

## Doç. Dr. DİLŞAT BOZDOĞAN KONUŞKAN

### Kişisel Bilgiler

E-posta: dilsat@mku.edu.tr

Web: <https://avesis.mku.edu.tr/dilsat>

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-3788-3543

Yoksis Araştırmacı ID: 111006

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye 2003 - 2008

Yüksek Lisans, Türkiye 2001 - 2002

Lisans, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Türkiye 1995 - 1999

### Yabancı Diller

İngilizce

### Yaptığı Tezler

Doktora, Hatay'xxda yetiştirilen halhalı, sarı haşebi ve Gemlik zeytin çeşitlerinden çözücü ekstraksiyonuyla elde edilen yağların bazı niteliklerinin belirlenmesi ve mekanik yöntemle elde edilen zeytinyağları ile karşılaştırılması, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2008

Yüksek Lisans, Hatay'xxda üretilen natürel zeytinyağlarının bazı fiziksel, kimyasal ve duyuşal özelliklerinin incelenmesi, 2002

### Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, 2019 - Devam Ediyor

Yrd. Doç. Dr., 2009 - Devam Ediyor

Araştırma Görevlisi, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, 2003 - 2008

Araştırma Görevlisi, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, 2000 - 2003

### Akademik İdari Deneyim

2019 - Devam Ediyor

2013 - 2019

2013 - 2019

### Verdiği Dersler

Zeytinyağı Üretim Teknolojisi, Lisans, 2021-2022  
Yağ Teknolojisinde Yeni Gelişmeler, Lisans Çift Anadal, 2021-2022  
Modifiye Yağlar Ve Teknolojisi, Lisans Çift Anadal, 2021-2022  
Zeytinyağı Kimyası Ve Teknolojisi, Lisans Çift Anadal, 2021-2022  
Özel Gıdalar, Lisans, 2021-2022  
Gıda Lipidleri ve Analizleri, Lisans Çift Anadal, 2021-2022  
Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Lisans, 2021-2022  
Uçucu Yağ Teknolojisi, Lisans Çift Anadal, 2021-2022  
Fonksiyonel Gıdalar, Lisans Çift Anadal, 2021-2022  
Yemeklik Yağ Kimyası, Lisans Çift Anadal, 2021-2022  
Yağ İşleme Teknolojisi, Lisans, 2021-2022  
Gıda Kimyası, Lisans, 2020-2021  
FONKSİYONEL GIDALAR, Lisans Çift Anadal, 2018-2019, 2013-2014, 2012-2013  
MODİFİYE YAĞLAR VE TEKNOLOJİSİ, Lisans Çift Anadal, 2018-2019  
GIDA LİPİDLERİ VE ANALİZLERİ, Lisans Çift Anadal, 2018-2019, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012  
GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2018-2019  
ÖZEL GIDALAR, Lisans, 2018-2019, 2013-2014, 2012-2013  
YEMEKLİK YAĞ KİMYASI, Lisans Çift Anadal, 2018-2019, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012  
ZEYTİNYAĞI KİMYASI VE TEKNOLOJİSİ, Lisans Çift Anadal, 2018-2019, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012  
YAĞ TEKNOLOJİSİNDE YENİ GELİŞMELER, Lisans Çift Anadal, 2018-2019  
ZEYTİNYAĞI ÜRETİM TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2018-2019  
UÇUCU YAĞ TEKNOLOJİSİ, Lisans Çift Anadal, 2018-2019, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012  
YAĞ İŞLEME TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2018-2019, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010  
gıda analiz yöntemleri, Lisans, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012

## Yönetilen Tezler

BOZDOĞAN KONUŞKAN D., Pamuk yağı rafinasyon aşamalarının yağ kalitesi ve oksidatif stabilitesi üzerine etkileri, Yüksek Lisans, S.HAYDAROĞLU(Öğrenci), 2022  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., Hatay zeytinyağlarının kalite ve saflık kriterleri ile duyuşsal özellikleri üzerine derim zamanı ve çeşidin etkisi, Yüksek Lisans, G.GÜNDÜZ(Öğrenci), 2020  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., Hatay ili propolislerinin uçucu yağ içerikleri ve uçucu yağların bazı patojen bakterilere antimikrobiyal etkisi, Yüksek Lisans, N.YILMAZ(Öğrenci), 2018  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., Doğu Akdeniz bölgesi zeytinyağlarının önemli kalite kriterleri ve sterol kompozisyonları, Yüksek Lisans, O.DEMİRAĞ(Öğrenci), 2017  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., Hatay'da üretilen zeytinyağlarının sterol kompozisyonu üzerine çeşit ve olgunluğun etkisi, Yüksek Lisans, H.ÖZKAN(Öğrenci), 2016  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., Hatay ili zeytinyağlarının uçucu bileşen profilleri üzerinde çeşit ve olgunluğun etkisinin araştırılması, Yüksek Lisans, L.KARTAL(Öğrenci), 2015  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., Farklı lokasyon ve olgunluk döneminin zeytinyağlarının antioksidan aktivitesi ve bazı kalite özellikleri üzerine etkileri, Yüksek Lisans, B.MUNĞAN(Öğrenci), 2015  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., Türkiye'de bitkisel yağ sanayinde dahilde işleme rejiminin (DİR) uygulanabilirliği ve etkilerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, S.DURU(Öğrenci), 2014  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., Hatay ilinde üretilen natürel zeytinyağlarının bazı kalite özelliklerinin ve katı faz mikro ekstraksiyon tekniği kullanılarak uçucu bileşenlerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, A.KARAYİYEN(Öğrenci), 2011

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

1. Effect of Irrigation Strategies on Yield of Drip Irrigated Sunflower Oil and Fatty Acid Composition

### **and its Economic Returns**

SEZEN S. M., Tekin S., BOZDOĞAN-KONUŞKAN D.

Tarım Bilimleri Dergisi, cilt.25, sa.2, ss.163-173, 2019 (SCI-Expanded)

- II. **Physico-chemical characteristic and fatty acids compositions of cottonseed oils Pamuk Yağlarının Fiziko-Kimyasal Özellikleri ve Yağ Asitleri Kompozisyonu**  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., YILMAZTEKİN M., MERT M., Gençer O.  
Tarım Bilimleri Dergisi, cilt.23, sa.2, ss.253-259, 2017 (SCI-Expanded)
- III. **Effects of Variety, Maturation and Growing Region on Chemical Properties, Fatty Acid and Sterol Compositions of Virgin Olive Oils**  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., Mungan B.  
JAACS, Journal of the American Oil Chemists' Society, cilt.93, sa.11, ss.1499-1508, 2016 (SCI-Expanded)
- IV. **Effects of variety and extraction methods on phenolic compounds and chemical composition of olive oils**  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., Canbas A.  
Revista de Chimie, cilt.65, sa.7, ss.788-791, 2014 (SCI-Expanded)

### **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- I. **Zeytinyağının Fizikokimyasal Özellikleri, Yağ Asitleri ve Sterol Kompozisyonu Üzerine Hasat Yılı ve Çeşidin Etkisi**  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., TATLI A.  
Zeytine Dair, 2022 (Hakemli Dergi)
- II. **Zeytinyağında Tağşiş ve Sıflık Kriterleri**  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., ÜNSAL S. Ö., TATLI A.  
Zeytine Dair, 2022 (Hakemli Dergi)
- III. **Doğı Akdeniz Bölgesinde Zeytin ve Zeytinyağının Durumu**  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., Tatlı A., NİKPEYMA Y., Mavi F.  
Zeytine Dair, 2022 (Hakemli Dergi)
- IV. **The Effect of Variety and Maturity on Quality Criteria and Sensory Properties of Hatay Olive Oil**  
GÜNDÜZ G., Bozdogan Konuskan D.  
Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji dergisi, cilt.10, sa.9, ss.1620-1626, 2022 (Hakemli Dergi)
- V. **Zeytinyağının farklı materyalle filtrasyonunun yağ asitleri kompozisyonu ve bazı kalite özelliklerine etkisi**  
DİDİN M., zubaroglu sakarya s., BOZDOĞAN KONUŞKAN D., DOĞAN M., DUMAN A. D., AYDIN Z.  
MUSTAFA KEMAL UNIVERSITY JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES (MKUJAS), cilt.26, sa.2, ss.443-451, 2021 (Hakemli Dergi)
- VI. **Farklı yağlı tohumlardan soğuk pres yöntemiyle elde edilen sabit yağların yağ asidi kompozisyonlarının araştırılması**  
ASIL (Professor (Associate) ) H., Bozdogan Konuskan D.  
Mustafa Kemal Üniversitesi tarım bilimleri dergisi (online), cilt.26, sa.3, ss.670-678, 2021 (Hakemli Dergi)
- VII. **Zeytinyağının farklı materyallerle filtrasyonunun yağ asitleri kompozisyonu ve bazı kalite özelliklerine etkisi**  
DİDİN M., Zubaroglu Sakarya S., Bozdogan Konuskan D., DOĞAN M., Duman A. D., AYDIN Z.  
Mustafa Kemal Üniversitesi tarım bilimleri dergisi (online), cilt.26, sa.2, ss.443-451, 2021 (Hakemli Dergi)
- VIII. **The Effect of Olive Maturity on Some Quality Parameters of Saurani Olive Oil#**  
Bozdogan Konuskan D.  
Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji dergisi, cilt.9, sa.sp, ss.2493-2497, 2021 (Hakemli Dergi)
- IX. **Proximate (lipid, moisture, ash) levels and fatty acid profiles in edible parts of common cuttlefish (Sepia officinalis, L., 1758) from different geographical areas**  
ÖZYILMAZ A., DUYSAK Ö., BOZDOĞAN KONUŞKAN D.

BULGARIAN CHEMICAL COMMUNICATIONS, 2019 (Scopus)

- X. **Tocopherol, Elements, Lipid and Fatty Acid Profiles of shark sucker (Echeneis naucrates, Linnaeus 1758) Caught by Trawl**  
ÖZYILMAZ A., DEMİRCİ S., DEMİRCİ A., ŞİMŞEK E., BOZDOĞAN KONUŞKAN D.  
Journal of Entomology and Zoology Studies, cilt.5, sa.6, ss.2167-2171, 2017 (Hakemli Dergi)
- XI. **Identification of Volatile Compounds (VCs) in the Leaves Collected from 'Gemlik', 'Halhalı' and 'Sarı Hasebi' Olive Tree Varieties**  
DURUN A., GÜLER Z., ÖZKAN D., BOZDOĞAN KONUŞKAN D.  
International Journal of Secondary Metabolite, cilt.4, sa.3, ss.195-204, 2017 (Hakemli Dergi)
- XII. **Macro minerals, micro minerals, heavy metal, fat, and fatty acid profiles of European hake (Merluccius merluccius Linnaeus, 1758) caught by gillnet**  
ÖZYILMAZ A., DEMİRCİ A., BOZDOĞAN KONUŞKAN D., DEMİRCİ S.  
Journal of Entomology and Zoology Studies, cilt.5, sa.6, ss.272-275, 2017 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Inward Processing Regime Promotion System in Vegetable Oil Industry: A Case Study of Turkey**  
DURU S., BOZDOĞAN KONUŞKAN D., PARLAKAY O.  
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.5, sa.4, ss.435-440, 2017 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Hatay Zeytinyağlarının Yağ Asidi ve Sterol Kompozisyonları**  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D.  
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.5, sa.2, ss.170-175, 2017 (Hakemli Dergi)
- XV. **Consumers Knowledge Attitudes and Behavior Assessment about Food Safety The Case Study of Hatay Province of Turkey**  
YILMAZ Y., SEMERCİ A., TAPKI N., DAĞISTAN E., BOZDOĞAN KONUŞKAN D.  
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.3, sa.8, ss.672-679, 2015 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Hatay İlinde Zeytinyağı Sektörünün Analizi**  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., DAĞISTAN E.  
Zeytin ve Zeytinyağı Akdeniz Kültürü Dergisi, cilt.33, sa.4, ss.86-90, 2015 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Bitkisel Yağlarda Oleik Asit Miktarının Arttırılması ve Yağ Kalitesi Üzerine Etkileri**  
DURU S., BOZDOĞAN KONUŞKAN D.  
GIDA, cilt.39, sa.6, ss.379-385, 2014 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Genetic stability in a predominating turkish olive cultivar, Gemlik, assessed by RAPD, microsatellite, and AFLP marker systems**  
ÇELİKKOL AKÇAY U., ÖZKAN G., ŞAN B., Dolgun O., Dağdelen A., BOZDOĞAN KONUŞKAN D.  
Turkish Journal of Botany, cilt.38, sa.3, ss.430-438, 2014 (Scopus)
- XIX. **Hatay'da yetiştirilen önemli zeytinlerden elde edilen zeytinyağlarının antioksidan özellikteki bileşenlerinin ve oksidatif stabilitelerinin belirlenmesi**  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., DİDİN M., aykut k.  
Zeytin ve Zeytinyağı Akdeniz Kültürü Dergisi, sa.27, ss.72-77, 2013 (Hakemli Dergi)
- XX. **Natürel Zeytinyağındaki Uçucu Aroma Bileşenleri Ve Duyusal Kalite Üzerine Etkileri**  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., KARAYİYEN A.  
GIDA, cilt.36, sa.6, ss.357-364, 2011 (Hakemli Dergi)
- XXI. **Uçucu Yağlar: Gıdalarda Kullanımı ve Özellikleri**  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., Altan A., KOLA O.  
Dünya Gıda, ss.54-56, 2008 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Zeytin ve Zeytinyağında Doğal Olarak Bulunan Biyoaktif Bileşikler Ve Fizyolojik Etkileri**  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., ALTAN A.  
GIDA, cilt.33, sa.6, ss.297-302, 2008 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **Hatay'da Yetiştirilen Halhalı, Sarı Hasebi ve Gemlik Zeytin Çeşitlerinin Bazı Fiziksel Özelliklerinin ve Yağ Verimlerinin Belirlenmesi**

## Kitap & Kitap Bölümleri

### I. **Minor Bioactive Lipids in Cold Pressed Oils**

BOZDOĞAN KONUŞKAN D.

Cold Pressed Oils: Green Technology, Bioactive Compounds, Functionality, and Applications, Mohamed Fawzy Ramadan, Editör, Elsevier, Academic Press, London, ss.7-14, 2020

### II. **Vinterizasyon**

KOLA O., ALTAN A., BOZDOĞAN KONUŞKAN D.

Yağ İşleme Teknolojisi, Ali ALTAN, Osman KOLA, Editör, Bizim Büro, Ankara, ss.185-187, 2009

### III. **Zeytinlerin Yağa İşlenmesi**

ALTAN A., BOZDOĞAN KONUŞKAN D., KOLA O.

Yağ İşleme Teknolojisi, Ali Altan, Osman Kola, Editör, Bizim Büro, Ankara, ss.141-148, 2009

## Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **INFLUENCE OF OLIVE MATURITY ON SOME PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES AND FATTY ACID COMPOSITION OF MONOVARIETAL OLIVE OIL OF EXTRACTED FROM HALHALI CULTIVAR**  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D.  
9 th International Conference on Advanced Materials and Systems, Bukres, Romanya, 26 - 28 Ekim 2022, ss.43-48
- II. **Hatay Gastronomi Turizminde Zeytin ve Zeytinyağının Yeri**  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D.  
vii. Ulusal iii. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, Hatay, Türkiye, 20 - 21 Nisan 2018, ss.937-939
- III. **Fatty Acid Composition of Bastard grunt [*Pomadasys incisus* (Bowdich, 1825)]**  
ÖZYILMAZ A., BOZDOĞAN KONUŞKAN D.  
INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND LIFE SCIENCES, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018, ss.286-289
- IV. **Health Promoting oils fish and olive oils**  
ÖZYILMAZ A., BOZDOĞAN KONUŞKAN D., ÇAKIR ARICA Ş., DEMİRCİ S.  
Congress on Engineering and Life Sciences, 26 - 29 Nisan 2018
- V. **Environmental Genotoxic Effects in Aquatic Organisms, Iskenderun Gulf Example**  
ÇAKIR ARICA Ş., ÖZYILMAZ A., DEMİRCİ S., BOZDOĞAN KONUŞKAN D.  
International Congress on Engineering and Life Science, 26 - 29 Nisan 2018, ss.460-462
- VI. **Quality characteristics of bay laurel (*Laurus nobilis* L.) fatty oils extracted by different methods**  
KOÇER O., AYANOĞLU F., BOZDOĞAN KONUŞKAN D.  
4. International Symposium of Medicinal and Aromatic Plants, İzmir, Türkiye, 02 Ekim 2018
- VII. **Fatty Acid Composition of the Prussian carp (*Carassius gibelio*, Bloch 1782) An invasive Species**  
ÖZYILMAZ A., ALAGÖZ ERGÜDEN S., ERGÜDEN D., BOZDOĞAN KONUŞKAN D.  
II. Workshop on Invasive Species: Global Meeting on Invasive Ecology, BODRUM, Türkiye, 27 - 29 Eylül 2017, ss.71
- VIII. **Fatty Acid Composition of An Invasive Species, Striped Piggy [*Pomadasys stridens*, (Forsskal, 1775)]**  
ÖZYILMAZ A., ERGÜDEN D., GÜRLEK M., BOZDOĞAN KONUŞKAN D.  
II. Workshop on Invasive Species: Global Meeting on Invasive Ecology, BODRUM, Türkiye, 27 - 29 Eylül 2017, ss.72
- IX. **Identification of Volatile Compounds (VCs) of 'Gemlik', 'Halhalı' and 'Sarı Hasebi' Olive Leaves**  
GÜLER Z., ÖZKAN D., DURSUN A., BOZDOĞAN KONUŞKAN D.  
1st International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Konya, Türkiye, 10 Aralık - 12 Ekim 2017, ss.90
- X. **Halhalı" Zeytin Çeşidinden Elde Edilen Zeytinyağının Uçucu Bileşenleri Ve Kimyasal Özellikleri**  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D.

- XI. **Use of Essential Oils in Seafood Preservation**  
ÖZYILMAZ A., DEMİRCİ S., ÇAKIR ARICA Ş., ÖKSÜZ A., BOZDOĞAN KONUŞKAN D.  
I. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants "Natural and Healthy Life", Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, ss.1535
- XII. **Meat Yield, lipid level and fatty acid profiles of Anatolian Minnow Pseudophoxinus anaticus, Hanko, 1925 from Seydişehir, Konya, Turkey**  
ÖZYILMAZ A., erbatur i., yağcı a., DEMİRCİ S., BOZDOĞAN KONUŞKAN D.  
I. International Symposium on Limnology and Freshwater Fisheries, Türkiye, 4 - 06 Ekim 2017
- XIII. **Biochemical Composition of Capoeta barroisi Lortet, 1894 Caught by Gillnet in Seyhan River**  
ÖZYILMAZ A., ALAGÖZ ERGÜDEN S., ERGÜDEN D., BOZDOĞAN KONUŞKAN D.  
Limnofish, International Symposium on Limnology and Freshwater Fisheries, EĞİRDİR, Türkiye, 4 - 06 Ekim 2017, ss.132
- XIV. **Doğu Akdeniz Bölgesi Zeytinyağlarının Kalite Parametreleri ve Yağ Asidi Kmpozisyonları**  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., TATLI A.  
YABİTED II Bitkisel Yağ Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 15 Nisan 2017
- XV. **Cin Mısırı (Zea mays everta sturt.) Patlatmasında Kullanılan Farklı Yağ Miktarlarının Patlatma Kalitesi Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi**  
KONUŞKAN Ö., GÖZÜBENLİ H., BOZDOĞAN KONUŞKAN D., BARUTÇU H. H., GÜÇLÜ M.  
11. Tarla Bitkileri Kongresi, Türkiye, 7 - 10 Eylül 2015, ss.277-280
- XVI. **Cin Mısırı Zea mays everta Sturt Patlatmasında kullanılan farklı yağ Miktarlarının Patlama Kalitesi Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi**  
KONUŞKAN Ö., GÖZÜBENLİ H., BOZDOĞAN KONUŞKAN D.  
TÜRKİYE XI. TARLA BİTKİLERİ KONGRESİ, Türkiye, 7 - 10 Eylül 2015
- XVII. **Farklı Sulama Programlarının Yağlık Ayçiçeğinde Verim, Verim Bileşenleri ve Su Kullanım Randımanına Etkileri**  
SEZEN S. M., YAZAR A., TEKİN S., ÖNDER D., BOZDOĞAN KONUŞKAN D., Çolak y.  
12. Ulusal Kültürteknik Sempozyumu, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2014
- XVIII. **Zeytinyağı Üretiminde Enzim Kullanımının Yağ Verimi ve Kalitesi Üzerine Etkileri**  
KEÇELİ MUTLU T., BOZDOĞAN KONUŞKAN D.  
Gıda Kongresi 2015, İzmir, Türkiye, 19 - 21 Nisan 2015
- XIX. **Fatty acid Composition of Olives Grown in Adana /Mediterranean Region in Turkey**  
CABAROĞLU T., YILMAZTEKİN M., KELEBEK H., KEÇELİ MUTLU T., BOZDOĞAN KONUŞKAN D., CANBAŞ A.  
II. International Congress on Food Technology, 5 - 07 Kasım 2014, ss.199
- XX. **Yerfıstığının Farklı Gelişme Dönemlerinin Tuzluluğa Tepkisi**  
ÖDEMİŞ B., BOZDOĞAN KONUŞKAN D., GÜMÜŞ Z.  
12. Ulusal Kültürteknik Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 21 Mayıs 2014
- XXI. **The Determination of Volatile Components by Solid Phase Micro Extraction and Some Quality Properties of Virgin Olive Oils Produced in Hatay Region.**  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., KARAYİYEN A.  
11 th Euro Feed Lipid Congress, Antalya, Türkiye, 27 - 30 Ekim 2013
- XXII. **Effect of Different Oils on Popping Characteristics of Popcorn (Zae mays evarta Sturt)**  
KONUŞKAN Ö., GÖZÜBENLİ H., BOZDOĞAN KONUŞKAN D.  
11.Th Euro Fed Lipid Congress, 27 - 30 Ekim 2013, ss.249
- XXIII. **Cin Mısırının Zea mays everta Patlama Kalitesi Üzerinde Yağ Miktarının Etkisinin Belirlenmesi**  
KONUŞKAN Ö., GÖZÜBENLİ H., BOZDOĞAN KONUŞKAN D., BARUTÇU H. H., GÜÇLÜ M.  
TÜRKİYE 11. GIDA KONGRESİ, Hatay, Türkiye, 10 Ekim - 12 Aralık 2012
- XXIV. **Yemeklik Bitkisel Sıvı Yağlarda Meydana Gelen Başlıca Değişmeler ve Bunların Üzerinde Etkili Faktörler**  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., ALTAN A., KOLA O.  
Türkiye 11.Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012

- XXV. **Soğuk Pres Yöntemiyle Elde Edilen Aspir Yağının Bazı Karakteristik Özelliklerinin Belirlenmesi.**  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., ALTINÖZ L.  
Türkiye 11.Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012
- XXVI. **Farklı Yöntemlerle Elde Edilen Zeytinyağlarının Oksidatif Stabilitelerinin Karşılaştırılması**  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D.  
Türkiye 11.Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012
- XXVII. **Cin Mısıırı Patlamasında kullanılan Farklı yağ Miktarlarının Patlatma Kalitesi Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi**  
KONUŞKAN Ö., GÖZÜBENLİ H., BOZDOĞAN KONUŞKAN D., Barutçu H. H., Güçlü M.  
Türkiye 11.Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012
- XXVIII. **Cin Mısırında Zea mays everta Sturt Farklı Yağ Oranlarının Patlama Kalitesi Üzerine Olan Etkilerinin Belirlenmesi**  
KONUŞKAN Ö., GÖZÜBENLİ H., BOZDOĞAN KONUŞKAN D., barutçu h., Güçlü M.  
gıda mühendisliği kongresi, Türkiye, 24 - 27 Eylül 2012
- XXIX. **AKDENİZ İKLİM KUŞAĞINDA KISMİ KÖK KURULUĞU VE KISINTILI SULAMA STRATEJİLERİNİN AYÇİÇEĞİ TANE VERİMİ VE YAĞ KALİTESİNE ETKİLERİ**  
SEZEN S. M., YAZAR A., TEKİN S., KAPUR B., BOZDOĞAN KONUŞKAN D., Çolak Y., Eker S.  
2. Ulusal Sulam ve Tarımsal Yapılar Sempozyumu, Türkiye, 24 - 25 Mayıs 2012, ss.1-8
- XXX. **Influence of genetic variation, crop year and geographical location on fatty acid profiles of Turkish Gemlik extra-virgin olive oils**  
ÖZKAN G., ÇELİKKOL AKÇAY U., DAĞDELEN A., ŞAN B., DOLGUN O., BOZDOĞAN KONUŞKAN D.  
9 th Euro Feed Lipid Congress Oils, Fats and Lipids, Rotterdam, Hollanda, 18 - 21 Eylül 2011
- XXXI. **The Role of Volatile Compounds on Virgin Olive Oil Aroma**  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D.  
9 th Euro Feed Lipid Congress Oils, Fats and Lipids, Rotterdam, Hollanda, 18 - 21 Eylül 2011
- XXXII. **The Effects of Extraction Systems on Virgin Olive Oil Quality**  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., TATLI A.  
9 th Euro Feed Lipid Congress Oils, Fats and Lipids, Rotterdam, Hollanda, 18 - 21 Eylül 2011
- XXXIII. **The Effects of Variety and Maturation on Some Properties of Olive and Olive Oil**  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., TATLI A.  
8'th Euro Feed Lipid Congress, Oils, Fats and Lipids, Munich, Almanya, 21 - 24 Kasım 2010
- XXXIV. **Location Effect on Some Properties of Olive**  
ÖZKAN G., DAĞDELEN A., DOLGUN O., BOZDOĞAN KONUŞKAN D., ŞAN B., ÇELİKKOL AKÇAY U.  
8 th Euro Feed Lipid Congress Oils, Fats and Lipids, Munich, Almanya, 21 - 24 Kasım 2010
- XXXV. **Researhes on Diallel Hybrid Analysis and Heritability of Oil Quantitiy in Dent Corn Zea Mays İndentata Sturt**  
KONUŞKAN Ö., GÖZÜBENLİ H., BOZDOĞAN KONUŞKAN D., ÜLGER A. C.  
8TH EURO FFED LIPID CONGRES MUNCHEN GERMANY, 21 - 24 Kasım 2010
- XXXVI. **The Role of Minor Components on Sensory Properties and Oxidative Stability of Virgin Olive Oil**  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D.  
8 th Euro Feed Lipid Congress, Oils, Fats and Lipids, Munich, Almanya, 21 - 24 Kasım 2010
- XXXVII. **Effect of Locality on Tocopherols, Total Phenolics and Oxidative Stability of Virgin Olive Oil**  
ÖZKAN G., DOLGUN O., DAĞDELEN A., BOZDOĞAN KONUŞKAN D., ŞAN B., ÇELİKKOL AKÇAY U.  
8 th Euro Feed Lipid Congress Oils, Fats and Lipids, 21 - 24 Kasım 2010
- XXXVIII. **Analysis of Genetic Variation in Turkish Olive Variety, Gemlik by the Use of RAPD and SSR Genetic Marker Systems**  
ÇELİKKOL AKÇAY U., ÖZKAN G., ŞAN B., DOLGUN O., DAĞDELEN A., BOZDOĞAN KONUŞKAN D.  
8 th Euro Feed Lipid Congress, Oils, Fats and Lipids, Munich, Almanya, 21 Kasım - 24 Ekim 2010
- XXXIX. **Farklı Bölgelerde Yetiştirilen Cin Mısırında Zea mays everta Sturt Verim ve Kalite Özellikleri**  
KONUŞKAN Ö., GÖZÜBENLİ H., BOZDOĞAN KONUŞKAN D., ÜLGER A. C.  
Türkiye VIII. Tarla Bitkileri Kongresi, 19 - 22 Ekim 2009, ss.594-597

- XL. Farklı Lokasyonda Yetiştirilen İki Patlak Mısırın (Zea mays evarta Sturt.) Verim ve Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi**  
KONUŞKAN Ö., GÖZÜBENLİ H., BOZDOĞAN KONUŞKAN D., ÜLGER A. C.  
Hatay 8. Tarla Bitkileri Kongresi, Hatay, Türkiye, 19 - 22 Ekim 2009
- XLI. OXIDATIVE DEGRADATION PRODUCTS OF OILS AND THEIR HARMFULEFFECTS ON HUMAN HEALTH**  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., CANBAŞ A.  
INTERNATIONAL SYMPOSIUMFOOD, NUTRITION AND CANCER, 17 - 19 Nisan 2008
- XLII. Zeytinyağındaki Renk Maddeleri ve Yağ Kalitesi Üzerine Etkileri**  
KEÇELİ MUTLU T., BOZDOĞAN KONUŞKAN D.  
Ulusal Zeytin Ve Zeytinyağı Sempozyumu Ve Sergisi, İzmir, Türkiye, 15 - 17 Eylül 2006
- XLIII. Zeytinlerde Taşıma ve Muhafazanın Zeytinyağı Kalitesine Etkileri**  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., KEÇELİ MUTLU T., DİDİN M.  
1. Bahçe Bitkileri Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2005
- XLIV. Zeytinlerde Taşıma Ve Muhafazanın Zeytinyağı Kalitesi Üzerine Etkileri**  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., KEÇELİ MUTLU T., DİDİN M.  
III.Bahçe Ürünlerinde Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu, Hatay, Türkiye, 6 - 09 Eylül 2005, ss.345-349
- XLV. Hatay ili Naturel Zeytinyağlarının Kalitesinin Belirlenmesi Üzerine Bir Çalışma**  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., DİDİN M., KEÇELİ MUTLU T.  
Türkiye I. Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Sempozyumu, Türkiye, 2 - 03 Ekim 2003, ss.200
- XLVI. Hatay İli Zeytinyağlarının Kalitesinin Belirlenmesi Üzerine Bir Çalışma.**  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., DİDİN M.  
Türkiye 1. Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 10 Ekim - 12 Aralık 2003
- XLVII. Hatay İli Natürel Zeytinyağlarının Kalitesinin Belirlenmesi Üzerine Bir Çalışma**  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., DİDİN M., KEÇELİ MUTLU T.  
Türkiye I. Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 2 - 03 Ekim 2003, ss.200-2004
- XLVIII. Ereğlide Yetiştirilen Beyaz Kirazların Reçel ve Marmelata İşlenmeye Uygunluklarının Belirlenmesi Üzerinde Bir Araştırma**  
DİDİN M., KAYA C., BENLİ H., BOZDOĞAN KONUŞKAN D.  
7. Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 22 - 24 Mayıs 2002, ss.511
- XLIX. Zeytin ve Zeytinyağı Üretiminde Hatay'ın Yeri ve Önemi**  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., OKAY N., DİDİN M.  
Türkiye 7. Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 22 - 24 Mayıs 2002, ss.743-750
- L. Turunçgil Suyu İşleme Endüstrisinde Yeni Teknolojik Uygulamalar**  
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., KOLA O., AYHAN Z.  
GAP II.Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2001, cilt.1, ss.335-344

## **Desteklenen Projeler**

BOZDOĞAN KONUŞKAN D., ERDOĞAN İ., GEZİCİ S., ŞEKEROĞLU N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kilis Yağlık Zeytininden Elde Edilen Zeytinyağının Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi ve Biyolojik Aktivitesinin İncelenmesi, 2019 - 2020

BOZDOĞAN KONUŞKAN D., DEMİRAĞ O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Doğu Akdeniz Bölgesi Zeytinyağlarının Önemli Kalite Kriterleri ve Sterol Kompozisyonları, 2016 - 2017

BOZDOĞAN KONUŞKAN D., SEZEN S. M., KURT C., SUBAŞI S., BOZKURT ÇOLAK Y., TEKİN S., YÜCEL S., KARA O., ALAÇ V., YAZAR A., Doğu Akdeniz İklim Koşullarında Damla Yöntemiyle Sulanan Yerfıstığında Optimum Sulama Programının Oluşturulması ve Kısımlı Sulama Stratejilerinin Verim ve Kalite Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi, 2014 - 2017

BOZDOĞAN KONUŞKAN D., Munğan B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Lokasyon ve Olgunluk Döneminin Gemlik ve Halhalı Zeytinlerinden Elde Edilen Zeytinyağlarının Antioksidan Aktivitesi ve Önemli Kalite Parametreleri Üzerine Etkileri, 2015 - 2016

BOZDOĞAN KONUŞKAN D., KARTAL L., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hatay Zeytinyağlarının Uçucu Bileşen Profilleri Ve Bazı Kalite Parametreleri Üzerinde Çeşit ve Olgunluğun Etkisinin Araştırılması, 2014 - 2015

BOZDOĞAN KONUŞKAN D., HASAN ÖZKAN Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hatay da Yetiştirilen Zeytinlerden Elde Edilen Zeytinyağlarının Sterol Profilleri Üzerinde Çeşit ve Olgunluğun Etkisi, 2014 - 2015

BOZDOĞAN KONUŞKAN D., SEZEN S. M., ARIOĞLU H. H., ŞENGÜL H., BOZKURT ÇOLAK Y., GÜNAÇTI H., ATAĞ G., KUŞVURAN K., YAZAR A., EKER S., Akdeniz İklim Koşullarında Damla Yöntemiyle Uygulanan Geleneksel ve Kısmi Kök Kuruluşu PRD Kısıntılı Sulama Stratejilerinin Ayçiçeği Verimi ve Yağ Kalitesine Etkilerinin Belirlenmesi, 2009 - 2013

BOZDOĞAN KONUŞKAN D., KARAYİYEN A., DİDİN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hatay da Yetiştirilen Önemli Zeytin Çeşitlerinden Elde Edilen Naturel Zeytinyağlarının Antioksidan Özellikteki Bileşenlerinin Ve Oksidatif Stabilitelerinin Araştırılması, 2011 - 2012

BOZDOĞAN KONUŞKAN D., KARAYİYEN A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hatay İlinde Üretilen Naturel Zeytinyağlarının Bazı Kalite Özelliklerinin Ve Katı Faz Mikroekstraksiyon Tekniği Kullanılarak Uçucu Bileşenlerinin Belirlenmesi, 2010 - 2011

BOZDOĞAN KONUŞKAN D., DOLGUN O., ŞAN B., ÇELİKKOL AKÇAY U., GÜLSOY S., DAĞDELEN A., ÖZKAN G., Marmara Ege Batı Ve Doğu Akdeniz Bölgesinde Yetiştirilen Gemlik Zeytin Çeşitlerinin Meyve Yağ Ve Moleküler Özelliklerinin Karşılaştırılması, 2009 - 2011

BOZDOĞAN KONUŞKAN D., CANBAŞ A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, HATAY'DA YETİŞTİRİLEN HALHALI, SARI HAŞEBİ VE GEMLİK ZEYTİN ÇEŞİTLERİNDEN ÇÖZÜCÜ EKSTRAKSİYONUYLA ELDE EDİLEN YAĞLARIN BAZI NİTELİKLERİNİN BELİRLENMESİ VE MEKANİK YÖNTEMLERLE ELDE EDİLEN ZEYTİNYAĞLARI İLE KARŞILAŞTIRILMASI, 2006 - 2008

BOZDOĞAN KONUŞKAN D., YILMAZTEKİN M., GENÇER O., ALTAN A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİNDE YETİŞTİRİLEN 3 FARKLI PAMUK ÇEŞİDİNDEN ELDE EDİLEN YAĞLARIN BAZI ÖNEMLİ KARAKTERİSTİK ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, 2006 - 2007

BOZDOĞAN KONUŞKAN D., KELEBEK H., KEÇELİ MUTLU T., YILMAZTEKİN M., CABAROĞLU T., CANBAŞ A., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, Doğu Akdeniz Bölgesinde Yetiştirilen Bazı Zeytin Çeşitlerinin Antioksidan Potansiyellerinin Belirlenmesi, 2003 - 2007

BOZDOĞAN KONUŞKAN D., DİDİN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hatay Yöresinde Üretilen Naturel Zeytinyağlarının Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Organoleptik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. (Yüksek Lisans Tezi), 2001 - 2002

## **Bilimsel Hakemlikler**

Diğer Dergiler, Ocak 2017

GIDA, Diğer Dergiler, Ocak 2017

Diğer Dergiler, Ocak 2017

## **Metrikler**

Yayın: 80

Atf (Scopus): 60

H-İndeks (Scopus): 4

## **Akademi Dışı Deneyim**

Kırgızistan Türkiye Manas Üniversitesi