

Prof. Dr. TÜLAY ÖZCAN

KiŐisel Bilgiler

İÇ Telefonu: [+90 224 294 1498](tel:+902242941498)

Fax Telefonu: [+90 224 294 1402](tel:+902242941402)

E-posta: tulayozcan@uludag.edu.tr

Web: <https://avesis.uludag.edu.tr/tulayozcan>

Uluslararası AraŐtırmacı ID'leri

ScholarID: acw-3o4AAAAJ

ORCID: 0000-0002-0223-3807

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAG-8194-2021

ScopusID: 25926089700

Yoksis AraŐtırmacı ID: 156595

Biyografi

ÇalıŐma Alanları: Süt rnleri Biyokimyası, Probiyotik Süt rnleri, Prebiyotikler, Probiyotik Bakterilerin Stres Mekanizmaları, Reoloji ve Tekstür, Fonksiyonel Gıdalar ve Beslenme, Yağ Oranı ve Şeker Oranı Azaltılmış rn Geliştirme, Yağ ve Şeker İkameleri, Protein Katkıları, Süt Sanayi Atıklarının Değerlendirilmesi, Geleneksel Süt rnleri ve Autochthon/Yerli Kültürler

Eğitim Bilgileri

Doktora, Bursa Uludağ Üniversitesi, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 1994 - 2000

Yüksek Lisans, Bursa Uludağ Üniversitesi, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 1992 - 1994

Lisans, Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Bölümü, Türkiye 1988 - 1992

Yaptığı Tezler

Doktora, Starter, proteaz ve lipaz kullanımının Mihaliç peynirinin olgunlaŐma süresine etkisi, Bursa Uludağ Üniversitesi, 2000

Yüksek Lisans, Bursa ili merkezinde açıkta satılan meyveli dondurmaların kimyasal ve mikrobiyolojik nitelikleri üzerine araştırmalar, Bursa Uludağ Üniversitesi, 1994

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MüHENDİSLİğİ, 2020 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MüHENDİSLİğİ, 2012 - 2020

Dr. Öğr. Üyesi, University of Wisconsin-Madison, Agricultural And Life Sciences, Department Of Food Science, 2010 - 2010
Dr. Öğr. Üyesi, University of Wisconsin-Madison, Agricultural And Life Sciences, Department Of Food Science, 2005 - 2006
Araştırma Görevlisi, Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 1994 - 2003

Akademik İdari Deneyim

Rektörlük Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Bursa Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2023 - 2025

Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, Bursa Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2020 - 2023

Fakülte Kurulu Üyesi, Bursa Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2020 - 2023

Verdiği Dersler

Doktora

İleri Süt Teknolojisi , Doktora, 2024 - 2025

Fermente Süt ürünleri Kimyası ve Biyokimyası , Doktora, 2022 - 2023, 2020 - 2021

Doktora Uzmanlık Alan Dersi, Doktora, 2022 - 2023

Doktora Uzmanlık Alan Dersi, Doktora, 2023 - 2024

İleri Peynir Teknolojisi , Doktora, 2022 - 2023, 2021 - 2022

Doktora Uzmanlık Alan Dersi, Doktora, 2021 - 2022

Doktora Uzmanlık alan Dersi, Doktora, 2022 - 2023

Süt Ürünlerinde Fonksiyonel Katkılar , Doktora, 2020 - 2021

Yüksek Lisans

Süt Ürünleri Üretim Teknolojisi , Yüksek Lisans, 2022 - 2023

Yüksek Lisans Uzmanlık Alan Dersi, Yüksek Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023

Yüksek Lisans Uzmanlık Alan Dersi, Yüksek Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022

Toplum Beslenmesi , Yüksek Lisans, 2022 - 2023

Süt Teknolojisinde Alternatif Koruma Yöntemleri, Yüksek Lisans, 2022 - 2023

Süt Ürünlerinde Reoloji ve Tekstür , Yüksek Lisans, 2022 - 2023

GMB5183 Yüksek Lisans Uzmanlık Alan Dersi, Yüksek Lisans, 2022 - 2023

Süt Teknolojisinde Probiyotik Bakteriler ve Prebiyotikler , Yüksek Lisans, 2020 - 2021

Fonksiyonel Gıdalar ve Nutrasötikler , Yüksek Lisans, 2020 - 2021

Süt ve Ürünleri Fizik ve Kimyası , Yüksek Lisans, 2020 - 2021

Gıda Sanitasyonu , Yüksek Lisans, 2020 - 2021

Lisans

GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE ÜRÜN GELİŞTİRME UYGULAMALARI, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022

Süt Teknolojisi , Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022

Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi , Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023

Beslenme İlkeleri , Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023

Organik Gıdaların İşlenmesi , Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022

Fonksiyonel Gıdalar Teknolojisi , Lisans, 2020 - 2021

Proses Uygulamaları I , Lisans, 2019 - 2020

İşletme Hijyeni ve Sanitasyonu , Lisans, 2018 - 2019

Süt İşleme Teknolojisi, Lisans, 2015 - 2016

Yönetilen Tezler

- Özcan T., Süt ürünlerinde BRCGS küresel standartların uygulamalı araştırılması, Yüksek Lisans, S.ERGÜL(Öğrenci), 2024
- Özcan T., FONKSİYONEL FERMENTE KREMA ÜRETİMİ, Yüksek Lisans, M.ÖZCAN(Öğrenci), 2023
- Özcan T., MİHALIÇ PEYNİRİNDEN İZOLE EDİLEN BAZI LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNİN FARKLI SÜT EMÜLSİYON SİSTEMLERİNDE FERMANTASYONUNUN BELİRLENMESİ, Doktora, G.KESER(Öğrenci), 2023
- Özcan T., GLİKOZ OKSİDAZ ENZİMİ VE FARKLI KARBONHİDRAT KAYNAKLARININ PROBİYOTİK SÜT FERMANTASYONU ÜZERİNE ETKİSİNİN ARAŞTIRILMASI, Yüksek Lisans, H.ŞEYMA(Öğrenci), 2023
- Özcan T., YAĞ ASİTLERİNCE ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ BİTKİSEL YAĞLI SÜTLÜ BUZ ÜRETİMİ, Yüksek Lisans, B.TUĞÇE(Öğrenci), 2023
- Özcan T., TEREYAĞININ OKSİDASYON STABİLİTESİ VE FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE FARKLI ÜZÜM ÇEŞİDİ KABUĞU BİYOAKTİF BİLEŞENLERİNİN ETKİSİ, Doktora, Z.BAŞÇAM(Öğrenci), 2023
- Özcan T., Fonksiyonel fermente yayık altı suyu üretimi, Yüksek Lisans, M.DEMİRAY(Öğrenci), 2022
- Özcan T., Yayık altı suyu kullanımının düşük yağlı kaşar peynirlerinin fonksiyonel ve teknolojik özelliklerine etkisinin araştırılması, Doktora, H.RIZA(Öğrenci), 2022
- ÖZCAN T., Kırmızı pancarlı probiyotik yoğurt üretiminde şeker ikamesi olarak Stevia kullanımı, Yüksek Lisans, T.Özdemir(Öğrenci), 2021
- Özcan T., PROBİYOTİK BAKTERİLERİN BAKLAGİL UNLARI İÇEREN in vitro KOŞULLARDA VE SÜT MODELİNDE CANLILIĞININ VE BAZI PROBİYOTİK ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, Yüksek Lisans, M.BEGÜM(Öğrenci), 2020
- Özcan T., Stevia katkılı probiyotik yoğurtlarda bakteri canlılığının ve ürün özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, E.EROĞLU(Öğrenci), 2019
- Özcan T., Akasya gamı ve pektin ilavesinin siyah havuç katkılı probiyotik yoğurtların fonksiyonel ve teknolojik özelliklerine etkisinin araştırılması, Yüksek Lisans, S.KARAMAN(Öğrenci), 2019
- Özcan T., Beyaz peynirde enstrümental tekstür ve duyu analizler arasındaki korelasyonun değerlendirilmesi üzerine bir araştırma, Yüksek Lisans, S.BAYSAL(Öğrenci), 2019
- Özcan T., Krema soğutma sıcaklığının ve asitlendirme yönteminin tereyağının özellikleri üzerine etkisinin araştırılması, Yüksek Lisans, Ö.CEYLAN(Öğrenci), 2019
- Özcan T., Yağı azaltılmış labne peynirinin tekstürel özelliklerinin geliştirilmesi, Doktora, P.AYDINOL(Öğrenci), 2019
- Özcan T., Yenilebilir mantarın (*Cordyceps militaris*) potansiyel prebiyotik aktivitesinin ve süt fermantasyonu üzerine etkisinin belirlenmesi, Doktora, B.DELİKANLI(Öğrenci), 2018
- Özcan T., Sebze püreleri ile üretilen yoğurtların özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, E.YILDIZ(Öğrenci), 2017
- Özcan T., Meyveli probiyotik fermente süt içeceği üretimi, Yüksek Lisans, A.BARAT(Öğrenci), 2015
- Özcan T., Bitkisel protein katkılı yağsız fermente süt içeceğinin özelliklerinin belirlenmesi., Yüksek Lisans, Z.BAŞÇAM(Öğrenci), 2014
- Özcan T., Süt proteini katkıları ile zenginleştirilen yağsız yoğurtların tekstürel özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, B.DELİKANLI(Öğrenci), 2012
- Özcan T., Probiyotik yoğurt üretiminde β -glukan kullanımı, Yüksek Lisans, O.KURTULDU(Öğrenci), 2012
- ÖZCAN T., Farklı dumanlama tekniklerinin Füme Çerkez peynirinin özellikleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans, P.Aydınoğlu(Öğrenci), 2010
- Özcan T., Farklı starter kültür oranları ile hayvansal ve mikrobiyel kaynaklı peynir mayaları kullanılarak üretilen tam yağlı beyaz peynirlerin özelliklerinin belirlenmesi, Doktora, U.EREN(Öğrenci), 2010
- Özcan T., *Lactobacillus rhamnosus* kültürü ile probiyotik yoğurt üretimi, Yüksek Lisans, Z.CANBULAT(Öğrenci), 2010

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Cross-over fermentation dynamics and proteomic properties of acid gels with indigenous *Lactobacillus* spp. isolated from cheeses**
Keser G., ÖZCAN T.
Food Microbiology, cilt.128, 2025 (SCI-Expanded)
- II. **Pro-pre and Postbiotic Fermentation of the Dietetic Dairy Matrix with Prebiotic Sugar Replacers**
Eroglu E., Özcan T.
Probiotics and Antimicrobial Proteins, cilt.16, sa.3, ss.726-736, 2024 (SCI-Expanded)

- III. **Bioaccessibility and antioxidant capacity of kefir-based smoothies fortified with kale and spinach after in vitro gastrointestinal digestion**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., Usta-Gorgun B., Ciniviz M., Keser G., Bengu I., Keser R. A.
Food Science and Nutrition, cilt.12, sa.3, ss.2153-2165, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **The effect of plant mucilaginous gel polysaccharides on oxidative tolerance and fermentation of dietetic yoghurts**
Özcan T., Yılmaz Ersan L., Keser R. A.
MLJEKARSTVO, cilt.74, sa.1, ss.22-32, 2024 (SCI-Expanded)
- V. **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)
- VI. **The probiotic chestnut-based dairy matrix: Influence on the metabolomic formation and the nutritional quality**
Yılmaz Ersan L., Özcan T., Akpınar Bayizit A., Usta-Gorgun B., Keser G., Ciniviz M., Demiray-Teymuroglu M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.76, ss.895-908, 2023 (SCI-Expanded)
- VII. **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)
- VIII. **In vitro fermentation assay on the bifidogenic effect of steviol glycosides of Stevia rebaudiana plant for the development of dietetic novel products**
ÖZCAN T., Eroglu E.
PREPARATIVE BIOCHEMISTRY & BIOTECHNOLOGY, cilt.53, sa.9, ss.1099-1108, 2023 (SCI-Expanded)
- IX. **Interaction of probiotic activity, antioxidative capacity, and gamma- amino butyric acid (GABA) in chestnut milk-fortified yogurt**
YILMAZ ERSAN L., ŞAHİN S., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., Usta-Gorgun B., Ciniviz M., Keser G.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.46, sa.12, 2022 (SCI-Expanded)
- X. **The impact of combination of solution plasma processing and pulsed electric field on the viability of probiotic bacteria, microbial growth, and structure of yoghurt drink**
Akarca G., Özkan M., Özcan T.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.7, 2022 (SCI-Expanded)
- XI. **Assessment of bifidogenic potential of cowpea (Vigna unguiculata (L.) Walp.) extract in in vitro and milk fermentation models**
Narli M. B., Özcan T.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.157, 2022 (SCI-Expanded)
- XII. **Effect of stevia and inulin interactions on fermentation profile and short-chain fatty acid production of Lactobacillus acidophilus in milk and in vitro systems**
Özcan T., Eroglu E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.75, sa.1, ss.171-181, 2022 (SCI-Expanded)
- XIII. **Assessment of structure and sensory characteristics of reduced fat yoghurt manufactured with carob bean gum polysaccharides**
Aydinol Sönmez P., Özcan T.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.42, 2022 (SCI-Expanded)
- XIV. **Determination of gelation properties and bio-therapeutic potential of black carrot fibre-enriched functional yoghurt produced using pectin and gum arabic as prebiotic**
Karaman S., ÖZCAN T.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.74, sa.3, ss.505-517, 2021 (SCI-Expanded)
- XV. **Effect of acacia exudate gum on milk gel fermentation of flavoured synbiotic yoghurt enriched with Daucus carota L. ssp. sativus var. atrorubens Alef fibre**
ÖZCAN T., Karaman S.

MLJEKARSTVO, cilt.71, sa.3, ss.204-212, 2021 (SCI-Expanded)

- XVI. **Survival of *Lactobacillus casei* and functional characteristics of reduced sugar red beetroot yoghurt with natural sugar substitutes**
Özcan T., Ozdemir T., Avci H. R.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.74, sa.1, ss.148-160, 2021 (SCI-Expanded)
- XVII. **Evaluation of bioaccessibility and functional properties of kombucha beverages fortified with different medicinal plant extracts**
Tamer C. E., Temel Ş. G., Suna S., Karabacak A., Ozcan T., Ersan L. Y., Kaya B. T., Copur Ö. U.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.45, sa.1, ss.13-32, 2021 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Effect of steviol glycosides as sugar substitute on the probiotic fermentation in milk gels enriched with red beetroot (*Beta vulgaris* L.) bioactive compounds**
Ozdemir T., Özcan T.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.134, 2020 (SCI-Expanded)
- XIX. **Characterization and consumer liking of White cheeses from different milk fermentation: Correlation between sensory and instrumental analyses**
Baysal S., Özcan T.
INTERNATIONAL FOOD RESEARCH JOURNAL, cilt.27, sa.6, ss.1132-1140, 2020 (SCI-Expanded)
- XX. **Effect of the cream cooling temperature and acidification method on the crystallization and textural properties of butter**
Ceylan O., Özcan T.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.132, 2020 (SCI-Expanded)
- XXI. **Assessment of socio-demographic factors, health status and the knowledge on probiotic dairy products**
Yılmaz Ersan L., Özcan T., Akpınar Bayizit A.
FOOD SCIENCE AND HUMAN WELLNESS, cilt.9, sa.3, ss.272-279, 2020 (SCI-Expanded)
- XXII. **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, cilt.29, sa.3, ss.1452-1458, 2020 (SCI-Expanded)
- XXIII. **THE CHARACTERISATION OF DAIRY INDUSTRY WASTE BUTTERMILK FROM DIFFERENT BUTTER PROCESSING PROCEDURES**
Avci H. R., Özcan T.
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, cilt.29, sa.7, ss.5472-5478, 2020 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Functional and textural properties of vegetable-fibre enriched yoghurt**
Yildiz E., Özcan T.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.72, sa.2, ss.199-207, 2019 (SCI-Expanded)
- XXV. **Assessment of antioxidant capacity by method comparison and amino acid characterisation in buffalo milk kefir**
Özcan T., Şahin S., Akpınar Bayizit A., Yılmaz Ersan L.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.72, sa.1, ss.65-73, 2019 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Comparison of antioxidant capacity of cow and ewe milk kefirs**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., ŞAHİN S.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.101, sa.5, ss.3788-3798, 2018 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Production of reduced-fat Labneh cheese with inulin and -glucan fibre-based fat replacer**
Aydinol Sönmez P., Özcan T.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.71, sa.2, ss.362-371, 2018 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Growth of probiotic bacteria and characteristics of fermented milk containing fruit matrices**
Barat A., ÖZCAN T.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.71, ss.120-129, 2018 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Effect of beta-glucan on the properties of probiotic set yoghurt with *Bifidobacterium animalis* subsp *lactis* strain Bb-12**

- Kurtuldu O., ÖZCAN T.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.71, ss.157-166, 2018 (SCI-Expanded)
- XXX. **THE EFFECT OF GUMS ON THE GROWTH OF BIFIDOBACTERIUM LONGUM**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., Usta B., Kandil M., Eroglu E.
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, cilt.27, sa.6, ss.4270-4276, 2018 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Functional properties of fermented milk produced with plant proteins**
Akin Z., Özcan T.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.86, ss.25-30, 2017 (SCI-Expanded)
- XXXII. **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)
- XXXIII. **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)
- XXXIV. **Probiotic Cream: Viability of Probiotic Bacteria and Chemical Characterization**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., TURAN M. A., TAŞKIN M. B.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.41, sa.1, 2017 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Impact of Some Gums on the Growth and Activity of *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis***
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., OMAK G.
Journal of Food Engineering, cilt.3, sa.1, ss.73-77, 2017 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **EFFECTS OF SHORT-CHAIN AND LONG-CHAIN INULIN ON THE QUALITY OF PROBIOTIC YOGURT CONTAINING *LACTOBACILLUS RHAMNOSUS***
Canbulat Z., Özcan T.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.39, sa.6, ss.1251-1260, 2015 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **Yogurt made from milk heated at different pH values**
Özcan T., Horne D. S., Lucey J. A.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.98, sa.10, ss.6749-6758, 2015 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **Survival of *Lactobacillus* spp in Fruit Based Fermented Dairy Beverages**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., BERRAK D., ABDULLAH B.
International Journal of Food Engineering, cilt.1, sa.1, ss.44-49, 2015 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **The influence of the season and milking time on the properties and the fatty acid composition of the milk in different dairy cattle farms**
ÖZCAN T., YASLIOĞLU E., KILIÇ İ., ŞİMŞEK E.
MLJEKARSTVO, cilt.65, sa.1, ss.9-17, 2015 (SCI-Expanded)
- XL. **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)
- XLI. **Single cell oil (SCO) production by *Fusarium* species using cheese whey as a substrate**
Akpınar Bayizit A., Özcan T., Yılmaz Ersan L., Basoglu F.
MLJEKARSTVO, cilt.64, sa.2, ss.111-118, 2014 (SCI-Expanded)
- XLII. **The effect of natural and liquid smokes on the benzo[a]pyrene content and quality parameters of Circassian cheese**
Aydinol Sönmez P., Özcan T.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.66, sa.4, ss.498-504, 2013 (SCI-Expanded)
- XLIII. **Effects of yeast culture addition (*Saccharomyces cerevisiae*) to Anatolian water buffalo diets on milk composition and somatic cell count Utjecaji dodatka kulture kvasaca (*Saccharomyces cerevisiae*) u obroke anatolijskih vodenih bivolica na sastav mlijeka i broj somatskih stanica**
Degirmencioglu T., Ozcan T., Ozbilgin S., Senturklu S.
Mljekarstvo, cilt.63, sa.1, ss.42-48, 2013 (SCI-Expanded)

- XLIV. **The effects of using a starter culture, lipase, and protease enzymes on ripening of Mihalic cheese**
ÖZCAN T., Kurdal E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.65, sa.4, ss.585-593, 2012 (SCI-Expanded)
- XLV. **Determination of free amino acids in whole-fat Turkish White Brined Cheese produced by animal and microbial milk-clotting enzymes with and without the addition of starter culture**
Eren-Vapur U., Özcan T.
MLJEKARSTVO, cilt.62, sa.4, ss.241-250, 2012 (SCI-Expanded)
- XLVI. **Functional compounds and antioxidant properties of dried green and red peppers**
Ozgur M., Ozcan T., Akpınar-Bayizit A., Yilmaz-Ersan L.
AFRICAN JOURNAL OF AGRICULTURAL RESEARCH, cilt.6, sa.25, ss.5638-5644, 2011 (SCI-Expanded)
- XLVII. **Effect of increasing the colloidal calcium phosphate of milk on the texture and microstructure of yogurt**
Ozcan T., Horne D., Lucey J. A.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.94, sa.11, ss.5278-5288, 2011 (SCI-Expanded)
- XLVIII. **The formation of polycyclic hydrocarbons during smoking process of cheese**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., Sahin O. I., YILMAZ ERSAN L.
MLJEKARSTVO, cilt.61, sa.3, ss.193-198, 2011 (SCI-Expanded)
- XLIX. **Assesment of some microbiological and chemical properties of pismaniye sweet**
YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., Sahin O. I., AYDINOL SÖNMEZ P.
AFRICAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY RESEARCH, cilt.5, sa.9, ss.1119-1122, 2011 (SCI-Expanded)
- L. **Effect of Dehydration on Several Physico-Chemical Properties and the Antioxidant Activity of Leeks (Allium porrum L.)**
Özgür M., Akpınar Bayizit A., Özcan T., Yilmaz Ersan L.
NOTULAE BOTANICAE HORTI AGROBOTANICI CLUJ-NAPOCA, cilt.39, sa.1, ss.144-151, 2011 (SCI-Expanded)
- LI. **Effects of edible film coatings on shelf-life of mustafakemalpasa sweet, a cheese based dessert**
Guldaz M., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.47, sa.5, ss.476-481, 2010 (SCI-Expanded)
- LII. **Determination of Minerals in Kefir by Inductively Coupled Plasma-Optical Emission Spectrometer (ICP-OES)**
Ozcan T.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, cilt.22, sa.8, ss.6589-6594, 2010 (SCI-Expanded)
- LIII. **A TURKISH CHEESE-BASED DESSERT**
Bayizit A., Ozcan T., Yilmaz L.
BULGARIAN JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE, cilt.16, sa.4, ss.493-499, 2010 (SCI-Expanded)
- LIV. **The Utilisation of Microbial Poly-Hydroxy Alkanoates (PHA) in Food Industry**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., Sahin O. I., YILMAZ ERSAN L.
RESEARCH JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, cilt.5, sa.3, ss.76-79, 2010 (SCI-Expanded)
- LV. **Viability of Lactobacillus acidophilus LA-5 and Bifidobacterium bifidum BB-12 in Rice Pudding**
Özcan T., Yilmaz Ersan L., Akpınar Bayizit A., Sahin O. I., Aydınol Sönmez P.
MLJEKARSTVO, cilt.60, sa.2, ss.135-144, 2010 (SCI-Expanded)
- LVI. **DETERMINATION OF BOZA'S ORGANIC ACID COMPOSITION AS IT IS AFFECTED BY RAW MATERIAL AND FERMENTATION**
Akpınar Bayizit A., Yilmaz Ersan L., Özcan T.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.13, sa.3, ss.648-656, 2010 (SCI-Expanded)
- LVII. **Impact of Processing Methods on Nutritive Value and Fatty Acid Profile of Hen Eggs**
Akpınar Bayizit A., Özcan T., Yilmaz Ersan L., Gürbüz O.
PAKISTAN VETERINARY JOURNAL, cilt.30, sa.4, ss.219-222, 2010 (SCI-Expanded)
- LVIII. **Milk-based traditional Turkish desserts**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
MLJEKARSTVO, cilt.59, sa.4, ss.349-355, 2009 (SCI-Expanded)
- LIX. **Membrane processes in production of functional whey components**

AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.

MLJEKARSTVO, cilt.59, sa.4, ss.282-288, 2009 (SCI-Expanded)

- LX. **Effect of tetrasodium pyrophosphate on the physicochemical properties of yogurt gels**
Ozcan T., Lucey J. A., Horne D. S.
Journal of Dairy Science, cilt.91, sa.12, ss.4492-4500, 2008 (SCI-Expanded)
- LXI. **Effect of trisodium citrate on rheological and physical properties and microstructure of yogurt**
Ozcan-Yilsay T., Lee W. -, Horne D., Lucey J. A.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.90, sa.4, ss.1644-1652, 2007 (SCI-Expanded)
- LXII. **A study on the use of yoghurt, whey, lactic acid and starter culture on carrot fermentation**
Akpınar Bayizit A., Özcan T., Yılmaz Ersan L.
POLISH JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION SCIENCES, cilt.57, sa.2, ss.147-150, 2007 (SCI-Expanded)
- LXIII. **Mineral and trace element contents of the edible meat of frozen shellfish**
Yilsay T., Bayizit A., Turan M. A., Yuçel A.
INDIAN VETERINARY JOURNAL, cilt.83, sa.12, ss.1298-1299, 2006 (SCI-Expanded)
- LXIV. **The sensory characteristics of berry-flavoured kefir**
Yılmaz L., Yilsay T., Bayizit A.
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, cilt.24, sa.1, ss.26-32, 2006 (SCI-Expanded)
- LXV. **The effect of using a whey protein fat replacer on textural and sensory characteristics of low-fat vanilla ice cream**
Yilsay T., Yılmaz L., Bayizit A.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.222, ss.171-175, 2006 (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. **Süt Ürünlerinin Zenginleştirilmesinde Kullanılan Baharatların Fonksiyonel Etkileri**
Kanat N., Yılmaz Ersan L., Özcan T.
Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (Online), cilt.37, sa.1, ss.221-239, 2023 (Hakemli Dergi)
- III. **Probiyotik Bakterilerin Stress Koşullarının Azaltılmasında Alternatif Proses Teknolojileri**
AKSÖZ D., ÖZCAN T.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.11, sa.5, ss.905-919, 2023 (Hakemli Dergi)
- IV. **Effect of coffee nutraceutical components and caffeine on energy regulation and exercise performance**
Erul L., Özcan T.
Food and Health, cilt.9, sa.2, ss.170-183, 2023 (Hakemli Dergi)
- V. **Gıdaların Oral İşlenmesi ve Tribolojik Perspektif**
KESER G., KIYMA B., ÖZCAN T.
INTERNATIONAL JOURNAL OF SCIENCE, TECHNOLOGY AND DESIGN, cilt.3, sa.2, ss.130-150, 2022 (Hakemli Dergi)
- VI. **Morphological Characteristics of Local Grape (*Vitis vinifera* L.) Cultivars**
Akın Başçam Z., Özcan T.
Acta Scientific NUTRITIONAL HEALTH, cilt.6, sa.12, ss.3-9, 2022 (Hakemli Dergi)
- VII. **Fermente süt kreması ve özellikleri**
ÖZCAN T., Özcan M.
Food and Health, cilt.8, sa.1, ss.78-91, 2022 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Süt Endüstrisi Atıklarının Çevresel Etkileri ve Biyoteknolojik Olarak Değerlendirilmesi**
Özcan T., Harputlugil B. T.
Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (Online), cilt.35, sa.2, ss.415-437, 2021 (Hakemli Dergi)

- IX. **Gilkoz Oksidaz Enzim Mekanizması ve Süt Ürünlerinde Probiyotik Bakterilerin Gelişimi Üzerine Etkisi.**
Altınkaynak H. Ş., Özcan T.
Gıda ve Yem Bilimi - Teknoloji Dergisi/Journal of Food and Feed Science - Technology , cilt.26, sa.2, ss.1-9, 2021
(Hakemli Dergi)
- X. **Glikoz Oksidaz Enzimi Mekanizması ve Süt Ürünlerinde Probiyotik Bakterilerin Gelişimi Üzerine Etkisi**
Altınkaynak H. Ş., ÖZCAN T.
Gıda ve yem bilimi-teknolojisi dergisi, cilt.26, sa.2, ss.1-9, 2021 (Hakemli Dergi)
- XI. **Functional Composition of Grapevine Leaf and Required Procedures for the Design of the Brine Grapevine Leaf Processing Plant**
AKIN BAŞÇAM Z., ÖZCAN T., Keser G., BAŞÇAM S.
International Journal of Scientific and Technological Research, cilt.7, sa.1, ss.1-14, 2021 (Hakemli Dergi)
- XII. **Bioactive components of milk fat globule membrane and technological applications**
Özcan T., Demiray Teymuroglu M.
International Journal of Scientific and Technological Research, cilt.6, sa.8, ss.10-28, 2020 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Determining product development and consumer strategies with food texture - aroma interactions**
Keser G., Özcan T.
International Journal of Scientific and Technological Research, cilt.6, sa.10, ss.29-54, 2020 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Mechanisms of psychobiotic effect and gut microbiota**
Özyürek M. B., Özcan T.
International Journal of Science, Technology and Design, cilt.1, sa.1, ss.59-77, 2020 (Hakemli Dergi)
- XV. **Süt Ürünlerinin Mikro Yapısının Oluşumunda Süt Proteinlerinin Önemi**
Özdemir T., Özcan T.
Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (Online), cilt.33, sa.2, ss.355-374, 2019 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Smoked Circassian Cheese Flavour and Sensory Perspective**
ÖZCAN T., AYDINOL P.
International Journal of Science and Engineering Investigations, cilt.8, sa.93, ss.1-6, 2019 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Effects of starter culture combination on the characteristic of white cheese**
EREN VAPUR U., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.
International Journal of Innovative Approaches in Agricultural Research, cilt.3, sa.2, ss.277-286, 2019 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **The Evaluation of the Textural and Sensorial Properties of Chocolate Dairy Dessert**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., CHEIMA M., ESRA T., SALİHA K., ÖZDEMİR T.
Journal of Animal Husbandry and Dairy Science, cilt.3, sa.1, ss.9-13, 2019 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Quantitation of benzoic and sorbic acid levels from green olives by high-performance liquid chromatography**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., BARLAK N., HOCA G.
MOJ Food Process Technology, cilt.7, sa.1, ss.4-9, 2019 (Hakemli Dergi)
- XX. **The Shelf Life Characteristics of Plain and Fruit Flavored Kefir: Microbiological and Techno-Functional Properties**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., KARAMAN S., TOPCUOĞLU E., OZDEMİR T., MANSRI C.
Journal of Animal Husbandry and Dairy Science, cilt.2, sa.4, ss.9-18, 2018 (Hakemli Dergi)
- XXI. **Sütün Enzimatik Koagülasyonu ve Peynir Üretiminde Bitkisel Pıhtılaştırıcılar**
Eroglu E., Özcan T.
Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (Online), cilt.32, sa.2, ss.201-214, 2018 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Fonksiyonel süt ürünlerinin geliştirilmesinde nutrasötik bileşenler**
KARAMAN S., ÖZCAN T.
Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi, cilt.20, sa.2, ss.30-45, 2018 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **Peynirde Tuz Oranının Azaltılmasına Yönelik Alternatif Teknolojiler: Yüksek Basınç Uygulaması (HPP) Gıda ve yem Bilimi-Teknolojisi**
AVCI H. R., ÖZCAN T.
Gıda ve yem Bilimi-Teknolojisi, cilt.19, sa.1, ss.16-25, 2018 (Hakemli Dergi)

- XXIV. **Gamların prebiyotik Özellikleri**
KANDİL M., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
Gıda ve yem Bilimi –Teknolojisi, cilt.18, sa.2, ss.18-26, 2017 (Hakemli Dergi)
- XXV. **Effects of High-Pressure Technology on the Functional Properties of Milk and Fermented Milk Products**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., AYDINOL P.
Journal of Life Sciences, cilt.11, sa.3, ss.125-132, 2017 (Hakemli Dergi)
- XXVI. **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)
- XXVII. **Consumers' Behavior towards Table Olives**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B., YILDIZ E., VURAL H.
ETP International Journal of Food Engineering, cilt.3, ss.83-88, 2017 (Hakemli Dergi)
- XXVIII. **Biyolojik Detoksifikasyon ve Probiyotikler**
OMAK G., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
U. Ü. ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.30, sa.1, ss.157-168, 2016 (Hakemli Dergi)
- XXIX. **Sebze Püresi ile Üretilen Yoğurtların Tekstürel ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi**
Özcan T., Yıldız E.
Türk Tarım–Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi, cilt.4, sa.7, ss.579-587, 2016 (Hakemli Dergi)
- XXX. **Fermente Süt İçeceğinde Probiyotik Bakterilerin Gelişimi Üzerine Meyve İlavesinin Etkisi**
Barat A., Özcan T.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.53, sa.3, ss.259-268, 2016 (Hakemli Dergi)
- XXXI. **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)
- XXXII. **Vejetaryen Beslenme ve Sağlık Üzerine Etkileri**
Özcan T., Baysal S.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.30, sa.2, ss.101-116, 2016 (Hakemli Dergi)
- XXXIII. **The Use of Prebiotics of Plant Origin in Functional Milk Products**
Özcan Ö., Özcan T., Yılmaz Ersan L., Akpınar Bayizit A., Delikanlı B.
Food Science and Technology, cilt.4, sa.2, ss.15-22, 2016 (Hakemli Dergi)
- XXXIV. **Whey as a Renewable Substrate for Single Cell Oil Production By Saprolegnia diclina**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., BAŞOĞLU F.
International Journal of Chemical Engineering and Applications, cilt.7, sa.1, ss.56-61, 2016 (Hakemli Dergi)
- XXXV. **Evaluation of Fatty Acid Profile of Trabzon Butter**
Özcan T., Akpınar Bayizit A., Yılmaz Ersan L., Çetin K., Delikanlı B.
International Journal of Chemical Engineering and Applications, cilt.7, sa.3, ss.190-194, 2016 (Hakemli Dergi)
- XXXVI. **Evaluation of Antioxidant Activity of Pomegranate Molasses by 2,2-Diphenyl-1-Picrylhydrazyl (DPPH) Method**
Akpınar Bayizit A., Özcan T., Yılmaz Ersan L., Yıldız E.
International Journal of Chemical Engineering and Applications, cilt.7, sa.1, ss.71-74, 2016 (Hakemli Dergi)
- XXXVII. **The Antioxidative Capacity of Kefir Produced from Goat Milk**
Yılmaz Ersan L., Özcan T., Akpınar Bayizit A., Şahin S.
International Journal of Chemical Engineering and Applications, cilt.7, sa.1, ss.22-26, 2016 (Hakemli Dergi)
- XXXVIII. **A Research on Whey as a Renewable Substrate for Single Cell Oil Production by Saprolegnia diclina**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., BAŞOĞLU F.
International Journal of Chemical Engineering and Applications, cilt.7, sa.1, ss.56-61, 2016 (Hakemli Dergi)
- XXXIX. **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)
- XL. **Using Beeswax Coatings for Prolongation Shelf Life of Cheese**

- GÜLDAŞ M., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
Uludağ Arıcılık Dergisi, cilt.15, sa.1, ss.22-32, 2015 (Scopus)
- XLII. **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)
- XLIII. **Probiyotik içeren yenilebilir filmler ve kaplamalar**
DELİKANLI B., ÖZCAN T.
U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.28, sa.2, ss.59-70, 2014 (Hakemli Dergi)
- XLIV. **Phenolics in Human Health**
Özcan T., Akpınar Bayizit A., Yılmaz Ersan L., Berrak D.
International Journal of Chemical Engineering and Applications, cilt.5, sa.5, ss.393-396, 2014 (Hakemli Dergi)
- XLV. **Influence of Dietary Fiber Addition on the Properties of Probiotic Yogurt International Journal of Chemical Engineering and Applications**
Özcan T., Kurtuldu O.
International Journal of Chemical Engineering and Applications, cilt.5, sa.5, ss.397-401, 2014 (Hakemli Dergi)
- XLVI. **Süt ürünlerinde probiyotik bakterilerin mikroenkapsülasyonu I: Enkapsülasyon teknikleri**
ÖZCAN T., ALTUN B.
U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.27, sa.2, ss.93-104, 2013 (Hakemli Dergi)
- XLVII. **Süt ürünlerinde probiyotik bakterilerin mikroenkapsülasyonu II: Kaplama materyalleri ve süt ürünlerinde uygulamalar**
ALTUN B., ÖZCAN T.
U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.27, sa.2, ss.105-114, 2013 (Hakemli Dergi)
- XLVIII. **Tahıl içerikli süt ürünlerinin geliştirilmesinde β -glukan kullanımı**
ÖZCAN T., KURTULDU O., DELİKANLI B.
U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.27, sa.1, ss.87-96, 2013 (Hakemli Dergi)
- XLIX. **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)
- L. **Effects of *S. cerevisiae* addition to Anatolian Water Buffalo Diets on Dry Matter Intake Milk Yield Milk Composition and Somatic Cell Count**
DEĞİRMENCİOĞLU T., ÖZBİLGİN S., ŞENTÜRKLÜ S., ÖZCAN T.
Macedonian Journal of Animal Science, cilt.3, sa.2, ss.193-198, 2013 (Hakemli Dergi)
- LI. **Effect of different rennet type on physico chemical properties and bitterness in white cheese**
ÖZCAN T., EREN VAPUR U.
International Journal of Environmental Science and Development, cilt.4, sa.1, ss.71-75, 2013 (Hakemli Dergi)
- LII. **Determination of yogurt quality by using rheological and textural parameters**
Özcan T.
2nd International Conference on Nutrition and Food Sciences IPCBEE vol.53 (2013) © (2013) IACSIT Press, Singapore, cilt.53, sa.122, ss.118-122, 2013 (Hakemli Dergi)
- LIII. **Effect of animal and microbial rennet on proteolysis during ripening of White Brined Cheese**
Özcan T., Vapur U. E.
Agriculture and Animal Science, cilt.47, ss.30-35, 2012 (Hakemli Dergi)
- LIV. **Fonksiyonel süt ürünleri ve sağlıklı yaşam**
Özcan T.
Tarım Türk Dergisi, cilt.38, sa.7, ss.156-160, 2012 (Hakemsiz Dergi)
- LV. **Effect of animal and microbial rennet on proteolysis during ripening of White Brined Cheese**
Ufuk V., Özcan T.
International Proceedings of Chemical, Biological and Environmental Engineering (IPCBEE), cilt.47, ss.30-35, 2012

(Hakemli Dergi)

- LVI. **Gıdaların tekstürel özelliklerinin geliştirilmesinde peynir altı suyu protein katkılarının fonksiyonel etkileri**
Özcan T., Delikanlı Kıyak B.
Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (Online), cilt.25, sa.2, ss.77-88, 2011 (Hakemli Dergi)
- LVII. **Sütün raf ömrünün uzatılmasında alternatif yöntemler**
Özcan T., Kurtuldu O.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.25, sa.1, ss.119-129, 2011 (Hakemli Dergi)
- LVIII. **Yöresel bir kebab: İskender döner kebab**
YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T.
Gıda Mühendisliği Dergisi, cilt.13, sa.30, ss.108-110, 2010 (Hakemli Dergi)
- LIX. **Peynirlerde kalsiyum laktat (ca-laktat) kristalizasyonu**
AYDINOL P., ÖZCAN T.
U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.23, sa.1, ss.81-91, 2009 (Hakemli Dergi)
- LX. **Süt ürünlerinin ambalajlanmasında migrasyon kaynakları**
Özcan T.
Bursa'da Gıda ve Tarım, cilt.2, sa.12, ss.14-16, 2009 (Hakemsiz Dergi)
- LXI. **Süt protein bazlı biyoaktif peptitlerin fonksiyonel özellikleri**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
Hasad Gıda, cilt.23, sa.272, ss.34-37, 2008 (Hakemli Dergi)
- LXII. **Dondurmada buz kristallerinin oluşumunu etkileyen faktörler**
ACI C., ÖZCAN T.
U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.21, sa.2, ss.1-12, 2007 (Hakemli Dergi)
- LXIII. **Bebek mamaları ve çocuk ek besinlerinde Lactobacillus rhamnosus GG kullanımının sağlık üzerine etkileri**
CANBULAT Z., ÖZCAN T.
U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.21, sa.1, ss.69-79, 2007 (Hakemli Dergi)
- LXIV. **Probiyotik yoğurt üretiminde kullanılan bakterilerin "Hepatik Ensefalopati" hastalığı üzerine etkisi**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
Süt Dünyası, cilt.7, ss.35-37, 2007 (Hakemli Dergi)
- LXV. **Süt Proteinlerinin Yenilebilir Film ve Kaplamalarda Kullanılması**
YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, cilt.2, sa.1, ss.59-64, 2007 (Hakemli Dergi)
- LXVI. **Keçi sütü ve terapötik özellikleri**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., KURDAL E.
Akademik Gıda, cilt.4, sa.21, ss.17-18, 2006 (Hakemli Dergi)
- LXVII. **Peynir altı suyundan mikrobiyel yağ üretimi**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T.
Akademik Gıda, cilt.2, sa.10, ss.15-17, 2004 (Hakemli Dergi)
- LXVIII. **Propolis'in kimyasal bileşimi, biyolojik özellikleri ve insan sağlığı üzerine etkisi**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi Dergisi, cilt.3, sa.4, ss.34-38, 2004 (Hakemli Dergi)
- LXIX. **Donmuş karideslerin bazı fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YÜCEL A.
SU URUNLERI DERGISI, cilt.20, ss.303-312, 2003 (Hakemli Dergi)
- LXX. **Nisin'in özellikleri ve gıdalarda kullanımı**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
Dünya Gıda, cilt.8, sa.4, ss.64-67, 2003 (Hakemli Dergi)
- LXXI. **Bazı soğuk mezelerin hijyenik kalitelerinin belirlenmesi**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi Dergisi, cilt.2, sa.4, ss.35-42, 2003 (Hakemli Dergi)

- LXXII. **Donmuş midyelerin bazı fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YÜCEL A.
SU URUNLERI DERGISI, cilt.20, ss.217-225, 2003 (Hakemli Dergi)
- LXXIII. **Bursa ilinde tüketilen kaymakların mikrobiyolojik özellikleri ve bazı patojen mikroorganizmaların aranması**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.16, ss.77-86, 2002 (Hakemli Dergi)
- LXXIV. **Gıda işleme atıklarının biyolojik materyale dönüştürülmesi ve tek hücre proteini üretimi**
Akpınar Bayizit A., Özcan T.
Unlu Mamuller Teknolojisi, cilt.10, sa.54, ss.8-16, 2001 (Hakemli Dergi)
- LXXV. **Alglerden elde edilen ve gıda sanayiinde kullanılan stabilize edici maddeler ve fonksiyonları**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L.
Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, cilt.18, sa.1, ss.233-240, 2001 (Hakemli Dergi)
- LXXVI. **Alglerin nutrasötik özellikleri**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, cilt.18, sa.1, ss.262-272, 2001 (Hakemli Dergi)
- LXXVII. **Edible films and coatings 2: types of films and coatings**
Akpınar Bayizit A., Özcan T.
Gıda Teknolojisi, cilt.4, sa.5, ss.38-42, 1999 (Hakemli Dergi)
- LXXVIII. **Su ürünlerinin neden olduğu besin alerjileri**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
Dünya Gıda, cilt.3, ss.36-39, 1999 (Hakemli Dergi)
- LXXIX. **Edible films and coatings 1: introduction and food applications**
Akpınar Bayizit A., Özcan T.
Gıda Teknolojisi, cilt.4, sa.4, ss.61-64, 1999 (Hakemli Dergi)
- LXXX. **Dondurma üretiminde stabilizatör ve emülgatörlerin önemi**
ÖZCAN T.
Dünya Gıda, ss.41-43, 1998 (Hakemli Dergi)
- LXXXI. **Gıda sanayiinde laktitol'un kullanımı**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
Gıda Mühendisliği Dergisi, cilt.3, sa.6, ss.11-14, 1998 (Hakemli Dergi)
- LXXXII. **Ksilitol: fiziksel, kimyasal ve fonksiyonel özellikleri**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
Dünya Gıda, cilt.8, ss.48-50, 1998 (Hakemli Dergi)
- LXXXIII. **Brucellosis: Önemi ve süt teknolojisinde taşıdığı riskler**
Özcan T.
Süt Teknolojisi Dergisi, cilt.1, sa.5, ss.32-35, 1997 (Hakemli Dergi)
- LXXXIV. **Bursa il merkezinde satılan meyveli dondurmaların kimyasal ve mikrobiyolojik nitelikleri üzerine araştırma**
Özcan T.
Gıda, cilt.22, ss.217-225, 1997 (Hakemli Dergi)
- LXXXV. **Bursa'da tüketime sunulan Lor peynirlerinin bileşiminin belirlenmesi üzerine bir araştırma**
Özcan T.
Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi, cilt.68, sa.4, ss.63-65, 1997 (Hakemli Dergi)
- LXXXVI. **Peynir altı suyundan laktozun geri kazanım aşamaları**
Özcan T.
Süt Teknolojisi Dergisi, cilt.2, ss.55-58, 1996 (Hakemli Dergi)

Kitaplar

- I. **Technological and Health Effects of Butter By-products Rich in Phospholipids in Consumers Sustainable Diets**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., DİNKÇİ N.
In Consumer Perceptions and Food, Bogueva Diana, Editör, Springer Nature, Singapore, ss.639-657, 2024
- II. **Perception and Motivational Trends Towards Kefir Consumption**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.
Consumer Perceptions and Food, Bogueva Diana, Editör, Springer Nature, Singapore, ss.625-638, 2024
- III. **Gıda Emülsiyonları ve Mikroyapısal Dizayn**
Keser R. A., ÖZCAN T.
TARIM İÇİN GELİŞMİŞ STRATEJİLER -2, BEYÇİOĞLU, Tahsin, Editör, www.iksadyayinevi.com, Ankara, ss.15-44, 2023
- IV. **Yoğurt Teknolojisi**
Özcan T., Yılmaz Ersan L., Keser G., Ciniviz M., Narlı M. B.
Endüstriyel Gıda Üretim Teknikleri, P. Şanlıbaba, Y. Güçer, Editör, Nobel Yayınevi, Ankara, ss.387-411, 2022
- V. **Effects of ultrasound technology on milk fermentation**
CİNİVİZ M., KESER G., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.
Natural and Technology Sciences, Cogurcu and M. Uzun, Editör, Duvar, İzmir, 2022
- VI. **Probiyotik Kültürlerinin Muhafazası**
Özcan T., Akpınar Bayizit A.
Probiyotik Yüzyılı, M. Akçelik, P. Şanlıbaba, N. Akçelik, B. Uymaz Tezel, Editör, Gazi Yayın Dağıtım, Ankara, ss.1-45, 2020
- VII. **Probiyotik Kültürlerin Muhafazası**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
Probiyotik Yüz Yılı, M. Akçelik, P. Şanlıbaba, N. Akçelik, B.U. Tezel, Editör, Gazi Kitap Evi, Ankara, ss.247-293, 2020
- VIII. **A research on determination of aflatoxin M1 level in raw milk by rapid methods: Food safety strategies and field application recommendations**
Eren Vapur U., Özcan T.
In Current Researches in Health Sciences, N. Duran and H. Demir, Editör, Cetnje, Ankara, ss.140-156, 2020
- IX. **Süt Teknolojisi**
Kurdal E., Özcan T., Yılmaz Ersan L.
U. Ü., Bursa, 2019
- X. **The Functional Aspects of Beta Glucan for Dairy Industry**
Özcan T., Akpınar Bayizit A., Yılmaz Ersan L.
Science within Food: Up-to-date Advances on Research and Educational Ideas, A. Méndez-Vilas, Editör, Formatex Research Center, Badajoz, ss.264-271, 2017
- XI. **The therapeutic potential of pomegranate and its products for prevention of cancer**
Akpınar Bayizit A., Özcan T., Yılmaz Ersan L.
Cancer Prevention, A.G. Georgakilas, Editör, InTech Open Access Publisher, Rijeka, Rijeka, ss.331-372, 2012
- XII. **İşletme Hijyeni ve Sanitasyonu**
Yücel A., Özcan T.
U. Ü., Bursa, 2010

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

- I. **The utilisation of microbial poly-hydroxy alkanoates (PHA) in food industry**
Akpınar Bayizit A., Özcan T., Şahin Cebeci O. I., Yılmaz Ersan L.
IV. Ulusal Biyomühendislik Kongresi, İzmir, Türkiye, 15 - 18 Ekim 2008, ss.141-142
- II. **Natural benzoic acid production by lactic acid bacteria via enzymatic catalysis in cheese**
EREN VAPUR U., ÖZCAN T.
7th International Congress on Agriculture, Environment and Health, ICAEH 2024, Bursa, 30 Mayıs -1 Haziran, 2024, Bursa, Türkiye, 30 Mayıs - 01 Haziran 2024, cilt.1, ss.266

- III. **Süt bazlı emülsiyon sistemlerinde karotenoidlerin biyoerişilebilirliği**
Keser R. A., ÖZCAN T.
III. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 05 Ekim 2023, cilt.1
- IV. **Peynirlerde propiyonik asit fermantasyon kinetiği ve tekstürel interaksiyon**
KESER G., CİNİVİZ M., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
III. Ulusal Sütçülük Kongresi 5-6 Ekim 2023, Ankara, Türkiye, 05 Ekim 2023, cilt.1
- V. **Süt ve ürünlerinde sürdürülebilirlik için yeni nesil dizileme teknikleri: DNA barkodlama ve metabarkodlama**
CİNİVİZ M., KESER G., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.
III. Ulusal Sütçülük Kongresi: 3.Sütçülük Kongresi, 5-6 Ekim, Ankara, Türkiye, 05 Ekim 2023
- VI. **Investigation of melting behavior of cheese produced with by-products from butter**
Avcı H. R., Özcan T.
International Asian Congress on Contemporary Sciences-VII, December 09-11, Olongapo City, Philippines, Olongapo, Filipinler, 09 Aralık 2022, cilt.1, ss.1-6
- VII. **Functionality of fermented milk supplemented with legume bioactive compounds**
Narlı M. B., Özcan T.
7th IDF Symposium on Science and Technology of Fermented Milk, Seraing, Belçika, 29 Kasım 2022
- VIII. **Glutensiz diyetlerde geleneksel gıdalar ve bağırsak mikrobiyotası**
Erul L., Özcan T.
5. Geleneksel Gıdalar Sempozyum, 24-26 Kasım, Bursa, Türkiye, 24 Kasım 2022, cilt.1, ss.147
- IX. **Geçmişten günümüze peynir mirasımız: Akçakatik peyniri**
Aksöz D., Özcan T.
Geleneksel Gıdalar Sempozyum, 24-26 Kasım, Bursa, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2022, ss.159
- X. **Genetic heritage and traditional cheeses**
KESER G., ÖZCAN T., CİNİVİZ M., YILMAZ ERSAN L.
1st International Traditional Food and Sustainable Food Systems Symposium, August,10, Mersin, Turkey, Mersin, Türkiye, 10 Ağustos 2022
- XI. **Novel nomenclature for butter culture**
CİNİVİZ M., YILMAZ ERSAN L., KESER G., ÖZCAN T.
1st International Traditional Food and Sustainable Food Systems Symposium, August,10, Mersin, Turkey, Mersin, Türkiye, 10 Ağustos 2022
- XII. **The perspective of geographically indicated dairy products**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., Keser R. A.
1st International Traditional Food and Sustainable Food Systems Symposium, August,10, Mersin, Turkey, Mersin, Türkiye, 10 Ağustos 2022, cilt.1
- XIII. **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
- XIV. **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 2022, cilt.1, ss.230-237
- XV. **The effect of omega-3 fatty acid metabolism on insulin resistance and obesity-associated disorders**
ERUL L., ÖZBAY M., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
GANUD International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics-III May 6-8, Istanbul Gedik University, İstanbul, Türkiye, 06 Mayıs 2022, cilt.1, ss.58-59
- XVI. **Therapeutic effects of antioxidants in the prevention and management of obesity**
ÖZBAY M., ERUL L., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.
GANUD International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics-III May 6-8, Istanbul Gedik University, İstanbul, Türkiye, 06 Mayıs 2022, cilt.1, ss.57

- XVII. **Determination of some properties affecting consumer preference in plant based beverages**
Bengü İ., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.
GANUD International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics-III May 6-8, 2022 Istanbul Gedik University, Istanbul, İstanbul, Türkiye, 06 Mayıs 2022, cilt.1, ss.257-270
- XVIII. **Determination of pomological characteristics of some grape cultivars (Vitis vinifera L) in Manisa region**
BAŞÇAM Z., ÖZCAN T.
Latin American Conference on Natural and Applied Sciences, April 5-7, Colombia, Bogata, Bogata, Kolombiya, 5 - 07 Nisan 2022, cilt.1, ss.420-428
- XIX. **Legume cell wall polysaccharides: Interactions between gut microbiota and food structure**
Narlı M. B., Özcan T.
2 nd International Symposium of Scientific Research and Innovative Studies (ISSRIS'22), 2-5 March, Balıkesir, Turkey, Balıkesir, Türkiye, 02 Mart 2022, ss.1333-1334
- XX. **Determination of optimum parameters in starter culture selection in Kasha cheese**
EREN VAPUR U., ÖZCAN T.
6th Asia Pacific International Modern Sciences Congress, December 15-16, Delhi, India, Delhi, Kanada, 15 Aralık 2021, cilt.1, ss.366
- XXI. **Evaluation of somatic cell count of raw milk depending on seasonal variation**
CİNİVİZ M., KESER G., ARAL BAŞKAYA I., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., ÇOPUR Ö. U.
Latin American Conference on Natural and Applied Sciences, November 5-6, 2021, Villahermosa, Mexico, 291-297, Villahermosa, Meksika, 05 Kasım 2021
- XXII. **Effect of salt concentration on the structure and preference of Mihalic cheese**
KESER G., CİNİVİZ M., ARAL BAŞKAYA I., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., ÇOPUR Ö. U., KANER Ö.
Latin American Conference on Natural and Applied Sciences, November 5-6, 2021, Villahermosa, Mexico, Villahermosa, Meksika, 05 Kasım 2021
- XXIII. **Culture Selection in Yoghurt Production in Accordance with the Expectations of the Producers and Consumers**
Vapur U. E., Özcan T.
4th INTERNATIONAL NEW YORK CONFERENCE ON EVOLVING TRENDS IN INTERDISCIPLINARY RESEARCH & PRACTICES, Manhattan, New York, Amerika Birleşik Devletleri, 2 - 04 Mayıs 2021, cilt.1, sa.1, ss.116-124
- XXIV. **The Impact of Bean Prebiotic Sources on the In Vitro Growth of Bifidobacterium animalis subsp. lactis**
Narlı M. B., Özcan T.
3rd International Conference on Innovative Studies of Contemporary Sciences, Tokyo, Japonya, 19 - 21 Şubat 2021, ss.1-8
- XXV. **The effect of different butter production technologies on chemical composition and amino acid profile of buttermilk.**
Avcı H. R., Özcan T., Polat F., Kaygısız M., Arıkan Aşan A.
HEZARFEN Uluslararası Fen Matematik ve Mühendislik Bilimleri Kongresi, İzmir, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2019, ss.23-35
- XXVI. **Süt Endüstrisinde Proses Kontrolünde Yeni Yaklaşımlar Biyosensörler**
Yılmaz Ersan L., Özcan T., Suna G., Özçelik Ş., Öztürk Z., Özyürek M. B.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, cilt.201
- XXVII. **Fonksiyonel süt ürünlerinin geliştirilmesinde Spirulina platensis ve Chlorella vulgaris'in değerlendirilmesi**
Akpınar Bayazit A., Özcan T., Yılmaz Ersan L., Mercan F., Hassan Ali Babeker H.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, ss.203-204
- XXVIII. **Probiyotiklerin farklı kanser türlerinde sitotoksik etkileri**
Özcan Ö., Özcan T., Yılmaz Ersan L., Akpınar Bayazit A.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, ss.200
- XXIX. **Süt ürünlerinin ambalajlanmasında biyosensör uygulamaları**

Özcan T., Yılmaz Ersan L., Özyürek M. B., Suna G., Teksoy Ş., Öztürk Z.

Tüm Ürün, Kap ve Ambalaj Standartları Sempozyumu: Süt ve Süt Ürünleri, İstanbul, Türkiye, 18 - 19 Nisan 2019, cilt.1, ss.54-63

- XXX. **Şeker oranı azaltılmış sinbiyotik yoğurt üretiminde doğal tatlandırıcıların kullanımı**
EROĞLU E., ÖZCAN T.
VIII. Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, Bursa, Türkiye, 18 - 19 Mart 2019
- XXXI. **Association between Intake of Yogurt Consumption and Sensory Aspects**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZDEMİR T., KARAMAN S., TOPÇUOĞLU E., MANSRI C.
INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND LIFE SCIENCE, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018, ss.768-771
- XXXII. **Evaluation of Agro-Industrial Wastes as Prebiotic**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND LIFE SCIENCE, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018, ss.958-960
- XXXIII. **The Evaluation of the Textural and Sensorial Properties of Chocolate Dairy Dessert**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., CHEIMA M., TOPCUOGLU E., KARAMAN S., ÖZDEMİR T.
INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND LIFE SCIENCE, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018, cilt.764
- XXXIV. **Alternative to Antibiotic Use in Livestock: Probiotic Microorganisms**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., USTA GÖRGÜN B.
INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND LIFE SCIENCE, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018, ss.821-824
- XXXV. **Lipid production by Rhizopus stolonifer cultivated on dairy wastes**
AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., BAYİZİT M.
43rd Croatian Dairy Experts Symposium with International Participation, LOVRAN, Hırvatistan, 7 - 10 Kasım 2018, ss.55-56
- XXXVI. **Computer vision and image analysis techniques for evaluation of cheese characteristics**
ÖZCAN M. O., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A.
43rd Croatian Dairy Experts Symposium with International Participation, LOVRAN, Hırvatistan, 7 - 10 Kasım 2018, ss.88
- XXXVII. **Antioxidant capacity, phenolic and vitamin E contents of goat milk kefir produced with commercial starter culture**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., ŞAHİN S.
43rd Croatian Dairy Experts Symposium with International Participation, LOVRAN, Hırvatistan, 7 - 10 Kasım 2018, ss.56-57
- XXXVIII. **Assessment of consumer demand for reduced-sugar and lactose-free dairy products**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A.
43rd Croatian Dairy Experts Symposium with International Participation, LOVRAN, Hırvatistan, 7 - 10 Kasım 2018, ss.54
- XXXIX. **Technological and Yield Properties of White Cheese Made Using Different Coagulant Enzymes**
EREN VAPUR U., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
International Agriculture, Environment and Health Congress, 26-28 October, Aydın Turkey, Aydın, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2018, ss.1722-1732
- XL. **Effect of Whey Protein Concentrate as Fat Mimetic on the Structure and Textural Properties of Labneh Cheese**
AYDINOL P., ÖZCAN T.
ICELIS, 26 - 29 Nisan 2018, ss.759-763
- XLI. **Low-Fat Foods: Functionality of Fat Replacers**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., AYDINOL P.
ICELIS, 26 - 29 Nisan 2018
- XLII. **Effect of sugar components on sensorial and textural properties of Turkish delight (lokum)**

- AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., KAYA S.
International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, ss.83-84
- XLIII. **Textural attributes of white cheeses: correlation with instrumental and sensory measurements**
ÖZCAN T., BAYSAL S.
International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, ss.158-163
- XLIV. **The effect of different animal milk on rheological characteristics of dairy products**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, ss.153-157
- XLV. **Effects of Starter Culture Combination on the Characteristic of White Cheese**
EREN VAPUR U., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.
International Agricultural, Biological and Life Science Conference, Edirne, Türkiye, 2 - 05 Eylül 2018
- XLVI. **Investigation of Antioxidant Activity of Two Tagetes Species with Potential Use as Food Additive**
ÖZKAN Y., ÖZGÜR M., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Türkiye, 19 - 21 Nisan 2018, ss.121
- XLVII. **The Choice for Brand by Cheese Consumers using Multinomial Logit Model**
VURAL H., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
The 4 th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Girne, Kıbrıs (Kkct), 19 - 21 Nisan 2018, cilt.46
- XLVIII. **Increasing Trend on Low-Calorie Sweeteners: Natural Sweeteners as Alternatives to Artificial Sweeteners**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZKAN Y.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Türkiye, 19 - 21 Nisan 2018, ss.245
- XLIX. **Probiyotik süt ürünlerinde bifidojenik faktör olarak inülin**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L.
7. Ulusal Sağlıklı Yaşam Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 12 - 15 Nisan 2018, ss.156
- L. **Probiyotik mikroorganizmaların taşıyıcısı olarak süt ürünlerinin önemi**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
7. Ulusal Sağlıklı Yaşam Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 12 - 15 Nisan 2018, ss.156
- LI. **Süt Sektöründe Mesleki Yeterlilik ve Gereksinimlerin Belirlenmesi**
GÜLDAŞ M., GÜRBÜZ O., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AVŞAR Z.
Uludağ Üniversitesi VII. Bilgilendirme ve AR-GE Günleri, Bursa, Türkiye, 3 - 04 Nisan 2018
- LII. **Yağı Azaltılmış Fermente Süt Ürünlerinin Geliştirilmesinde Fonksiyonel Yaklaşımlar**
Aydınoğlu P., Özcan T.
Uluslararası Gıda Kongresi 4th International Food Congress "Gıda Sektöründe Yeni Yaklaşımlar", Bursa, Türkiye, 28 - 29 Eylül 2017, cilt.37
- LIII. **Beslenmede Nutrijetik Yaklaşımlar**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A.
Uluslararası Gıda Kongresi 4th International Food Congress, Gıda Sektöründe Yeni Yaklaşımla, 28 - 29 Eylül 2017, ss.35
- LIV. **Fonksiyonel Süt Pazarında Manda Sütü ve Ürünlerinin Geliştirilmesi**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
Uluslararası Gıda Kongresi 4th International Food Congress "Gıda Sektöründe Yeni Yaklaşımlar", Bursa, Türkiye, 28 - 29 Eylül 2017, cilt.23
- LV. **Manda sütünden üretilen endüstriyel süt ürünlerinin geliştirilmesi**
OKUMUŞ M., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 Mayıs - 26 Temmuz 2017, ss.68
- LVI. **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
- LVII. **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
- LVIII. **Süt hayvanlarında mastitisin önlenmesi ve tedavisinde transgenik uygulamalar**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., OMAK G., KANDİL M., TOPÇUOĞLU E.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.69
- LIX. **Biyoplastikler ve süt ürünlerinde kullanımı**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., BARLAK N., HOCA G., ZORBAZ D., AKKAYA S.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.72
- LX. **Production of reduced fat Labneh cheese with Locust Bean Gum**
AYDINOL P., ÖZCAN T.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Nevşehir, Türkiye, 15 Mayıs 2017 - 17 Ocak 2018, ss.192
- LXI. **Effects of high-pressure technology on the functional properties of dairy foods**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., AYDINOL P.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.1160
- LXII. **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
- LXIII. **Yağı azaltılmış Labne peyniri üretiminde β -glukan kullanımı**
AYDINOL P., ÖZCAN T.
VI. Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, Bursa, Türkiye, 15 - 16 Mart 2017
- LXIV. **Karacabey Yöresi Geleneksel Peyniri Mihaliç Peyniri**
GÜLDAŞ M., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
Karacabey Sempozyumu 2015, Karacabey, Türkiye, 1 - 03 Ekim 2015, cilt.1, ss.553-560
- LXV. **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
- LXVI. **Consumer's behavior towards table olives**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B., YILDIZ E., VURAL H.
3rd International Conference on Food Sciences and Health (ICFSH), Sidney, Avustralya, 26 - 28 Kasım 2016, cilt.23
- LXVII. **Impact of some Gums on the Growth and Activity of Bifidobacterium animalis subsp lactis**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., OMAK G.
3rd International Conference on Food Sciences and Health (ICFSH 2016), 26 - 28 Kasım 2016
- LXVIII. **Consumer's Behavior towards Table Olives**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B., YILDIZ E., VURAL H.
3rd International Conference on Food Sciences and Health (ICFSH), Avustralya, 26 - 28 Kasım 2016
- LXIX. **Antioksidan Potansiyeli Yüksek Alternatif Nutrasötikler: Yenilebilir Çiçekler**
ÖZCAN Ö., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.305
- LXX. **Biomass Production and Accumulation of Lipids Screening with Penicillium spp Grown on Whey**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., BAŞOĞLU F.
27th INTERNATIONAL SCIENTIFIC-EXPERT CONGRESS OF AGRICULTURE AND FOOD INDUSTRY, 26 - 28 Eylül 2016
- LXXI. **Beta Glucan A Novel Ingredient for Dairy Products**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L.
27th INTERNATIONAL SCIENTIFIC-EXPERT CONGRESS OF AGRICULTURE AND FOOD INDUSTRY, 26 - 28 Eylül 2016
- LXXII. **Functional Components of Prebiotic Fermentation Short Chain Fatty Acids SCFAs**
USTA B., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.

27th INTERNATIONAL SCIENTIFIC-EXPERT CONGRESS OF AGRICULTURE AND FOOD INDUSTRY, 26 - 28 Eylül 2016

LXXXIII. **In vitro Fermentation of Carrageenan Locust Bean and Xanthan Gums by Bifidobacterium longum**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., USTA B.

27th INTERNATIONAL SCIENTIFIC-EXPERT CONGRESS OF AGRICULTURE AND FOOD INDUSTRY, 26 - 28 Eylül 2016

LXXXIV. **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

LXXXV. **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

LXXXVI. **Füme Çerkez peynirinin özellikleri üzerine farklı dumanlama tekniklerinin etkisi**

AYDINOL P., ÖZCAN T.

V. Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, Bursa, Türkiye, 15 - 16 Mart 2016

LXXXVII. **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

LXXXVIII. **Organik süt işletmelerinin uygunluğunun ve sürdürülebilirliğinin sistemsel ispatı**

ERGÜL S., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.

Doğu Karadeniz 2. Organik Tarım Kongresi, Rize, Türkiye, 6 - 09 Ekim 2015, ss.41

LXXXIX. **consumer preferences and perception an analysis on table olives**

AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., YILDIZ E., VURAL H.

the 3rd international symposium on traditional foods from adriatic to caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, cilt.1, ss.537

LXXX. **Consumer Preferences and Perception: An Analysis on Table Olives**

AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., Delikanlı B., YILDIZ E.

3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015

LXXXI. **The Antioxidative Capacity of Kefir Produced from Goat Milk**

YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., ŞAHİN S.

4th International Conference on Chemical and Process Engineering (ICCPE 2015, Madrid, İspanya, 15 - 16 Haziran 2015

LXXXII. **A Research on Whey as a Renewable Substrate for Single Cell Oil Production By Saprolegnia diclina**

AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., BAŞOĞLU F.

4th International Conference on Chemical and Process Engineering (ICCPE 2015), Madrid, İspanya, 15 - 16 Haziran 2015

LXXXIII. **Research on Whey as a Renewable Substrate for Single Cell Oil Production By Saprolegnia diclina**

AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., BAŞOĞLU F.

4th International Conference on Chemical and Process Engineering (ICCPE 2015), Madrid, İspanya, 15 - 16 Haziran 2015

LXXXIV. **Evaluation of Antioxidant Activity of Pomegranate Molasses by 2,2-Diphenyl-1-Picrylhydrazyl (DPPH) Method**

AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., YILDIZ E.

4th International Conference on Chemical and Process Engineering (ICCPE 2015), İspanya, 15 - 16 Haziran 2015

LXXXV. **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

LXXXVI. **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

LXXXVII. **Plant prebiotics for the development of fermented dairy products**

ÖZCAN Ö., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A.

International Conference on Engineering and Natural Science, Skopje, Makedonya, 15 - 19 Mayıs 2015

LXXXVIII. **Prebiyotik etkinin değerlendirilmesinde nicel yaklaşımlar**

USTA B., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.

İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.321

LXXXIX. **Probiyotik bakterilerin antioksidan etki mekanizmaları**

YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., OMAK G.

İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015

XC. **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

XCI. **Edible Flowers of Turkey: Innovative Nutraceuticals**

ÖZCAN T., YILDIZ E., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A.

3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2014

XCII. **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

XCIII. **Computer vision technology for food quality evaluation**

ÖZCAN M. O., SERT E., ÖZCAN T.

3rd International Food Congress, Bursa, Türkiye, 26 - 27 Eylül 2014, cilt.27

XCIV. **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

XCV. **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

XCVI. **Bursa İlinde Geleneksel Peynirlerin Tüketim Eğilimlerinin Belirlenmesi**

ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI B., AKPINAR BAYİZİT A., VURAL H.

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Sözlü-Poster Bildiriler Kitabı, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.664

XCVII. **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

XCVIII. **Influence of Dietary Fiber Addition on the Properties of Probiotic Yogurt**

ÖZCAN T., KURTULDU O.

International Conference on Chemical and Food Engineering-ICCFE, International Journal of Chemical Engineering and Applications, Dubai, Birleşik Arap Emirlikleri, 4 - 05 Nisan 2014, cilt.5, ss.397-401

XCIX. **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

C. **Probiyotik yoğurt üretiminde β -Glukan kullanımı**

KURTULDU O., ÖZCAN T.

III. Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, Bursa, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2013

CI. **Fermented Cream Production with Probiotic Strains**

YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.

The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga-Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, cilt.154

CII. **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

CIII. 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

CIV. Determination of yogurt quality by using rheological and textural parameters
ÖZCAN T.

2nd International Conference on Nutrition and Food Sciences -ICNFS, Nutrition and Food Science II, Moskva, Rusya, 27 - 28 Temmuz 2013, cilt.53, ss.118-122

CV. Effects of various lengths inulin on the properties of yogurt with Lactobacillus rhamnosus
CANBULAT Z., ÖZCAN T.

Joint Annual Meeting of ADSA ASAS, Journal of Dairy Science, Indianapolis, Indiana, Amerika Birleşik Devletleri, 8 - 12 Temmuz 2013, cilt.96, ss.309

CVI. Effect of animal and microbial rennet on proteolysis during ripening of White Brined Cheese
EREN VAPUR U., ÖZCAN T.

3rd International Conference on Agriculture and Animal Science - CAAS, Agriculture and Animal Science, Bangkok, Tayland, 24 - 26 Kasım 2012, cilt.47, ss.30-35

CVII. γ - 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

CVIII. Yenilenebilir karbon kaynağı olarak peynir altı suyundan Mortierella isabellina CBS 224.35 ile mikrobiyel yağ üretimi

AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012, ss.143

CIX. Süt ve ürünlerinin doğal antioksidan bileşenleri ve etki mekanizmaları
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012, cilt.142

CX. Laktoz ve türevlerinin prebiyotik özellikleri
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.488

CXI. Farklı dumanlama tekniklerinin füme Çerkez peynirinin özellikleri üzerine etkisi
AYDINOL P., ÖZCAN T.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.178

CXII. Bazı sebzelerin hijyenik kalitesi üzerine kurutma işleminin etkisi
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., ÖZGÜR M.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.487

CXIII. 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

CXIV. Mikrobiyel polihidroksialkanoat (PHA) üretimi
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., ŞAHİN CEBECİ O. I.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, cilt.490

CXV. Effects of S. cerevisiae addition to anatolian water buffalo diets on dry matter intake, milk yield, milk composition and somatic cell count

Değirmencioğlu T., Şentürklü S., Özbilgin S., Özcan T.

V. International Symposium of Livestock Production, Macedonian Journal of Animal Science, Skopje, Makedonya, 2 - 07 Eylül 2012, cilt.3, ss.193-198

CXVI. 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

CXVII. Trabzon tereyağının yağ asidi kompozisyonunun belirlenmesi

- ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., ÇETİN K.
III. Geleneksel Gıdalar Kongresi, Konya, Türkiye, 10 - 11 Mayıs 2012, ss.189-191
- CXVIII. **Lactose and Its derivatives in infant formulas**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
International Symposium of Probiotics Prebiotics in Pediatrics, İstanbul, Türkiye, 24 Şubat 2012 - 26 Şubat 2016, cilt.90
- CXIX. **The effect of prebiotics on the bioavailability of mineral elements in infant formulas**
YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T.
International Symposium of Probiotics Prebiotics in Pediatrics, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Şubat 2012, cilt.89
- CXX. **Effect of herbs and spices on chemical and organoleptic Properties of black table olives**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
IV Conference Table Olives Conference, Cordoba, Arjantin, 16 - 17 Şubat 2012, ss.132
- CXXI. **Tahıl bazlı süt ürünlerinin geliştirilmesi**
Kurtuldu O., Özcan T.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.158
- CXXII. **Dumanlanarak üretilen peynirler**
Aydınoğlu P., Özcan T.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.114
- CXXIII. **Yogurts made from milk where heating was performed at different pH values**
ÖZCAN T., LUCEY J. A.
Joint Annual Meeting of ADSA ASAS, Journal of Dairy Science, New Orleans, Louisiana, Amerika Birleşik Devletleri, 10 - 14 Temmuz 2011, cilt.94
- CXXIV. **Bioavailability of Food Polyphenol**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B., YILDIZ E.
International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, 26 - 29 Mayıs 2011
- CXXV. **Functional Properties and Anti-microbial Activity of Some Macrofungus Extracts**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., YILDIZ E., DELİKANLI KIYAK B.
International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, 26 - 29 Mayıs 2011
- CXXVI. **The Use of Microorganisms for Vanillin Flavour Production**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., YILDIZ E., DELİKANLI KIYAK B.
International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, 26 - 29 Mayıs 2011
- CXXVII. **Trabzon tereyağının yağ asidi kompozisyonunun belirlenmesi**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., ÇETİN K.
III. Geleneksel Gıdalar Kongresi, Konya, Türkiye, 10 Mayıs 2012 - 11 Mayıs 2011, ss.189-191
- CXXVIII. **Enzyme accelerated ripening of Turkish Mihalic hard cheese: proteolysis and lipolysis**
ÖZCAN T., KURDAL E.
Joint Annual Meeting of ADSA ASAS, Journal of Dairy Science, Denver, Colorado, Amerika Birleşik Devletleri, 11 - 15 Temmuz 2010, cilt.93
- CXXIX. **Production of single cell oil during growth of Aspergillus species on whey**
AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.
Joint Annual Meeting of ADSA ASAS, Denver, Amerika Birleşik Devletleri, 11 - 15 Temmuz 2010, cilt.93, ss.608
- CXXX. **Süt yağından elde edilen krema ürünleri**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AYDINOĞLU P.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.389-395
- CXXXI. **Sütün pastörizasyonunun Örgü peynirinin duyu özellikleri üzerine etkisi**
ACI C., ÖZCAN T.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.599-607
- CXXXII. **Evaluation of fatty acid composition of raw milk produced in Marmara and West Anatolia areas of Turkey**
ÇETİN K., ÖZCAN T.
3rd International EuroFIR Congress, Vienna, Avusturya, 8 - 10 Eylül 2009, ss.182-183

- CXXXIII. **İzmit pişmaniyesi'nin mikrobiyolojik ve kimyasal özellikleri**
YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., ŞAHİN O. I., AYDINOL P.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.337-340
- CXXXIV. **Türk kahvesi'nin tarihçesi ve özellikleri**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., ŞAHİN CEBECİ O. I.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.599-603
- CXXXV. **Yöresel Bir Kebap: İskender**
YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.547-549
- CXXXVI. **Höşmerim tatlısı üretimi ve özellikleri**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., AYDINOL P.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.100-103
- CXXXVII. **Mustafakemalpaşa cheese-based dessert: A traditional Turkish taste**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.145
- CXXXVIII. **Sütlaç'da Lactobacillus acidophilus LA-5 ve Bifidobacterium bifidum BB-12'nin Aktivitesi ve Gelişimi**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ŞAHİN CEBECİ O. I., AYDINOL P.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.50
- CXXXIX. **The occurrence of PAH (polycyclic aromatic hydrocarbons) in smoked cheeses**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., ŞAHİN CEBECİ O. I., YILMAZ ERSAN L.
IV. Ulusal Biyomühendislik Kongresi, İzmir, Türkiye, 15 - 18 Ekim 2008, ss.149-150
- CXL. **Zeytinyağında trans-yağ asidi oluşumu üzerine carvacrol ve thymol' ün etkisinin incelenmesi**
ÇETİN K., AKPINAR BAYİZİT A., GÜRBÜZ O., ÖZCAN T.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.639
- CXLI. **Süt ürünlerinin Eikosapentaenoik asit (EPA) ve Dokosaheksaenoik asit (DHA) ile zenginleştirilmesi**
CANBULAT Z., ÖZCAN T.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.713-716
- CXLII. **Dondurma üretiminde kristalizasyon ve rekristalizasyon Mekanizması**
ACI C., ÖZCAN T.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.705-708
- CXLIII. **The organic acid profile of boza: a fermented beverage**
AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., GÜLDAŞ M.
5th International Congress on Food Technology, Atina, Yunanistan, 9 - 11 Mart 2007
- CXLIV. **Impact of trisodium citrate on rheology and microstructure of yogurt**
ÖZCAN T., LEE W. J., LUCEY J. A.
Joint Annual Meeting of ADSA ASA, Minneapolis, Minnesota, 8 - 12 Temmuz 2006, cilt.89, ss.176-177
- CXLV. **Mozzerella ve pizza peynirinin erime kabiliyetine etki eden faktörler**
EREN VAPUR U., ÖZCAN T.
8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004, ss.7
- CXLVI. **Doğal nutrasötik bir gıda: tereyağı**
ÖZCAN T.
8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004, ss.68
- CXLVII. **Comparison of the cholesterol content and nutritional value of chicken eggs processed by different methods**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., GÜRBÜZ O., YÜCEL A.
1st International Functional and Nutraceutical Foods Symposium, Antalya, Türkiye, 27 - 29 Nisan 2004
- CXLVIII. **Aromalı kefir üretimi**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
Ulusal Kivi Ve Üzümsü Meyveler Sempozyumu, Ordu, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2003, ss.485-490
- CXLIX. **Developments in membrane separation techniques used in production of whey protein concentrate**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., KURDAL E.

Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2003, ss.217-221

- CL. **Propolis'in kimyasal bileşimi, biyolojik özellikleri ve insan sağlığı üzerine etkisi**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
2. Marmara Arıcılık Kongresi, Yalova, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2003
- CLI. **A Study on the use of yoghurt, Whey, Lactic Acid and Starter Culture on Carrot Fermentation**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
2nd International Conference on Horticultural Science, Kafr El-Sheikh, Mısır, 10 - 12 Eylül 2002
- CLII. **The suitability of some vegetables for drying**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., ÖZGÜR M.
2nd International Conference on Horticultural Science, Kafr El-Sheikh, Mısır, 10 - 12 Eylül 2002
- CLIII. **Vişne meyvesi, aroması ve likörü ile meyveli yoğurt üretimi**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
I. Sert Çekirdekli Meyveler Sempozyumu, Yalova, Türkiye, 25 Eylül - 28 Ağustos 2001, ss.329-342
- CLIV. **Probiyotik süt ürünlerinin beslenme ve sağlık üzerine etkisi**
ÖZCAN T., KURDAL E.
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu "Süt ve Ürünleri Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri", Tekirdağ, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2000, ss.279-287
- CLV. **Süt ve ürünlerinde bulunan laktik asit bakterilerinin oluşturduğu bakteriosinler**
Akpınar Bayizit A., Özcan T.
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu "Süt ve Ürünleri Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri", Tekirdağ, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2000, ss.315-319
- CLVI. **Sütün insan beslenmesindeki önemi**
ÖZCAN T., ERBİL F., KURDAL E.
IV. Süt ve Ürünleri Sempozyumu "İçme Sütü", İstanbul, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 1996, ss.31-41
- CLVII. **İçme sütüne işleme ve depolama sırasında sütün bileşiminde oluşan değişimler**
ÖZCAN T., ERBİL F., KURDAL E.
IV. Süt ve Ürünleri Sempozyumu "İçme Sütü", İstanbul, Türkiye, 01 Ocak 1998, ss.169-177

Desteklenen Projeler

ÖZCAN T., ERUL L., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Diyetetik Fermente Kahvelerin Biyoaktivitesi ve In Vitro Metabolik Etkilerinin Araştırılması, 2025 - Devam Ediyor

ELAL MUŞ T., ÇETİNKAYA F., ÖZCAN T., SELVİ T. N., ŞENTÜRK N., KESER G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Psyllium Plantago ovata Diyet Lifi ile Zenginleştirilmiş Fonksiyonel Salam Üretimi ve Ticari Üretim Olasılıklarının Değerlendirilmesi, 2023 - Devam Ediyor

YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., CİNİVİZ M., KESER G., AKSÖZ D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Geleneksel Peynirlerden İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Farklı Süt Matrikslerinde Fermantasyon Aktiviteleri ile Teknofonksiyonel Etkilerinin Belirlenmesi, 2022 - Devam Ediyor

ÖZCAN T., KESER R. A., YILMAZ ERSAN L., KESER G., CİNİVİZ M., AKSÖZ D., KESER R. A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mihaliç Peynirinden İzole Edilen Bazı Laktik Asit Bakterilerinin Fonksiyonel Kültür Olarak Kullanımının Araştırılması, 2022 - Devam Ediyor

Özcan T., Narlı M. B., TÜBİTAK Projesi, Dondurarak Kurutulmuş Yoğurtların Kriyostabilizasyonu Üzerine Potansiyel Prebiyotik Sakkaritler ve Probiyotik Fermantasyonunun Etkisinin Araştırılması, 2025 - 2025

Özcan T., Kaya A. R., Çetin Y. E., Elçiboğa F., TÜBİTAK Projesi, Probiyotik bakterilerin soğuk stresi toleranslarının dondurulmuş süt matriksinde araştırılması, 2024 - 2025

Özcan T., Yılmaz Ersan L., Çopur Ö. U., TÜBİTAK Projesi, Geleneksel Fermente Ürünlerin Araştırılması ve Ürün Geliştirilmesi, 2019 - 2025

Özcan T., Narlı M. B., TÜBİTAK Projesi, Probiyotik Süt Matriksi Reolojisinin Dondurarak Kurutulmuş Ürün Özelliklerine Etkisi, 2023 - 2024

YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mikroalg İle

Zenginleştirilmiş Fonksiyonel Peynir Üretimine Geliştirilmesi, 2020 - 2024

ÖZCAN T., BENGÜ İ., YILMAZ ERSAN L., KESER R. A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Probiyotik Yoğurtlarda Oksidatif Tolerans ve Metabolik Etki Üzerine Prebiyotiklerin Etkisinin Belirlenmesi, 2022 - 2023

ÖZCAN T., BAŞÇAM Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Tereyağının Oksidasyon Stabilitesi ve Fonksiyonel Özellikleri Üzerine Farklı Üzüm Çeşidi Kabuğu Biyoaktif Bileşenlerinin Etkisi, 2021 - 2023

Özcan T., Eren O., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Türkiye Geleneksel Peynir Envanterinin Oluşturulması, 2021 - 2023

Özcan T., Avcı H. R., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Yayıkaltı Suyunun Krem Tipi Eritme Peynirinde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2020 - 2023

Akpınar Bayizit A., Özcan T., Cebeci O. I., Yılmaz Ersan L., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Mikroalglerden Üretilen Biyokütle Ve Fonksiyonel Bileşenlerin Biyoyararlılıklarının İncelenmesi, 2015 - 2023

Yılmaz Ersan L., Özcan T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mikroalg İle Zenginleştirilmiş Fonksiyonel Peynir Üretimine Geliştirilmesi, 2020 - 2022

ÖZCAN T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yayıkaltı Suyu Kullanımının Düşük Yağlı Kaşar Peynirlerinin Fonksiyonel ve Teknolojik Özelliklerine Etkisinin Araştırılması, 2020 - 2022

Özcan T., Avcı H. R., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Yayıkaltı Suyunun Fonksiyonel Bileşiminin Belirlenmesi ve Peynir Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2019 - 2022

ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Stevia Katkılı Şeker Oranı Azaltılmış Fonksiyonel Süt Ürünlerinin Geliştirilmesi, 2019 - 2022

Yılmaz Ersan L., Özcan T., Akpınar Bayizit A., TÜBİTAK Projesi, Fermente Süt Ürünleri Üretiminde Kestane Sütü Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2018 - 2021

Çopur Ö. U., Gürbüz O., Özcan T., Tamer C. E., Akpınar Bayizit A., İncedayı B., Diğer Özel Kurumlarca Desteklenen Proje, Uludağ Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Araştırma Merkezi Altyapısının Oluşturulması, 2011 - 2021

Akpınar Bayizit A., Yılmaz Ersan L., Özcan T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Potansiyel Prebiyotik Kaynağı Olarak Bademin Kullanılması, 2019 - 2020

Özcan T., Yılmaz Ersan L., Demir S., TÜBİTAK Projesi, Simbiyotik Dondurma ve Simbiyotik Dondurma Üretim Süreci Geliştirme, 2017 - 2019

Gültaş M., Gürbüz O., Avşar Z., Özcan T., Yılmaz Ersan L., Yıldız E., Ziyanoğlu Demirtaş S., Erasmus Projesi, Mapping Skills needs and supply in the dairy sector , 2016 - 2019

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

Özcan T., Yılmaz Ersan L., Akpınar Bayizit A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bifidobacterium lactis' in in vitro Koşullarda Gelişimi Üzerine Bazı Potansiyel Prebiyotik Bileşenlerin Etkisi, 2017 - 2018

Yılmaz Ersan L., Özcan T., Akpınar Bayizit A., Şahin S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kefirin Antioksidan Özelliği Üzerine Farklı Hayvan Sütlerinin Etkisi, 2015 - 2018

Akpınar Bayizit A., Özcan T., Yılmaz Ersan L., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bursa İlinde Tüketime Sunulan Yeşil ve Siyah Zeytinlerde Sorbik Asit ve Benzoik Asit Miktarlarının İncelenmesi , 2016 - 2017

Özcan T., Aydınol Sönmez P., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Protein ve Diyet Lifi Katkısı ile Zenginleştirilen Yağı Azaltılmış Labne Peynirinin Tekstürel Özelliklerinin Geliştirilmesi, 2014 - 2017

Özcan T., Yılmaz Ersan L., Akpınar Bayizit A., Barat A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Meyveli Probiyotik Süt İçeceğinde Probiyotik Bakterilerin Canlılığının Belirlenmesi U Ü Bilimsel Araştırma Projeleri , 2014 - 2015

Özcan T., Lucey J. A., Ulusal Araştırma Fonu Tarafından Desteklenmiş Proje, Sütte Kolloidal Kalsiyum Fosfat CCP İçeriğinin Arttırılmasının Yoğurt Tekstürü Üzerine Etkisi, 2010 - 2010

Özcan T., Aydınol Sönmez P., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Dumanlama Tekniklerinin Füme Çerkez Peynirinin Özellikleri Üzerine Etkisi, 2009 - 2010

Özcan T., Vapur U. E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Starter Kültür Oranları ile Hayvansal ve Mikrobiyel Kaynaklı Peynir Mayaları Kullanılarak Üretilen Tam Yağlı Beyaz Peynirlerin Özelliklerinin Belirlenmesi, 2008 - 2010

Yashoğlu E., Arıcı İ., Şimşek E., Balcı F., Özcan T., Kılıç İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hayvan Barınaklarında İç Ortam Hava Kalitesinin Hayvan Verim ve Ürün Kalite Özellikleri Üzerine Etkilerinin Araştırılması, 2008 - 2010

Akpınar Bayizit A., Yılmaz Ersan L., Özcan T., Gültaş M., TÜBİTAK Projesi, Boza Fermentasyonu ve Depolanması Sırasında Organik Asitlerin Belirlenmesi, 2006 - 2007

Özcan T., Lucey J. A., Diğer Ülkelerden Üniversiteler Tarafından Desteklenmiş Proje, Yoğurt Reolojisinin Geliştirilmesi Üzerine Alternatif Yöntemler, 2005 - 2006
Akpınar Bayizit A., Özcan T., Yılmaz Ersan L., TÜBİTAK Projesi, Peynir Altı Suyundan Küflerle Mikrobiyel Yağ Üretimi, 2002 - 2006
Yücel A., Özcan T., Akpınar Bayizit A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bursa da Tüketime Sunulan Donmuş Kabuklu Su Ürünlerinin Fiziksel Kimyasal ve Mikrobiyolojik Niteliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma, 1999 - 2001

Patent

Elal Muş T., Çetinkaya F., Üstüner H., Özcan T., Selvi T. N., Keser G., Şentürk N., PSYLLIUM DİYET LİFİ KATKILI PREBİYOTİK FONKSİYONEL SALAM, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2024/017719 , Standart Tescil, 2024
Özcan T., Özcan M., KABAK ÇEKİRDEĞİ YAĞI İÇEREN FERMENTE SÜT KREMASI , Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2022/009920 , Standart Tescil, 2022
Özcan T., Aydınol Sönmez P., PROTEİN VE DİYET LİFİ KATKISIYLA ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ YAĞ ORANI AZALTILMIŞ BİR LABNE PEYNİRİ VE BUNUN ÜRETİM YÖNTEMİ , Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2019/21583 , Standart Tescil, 2019
Özcan T., BİTKİSEL PROTEİN KATKILI YAĞ ORANI AZALTILMIŞ BİR FERMENTE SÜT İÇECEĞİ VE BUNUN ÜRETİM YÖNTEMİ, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2019/21596 , Standart Tescil, 2019
Özcan T., Yılmaz Ersan L., Akpınar Bayizit A., Özcan Ö., CORDYCEPS MİLİTARİS YENİLEBİLİR MANTAR EKSTRATI İÇEREN BİR SİNBİYOTİK YOĞURT VE BİR FERMENTE SÜT İÇECEĞİ VE BUNLARIN ÜRETİM YÖNTEMİ, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2019/21609 , Standart Tescil, 2019

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

MLJEKARSTVO, Editörler Kurulu Üyesi, 2018 - Devam Ediyor
Fermentation, Özel Sayı Editörü, 2022 - 2023

Bilimsel Yayınlarda Hakemlikler

JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2022
GELS, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2022
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2022
COGENT FOOD & AGRICULTURE, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2022
FOODS, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2022
JOURNAL OF TEXTURE STUDIES, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2022
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2022
Frontiers in Sustainable Food Systems, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2022
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2022
FRONTIERS IN NUTRITION, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2022
FRONTIERS IN NUTRITION, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2022
JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2022
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2022
FOOD CHEMISTRY, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2022
INNOVATIVE FOOD SCIENCE AND EMERGING TECHNOLOGIES, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2022
CIENCIA RURAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2022
FOODS, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2022

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2022

HELIYON, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2022

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2022

Metrikler

Yayın: 324

Atf (WoS): 1135

Atf (Scopus): 1465

H-İndeks (WoS): 20

H-İndeks (Scopus): 22

Akademi Dışı Deneyim

Technology and Natural Sciences University , Bydgoszcz, Polonya, ErasmusDersVerme Hareketliliği

Life Sciences, Czech University , Erasmus DersVerme Hareketliliği

University of Wisconsin-Madison USA, Ziyaretçi Öğretim Üyesi

University of Wisconsin-Madison USA, Ziyaretçi Öğretim Üyesi