

**Öğr. Gör. Dr. BERRAK DELİKANLI  
KIYAK**



**Kişisel Bilgiler**

**E-posta:** bdelikanli@uludag.edu.tr

**Web:** <https://avesis.uludag.edu.tr/bdelikanli>

**Uluslararası Araştırmacı ID'leri**

ScholarID: YliiqmgAAAAJ

ORCID: 0000-0001-8093-3369

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAI-4330-2021

ScopusID: 56805135500

Yoksis Araştırmacı ID: 304263



**Eğitim Bilgileri**

Doktora, Bursa Uludağ Üniversitesi, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (Dr),  
Türkiye 2012 - 2018

Yüksek Lisans, Bursa Uludağ Üniversitesi, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği  
(YI) (Tezli), Türkiye 2010 - 2012

Lisans, Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, Gıda Mühendisliği Bölümü,  
Türkiye 2005 - 2010

**Biyografi**

Berrak Delikanlı-Kiyak, 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.

**Yaptığı Tezler**

Doktora, Yenilebilir mantarın (Cordyceps militaris) potansiyel prebiyotik aktivitesinin ve süt fermantasyonu üzerine etkisinin belirlenmesi, Bursa Uludağ Üniversitesi, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (Dr), 2018

Yüksek Lisans, Süt proteini katkıları ile zenginleştirilen yağsız yoğurtların tekstürel özelliklerinin belirlenmesi, Bursa Uludağ Üniversitesi, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 2012

**Araştırma Alanları**

Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi

**Akademik Unvanlar / Görevler**

## Verdiği Dersler

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

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

- I. **Areca nut husk lignocellulosic fibers: A sustainable alternative to synthetic textiles**  
Süfer Ö., Tonay A. N., ÇELEBİ Y., DELİKANLI KIYAK B., ÖZKAN KARABACAK A., ÇALIŞKAN KOÇ G., Adal S., Ramniwas S., Rustagi S., Pandiselvam R.  
European Polymer Journal, cilt.221, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Advanced technologies for the collagen extraction from food waste – A review on recent progress**  
Delikanlı Kiyak B., İnan Çinkır 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, cilt.201, ss.110404, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Metataxonomic Sequencing to Assess Microbial Safety of Buffalo Yogurts in Amasra Region**  
Delikanli-Kiyak B., Yilmaz I.  
FOODBORNE PATHOGENS AND DISEASE, cilt.21, sa.2, ss.134-136, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **Therapeutic potential of Cordyceps militaris extracts and its structural effects on the cultured milk model**  
Delikanli-Kiyak B., ÖZCAN T.  
PROCESS BIOCHEMISTRY, cilt.135, ss.12-21, 2023 (SCI-Expanded)
- V. **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 Kiyak B., Keser G., Ciniviz M., Barat A.  
Tarım Bilimleri Dergisi, cilt.29, sa.2, ss.734-742, 2023 (SCI-Expanded)
- VI. **POTENTIAL PREBIOTIC EFFECTS OF MUSHROOM EXTRACTS ON THE VIABILITY OF BIFIDOBACTERIUM BIFIDUM**  
Özcan T., Yılmaz Ersan L., Akpınar Bayizit A., Özcan O., Delikanlı Kiyak B., Ozyurek M. B., Teksoy S.  
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, cilt.29, sa.3, ss.1452-1458, 2020 (SCI-Expanded)
- VII. **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, cilt.41, sa.5, 2017 (SCI-Expanded)
- VIII. **Improving the Textural Properties of Yogurt Fortified with Milk Proteins**  
Delikanlı Kiyak B., Özcan T.

- JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.41, sa.5, 2017 (SCI-Expanded)
- IX. **“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, cilt.3, sa.1, ss.83-88, 2017 (SCI-Expanded)
- X. **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, cilt.67, sa.4, ss.495-503, 2014 (SCI-Expanded)

## **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- I. **Use of oriental spruce gum (Picea orientalis (L.) Link) in gluten-free milk-based dessert**  
Delikanlı Kıyak B., Özcan T.  
Balıkesir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.26, sa.2, ss.556-567, 2024 (Hakemli Dergi)
- II. **Applications of Electrolyzed Water in the Food Industry: A Comprehensive Review of its Effects on Food Texture**  
Adal S., Delikanlı Kıyak B., Çalışkan Koç G., Süfer Ö., Özkan Karabacak A., İnan Çınkır N., Çelebi Y., Jeevarathinam G., Rustagi S., Pandiselvam R.  
Future Foods, cilt.10, ss.1-62, 2024 (ESCI)
- III. **Covid-19 sonrası normalleşmede tüketicilerin probiyotik süt ürünlerine yönelik tutumları**  
Delikanlı Kıyak B., Yılmaz İ.  
MUSTAFA KEMAL UNIVERSITY JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES (MKUJAS), cilt.29, sa.1, ss.250-264, 2024 (Hakemli Dergi)
- IV. **İneklerde Subklinik Mastitisin Aerobik Bakteriyolojisinin Değerlendirilmesi**  
DELİKANLI KIYAK B., GONCAGÜL G., GÜNAYDIN E.  
TURK HIJIYEN VE DENEYSEL BIYOLOJİ DERGİSİ. TURKISH BULLETIN OF HYGIENE AND EXPERIMENTAL BIOLOGY, 2024 (Scopus)
- V. **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, cilt.5, ss.43-48, 2017 (Hakemli Dergi)
- VI. **Bifidojenik Faktör Olarak Laktoz Türevlerinin Önemi**  
Yılmaz Ersan L., Özcan T., Akpınar Bayizit A., Delikanlı Kıyak B.  
Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (Online), cilt.30, sa.2, ss.79-90, 2016 (Hakemli Dergi)
- VII. **Gıda İşleme Yöntemlerinin Gıda Alerjenitesi Üzerine Etkisi**  
Özcan T., Delikanlı Kıyak B., Yıldız E.  
Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (Online), cilt.29, sa.2, ss.165-181, 2015 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Soya Biyoaktif Bileşenleri ve Sağlık Üzerine Etkisi**  
ÖZCAN T., DELİKANLI KIYAK B., AKIN Z.  
Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji dergisi, cilt.3, sa.6, ss.350-355, 2015 (Hakemli Dergi)
- IX. **Probiyotik İçeren Yenilebilir Filmler ve Kaplamalar**  
ÖZCAN T., DELİKANLI KIYAK B.  
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.28, sa.2, ss.59-70, 2014 (Hakemli Dergi)
- X. **Bursa Merkezinde Tüketime Sunulan Etsiz Çiğ Köftelerin Mikrobiyolojik Kalitesi**  
DELİKANLI KIYAK B., SÖNMEZ B., ÖZDEMİR Y.  
Harran Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, cilt.3, sa.1, ss.13-17, 2014 (Hakemli Dergi)
- XI. **Tahıl İçerikli Süt Ürünlerinin Geliştirilmesinde B-Glukan Kullanımı**  
ÖZCAN T., KURTULDU O., DELİKANLI KIYAK B.  
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.27, sa.1, ss.87-96, 2013 (Hakemli Dergi)
- XII. **Gıdaların tekstürel özelliklerinin geliştirilmesinde peynir altı suyu protein katkılarının fonksiyonel etkileri**

## Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Mikroyapı**  
Şilbir M. S., Delikanlı Kıyak B.  
GIDALARIN MÜHENDİSLİK VE KALİTE ÖZELLİKLERİ, Doç. Dr. Gülşah Çalışkan Koç, Doç. Dr. Özge Süfer, Editör,  
Nobel Yayınevi, Ankara, ss.569-606, 2024
- II. **Pharmacological and Therapeutic Potential of Adaptogenic Plants**  
Yılmaz İ., Delikanlı Kıyak B.  
Recent Advances in Molecular Biology and Biochemistry , Assoc. Prof. Dr. Mesut Isık, Assist. Prof. Dr. Yunus Emre  
Arvas, Editör, Biyomit, İstanbul, ss.144-152, 2023
- III. **Adaptojenik Mantarlar**  
Yılmaz İ., Delikanlı Kıyak B.  
Tarım, Orman ve Su Bilimlerinde Öncü ve Çağdaş Çalışmalar, Prof. Dr. Alaeddin BOBAT, Editör, Duvar Yayın, İzmir,  
ss.1-249, 2023
- IV. **PROBİYOTİKLER VE GÜNCEL ÇALIŞMALAR**  
Delikanlı Kıyak B., Yılmaz İ.  
TEMEL TIP BİLİMLERİNDE GÜNCEL ÇALIŞMALAR 4, Dr. Öğr. Üyesi Toğrul NAĞIYEV, Dr. Ali ÜÇKAYABAŞI, Editör,  
İksad Yayınevi, Ankara, ss.149-169, 2023

## Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Importance of Metagenomic Analysis in Ensuring Food Safety**  
YILMAZ İ., DELİKANLI KIYAK B.  
8th International Cukurova Agriculture and Veterinary Congress, 21 - 23 Mayıs 2024
- II. **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, Türkiye, 5 - 06 Ekim 2023,  
ss.88-89
- III. **Yeni Nesil Probiyotikler**  
Yılmaz İ., Delikanlı Kıyak B.  
International Asian Congress on Contemporary Sciences -VII, Olongapo, Filipinler, 9 - 11 Aralık 2022, ss.569-570
- IV. **PROBİYOTİKLERE ALTERNATİF POSTBİYOTİKLER VE SAĞLIK ÜZERİNE POTANSİYEL ETKİLERİ**  
Delikanlı Kıyak B., Yılmaz İ.  
7th ASIA PACIFIC International Modern Sciences Congress, Jakarta, Endonezya, 4 - 05 Kasım 2022, ss.458
- V. **Fonksiyonel Bir Bileşen Olarak Spirulina platensis'in Süt Ürünlerinde Kullanımı**  
Delikanlı Kıyak B., Yılmaz İ.  
2 ND INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENGINEERING AND APPLIED NATURAL SCIENCES, 15 - 18 Ekim 2022,  
ss.243
- VI. **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, Fransa, 6 - 07 Temmuz 2022, ss.230-237
- VII. **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, Fransa, 6 - 07 Temmuz

- VIII. **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 Mayıs 2017
- IX. **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 Mayıs 2017
- X. **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, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017
- XI. **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, Portekiz, 11 - 12 Mayıs 2017
- XII. **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, Avustralya, 26 - 28 Kasım 2016
- XIII. **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, İspanya, 15 - 16 Haziran 2015, cilt.7, ss.190-194
- XIV. **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, Türkiye, 15 - 16 Mart 2016
- XV. **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, Türkiye, 6 - 09 Ekim 2015
- XVI. **Beslenme genomiği ve nutrigenetik**  
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., DELİKANLI KIYAK B.  
2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015
- XVII. **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, İspanya, 15 Haziran - 16 Mayıs 2015
- XVIII. **Phenolics in Human Health**  
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B.  
International Conference on Chemical and Food Engineering-ICCFE, Dubai, Birleşik Arap Emirlikleri, 4 - 05 Nisan 2014, cilt.5, ss.393-396
- XIX. **Therapeutic potential of mushroom polysaccharides**  
ÖZCAN T., ÖZCAN Ö., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B.  
3rd International Food Congress, Bursa, Türkiye, 26 - 27 Eylül 2014
- XX. **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, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
- XXI. **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, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
- XXII. **Bursa ilinde geleneksel peynirlerin tüketim eğilimlerinin belirlenmesi**  
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B., AKPINAR BAYİZİT A., VURAL H.  
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.664

- XXIII. **Fonksiyonel bileşenlerin taşınmasında protein kaynaklı mikro- ve nano- partiküllerin kullanımı**  
DELİKANLI KIYAK B., ÖZCAN T.  
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013
- XXIV. **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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013
- XXV. **Bursa Merkezdeki Lokantalarda Tüketime Sunulan salataların Mikrobiyolojik Kalitelerinin Belirlenmesi**  
SÖNMEZ B., DELİKANLI KIYAK B., ÖZDEMİR Y.  
3.Uluslararası Meslek Yüksekokulları Sempozyumu, Türkiye, 02 Ekim 2013 - 04 Ekim 2019
- XXVI. **Bursa merkezindeki lokantalarda tüketime sunulan salata çeşitlerinin mikrobiyolojik kalitelerinin belirlenmesi**  
SÖNMEZ B., DELİKANLI KIYAK B., ÖZDEMİR Y.  
3. Uluslararası Meslek Yüksekokulları Sempozyum, Ardahan, Türkiye, 3 - 04 Ekim 2013
- XXVII. **Bursa merkezindeki lokantalarda tüketime sunulan salata çeşitlerinin mikrobiyolojik kalitelerinin belirlenmesi**  
SÖNMEZ B., DELİKANLI KIYAK B., ÖZDEMİR Y.  
Uluslararası myo sempozyumu, 2 - 04 Ekim 2013
- XXVIII. **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 Temmuz - 12 Ağustos 2013
- XXIX.  **$\gamma$  - aminobütirik asit (GABA) ve süt ürünlerinde önemi**  
ÖZCAN T., AYDINOL P., DELİKANLI KIYAK B.  
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012
- XXX. **Dondurmada overrun ve köpük stabilizasyonu**  
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., DELİKANLI KIYAK B.  
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012
- XXXI. **Thymus serpyllum'un uçucu yağları ve fonksiyonel özellikleri**  
DELİKANLI KIYAK B., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T.  
III. Geleneksel Gıdalar Kongresi, Konya, Türkiye, 10 - 11 Mayıs 2012
- XXXII. **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, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011

## **Desteklenen Projeler**

Özcan T., Yılmaz Ersan L., Akpınar Bayizit A., Delikanlı Kıyak B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yenilebilir Mantarın Probiyotik Bakterilerin Gelişimi Üzerine Etkisi ve Fermente Süt Ürünlerinde Kullanımı, 2015 - 2019  
Delikanlı Kıyak B., TÜBİTAK Projesi, Fonksiyonel Laktozsuz Ayran Üretimi, 2017 - 2018

## **Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler**

TMMOB Gıda Mühendisliği Odası, Üye, 2005 - Devam Ediyor , Türkiye

## **Bilimsel Hakemlikler**

JOURNAL OF FOOD QUALITY, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2024

Journal of the Turkish Chemical Society, Section A: Chemistry, Hakemli Bilimsel Dergi, Nisan 2024  
GIDA VE YEM BİLİMİ-TEKNOLOJİSİ DERGİSİ, Diğer Dergiler, Mart 2022  
Asian Journal of Research in Biochemistry, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ağustos 2020  
Journal of Apitherapy And Nature , Diğer Dergiler, Ağustos 2020

## **Metrikler**

Yayın: 58  
Atf (WoS): 144  
Atf (Scopus): 188  
H-İndeks (WoS): 3  
H-İndeks (Scopus): 3

## **Burslar**

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

## **Akademi Dışı Deneyim**

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