Lect. PhD BERRAK DELİKANLI KIYAK

Personal Information

Email: bdelikanli@uludag.edu.tr
Web: https://avesis.uludag.edu.tr/bdelikanli

International Researcher IDs
ScholarID: YIiiqmgAAAAJ
ORCID: 0000-0001-8093-3369
Publons / Web Of Science ResearcherID: AAI-4330-2021
ScopusID: 56805135500
Yoksis Researcher ID: 304263

Education Information

Doctorate, Bursa Uludağ University, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 2012 - 2018
Postgraduate, Bursa Uludağ University, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (Yl) (Tezli), Turkey 2010 - 2012
Undergraduate, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2005 - 2010

Biography

Berrak Delikanlı-Kıyak, Bursa Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümün'de 2010 yılında lisans, 2012 yılında yüksek lisans, 2018 yılında ise doktora eğitimini tamamlamıştır. 2010-2017 yılları arasında İznik, Gemlik ve Karacabey Meslek Yüksekokullarında görevlendirmeli-öğretim görevlisi olarak çalışmış ve doktora eğitimi süresince TÜBİTAK-BİDEB bursiyeri olmuştur. 2017-2018 yılları arasında ise Eker firmasında Ar-Ge Mühendisi olarak çalışmıştır. 2019 yılı itibari ile BUÜ İznik MYO'unda Öğr. Gör. (Dr.) olarak çalışmaktadır.

Dissertations

Doctorate, Yenilebilir mantarın (Cordyceps militaris) potansiyel prebiyotik aktivitesinin ve süt fermantasyonu üzerine etkisinin belirlenmesi, Bursa Uludağ University, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (Dr), 2018
Postgraduate, Süt proteini katkıları ile zenginleştirilen yağsız yoğurtların tekstürel özelliklerinin belirlenmesi, Bursa Uludağ University, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (Yl) (Tezli), 2012

Research Areas

Processing Diary And Related Products

Academic Titles / Tasks

Lecturer PhD, Bursa Uludağ University, İZNİK MYO, GIDA İŞLEME, 2019 - Continues

Courses

MESLEK ETİĞİ, Associate Degree, 2021 - 2022, 2019 - 2020
TAHIL TEKNOLOJİSİ I, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020
MEYVE ve SEBZE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020
FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2019 - 2020
TAHIL TEKNOLOJİSİ II, Associate Degree, 2021 - 2022, 2019 - 2020
GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER I, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020
LABORATUVAR TEKNİĞİ II, Associate Degree, 2021 - 2022, 2019 - 2020
GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER II, Associate Degree, 2021 - 2022, 2019 - 2020
MEYVE ve SEBZE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II, Associate Degree, 2021 - 2022, 2019 - 2020
KARİYER PLANLAMA, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022
LABORATUVAR TEKNİĞİ I, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020
GENEL KİMYA, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020
AMBALAJLAMA TEKNOLOJİSİ, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

I. **Advanced technologies for the collagen extraction from food waste – A review on recent progress**
Delikanlı Kıyak B., İnan Çınkır N., Çelebi Y., Durgut Malçok S., Çalışkan Koç G., Adal S., Yüksel A. N., Süfer Ö., Özkan Karabacak A., Ramniwas S., et al.
MICROCHEMICAL JOURNAL, vol.201, pp.110404, 2024 (SCI-Expanded)

II. **Metataxonomic Sequencing to Assess Microbial Safety of Buffalo Yogurts in Amasra Region**
Delikanli-Kiyak B., Yilmaz I.
FOODBORNE PATHOGENS AND DISEASE, vol.21, no.2, pp.134-136, 2024 (SCI-Expanded)

III. **Therapeutic potential of Cordyceps militaris extracts and its structural effects on the cultured milk model**
Delikanli-Kiyak B., ÖZCAN T.
PROCESS BIOCHEMISTRY, vol.135, pp.12-21, 2023 (SCI-Expanded)

IV. **Probiotic Fermentation and Organic Acid Profile in Milk Based Lactic Beverages Containing Potential Prebiotic Apple Constituents**
Özcan T., Yılmaz Ersan L., Akpınar Bayizit A., Delikanlı Kıyak B., Keser G., Ciniviz M., Barat A.
Tarim Bilimleri Dergisi, vol.29, no.2, pp.734-742, 2023 (SCI-Expanded)

V. **POTENTIAL PREBIOTIC EFFECTS OF MUSHROOM EXTRACTS ON THE VIABILITY OF BIFIDOBACTERIUM BIFIDUM**
Özcan T., Yılmaz Ersan L., Akpınar Bayizit A., Ozcan O., Delikanlı Kıyak B., Ozyurek M. B., Teksoy S.
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, vol.29, no.3, pp.1452-1458, 2020 (SCI-Expanded)

VI. **Antioxidant properties of probiotic fermented milk supplemented with chestnut flour (Castanea sativa Mill)**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., DELİKANLI KIYAK B.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.41, no.5, 2017 (SCI-Expanded)

VII. **Improving the Textural Properties of Yogurt Fortified with Milk Proteins**
DELİKANLI KIYAK B., ÖZCAN T.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.41, no.5, 2017 (SCI-Expanded)

VIII. **"Consumers'xx Behavior towards Table Olives"**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B., YILDIZ E., VURAL H.
Journal of Food Engineering, vol.3, no.1, pp.83-88, 2017 (SCI-Expanded)

IX. **Effects of various whey proteins on the physicochemical and textural properties of set type nonfat yoghurt**
DELİKANLI KIYAK B., ÖZCAN T.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.67, no.4, pp.495-503, 2014 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

I. **Consumers' attitudes toward probiotic dairy products in the post-Covid-19 normalization process**
Delikanlı Kıyak B., Yılmaz İ.
MUSTAFA KEMAL UNIVERSITY JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES (MKUJAS), vol.29, no.1, pp.250-264, 2024 (Peer-Reviewed Journal)

II. **Using of stevia as non-caloric sugar substitutes on viability of probiotic bacteria Lactobacillus casei**
Özcan T., Yılmaz Ersan L., Akpınar Bayizit A., Delikanlı Kıyak B.
International Journal of Advances in Science, Engineering and Technology, vol.5, pp.43-48, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

III. **Bifidojenik Faktör Olarak Laktoz Türevlerinin Önemi**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., DELİKANLI KIYAK B.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.30, no.2, pp.79-90, 2016 (Peer-Reviewed Journal)

IV. **Gıda İşleme Yöntemlerinin Gıda Alerjenitesi Üzerine Etkisi**
ÖZCAN T., DELİKANLI KIYAK B., YILDIZ E.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.29, no.2, pp.165-181, 2015 (Peer-Reviewed Journal)

V. **Soya Biyoaktif Bileşenleri ve Sağlık Üzerine Etkisi**
ÖZCAN T., DELİKANLI KIYAK B., AKIN Z.
Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji dergisi, vol.3, no.6, pp.350-355, 2015 (Peer-Reviewed Journal)

VI. **Probiyotik İçeren Yenilebilir Filmler ve Kaplamalar**
ÖZCAN T., DELİKANLI KIYAK B.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.28, no.2, pp.59-70, 2014 (Peer-Reviewed Journal)

VII. **Bursa Merkezinde Tüketime Sunulan Etsiz Çiğ Köftelerin Mikrobiyolojik Kalitesi**
DELİKANLI KIYAK B., SÖNMEZ B., ÖZDEMİR Y.
Harran Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, vol.3, no.1, pp.13-17, 2014 (Peer-Reviewed Journal)

VIII. **Tahıl İçerikli Süt Ürünlerinin Geliştirilmesinde B-GlukanKullanımı**
ÖZCAN T., KURTULDU O., DELİKANLI KIYAK B.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.27, no.1, pp.87-96, 2013 (Peer-Reviewed Journal)

IX. **Gıdaların tekstürel özelliklerinin geliştirilmesinde peynir altı suyu protein katkılarının fonksiyonel etkileri**
ÖZCAN T., DELİKANLI KIYAK B.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.25, no.2, pp.77-88, 2011 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

I. **Pharmacological and Therapeutic Potential of Adaptogenic Plants**
Yılmaz İ., Delikanlı Kıyak B.
in: Recent Advances in Molecular Biology and Biochemistry , Assoc. Prof. Dr. Mesut Isik,Assist. Prof. Dr. Yunus Emre Arvas, Editor, Biyomit, İstanbul, pp.144-152, 2023

II. **Adaptojenik Mantarlar**
Yılmaz İ., Delikanlı Kıyak B.
in: Tarım, Orman ve Su Bilimlerinde Öncü ve Çağdaş Çalışmalar, Prof. Dr. Alaeddin BOBAT, Editor, Duvar Yayın, İzmir, pp.1-249, 2023

III. **PROBİYOTİKLER VE GÜNCEL ÇALIŞMALAR**

Delikanlı Kıyak B., Yılmaz İ.
in: TEMEL TIP BİLİMLERİNDE GÜNCEL ÇALIŞMALAR 4, Dr. Öğr. Üyesi Toğrul NAĞIYEV,Dr. Ali ÜÇKAYABAŞI, Editor, İksad Yayınevi, Ankara, pp.149-169, 2023

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. **YEREL PAZARLARDA SATILAN EV YAPIMI MANDA YOĞURTLARI İLE ENDÜSTRİYEL MANDA YOĞURTLARININ DUYUSAL OLARAK KARŞILAŞTIRILMASI**
Delikanlı Kıyak B., Yılmaz İ.
2. Uluslararası Geleneksel Gıdalar ve Sürdürülebilir Beslenme Sempozyumu, Mersin, Turkey, 5 - 06 October 2023, pp.88-89

II. **Next Generation Probiotics**
Yılmaz İ., Delikanlı Kıyak B.
International Asian Congress on Contemporary Sciences -VII, Olongapo, Philippines, 9 - 11 December 2022, pp.569-570

III. **ALTERNATIVE POSTBIOTICS TO PROBIOTICS AND THEIR POTENTIAL EFFECTS ON HEALTH**
Delikanlı Kıyak B., Yılmaz İ.
7th ASIA PACIFIC International Modern Sciences Congress, Jakarta, Indonesia, 4 - 05 November 2022, pp.458

IV. **Use of Spirulina platensis as a Functional Ingredient in Dairy Products**
Delikanlı Kıyak B., Yılmaz İ.
2 ND INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENGINEERING AND APPLIED NATURAL SCIENCES, 15 - 18 October 2022, pp.243

V. **Relationship With Vitamin D And Covid-19 Disease**
Delikanlı Kıyak B., Özcan T., Çorakçı B. D.
14th. INTERNATIONAL CONFERENCE ON MATHEMATICS, ENGINEERING, NATURAL AND MEDICAL SCIENCES, Paris, France, 6 - 07 July 2022, pp.230-237

VI. **Relationship between vitamin D and Covid-19 disease**
DELİKANLI KIYAK B., ÖZCAN T., DELİKANLI ÇORAKÇI B.
Conference on Mathematic, Engineering and Natural Sciences, July 6-7, Paris, France, Paris, France, 6 - 07 July 2022, vol.1, pp.230-237

VII. **Identifying the consumer characteristics and preferences towards traditional cheese**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B., VURAL H.
186th International Conference on Food and Agricultural Engineering (ICFAE, Lizbon, 11 - 12 May 2017

VIII. **USING OF STEVIA AS NON-CALORIC SUGAR SUBSTITUTES ONVIABILITY OF PROBIOTIC BACTERIA LACTOBACILLUS CASEI**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., DELİKANLI KIYAK B.
186th International Conference on Food and Agricultural Engineering (ICFAE), 11 - 12 May 2017

IX. **Stevia ve şeker içeriği azaltılmış süt ürünlerinde kullanımı**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., DELİKANLI KIYAK B., EROĞLU E.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Turkey, 25 - 26 May 2017

X. **The characterization of the textural and sensory properties of buffalo milk yoghurts**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., DELİKANLI KIYAK B.
186th International Conference on Food and Agricultural Engineering (ICFAE), Lizbon, Portugal, 11 - 12 May 2017

XI. **Textural Properties of Herby Cheese**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., DELİKANLI KIYAK B.
3rd International Conference on Food Sciences and Health (ICFSH), SİDNEY, Australia, 26 - 28 November 2016

XII. **Evaluation of Fatty Acid Profile of Trabzon Butter**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., ÇETİN K., DELİKANLI KIYAK B.
4th International Conference on Chemical and Process Engineering, Madrid, Spain, 15 - 16 June 2015, vol.7, pp.190-194

XIII. **Bazı yenilebilir mantar türlerinin probiyotik bakterilerin gelişmesi üzerine etkisinin Araştırılması**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN Ö., DELİKANLI KIYAK B., OMAK G.
VI. Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, Bursa, Turkey, 15 - 16 March 2016

XIV. **Organik süt üretiminde risk oluşturan biyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikeler**
AYDINOL P., DELİKANLI KIYAK B., OMAK G., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.
Doğu Karadeniz 2. Organik Tarım Kongresi, Rize, Turkey, 6 - 09 October 2015

XV. **Beslenme genomiği ve nutrigenetik**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., DELİKANLI KIYAK B.
2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015

XVI. **Survival of Lactobacillus spp. in Fruit Based Fermented Dairy Beverages**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., DELİKANLI KIYAK B., BARAT A.
4th International Conference on Chemical and Process Engineering (ICCPE 2015), Madrid, Spain, 15 June - 16 May 2015

XVII. **Phenolics in Human Health**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B.
International Conference on Chemical and Food Engineering-ICCFE, Dubai, United Arab Emirates, 4 - 05 April 2014, vol.5, pp.393-396

XVIII. **Therapeutic potential of mushroom polysaccharides**
ÖZCAN T., ÖZCAN Ö., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B.
3rd International Food Congress, Bursa, Turkey, 26 - 27 September 2014

XIX. **Bursa İlinde Geleneksel Peynirlerin Tüketim Eğilimlerinin Belirlenmesi**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B., AKPINAR BAYİZİT A., VURAL H.
", 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014

XX. **Sofralık Zeytin Ve Zeytinyağı Tüketici Alışkanlıkları: Bursa İli Örneği**
AKPINAR BAYİZİT A., VURAL H., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014

XXI. **Bursa ilinde geleneksel peynirlerin tüketim eğilimlerinin belirlenmesi**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B., AKPINAR BAYİZİT A., VURAL H.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.664

XXII. **Fonksiyonel bileşenlerin taşınmasında protein kaynaklı mikro- ve nano- partiküllerin kullanımı**
DELİKANLI KIYAK B., ÖZCAN T.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 7 - 09 November 2013

XXIII. **Survival of selected probiotic bacteria in set-type yogurt supplemented with chestnut flour**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., DELİKANLI KIYAK B.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga-Ohrid, Macedonia, 24 - 26 October 2013

XXIV. **Bursa Merkezdeki Lokantalarda Tüketime Sunulan salataların Mikrobiyolojik Kalitelerinin Belirlenmesi**
SÖNMEZ B., DELİKANLI KIYAK B., ÖZDEMİR Y.
3.Uluslararası Meslek Yüksekokulları Sempozyumu, Turkey, 02 October 2013 - 04 October 2019

XXV. **Bursa merkezindeki lokantalarda tüketime sunulan salata çeşitlerinin mikrobiyolojik kalitelerinin belirlenmesi**
SÖNMEZ B., DELİKANLI KIYAK B., ÖZDEMİR Y.
3. Uluslararası Meslek Yüksekokulları Sempozyum, Ardahan, Turkey, 3 - 04 October 2013

XXVI. **Bursa merkezindeki lokantalarda tüketime sunulan salata çeşitlerinin mikrobiyolojik kalitelerinin belirnmesi**
SÖNMEZ B., DELİKANLI KIYAK B., ÖZDEMİR Y.
Uluslararası myo sempozyumu, 2 - 04 October 2013

XXVII. **Improving the textural properties of non-fat yogurt by addition of milk-based protein additives**
DELİKANLI KIYAK B., ÖZCAN T.
Joint Annual Meeting of ADSA ASAS, 8 July - 12 August 2013

XXVIII. **γ - aminobütirik asit (GABA) ve süt ürünlerinde önemi**
ÖZCAN T., AYDINOL P., DELİKANLI KIYAK B.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Turkey, 15 - 16 November 2012

XXIX. **Dondurmada overrun ve köpük stabilizasyonu**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., DELİKANLI KIYAK B.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012

XXX. **Thymus serpyllum'un uçucu yağları ve fonksiyonel özellikleri**
DELİKANLI KIYAK B., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T.
III. Geleneksel Gıdalar Kongresi, Konya, Turkey, 10 - 11 May 2012

XXXI. **Bioavailability of food polyphenols**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B., YILDIZ E.
International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011

Supported Projects

Özcan T., Yılmaz Ersan L., Akpınar Bayizit A., Delikanlı Kıyak B., Project Supported by Higher Education Institutions, Yenilebilir Mantarın Probiyotik Bakterilerin Gelişimi Üzerine Etkisi ve Fermente Süt Ürünlerinde Kullanımı, 2015 - 2019

Scientific Refereeing

GIDA VE YEM BİLİMİ-TEKNOLOJİSİ DERGİSİ, Other Journals, March 2022
Asian Journal of Research in Biochemistry, Other Indexed Journal, August 2020
Journal of Apitherapy And Nature , Other Journals, August 2020

Metrics

Publication: 52
Citation (WoS): 126
Citation (Scopus): 156
H-Index (WoS): 3
H-Index (Scopus): 3

Scholarships

2211- Yurt İçi Lisansüstü Burs Programı, TUBITAK, 2012 - 2018

Non Academic Experience

Company, EKER SÜT ÜRÜNLERİ GIDA SANAYİ VE TİCARET A.Ş., ARAŞTIRMA GELİŞTİRME