzole Edilen Antimikrobiyel Aktiviteye Sahip Laktik Asit Bakterilerinin Tanımlanması, 2011 - 2012

YÜKSEL Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ezine Peyniri Üretiminde Kullanılan Keçi, Koyun ve İnek Sütlerinin Genel Bileşimlerinin ve Protein Profillerinin Belirlenmesi, 2010 - 2012

YÜKSEL ÖNÜR Z., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Proteinlerin çapraz bağlanmasının süt ürünlerinin fonksiyonel özelliklerine etkisi, 2008 - 2011

Metrikler

Yayın: 77

Atıf (WoS): 198

Atıf (Scopus): 211

H-İndeks (WoS): 6

H-İndeks (Scopus): 6