



FATİH TÖRNÜK

Öğrenim Bilgileri

01 Şubat 2009 - 01 Ocak 2014 (5 yıl)
Doktora, Doktora, ERCİYES ÜNİVERSİTESİ, TÜRKİYE
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ (DR)
Tez Başlığı: Biyoaktif madde yüklenmiş nanokillerle güçlendirilmiş aktif ambalaj üretimi ve gıda ambalajlamada kullanımı
Tez Konusu: Biyoaktif madde yüklenmiş nanokillerle güçlendirilmiş aktif ambalaj üretimi ve gıda ambalajlamada kullanımı
Tarih: 2014
Tez Danışmanı: HASAN YETİM
Tez Eş Danışmanı: MEHMET HANÇER

01 Eylül 2006 - 18 Ocak 2009 (2 yıl 5 ay)
Yüksek Lisans, Tezli Program, ERCİYES ÜNİVERSİTESİ, TÜRKİYE
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL)
Tez Başlığı: Farklı nispi nem ve sıcaklıklarda üretilen buğday filizlerinin mikrobiyal yükünün belirlenmesi ve azaltma olanaklarının araştırılması
Tez Konusu: Farklı nispi nem ve sıcaklıklarda üretilen buğday filizlerinin mikrobiyal yükünün belirlenmesi ve azaltma olanaklarının araştırılması
Tarih: 2009
Tez Danışmanı: HASAN YETİM

01 Eylül 2002 - 14 Temmuz 2006 (3 yıl 11 ay)
Lisans, Anadal/Normal Öğretim, SELÇUK ÜNİVERSİTESİ, TÜRKİYE
ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

Deneyim / İşyeri Bilgileri

01 Mart 2018 - Şu Anda (5 yıl 1 ay) (Tam Zamanlı)
DOÇ. DR., DOÇ. DR., YILDIZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ KİMYA-METALURJİ FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

01 Kasım 2014 - 01 Mart 2018 (3 yıl 5 ay) (Tam Zamanlı)
DOKTORALI ÖĞRETİM ÜYESİ, YRD. DOÇ. DR., YILDIZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
KİMYA-METALURJİ FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
İdari Görev: BÖLÜM BAŞKAN YARDIMCISI

01 Ocak 2013 - 01 Kasım 2014 (1 yıl 11 ay) (Tam Zamanlı)
UZMAN (DR.), DR., YILDIZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ KİMYA-METALURJİ FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

01 Ocak 2009 - 01 Ocak 2013 (4 yıl 1 ay) (Tam Zamanlı)
ÖĞRETİM GÖREVLİSİ, ÖĞRETİM GÖREVLİSİ, DİĞER (Erciyes Üniversitesi)
İdari Görev: DİĞER

01 Ocak 2007 - 01 Ocak 2009 (2 yıl 1 ay) (Tam Zamanlı)
ÖĞRETİM GÖREVLİSİ, ÖĞRETİM GÖREVLİSİ, DİĞER (Cumhuriyet Üniversitesi)

Yabancı Dil Bilgileri

İNGİLİZCE (Okuma: İyi, Yazma: İyi, Konuşma: İyi)

Bilimsel Teknolojik Faaliyet Alanları

Bilimsel Teknolojik Faaliyet Alanı Bilgileri

Teknik Bilimler -- Gıda Mühendisliği -- Gıda Teknolojisi -- Gıda Ambalajlama

Teknik Bilimler -- Gıda Mühendisliği -- Gıda Bilimleri -- Gıda Mikrobiyolojisi

Teknik Bilimler -- Gıda Mühendisliği -- Gıda Teknolojisi -- Gıda Biyoteknolojisi

Teknik Bilimler -- Metalurji ve Malzeme Mühendisliği -- Malzeme Bilimi ve Mühendisliği -- Nanomalzemeler

Teknik Bilimler -- Gıda Mühendisliği -- Gıda Bilimleri -- Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu

Anahtar Kelimeler

Gıda Ambalajlama

Gıda Mikrobiyolojisi

Aktif Ambalajlama

Gıda Muhafazası

Ar-Ge Yetkinlik

Kitaplar

M. ARICI, S. KARASU, M. Z. DURAK, O. SAĞDIÇ & F. TÖRNÜK, Microbial Ecology Of Mayonnaise, Margarine, And Sauces, A. D. S. SANT'ANA [Editörler], Quantitative Microbiology In Food Processing: Modeling The Microbial Ecology(519 - 532), İNGİLTERE: John Wiley & Sons, Ltd, 16 Şubat 2017, Kitapta Bölüm.

F. TÖRNÜK, O. SAĞDIÇ, S. KARASU & M. ARICI, Mikrobiyal Biyokütle Üretimi, İ. TURHAN [Editörler], Endüstriyel Mikrobiyolojiye Giriş(218 - 228), TÜRKİYE: Palme Yayıncılık, 18 Şubat 2015, Kitapta Bölüm.

F. TÖRNÜK, BIOLOGICAL PRESERVATION OF FOODS, A. J. B. V. RAVISHANKAR RAI [Editörler], MICROBIAL FOOD SAFETY AND PRESERVATION TECHNIQUES, ISBN: 1466593067, ABD: CRC PRESS, 03 Eylül 2014, Kitapta Bölüm.

F. TÖRNÜK, ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF ORGANOSULFUR COMPOUNDS, A. K. PATRA [Editörler], DIETARY PHYTOCHEMICALS AND MICROBES, ISBN: 978-94-007-3925-3, HOLLANDA: SPRINGER, 23 Mart 2012, Kitapta Bölüm.

Makaleler

E. DİNÇEL KASAPOĞLU, S. KAHRAMAN & F. TÖRNÜK, Extraction Optimization and Characterization of Cellulose Nanocrystals from Apricot Pomace, Foods, 2023, 2304-8158, 12, 4, 746.

O. GUL, I. ATALAR, F. TORNUK & A. AKGUN, Process optimization of a cereal-based fermented beverage (Boza) powder and investigating upscaling conditions, JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, 2023, 0145-8876, 46, 2.

K. ILASLAN & F. TORNÜK, Characterization of Silver Ions-Doped Organomodified Nanoclays, ARABIAN JOURNAL FOR SCIENCE AND ENGINEERING, 2022, 2193-567X.

K. ILASLAN, F. TORNÜK & M. Z. DURAK, Development of polycaprolactone biodegradable films reinforced with silver-doped organoclay and effect on the microbiological quality of ground beef meat, JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2022, 0145-8892.

P. K. AKMAN, F. BOZKURT & F. TORNÜK, Fabrication and characterization of curcumin loaded ovalbumin nanocarriers and bioactive properties, FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2022, 0101-2061, 42.

Z. YAVUZ, G. KUTLU & F. TORNÜK, Incorporation of oleaster (Elaeagnus angustifolia L.) flour into white bread as a source of dietary fibers, JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2022, 0145-8892.

E. ÇAKIR, R. METİN YILDIRIM, G. ÖZÜLKÜ, F. TÖRNÜK, Ö. S. TOKER, O. SAĞDIÇ & M. ARICI, Effect of Addition of Fig Seed Cold Press Oil Byproduct on Physicochemical, Sensory, Textural and Bioactive Properties of Bread, European Food Science and Engineering, 2021, 2717-9869, 2, 2, 59-64.

Z. YAVUZ, F. TÖRNÜK & M. Z. DURAK, Effect of oleaster flour addition as a source of dietary fiber on rheological properties of wheat dough, European Food Science and Engineering, 2021, 2717-9869, 2, 1, 7-12.

E. D. KASAPOĞLU, S. KAHRAMAN & F. TORNÜK, Optimization of ultrasound assisted antioxidant extraction from apricot pomace using response surface methodology, JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, 2021, 2193-4126.

P. K. AKMAN, G. OZULKU, F. TORNÜK & H. YETİM, Potential probiotic lactic acid bacteria isolated from fermented gilaburu and shalgam beverages, LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2021, 0023-6438, 149.

K. DOĞAN, P. K. AKMAN & F. TORNÜK, Role of non-thermal treatments and fermentation with probiotic Lactobacillus plantarum on in vitro bioaccessibility of bioactives from vegetable juice, JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, 2021, 0022-5142.

Z. MAHCENE, A. KHELİL, S. HASNİ, P. K. AKMAN, F. BOZKURT, K. BİRECH, F. TÖRNÜK & M. B. GOUDJİL, Development and characterization of sodium alginate based active edible films incorporated with essential oils of some medicinal plants, International Journal of Biological Macromolecules, 2020, 0141-8130, 145, 124-132.

G. KUTLU, F. BOZKURT & F. TORNÜK, Extraction of a novel water-soluble gum from nettle (Urtica dioica) seeds: Optimization and characterization, INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES, 2020, 0141-8130, 162, 480-489.

P. K. AKMAN, F. BOZKURT, K. DOĞAN, F. TORNÜK & F. TAMTÜRK, Fabrication and characterization of probiotic Lactobacillus plantarum loaded sodium alginate edible films, JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, 2020, 2193-4126.

Z. MAHCENE, A. KHELİL, S. HASNİ, F. BOZKURT, M. B. GOUDJİL & F. TORNÜK, Home-made cheese preservation using sodium alginate based on edible film incorporating essential oils, JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, 2020, 0022-1155.

M. A. ÇAKIR, N. C. İÇYER & F. TÖRNÜK, Optimization of production parameters for fabrication of thymol-loaded chitosan nanoparticles, International Journal of Biological Macromolecules, 2020, 0141-8130, 151, 230-238.

K. DOĞAN, P. K. AKMAN & F. TÖRNÜK, Tree barks as potential sources of value-added components for the food industry, INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD TECHNOLOGY AND NUTRITION, 2019, 2671-3063, 2, 3, 25-35.

P. K. AKMAN, E. UYSAL, G. U. OZKAYA, F. TÖRNÜK & M. Z. DURAK, Development of probiotic carrier dried apples for consumption as snack food with the impregnation of Lactobacillus paracasei, LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2019, 0023-6438, 103, 60-68.

K. DOĞAN, P. K. AKMAN & F. TÖRNÜK, Improvement of Bioavailability of Sage and Mint by Ultrasonic Extraction, International Journal of Life Sciences and Biotechnology, 2019, 2651-4621, 2, 2, 122-135.

K. DOĞAN & F. TÖRNÜK, Improvement of bioavailability of bioactive compounds of medicinal herbs by drying and fermentation with Lactobacillus plantarum, FUNCTIONAL FOODS IN HEALTH AND DISEASE, 2019, 2160-3855, 9, 12, 735-748.

E. SAHİN, H. KİLİC, F. TÖRNÜK & E. DERTLİ, Synthesis and Biological Evaluation of Novel Tricyclic Pyrrolidinyl (R)-Alcohols and Amines, JOURNAL OF HETEROCYCLIC CHEMISTRY, 2019, 0022-152X, 56, 3, 824-831.

S. CAVUS, F. TÖRNÜK, K. SARIÖĞLU & H. YETİM, Determination of mold contamination and aflatoxin levels of the meat products/ingredients collected from Turkey market, JOURNAL OF FOOD SAFETY, 2018, 0149-6085, 38, 5.

F. TÖRNÜK, O. SAĞDIÇ, M. HANÇER & H. YETİM, Development Of Lldpe Based Active Nanocomposite Films With Nanoclays Impregnated With Volatile Compounds, Food Research International, 2018, 0963-9969, 107, 1, 337-345.

E. DİNÇEL KASAPPOĞLU & F. TÖRNÜK, Mikroorganizma Taşıyıcısı Yenilebilir Filmler ve Kaplamalar, YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, 2018, 1308-7576, 28, 4, 518-529.

L. EKİCİ, H. YETİM, I. OZTURK, C. OZCAN, F. TÖRNÜK & S. KARAMAN, EFFECTS OF SOME FOOD JUICES AND ADDITIVES ON SOME PHYSICOCHEMICAL, TEXTURAL, COLOR, MICROBIOLOGICAL AND SENSORY PROPERTIES OF CEMEN PASTE, JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2017, 0145-8892, 41, 3.

A. KURT, F. TÖRNÜK & O. S. TOKER, Effect of xanthan and locust bean gum synergistic interaction on characteristics of biodegradable edible film, INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES, 2017, 0141-8130, 102, 1035-1044.

M. ARİCİ, T. KAHYAĞLU, N. C. İCYER, F. TÖRNÜK, S. KARASU & O. S. TOKER, Microencapsulation of fig seed oil rich in polyunsaturated fatty acids by spray drying, JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, 2017, 2193-4126, 11, 1, 50-57.

M. Z. DURAK, F. BOZKURT, F. TÖRNÜK & S. MEMİS, Production and characterization of a new biodegradable fenugreek seed gum based active nanocomposite film reinforced with nanoclays, INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES, 2017, 0141-8130, 103, 669-675.

I. OZTURK, I. OZTURK, S. KARAMAN, S. KARAMAN, B. TASTEMUR, B. TASTEMUR, F. TÖRNÜK, F. TÖRNÜK, O. SAGDIÇ, O. SAGDIÇ, A. KAYACIER & A. KAYACIER, Antioxidant and Textural Properties and Aroma and Fatty Acid Profile of Meatless Cig Kofte, a Special Food in Turkey, Produced by Industrial Processing, JOURNAL

N. C. ICYER, N. C. ICYER, O. S. TOKER, O. S. TOKER, S. KARASU, S. KARASU, F. TORNUK, F. TORNUK, F. BOZKURT, F. BOZKURT, M. ARİCİ, M. ARİCİ, O. SAGDİC & O. SAGDİC, Combined design as a useful statistical approach to extract maximum amount of phenolic compounds from virgin olive oil waste, LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2016, 0023-6438, 70, 24-32.

I. OZTURK, I. OZTURK, F. TORNUK, F. TORNUK, O. CALISKAN-AYDOGAN, O. CALISKAN-AYDOGAN, M. Z. DURAK, M. Z. DURAK, O. SAGDİC & O. SAGDİC, Decontamination of iceberg lettuce by some plant hydrosols, LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2016, 0023-6438, 74, 48-54.

G. C. FEYZİOĞLU, G. C. FEYZİOĞLU, F. TORNUK & F. TORNUK, Development of chitosan nanoparticles loaded with summer savory (*Satureja hortensis* L.) essential oil for antimicrobial and antioxidant delivery applications, LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2016, 0023-6438, 70, 104-110.

F. BOZKURT, F. BOZKURT, F. TORNUK, F. TORNUK, O. S. TOKER, O. S. TOKER, S. KARASU, S. KARASU, M. ARİCİ, M. ARİCİ, M. Z. DURAK & M. Z. DURAK, Effect of vaporized ethyl pyruvate as a novel preservation agent for control of postharvest quality and fungal damage of strawberry and cherry fruits, LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2016, 0023-6438, 65, 1044-1049.

F. TORNUK, F. TORNUK, M. T. YILMAZ, M. T. YILMAZ, I. OZTURK, I. OZTURK, O. SAGDİC, O. SAGDİC, M. ARİCİ, M. ARİCİ, M. Z. DURAK, M. Z. DURAK, M. BAYRAM & M. BAYRAM, Multiple response optimization of the effect of thyme essential oil against *Listeria monocytogenes* in ground meat at different times and temperatures, MEDYCINA WETERYNARYJNA-VETERINARY MEDICINE-SCIENCE AND PRACTICE, 2016, 0025-8628, 72, 7, 435-447.

F. TORNUK, F. TORNUK, M. Z. DURAK & M. Z. DURAK, A NOVEL METHOD FOR FRESH-CUT DECONTAMINATION: EFFICIENCY OF VAPORIZED ETHYL PYRUVATE IN REDUCING *STAPHYLOCOCCUS AUREUS* AND *ESCHERICHIA COLI* O157: H7 FROM FRESH PARSLEY, JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2015, 0145-8892, 39, 6, 1518-1524.

I. OZTURK, I. OZTURK, O. CALISKAN, O. CALISKAN, F. TORNUK, F. TORNUK, N. OZCAN, N. OZCAN, H. YALCİN, H. YALCİN, M. BASLAR, M. BASLAR, O. SAGDİC & O. SAGDİC, Antioxidant, antimicrobial, mineral, volatile, physicochemical and microbiological characteristics of traditional home-made Turkish vinegars, LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2015, 0023-6438, 63, 1, 144-151.

F. TORNUK, F. TORNUK, E. DERTLİ & E. DERTLİ, DECONTAMINATION OF *ESCHERICHIA COLI* O157: H7 AND *STAPHYLOCOCCUS AUREUS* FROM FRESH-CUT PARSLEY WITH NATURAL PLANT HYDROSOLS, JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2015, 0145-8892, 39, 6, 1587-1594.

L. EKİCİ, L. EKİCİ, I. OZTURK, I. OZTURK, S. KARAMAN, S. KARAMAN, O. CALISKAN, O. CALISKAN, F. TORNUK, F. TORNUK, O. SAGDİC, O. SAGDİC, H. YETİM & H. YETİM, Effects of black carrot concentrate on some physicochemical, textural, bioactive, aroma and sensory properties of sucuk, a traditional Turkish dry-fermented sausage, LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2015, 0023-6438, 62, 1, 718-726.

H. FAKİR, H. FAKİR, A. A. US, A. A. US, M. SAGDİC, M. SAGDİC, F. TORNUK & F. TORNUK, Essential Oil Composition, Antimicrobial and Bioactive Properties of *Origanum hypericifolium*, An Endemic Plant Species grown in Turkey, RESEARCH JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, 2015, 2278-4535, 10, 11, 102-108.

F. TORNUK, F. TORNUK, M. HANCER, M. HANCER, O. SAGDİC, O. SAGDİC, H. YETİM & H. YETİM, LLDPE based food packaging incorporated with nanoclays grafted with bioactive compounds to extend shelf life of some meat products, LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2015, 0023-6438, 64, 2, 540-546.

S. BAKİRDERE, S. BAKİRDERE, M. T. YILMAZ, M. T. YILMAZ, F. TORNUK, F. TORNUK, S. KEYF, S. KEYF, A. YILMAZ, A. YILMAZ, O. SAGDİC, O. SAGDİC, B. KOCABAS & B. KOCABAS, Molecular characterization of silver-stearate nanoparticles (AgStNPs): A hydrophobic and antimicrobial material against foodborne pathogens, FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, 2015, 0963-9969, 76, 439-448.

S. KARAMAN, S. KARAMAN, S. KARASU, S. KARASU, F. TORNUK, F. TORNUK, O. S. TOKER, O. S. TOKER, U. GECGEL, U. GECGEL, O. SAGDİC, O. SAGDİC, N. OZCAN, N. OZCAN, O. GUL & O. GUL, Recovery Potential of Cold Press Byproducts Obtained from the Edible Oil Industry: Physicochemical, Bioactive, and Antimicrobial Properties, JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, 2015, 0021-8561, 63, 8, 2305-2313.

F. TORNUK, F. TORNUK, I. OZTURK, I. OZTURK, O. SAGDİC, O. SAGDİC, A. YILMAZ, A. YILMAZ, O. ERKMEN & O. ERKMEN, APPLICATION OF PREDICTIVE INACTIVATION MODELS TO EVALUATE SURVIVAL OF STAPHYLOCOCCUS AUREUS IN FRESH-CUT APPLES TREATED WITH DIFFERENT PLANT HYDROSOLS, INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, 2014, 1094-2912, 17, 3, 587-598.

I. OZTURK, I. OZTURK, O. SAGDİC, O. SAGDİC, F. TORNUK, F. TORNUK, H. YETİM & H. YETİM, Effect of wheat sprout powder incorporation on lipid oxidation and physicochemical properties of beef patties, INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2014, 0950-5423, 49, 4, 1112-1121.

F. TORNUK, F. TORNUK, I. OZTURK, I. OZTURK, S. KARAMAN, S. KARAMAN, O. SAGDİC, O. SAGDİC, H. YETİM & H. YETİM, Rheological and some physicochemical properties of probiotic boza beverage fermented with Lactobacillus casei Shirota: application of principal component analysis for the characterisation, QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, 2014, 1757-8361, 6, 2, 237-247.

O. SAGDİC, O. SAGDİC, I. OZTURK, I. OZTURK, F. TORNUK & F. TORNUK, Inactivation of non-toxigenic and toxigenic Escherichia coli O157:H7 inoculated on minimally processed tomatoes and cucumbers: Utilization of hydrosols of Lamiaceae spices as natural food sanitizers, FOOD CONTROL, 2013, 0956-7135, 30, 1, 7-14.

I. OZTURK, I. OZTURK, S. KARAMAN, S. KARAMAN, F. TORNUK, F. TORNUK, O. SAGDİC & O. SAGDİC, Physicochemical and rheological characteristics of alcohol-free probiotic boza produced using Lactobacillus casei Shirota: estimation of the apparent viscosity of boza using nonlinear modeling techniques, TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, 2013, 1300-011X, 37, 4, 475-487.

F. TORNUK, F. TORNUK, S. KARAMAN, S. KARAMAN, I. OZTURK, I. OZTURK, O. S. TOKER, O. S. TOKER, B. TASTEMUR, B. TASTEMUR, O. SAGDİC, O. SAGDİC, M. DOGAN, M. DOGAN, A. KAYACIER & A. KAYACIER, Quality characterization of artisanal and retail Turkish blossom honeys: Determination of physicochemical, microbiological, bioactive properties and aroma profile, INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS, 2013, 0926-6690, 46, 124-131.

I. OZTURK, I. OZTURK, F. TORNUK, F. TORNUK, O. SAGDİC, O. SAGDİC, O. KİSİ & O. KİSİ, Application of Non-linear Models to Predict Inhibition Effects of Various Plant Hydrosols on Listeria monocytogenes Inoculated on Fresh-Cut Apples, FOODBORNE PATHOGENS AND DISEASE, 2012, 1535-3141, 9, 7, 607-616.

O. SAGDİC, O. SAGDİC, I. OZTURK, I. OZTURK, H. CANKURT, H. CANKURT, F. TORNUK & F. TORNUK, Interaction Between Some Phenolic Compounds and Probiotic Bacterium in Functional Ice Cream Production, FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, 2012, 1935-5130, 5, 8, 2964-2971.

F. TORNUK, F. TORNUK, I. OZTURK, I. OZTURK, O. SAGDİC, O. SAGDİC, H. YETİM & H. YETİM, Determination and Improvement of Microbial Safety of Wheat Sprouts with Chemical Sanitizers, FOODBORNE PATHOGENS AND DISEASE, 2011, 1535-3141, 8, 4, 503-508.

F. TORNUK, F. TORNUK, H. CANKURT, H. CANKURT, I. OZTURK, I. OZTURK, O. SAGDİC, O. SAGDİC, O. BAYRAM, O. BAYRAM, H. YETİM & H. YETİM, Efficacy of various plant hydrosols as natural food sanitizers in reducing Escherichia coli O157:H7 and Salmonella Typhimurium on fresh cut carrots and apples, INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, 2011, 0168-1605, 148, 1, 30-35.

Bildiriler

P. K. AKMAN, F. TÖRNÜK, M. Z. DURAK & H. YETİM, Microbiological and sensorial properties of probiotic carrier lactofermented sour cherry beverage, Sözlü Sunum, 2nd International Conference on Energetics, Civil and Agricultural Engineering 2021 (ICECAE 2021), 14 Ekim 2021, 16 Ekim 2021, 5 - 6.

P. K. AKMAN, F. TÖRNÜK, M. Z. DURAK & H. YETİM, Production Optimization of Lactofermented Sour Cherry Juice Using Different Probiotics, Sözlü Sunum, 2nd International Conference on Energetics, Civil and Agricultural Engineering 2021 (ICECAE 2021), 14 Haziran 2021, 16 Ekim 2021, 5 - 5.

P. K. AKMAN, F. TÖRNÜK & H. YETİM, Production of fruit based drinks as carriers of probiotic bacteria Lactobacillus rhamnosus sp., Sözlü Sunum, 10th Probiotics, Prebiotics New Foods, 08 Eylül 2019, 10 Eylül 2019.

M. A. ÇAKIR & F. TÖRNÜK, Development of chitosan nanoparticles loaded with carvacrol using ionic gelation method by central composite design, Poster Sunumu, International Conference on Science and Technology|CONST 2018, 05 Eylül 2018, 09 Eylül 2018.

F. TÖRNÜK, M. HANÇER & H. YETİM, Development of microbiological quality of sliced kashar cheese by packaging with active nanocomposite films containing nanoclays impregnated with natural antimicrobials, Sözlü Sunum, Agriculture Food 6th International Conference, 20 Haziran 2018, 24 Haziran 2018, 14 - 14.

M. ARICI, N AWAD, M. ÇAM, M. T. YILMAZ, O. SAĞDIÇ & F. TÖRNÜK, The industrial application of Chorchorus olitorius mucilage in preserving quality of prime beef steaks stored at low temperature, Davetli Konuşmacı, The Japan Food Machinery Manufacturers' Association, 12 Haziran 2018, 15 Haziran 2018, 83, 87.

F. TÖRNÜK, P. K. AKMAN & E. UYSAL, Edible Films as Carrier for Probiotic Bacteria: Survival of Lactobacillus paracasei in Sodium Alginate Based Films, Poster Sunumu, I. International Agricultural Science Congress, 09 Mayıs 2018, 12 Mayıs 2018.

F. TÖRNÜK, P. K. AKMAN & F. BOZKURT, Preparation and Characterization of Curcumin Loaded Ovalbumin Nanoparticles, Poster Sunumu, I. International Agricultural Science Congress, 09 Mayıs 2018, 12 Mayıs 2018, 343 - 343.

P. K. AKMAN, F. TÖRNÜK & Ö. S. TOKER, Fruits as carrier for probiotic bacteria: survival of Lactobacillus paracasei and Lactobacillus GG in persimmon fruit, Poster Sunumu, JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, 26 Nisan 2018, 28 Nisan 2018.

G. UÇAK ÖZKAYA, P. K. AKMAN, F. TÖRNÜK & H. YETİM, The effect of different extraction methods on total phenolic and antioxidant composition of hawthorn berries, Poster Sunumu, The 4th International Symposium on Traditional Foods

K. BURSA, G. IŞIK, Y. OKAY, E. YEĞİN & F. TÖRNÜK, PROBİYOTİK TAŞIYICISI OLARAK MERCİMEK VE MAŞ FASULYESİ FİLİZİ ÜRETİMİ, Poster Sunumu, İç Anadolu Bölgesi 3. Tarım ve Gıda Kongresi (Uluslararası Katılımlı), 26 Ekim 2017, 28 Ekim 2017, 273 - 273.

K. DOĞAN, M. Ü. İRKİLMEZ, M. BAŞLAR & F. TÖRNÜK, Cold pasteurization of shalgam (şalgam) juices with ultraviolet technology and determination of processing conditions, Poster Sunumu, 2nd INTERNATIONAL BALKANAGRICULTURE CONGRESS, 16 Mayıs 2017, 18 Mayıs 2017, 603 - 603.

S. MEMİŞ, F. TÖRNÜK, F. BOZKURT & M. Z. DURAK, DETERMINATION OF ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF FENUGREEK SEED GUM BASED ACTIVE NANOCOMPOSITE FILMS REINFORCED WITH NANOCLOUDS, Poster Sunumu, I. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, 10 Mayıs 2017, 12 Mayıs 2017, 638 - 638.

K. DOĞAN & F. TÖRNÜK, USE OF OLIVE LEAF AS MEDICAL AND AROMATIC PLANT, Poster Sunumu, I. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, 10 Mayıs 2017, 12 Mayıs 2017, 723 - 723.

H. YETİM, L. EKİCİ, C. ÖZCAN, İ. ÖZTÜRK, F. TÖRNÜK & S. KARAMAN, Effects of some fruit juices and additives on aroma profile of cemen paste, Poster Sunumu, 6th International Chemistry Conference, 08 Kasım 2016, 10 Kasım 2016.

E. Ş. BAĞDAT & F. TÖRNÜK, Pelemir (Cephalaria syriaca) ekstrakt ilaveli ekmeklerde renk analizi, Sözlü Sunum, Türkiye 12. Gıda Kongresi, 05 Ekim 2016, 07 Ekim 2016, 140 - null.

Z. S. BASAR, S. MEMİŞ, F. TÖRNÜK & M. Z. DURAK, Thymus vulgaris uçucu yağı yüklenmiş kitosan nanopartiküllerinin antibakteriyel aktivitelerinin belirlenmesi, Basılı, Türkiye 12. Gıda Kongresi, 05 Ekim 2016, 07 Ekim 2016, 402 - null.

S. MEMİŞ & F. TÖRNÜK, Çemen tohumu gamı bazlı nisin içeren biyobozunur filmlerin üretimi ve antimikrobiyel etkilerinin belirlenmesi, Basılı, Türkiye 12. Gıda Kongresi, 05 Ekim 2016, 07 Ekim 2016, 543 - null.

F. TÖRNÜK, E. Ş. BAĞDAT & F. BOZKURT, Cephalaria Syriaca Grains as a Natural and Novel Substance for Strengthening of Weak Wheat Flour Dough for Breadmaking A Farinograph Study, Elektronik, IFT'16, 16 Temmuz 2016, 19 Temmuz 2016, 43 - null.

E. Ş. BAĞDAT, F. BOZKURT & F. TÖRNÜK, Cephalaria syriaca tohumlarının glikozit kaynaklı acılığının enzim veya bakteri muamelesi ile azaltılması, Basılı, 5TH INTERNATIONAL VOCATIONAL SCHOOLS SYMPOSIUM, 18 Mayıs 2016, 20 Mayıs 2016, 81 - 85.

E. ÇALIŞKAN & F. TÖRNÜK, İstanbul un çeşitli ilçelerinde satışa sunulan tüketime hazır pastaların mikrobiyolojik güvenlik koşullarının araştırılması, Basılı, 5TH INTERNATIONAL VOCATIONAL SCHOOLS SYMPOSIUM, 18 Mayıs 2016, 20 Mayıs 2016, 155 - 160.

F. TÖRNÜK & H. YETİM, Potential use of propolis for active food packaging applications, Basılı-Elektronik, 13th Asian Apicultural Association Conference, 24 Nisan 2016, 26 Nisan 2016.

F. TÖRNÜK & G. C. FEYZİOĞLU, Satureja Hortensis Uçucu Yağı Yuklenmis Kitosan Nanopartiküllerin Antibakteriyel Aktivitelerinin Belirlenmesi, Basılı-Elektronik, 18. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi, 18 Aralık 2015, 19 Aralık 2015, 148 - 148.

F. TÖRNÜK, M. HANÇER & H. YETİM, TGA and DSC profiles of LLDPE based active nanocomposite films reinforced with nanoclays grafted with some plant extracts, Basılı, First International Conference on Applied Chemistry, 18 Kasım 2015, 19 Kasım 2015, 73 - 73.

H. KARAKAŞ & F. TÖRNÜK, A way for protection of school age children from unhealthy foods Traditional foods, Basılı, The 3rd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, 01 Ekim 2015, 04 Ekim 2015, 44 - 44.

N. C. İÇYER, Ö. S. TOKER, S. KARASU, F. TÖRNÜK, M. ARICI, F. BOZKURT & O. SAĞDIÇ, Olive Paste Powder Potential Ingredient for Increasing Functionality of Many Traditional Foods, Basılı, The 3rd International Symposium on ?Traditional Foods from Adriatic to Caucasus?, 01 Ekim 2015, 04 Ekim 2015, 572 - null.

N. C. İÇYER, Ö. S. TOKER, S. KARASU, F. TÖRNÜK, M. ARICI, F. BOZKURT & O. SAĞDIÇ, Physicochemical properties of Cephalaria syriacaseeds grown in different regions of Turkey, Basılı, The 3rd International Symposium on ?Traditional Foods from Adriatic to Caucasus?, 01 Ekim 2015, 04 Ekim 2015, 88 - null.

N. C. İÇYER, Ö. S. TOKER, S. KARASU, F. TÖRNÜK, M. ARICI, F. BOZKURT & O. SAĞDIÇ, Steady Dynamic and Time Dependent Rheological Properties of Sour Orange Sauce, Basılı, The 3rd International Symposium on ?Traditional Foods from Adriatic to Caucasus?, 01 Ekim 2015, 04 Ekim 2015, 370 - null.

N. C. İÇYER, Ö. S. TOKER, S. KARASU, F. TÖRNÜK, M. ARICI, F. BOZKURT & O. SAĞDIÇ, The Effect of Cephalaria syriaca Addition on Bread Volume, Basılı, The 3rd International Symposium on ?Traditional Foods from Adriatic to Caucasus?, 01 Ekim 2015, 04 Ekim 2015, 74 - null.

Ö. S. TOKER, M. Z. DURAK, O. SAĞDIÇ, M. ARICI & F. TÖRNÜK, Methods of detection of honey edalturation Their advantages and disadvantages, Basılı, International Congress on Safety and Authenticity of Bee Products, 21 Mayıs 2015, 22 Mayıs 2015, 72 - 72.

G. UÇAK ÖZKAYA, M. Z. DURAK, Ö. S. TOKER, F. TÖRNÜK & M. ARICI, Farklı menengiç ekstraktlarının yağ asidi profillerinin belirlenmesi, Poster Sunumu, 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17 Nisan 2014, 19 Nisan 2014, 438 - null.

F. TÖRNÜK, M. HANÇER & H. YETİM, Nanokompozit gıda ambalajlamada kullanılan nanokillerin sağlık yönünden değerlendirilmesi, Poster Sunumu, TGDF Gıda Kongresi, 12 Kasım 2013, 14 Kasım 2013, 35 - null.

F. TÖRNÜK, H. YETİM, M. HANÇER & O. SAĞDIÇ, Influence of novel active nanocomposite polyethylene films incorporated with nanoclays and plant extracts in controlling lipid oxidation and growth of Escherichia coli O157 H7 in ground beef, Basılı, 59th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, 18 Ağustos 2013, 23 Ağustos 2013, 85 - null.

F. TÖRNÜK, EFFECTS OF DIETARY INCORPORATION OF İZMİR OREGANO ON MICROBIOLOGICAL PROPERTIES OF BROİLER MEATS, Poster Sunumu, 59TH ICOMST INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCİENCE AND TECHNOLOGY, 18 Ağustos 2013, 18 Ağustos 2013, 1, 1, 83 - 83.

F. TÖRNÜK, HEALTH ASPECTS OF NANOCLAYS USED İN NANOCOMPOSITE FOOD PACKAGING MATERIALS, Poster Sunumu, 59TH ICOMST INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCİENCE AND TECHNOLOGY, 18 Ağustos 2013, 18 Ağustos 2013, 1, 1, 171 - 171.

F. TÖRNÜK, İNFLUENCE OF NOVEL ACTIVE NANOCOMPOSITE POLYETHYLENE FILMS İNCORPORATED WITH NANOCLAYS AND PLANT EXTRACTS İN CONTROLLİNG LİPİD OXİDATİON AND GROWTH OF ESCHERİCHİA COLİ O157:H7

İN GROUND BEEF, Poster Sunumu, 59TH ICOMST INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY, 18 Ağustos 2013, 18 Ağustos 2013, 1, 1, 85 - 85.

A. M. AHHMED, İ. ÖZTÜRK, P. DAŞKIN, F. TÖRNÜK, S. KARAMAN & H. YETİM, Processing development of Turkish cured meat products by a combination of traditional and modern methods Pastirma production system, Basılı, Fooma International Food Machinery and Technology Exhibition, 11 Haziran 2013, 14 Haziran 2013, 239 - 242.

M. Z. DURAK, F. TÖRNÜK, İ. ÖZTÜRK & O. SAĞDIÇ, Decontamination of Salmonella on shell eggs by summer savory, Basılı, IAFP'S European Symposium on Food Safety, 15 Mayıs 2013, 17 Mayıs 2013, 11 - null.

F. TÖRNÜK, İ. ÖZTÜRK, S. KARAMAN, O. SAĞDIÇ, A. KAYACIER & B. TAŞTEMUR, Kayseri'de tüketilen etsiz çiğ köftelerdeki uçucu aromatik bileşenlerin belirlenmesi, Poster Sunumu, Türkiye 11. Gıda Kongresi, 10 Ekim 2012, 12 Ekim 2012, 410 - null.

H. CANKURT, F. TÖRNÜK & O. SAĞDIÇ, Ketçap üretiminde peyniraltı suyunun kullanılabilirliği üzerine bir araştırm, Basılı, Türkiye 11. Gıda Kongresi, 10 Ekim 2012, 12 Ekim 2012, 562 - null.

F. TÖRNÜK & H. YETİM, Nanokil kompozitlerinin gıda ambalajlamada kullanımı, Basılı, Türkiye 11. Gıda Kongresi, 10 Ekim 2012, 12 Ekim 2012, 46 - null.

M. T. YILMAZ, F. TÖRNÜK, İ. ÖZTÜRK, O. SAĞDIÇ, M. ARICI, M. Z. DURAK & M. BAYRAM, Multiple response optimization of the effect of processing variables on bacterial population and growth survival kinetics using desirability functions, Basılı, 23rd International ICFMH Symposium, FoodMicro2012, 03 Eylül 2012, 07 Eylül 2012, 38 - null.

H. YETİM, L. EKİCİ, O. SAĞDIÇ, İ. ÖZTÜRK & F. TÖRNÜK, The effect of thyme essential oil on some quality characteristics of chicken meats, Basılı, 58th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, 12 Ağustos 2012, 17 Ağustos 2012, 87 - null.

F. TÖRNÜK, İ. ÖZTÜRK, O. SAĞDIÇ & H. YETİM, Türkiye de yetişen bazı aromatik bitkilerden elde edilen hidrosollerin antimikrobiyal etkileri ve gıdaların dekontaminasyonunda kullanımı, Basılı, 3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10 Mayıs 2012, 12 Mayıs 2012, 539 - null.

F. TÖRNÜK, İ. ÖZTÜRK, S. KARAMAN & O. SAĞDIÇ, Some physicochemical and microbiological quality characteristics of Turkish honeys, Basılı, The First Turkish Congress, Expo and Workshops on Honey and Honeybee Products, 22 Şubat 2012, 26 Şubat 2012, 54 - null.

F. TÖRNÜK, İ. ÖZTÜRK, O. SAĞDIÇ & H. YETİM, Utilization of some plant hydrosols as wheat sprout disinfectant, Basılı, TUBITAK 4th International Congress on Food and Nutrition, 12 Ekim 2011, 14 Ekim 2011.

İ. ÖZTÜRK, Ş. M. KARATAŞ, F. TÖRNÜK & O. SAĞDIÇ, Fruit juice spoilage by Alicyclobacillus and Zygosaccharomyces rouxii, Basılı, IV. International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology, 14 Eylül 2011, 16 Eylül 2011.

F. TÖRNÜK, S. GÖKMEN, K. BUĞDAYCI, O. SAĞDIÇ & H. YETİM, Efficiency of a commercial liquid spice extracts mix for the decontamination of Listeria monocytogenes and Escherichia coli O157 H7 from meat surface, Basılı, 57th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, 07 Ağustos 2011, 12 Ağustos 2011, 814 - 817.

H. CANKURT, F. TÖRNÜK & O. SAĞDIÇ, Effect of kefir grains on the survival of Enterobacter sakazaki in baby foods, Basılı, International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, 26 Mayıs 2011, 29 Mayıs 2011, 2, 55 - null.

O. SAĞDIÇ, İ. ÖZTÜRK & F. TÖRNÜK, Efficacy of plant hydrosols as natural food sanitizers in inhibition of S aureus on fresh cut apples, Basılı, International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, 26 Mayıs 2011, 29 Mayıs 2011, 2, 98 - null.

F. TÖRNÜK, İ. ÖZTÜRK, S. KARAMAN, O. SAĞDIÇ & H. YETİM, Probiotic boza production with lactic acid bacteria and its sensorial physicochemical and rheological properties, Basılı, 6th International CIGR Technical Symposium, 18 Nisan 2011, 20 Nisan 2011, 2, 8 - null.

F. TÖRNÜK, M. T. YILMAZ & H. YETİM, Geleneksel et ürünlerimizden Türk sucuğunun serüveni, Basılı, I. Et Ürünleri Sucuk Çalıştayı, 02 Aralık 2010, 03 Aralık 2010, 85 - 95.

H. YETİM, F. TÖRNÜK & O. SAĞDIÇ, Fonksiyonel gıda olarak tohum filizleri ve patojen mikroorganizmaların dezenfeksiyonu, Basılı, 6. Gıda Mühendisliği Kongresi, 06 Kasım 2009, 08 Kasım 2009, 25 - null.

F. TÖRNÜK, H. YETİM, O. SAĞDIÇ & M. HAYTA, Wheat sprout production and mitigation of microbial load, Basılı, TUBITAK 3rd International Congress on Food and Nutrition, 22 Nisan 2009, 25 Nisan 2009.

F. TÖRNÜK, Z. KESMEN & H. YETİM, Et ve et ürünlerinde patojen bakterilerin tespitinde real time PCR tekniğinin kullanılması, Basılı, Türkiye 10. Gıda Kongresi, 21 Mayıs 2008, 23 Mayıs 2008, 519 - 522.

Yönetilen Tezler

B. YAŞAR (Tez Yazarı) , F. TÖRNÜK (Tez Danışmanı) , Çeşitli Yenilebilir Çiçeklerde Fenolik Ekstraksiyon Koşullarının Optimizasyonu ve Bazı Biyoaktif Özelliklerin Belirlenmesi, 2021.

G. KUTLU (Tez Yazarı) , F. TÖRNÜK (Tez Danışmanı) , Ruşeym Yağının Nanoenkapsülasyonu ve Gıdalarda Kullanım Olanaklarının Artırılması, 2021.

M. A. ÇAKIR (Tez Yazarı) , F. TÖRNÜK (Tez Danışmanı) , Timol yüklü kitosan nanopartiküllerinin optimizasyonu ve karakterizasyonu, 2020.

N. MARANGOZ (Tez Yazarı) , F. TÖRNÜK (Tez Danışmanı) , Türkiye'nin farklı bölgelerinden temin edilen madımak örneklerinin bazı biyoaktif özelliklerinin belirlenmesi, 2020.

Z. YAVUZ (Tez Yazarı) , F. TÖRNÜK (Tez Danışmanı) , Ekmeklik unlara diyet lif kaynağı olarak iğde tozu ilavesinin hamur ve ekmek kalitesi üzerine etkisinin incelenmesi, 2019.

B. S. ZARBALIYEV (Tez Yazarı) , F. TÖRNÜK (Tez Danışmanı) , Elektropüskürtme yöntemiyle propolis yüklenmiş polivinil alkol nanopartiküllerinin üretimi ve karakterizasyonu, 2018.

N. ŞAHAN (Tez Yazarı) , F. TÖRNÜK (Tez Danışmanı) , Buğday, maş fasulyesi ve yeşil mercimeğin çimlendirme öncesi bitki hidrosolleri ile dekontaminasyonu, 2017.

S. MEMİŞ (Tez Yazarı) , F. TÖRNÜK (Tez Danışmanı) , Çemen tohumu bazlı nanokil katkılı biyobozunur nanokompozit film üretimi ve karakterizasyonu, 2017.

K. DOĞAN (Tez Yazarı) , F. TÖRNÜK (Tez Danışmanı) , Optimization of ultraviolet pasteurization conditions of shalgam (şalgam) juice and determination of its shelf life, 2017.

E. ÇALIŞKAN (Tez Yazarı) , F. TÖRNÜK (Tez Danışmanı) , İstanbul ilinde satışa sunulan pastalarda patojen bakteri varlığının incelenmesi, 2016.

G. C. FEYZİOĞLU (Tez Yazarı) , F. TÖRNÜK (Tez Danışmanı) , Satureja hortensis L. uçucu yağı yüklenmiş kitosan nanopartiküllerinin ve kitosan filmlerin üretimi ve karakterizasyonu, 2016.

E. Ş. USLU (Tez Yazarı) , F. TÖRNÜK (Tez Danışmanı) , Zayıf unların ekmeklik kalitelerinin pelemir (Cephalaria syriaca) ekstraktı ilavesiyle geliştirilmesi, 2016.

Projeler

UYGULAMALI ARAŞTIRMA, PROJE YÜRÜTÜCÜSÜ, Kalorisi Azaltılmış, Fonksiyonel ve Doğal, Probiyotikli Laktoferment Meyve Bazlı İçecek Üretimi, Yürütülen Kuruluş: YILDIZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ, Destek Alınan Kuruluş: TÜBİTAK BAŞKANLIK (Yurt İçi) (Devam ediyor) .

BAP, PROJE YÜRÜTÜCÜSÜ, Türkiye'de Yetiştirilen Çemenotu Tohumlarından Elde Edilen Gamlardan Nanokillerle Güçlendirilmiş Biyobozunur Nanokompozit Film Üretimi, Optimizasyonu Ve Karakterizasyonu, Yürütülen Kuruluş: KURULUŞ GÜNCELLENMESİ GEREKİYOR, Destek Alınan Kuruluş: YILDIZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ (Yurt İçi) , 01 Nisan 2015, 01 Haziran 2017.

BAP, PROJE YÜRÜTÜCÜSÜ, GIDALARDA KULLANILABİLİR KOLOİDAL OVALBUMİN KAYNAKLI NANOTAŞIYICILARIN ÜRETİMİ VE STABİLİTELERİNİN BELİRLENMESİ, Yürütülen Kuruluş: KURULUŞ GÜNCELLENMESİ GEREKİYOR, Destek Alınan Kuruluş: DİĞER (Yurt İçi) , 01 Nisan 2015, 01 Nisan 2017.

TÜBİTAK TEYDEB, PROJE YÜRÜTÜCÜSÜ, Ekmeklik Unların Pelemir (cephalaria Syriaca L.)ile Kuvvetlendirilmesi:pelemir Tohumunun Karakterizasyonu, Acılığın Giderilmesi Ve Ekmekçilik Kalitesini Artırması Bakımından Değerlendirilmesi, Yürütülen Kuruluş: KURULUŞ GÜNCELLENMESİ GEREKİYOR, Destek Alınan Kuruluş: DİĞER (Yurt İçi) , 01 Şubat 2015, 01 Aralık 2016.

BAP, ARAŞTIRMACI, Nanokil Takviyeli Antimikrobiyal-antioksidan Özellik Taşıyan Aktif Ambalaj Üretimi Ve Gıda Ambalajlamada Kullanımı, Yürütülen Kuruluş: ERCİYES ÜNİVERSİTESİ, Destek Alınan Kuruluş: ERCİYES ÜNİVERSİTESİ (Yurt İçi) , 01 Şubat 2013, 01 Mayıs 2014.

DİĞER, ARAŞTIRMACI, Tıbbi Aromatik Bitkilerin Peynir Endüstrisinde Kullanılarak Ekonomiye Kazandırılması, Yürütülen Kuruluş: ERCİYES ÜNİVERSİTESİ, Destek Alınan Kuruluş: Tarım Bakanlığı (Sistemde kayıtlı olmayan kuruluş) (Yurt İçi) , 01 Temmuz 2012, 01 Mart 2014.

DİĞER, PROJE YÜRÜTÜCÜSÜ, BİTKİ VE BAHARATLARDAN ELDE EDİLEN HİDROSOLLERİN ÇEŞİTLİ GIDA MADDELERİNDE DOĞAL DEZENFEKTAN OLARAK KULLANIMI , Yürütülen Kuruluş: KURULUŞ GÜNCELLENMESİ GEREKİYOR, Destek Alınan Kuruluş: DİĞER (Yurt İçi) , 06 Haziran 2012, 06 Haziran 2013.

Yayımlar

AR-GE YAPAN GENÇLERİ İSTANBUL'DA TANIDIK, MEDYADA HABER, Ulusal, 01 Ocak 2014 - 01 Ocak 2014.

3. TEKNOGİRİŞİM ZİRVESİ, FUARA KATILIM, Ulusal, 04 Aralık 2013 - 04 Aralık 2013.

TÜBİTAK Burs ve Destekleri

Proje Bilgileri

5140052, Ekmeklik Unların Pelemin (Cephalaria Syriaca L.) ile Kuvvetlendirilmesi: Pelemin Tohumunun Karakterizasyonu, Aciliğin Giderilmesi Ve Ekmekçilik Kalitesini Artırması Bakiminden Değerlendirilmesi, TEYDEB-1505, Yürütücü, Sonuçlandı, Projeye Katılma/Ayrılma Tarihleri: 01.02.2015 - 31.12.2016, Proje Başlangıç/Bitiş Tarihleri: 01.02.2015 - 31.12.2016.

1200203, Kalorisi Azaltılmış, Fonksiyonel ve Doğal, Probiyotikli Laktoferment Meyve Bazlı İçecek Üretimi, 1005 - Yeni Fikirler ve Ürünler, Yürütücü, Sonuçlandı, ARDEB, TOVAG - Tarım, Ormancılık Ve Veterinerlik Araştırma Destek Grubu, Projeye Katılma/Ayrılma Tarihleri: 01.10.2020 - 01.06.2022, Proje Başlangıç/Bitiş Tarihleri: 01.10.2020 - 01.06.2022.

1200909, Standardize Instant Boza Tozu Üretimi, 1005 - Yeni Fikirler ve Ürünler, Danışman, Yürürlükte, ARDEB, TOVAG - Tarım, Ormancılık Ve Veterinerlik Araştırma Destek Grubu, Projeye Katılma/Ayrılma Tarihleri: 15.02.2021 - 15.04.2023, Proje Başlangıç/Bitiş Tarihleri: 15.02.2021 - 15.04.2023.

1200773, Tahinin Faz Ayrımı ve Depolama Stabilitesi Üzerine Farklı Yöntemlerle Modifiye Edilen Susam Posası Proteinlerinin Etkisi, 1001 - Araştırma, Araştırmacı/Uzman, Yürürlükte, ARDEB, TOVAG - Tarım, Ormancılık Ve Veterinerlik Araştırma Destek Grubu, Projeye Katılma/Ayrılma Tarihleri: 15.01.2021 - 15.07.2023, Proje Başlangıç/Bitiş Tarihleri: 15.01.2021 - 15.07.2023.

18AG020, Ülkemizde ve Dünyada Halk Sağlığını En Fazla Tehdit Eden HIV, HPV ve Influenza Kaynaklı Enfeksiyonlara Karşı Tanı Kitleri, İlaç Formülasyonları ve Aşı Geliştirilmesi, 1004 - Mükemmeliyet Merkezi Destek Programı, Araştırmacı/Uzman, Yürürlükte, ARDEB, KAMAG - Kamu Araştırmaları Destek Grubu, Projeye Katılma/Ayrılma Tarihleri: 28.03.2020 - 28.09.2023, Proje Başlangıç/Bitiş Tarihleri: 28.03.2020 - 28.09.2023.

BİDEB Destekleri

FATİH TÖRNÜK, Araştırma Burs ve Destekleri Müdürlüğü, 2219-Yurt Dışı Doktora Sonrası Araştırma Burs Programı, Başvurusunu Geri Çekti, 2014 - 1.