

Prof. YAHYA KEMAL AVŞAR

Personal Information

Email: ykavsar@mku.edu.tr

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

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0003-0271-1490

Yoksis Researcher ID: 12222

Education Information

Post Doctorate, North Carolina State University, United States Of America 2002 - 2002

Doctorate, England 1994 - 1998

Postgraduate, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Turkey 1989 - 1993

Undergraduate, Ankara University, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, Turkey 1984 - 1988

Foreign Languages

English

Dissertations

Doctorate, Production of White-Brined Cheese by the Direct Recombination System Using Retentate Powder, 1998

Postgraduate, Lipaz enziminin (palatase A 750 L.) tulum peynirinin olgunlaşması üzerine etkisi, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, 1993

Academic Titles / Tasks

Professor, 2013 - Continues

Associate Professor, 2007 - 2013

Assistant Professor, 2002 - 2007

Assistant Professor, 1998 - 2002

Research Assistant, 1993 - 1998

Research Assistant, Ankara University, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 1991 - 1993

Academic and Administrative Experience

2016 - Continues

2016 - Continues

2013 - 2016

2013 - 2016

2013 - 2016

2013 - 2016

2013 - 2016
2008 - 2012
2008 - 2011
2008 - 2011
2000 - 2004
1999 - 2002

Courses

Özel Süt Ürünleri, Undergraduate Double Major, 2021-2022, 2020-2021, 2019-2020
Aroma Kimyası I, Undergraduate Double Major, 2021-2022, 2020-2021, 2019-2020, 2018-2019
Süt Kimyası ve Biyokimyası, Undergraduate Double Major, 2021-2022, 2020-2021, 2019-2020, 2018-2019
Aroma Kimyası II, Undergraduate Double Major, 2021-2022, 2020-2021, 2018-2019
Peynir Teknolojisi, Undergraduate, 2021-2022, 2020-2021, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016
Gıda Ambalaj Etkileşimleri, Undergraduate, 2021-2022
Gıda Mühendisliğinde İstatistik Uygulamaları, Undergraduate, 2020-2021
Proses Tasarımı, Undergraduate, 2020-2021, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017
Gıda Ambalaj Malzemeleri ve Teknolojileri, Undergraduate, 2020-2021, 2019-2020, 2018-2019
Süt Teknolojisi, Undergraduate, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017
Gıda Biyoteknolojisi, Undergraduate, 2016-2017, 2015-2016
Gıda Mühendisliğinde Yeni Teknolojiler, Undergraduate, 2016-2017
Gıda Katkı Maddeleri, Undergraduate, 2015-2016

Advising Theses

AVŞAR Y. K., Mikro/nano kabarcık ozon teknolojisi ile ikinci peyniraltı sularının arıtılması, Postgraduate, E.GEÇGİL(Student), 2024
AVŞAR Y. K., Sürülebilir lor peyniri üretimi, Postgraduate, U.GÜL(Student), 2023
AVŞAR Y. K., Farklı soğutma şekillerinin (hava ile soğutma ve sıvı azot ile soğutma) antakya kahvesinin uçucu ve aroma aktif bileşenleri üzerine etkisi, Postgraduate, Ç.EMİRLEROĞLU(Student), 2021
AVŞAR Y. K., Farklı tuzlama tekniklerinin künefe peynirinin yapısı ve kalitesi üzerine etkileri, Postgraduate, B.BOZKURT(Student), 2019
AVŞAR Y. K., Hatay ilinde farklı yöntemlerle üretilen künefe peynirlerinin kalite özellikleri, Postgraduate, S.ASLAN(Student), 2019
AVŞAR Y. K., Peyniraltı ve loraltı suyuna ozon uygulaması, Postgraduate, N.ÖZBULDU(Student), 2019
AVŞAR Y. K., Antakya kahvesinin aroma profili üzerine depolamanın etkisi, Postgraduate, E.GÜNAY(Student), 2019
AVŞAR Y. K., Hatay yöresinde evlerde üretilen boğmaların uçucu ve aroma aktif bileşenlerinin belirlenmesi, Postgraduate, S.ÇELİKKOL(Student), 2019
AVŞAR Y. K., Katı faz mikroekstraksiyon ve yüksek vakum distilasyon teknikleri kullanılarak geleneksel yöntemle kurutulmuş ve endüstriyel olarak işlenmiş isot baharatında aroma bileşenlerinin belirlenmesi, Postgraduate, F.ZEHRA(Student), 2015
AVŞAR Y. K., Geleneksel yöntemlerle laboratuvar koşullarında üretilen boğmaların aroma profilinin ve gıda güvenilirliğinin belirlenmesi, Postgraduate, S.DEDE(Student), 2015
AVŞAR Y. K., Hatay'da süt sektöründe izlenebilirliğin belirlenmesi, Postgraduate, H.TUNCA(Student), 2011
AVŞAR Y. K., Taze, kurutulmuş Maraş kırmızı biberi ve isot baharatının uçucu bileşik ve aroma profilinin belirlenmesi, Postgraduate, V.TARLA(Student), 2011
AVŞAR Y. K., Antep peynirinin aroma profilinin belirlenmesi, Postgraduate, T.KARATOP(Student), 2010
AVŞAR Y. K., Carra peynirinin aroma profilinin belirlenmesi, Postgraduate, S.GÜLERYÜZ(Student), 2009
AVŞAR Y. K., Hatay ilinde geleneksel olarak üretilen tuzlu yoğurtların aroma profillerinin tentatif olarak belirlenmesi,

Postgraduate, D.KAYPAK(Student), 2007

AVŞAR Y. K., Sürk peyniri üretiminde kullanılan çeşni maddelerinin, depolama koşullarının ve süresinin Staphylococcus aureus'un canlılığı üzerine etkisi, Postgraduate, M.TUĞRUL(Student), 2004

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Assessment of bacteriocin producing Enterococcus faecium HZ as adjunct culture to improve the aroma formation and antimicrobial activity in white-brined cheese**
BUDAK Ş., Arkadaş M., Yıldırlm Z., AVŞAR Y. K.
Acta Alimentaria, vol.52, no.3, pp.469-479, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Occurrence, genetic characterization and antimicrobial resistance of extended spectrum β -lactamase producing Escherichia coli isolated from Sürk samples, a traditional turkish cheese**
KÜREKÇİ C., Arkadaş M., AVŞAR Y. K.
Journal of Food Measurement and Characterization, vol.10, no.3, pp.709-714, 2016 (SCI-Expanded)
- III. **Modelling stochastic variability and uncertainty in aroma active compounds of PEF-treated peach nectar as a function of physical and sensory properties, and treatment time**
Evrendilek G. A., AVŞAR Y. K., Evrendilek F.
Food Chemistry, vol.190, pp.634-642, 2016 (SCI-Expanded)
- IV. **A comparative study on the milk yield and milk composition of two different goat genotypes under the climate of the Eastern Mediterranean**
KESKİN M., AVŞAR Y. K., Biçer O., Güler M. B.
Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, vol.28, no.3, pp.531-536, 2004 (SCI-Expanded)
- V. **Characterization of nutty flavor in Cheddar cheese**
AVŞAR Y. K., YÜCEER Y., Drake M., Singh T., Yoon Y., Cadwallader K.
Journal of Dairy Science, vol.87, no.7, pp.1999-2010, 2004 (SCI-Expanded)
- VI. **Identification and Quantification of Character Aroma Components in Fresh Chevre-style Goat Cheese**
Carunchia Whetstine M., YÜCEER Y., AVŞAR Y. K., Drake M.
Journal of Food Science, vol.68, no.8, pp.2441-2447, 2003 (SCI-Expanded)
- VII. **Use of retentate powder in the production of white-brined cheese by the direct recombination system. 2. Effect of different protein levels on the rheological properties**
AVŞAR Y. K., Yildirim Z., YILDIRIM M.
Milchwissenschaft, vol.57, no.4, pp.194-197, 2002 (SCI-Expanded)
- VIII. **Factors affecting the adsorption of buchnericin LB, a bacteriocin produced by Lactocobacillus buchneri**
Yildirim Z., Avşar Y. K., Yildirim M.
Microbiological Research, vol.157, no.2, pp.103-107, 2002 (SCI-Expanded)
- IX. **Use of retentate powder in the production of white-brined cheese by the direct recombination system. 1. Effect of different protein levels on the ripening behaviour**
AVŞAR Y. K., YILDIRIM M., Yildirim Z.
Milchwissenschaft, vol.56, no.5, pp.254-257, 2001 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Cold Plasma Technology and Its Effects on Some Properties of Milk and Dairy Products**
KANCA N., AVŞAR Y. K.
Research in agricultural sciences, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Formation of Volatile Compounds in Double Roasted Antakya Coffee**
ARKADAŞ M., AVŞAR Y. K.
Journal of Nutrition, Food Research and Technology, vol.1, no.1, pp.19-22, 2018 (Peer-Reviewed Journal)

- III. **Yaş Üzüm Boğma'xsının Aroma Profilinin Belirlenmesi**
DEDE S., AVŞAR Y. K.
GIDA, vol.43, no.1, pp.1-10, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Characterization of Aroma Profile of Bogma,Traditional Homemade Turkish Spirit**
DEDE S., AVŞAR Y. K.
GREENER JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES, vol.7, no.9, pp.263-270, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Geleneksellikten Refaha, Yerellikten Küreselliğe.**
AVŞAR Y. K., BUDAK Ş., Arkadaş M.
JOURNAL OF ACADEMIC INQUIRIES, pp.48-55, 2017 (Non Peer-Reviewed Journal)
- VI. **The relationship between milk constituents and various milk properties in Anatolian Buffaloes**
ŞEKERDEN Ö., AVŞAR Y. K.
Journal of Life Sciences, vol.6, no.8, pp.908-912, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **Hatay İli Süt Sektöründe İzlenebilirliğin Mevcut Durumu**
TUNCA SIKI H., BOSTAN BUDAK D., AVŞAR Y. K.
GIDA, vol.37, no.5, pp.279-285, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Milk composition, rennet coagulation time, urea content and environmental factors affecting them in anatolian buffaloes**
SEKERDEN Ö., AVŞAR Y. K.
Hayvansal Üretim, vol.49, no.2, pp.7-14, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Effect of pressurized carbondioksit on the quality criteria of Ayran**
AVŞAR Y. K., KOÇAK C., TAMUÇAY B.
Gıda, vol.33, no.1, pp.3-9, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Basınçlı karbondioksit uygulamasının ayranın kalite kriterleri üzerine etkisi**
AVŞAR Y. K., Koçak C., TAMUÇAY B.
GIDA, vol.33, no.1, pp.3-9, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Ayran üretim metotları üzerine karşılaştırmalı bir çalışma**
Koçak C., AVŞAR Y. K., TAMUÇAY B.
GIDA, vol.31, no.4, pp.225-231, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Ankara piyasasındaki Tulum peynirlerinin bazı nitelikleri**
KOÇAK C., GÜRSEL KIRAL Z. A., AVŞAR Y. K., BİTLİS A.
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, vol.20, pp.121-125, 1996 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **GIDA PİRAMİTLERİ**
ÖZER E. A., DEDE S., DURSUN A., AVŞAR Y. K.
in: FONKSİYONEL BESLENME, ZEYNEP BANU GÜZEL SEYDİM, Editor, SİDAS MEDYA, İzmir, pp.13-30, 2016
- II. **Gıda Piramitleri**
ÖZER E. A., DEDE S., DURSUN A., AVŞAR Y. K.
in: Fonksiyonel Beslenme, Zeynep Banu Güzel Seydim, Editor, Sidas Medya, pp.13-30, 2016
- III. **Gıda Piramitleri**
ÖZER E. A., DEDE S., DURSUN A., AVŞAR Y. K.
in: Fonksiyonel Beslenme, Zeynep Banu GÜZEL SEYDİM, Editor, SİDAS Medya İletişim Ltd Şti, İzmir, pp.13-30, 2016
- IV. **Peynirde Aroma**
AVŞAR Y. K., YÜCEER Y., HAYALOĞLU A. A.
in: Peynir Biliminin Temelleri, ÖZER HAMDİ BARBAROS, HAYALOĞLU ALİ ADNAN, Editor, Sidas, İzmir, pp.263-303, 2011
- V. **Health Attributes of Yoghurt and Functional Dairy Products**
YÜCEER Y., AVŞAR Y. K.
in: Development and Manufacture of Yoghurt and Other Functional Dairy Products, YILDIZ FATİH, Editor, Taylor

and Francis Ltd., pp.307-317, 2010

- VI. **How Turkish Poultry Meat Producers Overcome the Avian Influenza Crisis Through Corporate and Risk Communications**
ATAY T., AVŞAR Y. K.
in: COMUNICARE ŞI CULTURA ORGANIZATIONALA: IDEI ŞI PRACTICI IN ACTUALITE, ADELA ROGOJINARU, Editor, Media Si Comunicare, BÜKREŞ, pp.77-83, 2009
- VII. **Peynir Mayası ile Oluşan Pıhtılarda Sinerez**
GÜRSEL KIRAL Z. A., AVŞAR Y. K., KOÇAK C.
Gıda Teknolojisi Derneği Yayın, Ankara, 1994

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Afyon Manda Yoğurdunun Bazı Karakteristik Özellikleri**
ARKADAŞ M., BUDAK Ş., AVŞAR Y. K.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, Turkey, 24 - 26 April 2019
- II. **SÜT ÜRÜNLERİNİN SINIFLANDIRILMASINDA KULLANILAN KEMOMETRİK YÖNTEMLER**
KARAASLAN İ., YÜCEL Y., AVŞAR Y. K.
1. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ, Ankara, Turkey, 25 - 26 May 2017
- III. **ANTAKYA KÜNEFE PEYNİRİ YAPIM TEKNİKLERİ**
BOZKURT B., KARAASLAN S., AVŞAR Y. K.
1. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ, Ankara, Turkey, 25 - 26 May 2017
- IV. **Süt Ürünlerinin Sınıflandırılmasında Kullanılan Kemometrik Yöntemler**
KARAASLAN İ., YÜCEL Y., AVŞAR Y. K.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Turkey, 25 - 26 May 2017
- V. **COĞRAFİ İŞARETLİ PEYNİRLER AÇISINDAN TÜRKİYE VE AVRUPA BİRLİĞİ KARŞILAŞTIRMASI**
AVŞAR Y. K., ARKADAŞ M., KARAASLAN İ.
1. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ, Turkey, 25 - 26 May 2017
- VI. **SÜT ENDÜSTRİSİNİN DENETİMİNDE DNA TEMELLİ MOLEKÜLER TEKNİKLERİN KULLANIMI**
ARKADAŞ M., AVŞAR Y. K.
1. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ, Ankara, Turkey, 25 - 26 May 2017
- VII. **The Use of Encapsulated DNA in Barcoding**
DEDE S., ARKADAŞ M., ALTAY F., AVŞAR Y. K.
ULUSLARARASI HAYVANSAL GIDALAR KONGRESİ, Girne, Cyprus (Kkct), 10 - 13 November 2016
- VIII. **An Investigation on Volatile Compounds and the Aroma Profile of Bogma Raki by GC MS and GC O Using Solid Phase Micro Extraction SPME Method**
DEDE S., AVŞAR Y. K.
2nd Congress on Food Structure Design, Antalya, Turkey, 26 - 28 October 2016
- IX. **Türkiye de Coğrafi İşaretlemenin Dünü Bugünü Yarını**
AVŞAR Y. K., Arkadaş M., KARAASLAN İ., DEDE S.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 July - 07 October 2016, pp.93
- X. **Kuru İncir ile Üretilen Boğma Rakılar Üzerine Bir Araştırma**
DEDE S., AVŞAR Y. K.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.528
- XI. **A Traditional Beverage in Hatay Samandag Region Medina Persimon Bogma**
DEDE S., AVŞAR Y. K.
International Conference on Natural Science and Engineering (ICNASE'2016), Kilis, Turkey, 19 - 20 March 2016, pp.1041-1046
- XII. **Sürk peynirlerinde genişlemiş spektrumlu beta laktamaz sentezleyen Escherichia coli varlığı antibiyotik direnç ve moleküler karakterizasyonu**
Horuz M., AVŞAR Y. K., KÜREKÇİ C.

6.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Turkey, 7 - 11 October 2015

- XIII. Formation of Aroma Active Components in Double Roasted Antakya Coffees During Roasting**
MÜGE H., DEDE S., AVŞAR Y. K.
the 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo/ Bosnia and Herzegovina, SARAYBOSNA, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015
- XIV. A Research of Volatile Profile of Bogma Traditional Homemade Alcoholic Beverage Produced in Hatay Province**
DEDE S., AVŞAR Y. K., Özdemir Y.
the 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo/ Bosnia and Herzegovina, SARAYBOSNA, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015
- XV. Formation of aroma active components in double roasted Antakya coffees during roasting**
Horuz M., DEDE S., AVŞAR Y. K.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", SARAYBOSNA, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, vol.1, pp.40
- XVI. A research on volatile profile of Bogma traditional homemade alcoholic beverage**
DEDE S., AVŞAR Y. K.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", SARAYBOSNA, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, vol.1, pp.465
- XVII. GİZLİ GELENEK BOĞMA RAKI**
ÇELİKKOL S., DEDE S., MISIRLIOĞLU S., AVŞAR Y. K.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.863
- XVIII. The Relationship between milk constituents and various milk properties in Anatolian buffaloes**
ŞEKERDEN Ö., AVŞAR Y. K.
8th Global Conference on the Conservation of Animal Genetic Resources, Tekirdağ, Turkey, 4 - 08 October 2011, vol.1, pp.157-161
- XIX. Geographical Indications Systems as a New Tool for Rural Development in Turkey An Overview**
AVŞAR Y. K., ATAY AVŞAR T., BOSTAN BUDAK D.
22nd INTERNATIONAL SCIENTIFIC - EXPERT CONFERENCE OF AGRICULTURE AND FOOD INDUSTRY, BOOK OF ABSTRACTS, POSTER, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 28 September - 01 October 2011, pp.96
- XX. Effects of Pulsed Electric Fields on Aroma Compounds of Peach nectar**
AKDEMİR EVRENDİLEK G., AVŞAR Y. K.
International Symposium on Engineering and Architectural Sciences of Balkan, Caucasus and Turkic Republics, Isparta, Turkey, 22 - 24 October 2009, vol.1, pp.400-406
- XXI. Effects of pulsed electric fields on aroma compounds and sensory properties of apricot nectar**
AKDEMİR EVRENDİLEK G., AVŞAR Y. K.
International Conference on Bio and Food Electrotechnologies, Compienge, France, 22 - 23 October 2009, vol.1, pp.165-169
- XXII. Effects of Pulsed Electric Fields on Aroma Compounds of Sour Cherry Juice**
AVŞAR Y. K., AKDEMİR EVRENDİLEK G.
2nd International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Turkey, 24 - 26 October 2007, vol.1
- XXIII. Aroma-active compounds in fresh goat cheese**
CarunchiaWhetstine M., YÜCEER Y., AVŞAR Y. K., DRAKE M. A.
IFT ANNUAL MEETING, CHICAGO, United States Of America, 13 - 16 July 2003
- XXIV. Gıda Güvenliği ve Başarılı Risk İletişimi: Medyanın (Yazılı, Sözlü ve Görsel Basının) Sorumluluğu**
ATAY T., AVŞAR Y. K., EVRENDİLEK F.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, vol.1, pp.11-14
- XXV. Türkiye’de 1960 ve 2002 yılları arasında meydana gelen gıda kaynaklı hastalıklar ve etkileri**
DURGAÇ E., AKDEMİR EVRENDİLEK G., AVŞAR Y. K.
Gıda Kongresi 2005, İzmir, Turkey, 19 - 21 April 2005, vol.1, pp.150-155
- XXVI. Traditional dairy products produced from goat milk in Hatay Province of Turkey**
AVŞAR Y. K., YÜCEER Y., AKDEMİR EVRENDİLEK G., ATAY AVŞAR T.

- The Future of the Sheep and Goat Dairy Sectors, ZAROGOZA, 28 - 30 October 2004
- XXVII. **The Origin of Sürk Cheese and Tuzlu Yoghurt of Hatay with an Anthropological Approach**
AVŞAR Y. K., ŞAHİN K., ATAY AVŞAR T., TÜRK H.
Recent Development in Dairy Science and Technology International Dairy Symposium Proceedings, Isparta, Turkey, 1 - 05 June 2004, pp.203-206
- XXVIII. **Survival of Escherichia coli O157:H7 in different types yoghurt products**
AKDEMİR EVRENDİLEK G., AVŞAR Y. K., YÜCEER Y.
1st International Dairy Symposium, Isparta, Turkey, 24 - 28 May 2004
- XXIX. **Off-flavors in milk**
AVŞAR Y. K., YÜCEER Y.
1st International Dairy Symposium, Isparta, Turkey, 24 May 2004, vol.1
- XXX. **The Effects of Ingredients Used in the Production of Sürk Spicy Acid Curd Cheese on the Survival of Staphylococcus aureus**
MASATCIOĞLU M. T., AVŞAR Y. K., AKDEMİR EVRENDİLEK G.
International Dairy Symposium, Isparta, Turkey, 24 - 28 May 2004, pp.182-185
- XXXI. **The origin of Sürk and Tuzlu yoghurt of Hatay with an anthropological approach**
AVŞAR Y. K., ŞAHİN K., TÜRK H., ATAY AVŞAR T.
Proceedings of 1st International Dairy Symposium, Isparta, Turkey, 24 - 28 May 2004
- XXXII. **Changes in the fatty acids composition of Tuzlu yoghurt during processing**
AVŞAR Y. K., SANGÜN M. K., YÜCEER Y., AKDEMİR EVRENDİLEK G.
1st International Dairy Symposium, Isparta, Turkey, 24 May 2004, vol.1
- XXXIII. **Değişik ısı işlem uygulamalarının keçi sütünün pıhtılaşma ve sinerez yeteneği üzerine etkisi**
AVŞAR Y. K., MASATCIOĞLU M. T., OKAY N.
GAP II. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Turkey, 2 - 03 October 2003, vol.1, pp.377-384
- XXXIV. **Peynirde aroma maddelerinin tespitinde kullanılan teknikler**
AVŞAR Y. K., YÜCEER Y.
GAP III Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Turkey, 2 - 03 October 2003, vol.1, pp.459-451
- XXXV. **Bölgesel süt endüstrisinin gelişiminde 'orijine uygunluk' sistemi ve Avrupa'daki uygulamaları**
AVŞAR Y. K., KILIÇ A., YÜCEER Y., AKDEMİR EVRENDİLEK G., ATAY AVŞAR T.
GAP 3. KONGRESİ, Şanlıurfa, Turkey, 2 - 03 October 2003, vol.1, pp.79-84
- XXXVI. **Yağsız süttozlarında belirlenen aroma-aktif kimyasal maddeler**
YÜCEER Y., AVŞAR Y. K.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, İzmir, Turkey, 22 - 23 May 2003, vol.1, pp.133-136
- XXXVII. **Sürk Yapımında Kullanılan Bazı Baharatların Antimikrobiyal Özellikleri**
MASATCIOĞLU M. T., AKDEMİR EVRENDİLEK G., AVŞAR Y. K.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, İzmir, Turkey, 22 - 23 May 2003, pp.477-482
- XXXVIII. **Süt ürünlerinde aroma analizleri için gaz kromatografisi-olfaktometre tekniğinin kullanılması**
YÜCEER Y., AVŞAR Y. K.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, İzmir, Turkey, 22 - 23 May 2003, vol.1, pp.311-314
- XXXIX. **Sürk yapımında kullanılan bazı baharatların antimikrobiyel özellikleri**
YÜCEER Y., AVŞAR Y. K.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, İzmir, Turkey, 22 - 25 May 2003, vol.1, pp.477-482
- XL. **Thyme as an ethnic drink**
AKDEMİR EVRENDİLEK G., AVŞAR Y. K., ATAY AVŞAR T.
2002 IFT Annual Meeting Book of Abstracts, 1 - 08 June 2002
- XLI. **Yogurt of the Holy Lands Salted Yogurt**
AVŞAR Y. K., AKDEMİR EVRENDİLEK G., ATAY AVŞAR T., TÜRK H.
2002 IFT Annual Meeting Book of Abstracts, 1 - 08 June 2002
- XLII. **The yoghurt of holy Land: salted yoghurt**
AVŞAR Y. K., AKDEMİR EVRENDİLEK G., ATAY AVŞAR T., TÜRK H.
IFT Annual Meeting, California, United States Of America, 15 - 19 June 2002

- XLIII. Alternatif Pastörizasyon Yöntemleri**
AKDEMİR EVRENDİLEK G., AVŞAR Y. K., MASATCIOĞLU M. T.
7. Gıda Kongresi, Ankara, Turkey, 22 - 24 May 2002, pp.576
- XLIV. Keçi Sütünün Bileşim ve Fizikokimyasal Özelliklerinin Süt Teknolojisi Açısından Önemi**
AVŞAR Y. K., MASATCIOĞLU M. T., AKDEMİR EVRENDİLEK G.
7. Gıda Kongresi, Ankara, Turkey, 22 - 24 May 2002, pp.776
- XLV. Farklı Üretim Tekniklerinin Çökeleğin Bileşimi Yapısı ve Randımanı Üzerine Etkisi**
MASATCIOĞLU M. T., AVŞAR Y. K., AKDEMİR EVRENDİLEK G.
7. Gıda Kongresi, Ankara, Turkey, 22 - 24 May 2002, pp.333
- XLVI. Değişik Isıl İşlem Uygulamalarının Keçi Sütünün Pıhtılaşma ve Sinerez Yeteneği Üzerine Etkisi**
AVŞAR Y. K., MASATCIOĞLU M. T., OKAY N.
Gap II. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Turkey, 24 - 26 October 2001, pp.377-384
- XLVII. A comparative study on the production methods of Ayran, traditional drinking yogurt of Turks**
AVŞAR Y. K., YÜCEER Y., tamuçay b., KOÇAK C., WHITE C.
IFT Annual Meeting, NEW ORLEANS, United States Of America, 23 - 27 June 2001
- XLVIII. Traditional cheeses of Antakya (Antioch on the Orontes), the holy land**
AVŞAR Y. K., AKIN M. B., BIÇER O.
Proceedings of Cheese Art 2000, SİCİLYA, Italy, 23 - 24 May 2001, pp.144
- XLIX. Süt endüstrisinde transglutaminaz enziminden yararlanma olanakları**
YILDIRIM M., YILDIRIM Z., AVŞAR Y. K.
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Turkey, 22 - 23 May 2000, vol.1, pp.472-478
- L. Rekombinasyon teknolojisinde membran tekniklerinin kullanımı ve GAP**
AVŞAR Y. K., AKIN M. B.
GAP I. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Turkey, 26 - 28 May 1999, vol.1, pp.255-262
- LI. The use of Confocal Laser Scanning Microscopy (CLSM) to study the structure of white-brined cheese produced by Direct Recombination System**
AVŞAR Y. K.
IFT Annual Meeting Technical Program, Book of Abstracts, ORLANDO, 14 - 18 June 1997

Supported Projects

- ULAŞLI B., AVŞAR Y. K., ÖZKAVRUK ADANIR E., DURGAÇ C., İLERİ B., CAN F., Project Supported by Higher Education Institutions, Hatay Sarısı (Bombyx mori L.) (Lepidoptera: Bombycidae)'nin sürdürülebilir olması ve "Hatay Sarısı İpek Lifi'ne Coğrafi İşaret Kazandırma Projesi, 2022 - Continues
- VARIŞLI KARGIN A., BABAT D., ÖZENİR İ., AVŞAR Y. K., SOYLU S., OVALI E., EREN M., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, HATAY MUTFAĞI AR-GE MERKEZİ, 2018 - 2020
- AVŞAR Y. K., GÜNAY E., Project Supported by Higher Education Institutions, Antakya Kahvesinin Aroma Profili Üzerine Ambalajlamanın ve Depolamanın Etkisi, 2019 - 2019
- AVŞAR Y. K., ÖZBULDUN N., Project Supported by Higher Education Institutions, Peyniraltı Suyunun Ozon Gazı İle Muamelesi, 2018 - 2019
- AVŞAR Y. K., YILDIRIM Z., BUDAK Ş., Beyaz Peynirden İzole Edilen Enterococcus faecium HZ'nin Aroma Aktif Üretme Kapasitesinin ve Beyaz Peynirde Starter Kültür Olarak Potansiyelinin Belirlenmesi, 2018 - 2019
- AVŞAR Y. K., BUDAK Ş., YILDIRIM Z., Beyaz Peynirden İzole Edilen Enterococcus faecium HZ'xnxin Aroma Aktif Üretme Kapasitesinin ve Beyaz Peynirde Starter Kültür Olarak Potansiyelinin Belirlenmesi, 2018 - 2019
- AVŞAR Y. K., BOZKURT B., Project Supported by Higher Education Institutions, Künefe Peynirinde Farklı Tuzlama Tekniklerinin Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi, 2017 - 2019
- AVŞAR Y. K., ASLAN GÜNAY S., Project Supported by Higher Education Institutions, Hatay İlinde Farklı Yöntemler ile Üretilen Künefe Peynirlerinin Kalite Özellikleri, 2016 - 2019
- AVŞAR Y. K., ÇELİKKOL ÖRS S., Project Supported by Higher Education Institutions, Hatay Yöresinde Evlerde Üretilen Rakıların ve Endüstriyel olarak Üretilen Rakıların Uçucu ve Aroma Aktif Bileşenlerinin Belirlenmesi, 2014 - 2019

AVŞAR Y. K., Project Supported by Higher Education Institutions, Hatay İlinde Tüketime Sunulan Sürklerde Genişlemiş Spektrumlu Beta Laktamaz GSBL Sentezleyen Escherichia coli Prevalansının Antibiyotik Direncinin Belirlenmesi ve Moleküler Karakterizasyonu, 2015 - 2016

DEDE S., AVŞAR Y. K., Project Supported by Higher Education Institutions, Hatay Yöresel Ev Tipi Rakıların Boğma Aroma Profilinin ve Gıda Güvenilirliğinin Belirlenmesi, 2014 - 2015

AVŞAR Y. K., Project Supported by Higher Education Institutions, Hatay Yöresel Ev Tıp Rakıların Boğma Aroma Profilinin ve Gıda Güvenirliğinin Belirlenmesi, 2014 - 2015

AVŞAR Y. K., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Teknikler Katıfaz Mikroekstraksiyon ve Yüksek Vakum Distillasyon Kullanılarak Geleneksel Yöntemle Kurutulmuş İso Baharatında Aroma Bileşenlerinin Belirlenmesi, 2011 - 2015

AVŞAR Y. K., İso Baharatının Aroma Profilinin Belirlenmesi, 2010 - 2012

AVŞAR Y. K., Hatay da Süt Sektöründe İzlenebilirliğin Belirlenmesi, 2010 - 2011

AVŞAR Y. K., TUBITAK Project, İnek ve Keçi Sütlerinden Üretilen Tuzlu Yoğurtların Aroma Profilinin Belirlenmesi 03 M 1501, 2010 - 2011

AVŞAR Y. K., Antep Peynirinin Aroma Profilinin Belirlenmesi, 2009 - 2010

AVŞAR Y. K., Hatay İli Anadolu Mandalarında Süt Koagülasyon Özelliklerinin Genetik Olmayan Varyasyon Kaynakları 04 B 0303, 2009 - 2009

AVŞAR Y. K., Carra Peynirinin Aroma Profilinin Belirlenmesi, 2008 - 2009

AVŞAR Y. K., TUBITAK Project, Atımlı elektrik akımı PEF teknolojisi ile meyve suları nektarlarının pastörize edilmesi mikrobiyal inaktivasyon kimyasal fiziksel ve duyuşal özelliklerinin incelenmesi 104 O 585, 2005 - 2008

AVŞAR Y. K., TUBITAK Project, Ekonomik Öneme Sahip Geleneksel Peynirlerimizin Erzincan Tulum Peyniri Ezine Beyaz Peyniri Kars Kaşar Peyniri İzmir Tulum peyniri Aroma Profilinin Belirlenmesi ve Orijinalitesinin Kalitesinin Belirlenmesinde Potansiyel Aroma aktif Maddelerin Kullanılması 104 O 530, 2004 - 2008

MASATCIOĞLU M. T., AVŞAR Y. K., Project Supported by Higher Education Institutions, Sürk Peyniri Üretiminde Kullanılan Çeşni Maddelerinin Depolama Koşullarının ve Süresinin Staphylococcus aureus un canlılığı üzerine etkileri, 2002 - 2004

Scientific Refereeing

Other Journals, January 2017

Other journals, January 2017

MLJEKARSTVO, Other journals, January 2017

Other Journals, January 2017

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Other Journals, January 2017

Other journals, January 2017

JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, Other journals, January 2016

Metrics

Publication: 79

Citation (Scopus): 341

H-Index (Scopus): 6

Non Academic Experience

MUSTAFA KEMAL ÜNİVERSİTESİ

NORTH CAROLINA UNIVERSITY

MUSTAFA KEMAL ÜNİVERSİTESİ

ANKARA ÜNİVERSİTESİ