

Prof. Dr. YAHYA KEMAL AVŞAR

Kişisel Bilgiler

E-posta: ykavsar@mku.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-0271-1490

Yoksis Araştırmacı ID: 12222

Eğitim Bilgileri

Post Doktora, North Carolina State University, Amerika Birleşik Devletleri 2002 - 2002

Doktora, İngiltere 1994 - 1998

Yüksek Lisans, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye 1989 - 1993

Lisans, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, Türkiye 1984 - 1988

Yabancı Diller

İngilizce

Yaptığı Tezler

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

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

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., 2013 - Devam Ediyor

Doç. Dr., 2007 - 2013

Yrd. Doç. Dr., 2002 - 2007

Yrd. Doç. Dr., 1998 - 2002

Araştırma Görevlisi, 1993 - 1998

Araştırma Görevlisi, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 1991 - 1993

Akademik İdari Deneyim

2016 - Devam Ediyor

2016 - Devam Ediyor

2013 - 2016

2013 - 2016

2013 - 2016

2013 - 2016

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

Verdiği Dersler

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

Yönetilen Tezler

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

Yüksek Lisans, D.KAYPAK(Öğrenci), 2007

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

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.52, sa.3, ss.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, cilt.10, sa.3, ss.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, cilt.190, ss.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, cilt.28, sa.3, ss.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, cilt.87, sa.7, ss.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, cilt.68, sa.8, ss.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, cilt.57, sa.4, ss.194-197, 2002 (SCI-Expanded)
- VIII. **Factors affecting the adsorption of bacteriocin LB, a bacteriocin produced by Lactocobacillus buchneri**
Yildirim Z., Avşar Y. K., Yildirim M.
Microbiological Research, cilt.157, sa.2, ss.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, cilt.56, sa.5, ss.254-257, 2001 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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 (Hakemli Dergi)
- II. **Formation of Volatile Compounds in Double Roasted Antakya Coffee**
ARKADAŞ M., AVŞAR Y. K.
Journal of Nutrition, Food Research and Technology, cilt.1, sa.1, ss.19-22, 2018 (Hakemli Dergi)

- III. **Yaş Üzüm Boğma'xxsının Aroma Profilinin Belirlenmesi**
DEDE S., AVŞAR Y. K.
GIDA, cilt.43, sa.1, ss.1-10, 2018 (Hakemli Dergi)
- IV. **Characterization of Aroma Profile of Bogma,Traditional Homemade Turkish Spirit**
DEDE S., AVŞAR Y. K.
GREENER JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES, cilt.7, sa.9, ss.263-270, 2017 (Hakemli Dergi)
- V. **Geleneksellikten Refaha, Yerellikten Küreselliğe.**
AVŞAR Y. K., BUDAK Ş., Arkadaş M.
JOURNAL OF ACADEMIC INQUIRIES, ss.48-55, 2017 (Hakemsiz Dergi)
- VI. **The relationship between milk constituents and various milk properties in Anatloian Buffaloes**
ŞEKERDEN Ö., AVŞAR Y. K.
Journal of Life Sciences, cilt.6, sa.8, ss.908-912, 2012 (Hakemli Dergi)
- VII. **Hatay İli Süt Sektöründe İzlenebilirliğin Mevcut Durumu**
TUNCA SIKI H., BOSTAN BUDAK D., AVŞAR Y. K.
GIDA, cilt.37, sa.5, ss.279-285, 2012 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Anadolu mandalarında süt kompozisyonu, rennet pıhtılaşma süresi, üre muhtevası ve bunları etkileyen çevre faktörleri**
SEKERDEN Ö., AVŞAR Y. K.
Hayvansal Üretim, cilt.49, sa.2, ss.7-14, 2008 (Hakemli Dergi)
- IX. **Effect of pressurized carbondioksit on the quality criteria of Ayran**
AVŞAR Y. K., KOÇAK C., TAMUÇAY B.
Gıda, cilt.33, sa.1, ss.3-9, 2008 (Hakemli Dergi)
- X. **Effect of pressurized carbon dioxide on the quality criteria of ayran**
AVŞAR Y. K., Koçak C., TAMUÇAY B.
GIDA, cilt.33, sa.1, ss.3-9, 2008 (Hakemli Dergi)
- XI. **A comparative study on the production methods of ayran**
Koçak C., AVŞAR Y. K., TAMUÇAY B.
GIDA, cilt.31, sa.4, ss.225-231, 2006 (Hakemli Dergi)
- XII. **Ankara piyasasındaki Tulum peynirlerinin bazı nitelikleri**
KOÇAK C., GÜRSEL KIRAL Z. A., AVŞAR Y. K., BİTLİS A.
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, cilt.20, ss.121-125, 1996 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

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

Francis Ltd., ss.307-317, 2010

VI. How Turkish Poultry Meat Producers Overcome the Avian Influenza Crisis Through Corporate and Risk Communications

ATAY T., AVŞAR Y. K.

COMUNICARE ŞI CULTURA ORGANIZATIONALA: IDEI ŞI PRACTICI IN ACTUALITE, ADELA ROGOJINARU, Editör, Media Si Comunicare, BÜKREŞ, ss.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

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Afyon Manda Yoğurdunun Bazı Karakteristik Özellikleri**
ARKADAŞ M., BUDAK Ş., AVŞAR Y. K.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, Türkiye, 24 - 26 Nisan 2019
- II. **SÜT ÜRÜNLERİNİN SINIFLANDIRILMASINDA KULLANILAN KEMOMETRİK YÖNTEMLER**
KARAASLAN İ., YÜCEL Y., AVŞAR Y. K.
1. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017
- III. **ANTAKYA KÜNEFE PEYNİRİ YAPIM TEKNİKLERİ**
BOZKURT B., KARAASLAN S., AVŞAR Y. K.
1. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017
- IV. **Süt Ürünlerinin Sınıflandırılmasında Kullanılan Kemometrik Yöntemler**
KARAASLAN İ., YÜCEL Y., AVŞAR Y. K.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017
- V. **COĞRAFİ İŞARETLİ PEYNİRLER AÇISINDAN TÜRKİYE VE AVRUPA BİRLİĞİ KARŞILAŞTIRMASI**
AVŞAR Y. K., ARKADAŞ M., KARAASLAN İ.
1. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017
- VI. **SÜT ENDÜSTRİSİNİN DENETİMİNDE DNA TEMELLİ MOLEKÜLER TEKNİKLERİN KULLANIMI**
ARKADAŞ M., AVŞAR Y. K.
1. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017
- VII. **The Use of Encapsulated DNA in Barcoding**
DEDE S., ARKADAŞ M., ALTAY F., AVŞAR Y. K.
ULUSLARARASI HAYVANSAL GIDALAR KONGRESİ, Girne, Kıbrıs (Kktc), 10 - 13 Kasım 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, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016
- IX. **Türkiye de Coğrafi İşaretlemenin Dünü Bugünü Yarını**
AVŞAR Y. K., Arkadaş M., KARAASLAN İ., DEDE S.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 Temmuz - 07 Ekim 2016, ss.93
- X. **Kuru İncir ile Üretilen Boğma Rakılar Üzerine Bir Araştırma**
DEDE S., AVŞAR Y. K.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.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, Türkiye, 19 - 20 Mart 2016, ss.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, Türkiye, 7 - 11 Ekim 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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, cilt.1, ss.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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, cilt.1, ss.465
- XVII. GİZLİ GELENEK BOĞMA RAKI**
ÇELİKKOL S., DEDE S., MISIRLIOĞLU S., AVŞAR Y. K.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.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, Türkiye, 4 - 08 Ekim 2011, cilt.1, ss.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, Bosna-Hersek, 28 Eylül - 01 Ekim 2011, ss.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, Türkiye, 22 - 24 Ekim 2009, cilt.1, ss.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, Fransa, 22 - 23 Ekim 2009, cilt.1, ss.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, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2007, cilt.1
- XXIII. Aroma-active compounds in fresh goat cheese**
CarunchiaWhetstine M., YÜCEER Y., AVŞAR Y. K., DRAKE M. A.
IFT ANNUAL MEETING, CHICAGO, Amerika Birleşik Devletleri, 13 - 16 Temmuz 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, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, cilt.1, ss.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, Türkiye, 19 - 21 Nisan 2005, cilt.1, ss.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 Ekim 2004
- XXVII. **The Origin of Sürk Cheese and Tuzlu Yoghurt af 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, Türkiye, 1 - 05 Haziran 2004, ss.203-206
- XXVIII. **Survival of Escherichia coli O157:H7 in different types yoghurt products**
AKDEMİR EVRENDİLEK G., AVŞAR Y. K., YÜCEER Y.
1st Intetnational Dairy Symposium, Isparta, Türkiye, 24 - 28 Mayıs 2004
- XXIX. **Off-flavors in milk**
AVŞAR Y. K., YÜCEER Y.
1st Interntational Dairy Symposium, Isparta, Türkiye, 24 Mayıs 2004, cilt.1
- XXX. **The Effects of Ingredients Used in the Production of Sürk Spicy Acid Curd Cheese Cheese on the Survival of Staphylococcus aureus**
MASATCIOĞLU M. T., AVŞAR Y. K., AKDEMİR EVRENDİLEK G.
International Dairy Symposium, Isparta, Türkiye, 24 - 28 Mayıs 2004, ss.182-185
- XXXI. **The origin of Sürk and Tuzlu yoghurt of Hatay with an athropological approach**
AVŞAR Y. K., ŞAHİN K., TÜRK H., ATAY AVŞAR T.
Proceedings of 1st International Dairy Symposium, Isparta, Türkiye, 24 - 28 Mayıs 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, Türkiye, 24 Mayıs 2004, cilt.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, Türkiye, 2 - 03 Ekim 2003, cilt.1, ss.377-384
- XXXIV. **Peynirde aroma maddelerinin tespitinde kullanılan teknikler**
AVŞAR Y. K., YÜCEER Y.
GAP III Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Türkiye, 2 - 03 Ekim 2003, cilt.1, ss.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, Türkiye, 2 - 03 Ekim 2003, cilt.1, ss.79-84
- XXXVI. **Yağsız süttozlarında belirlenen aroma-aktif kimyasal maddeler**
YÜCEER Y., AVŞAR Y. K.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2003, cilt.1, ss.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, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2003, ss.477-482
- XXXVIII. **Süt ürünlerinde aroma analizleri için gaz kromatografisi-olfaktometre tekniğinin kullanılması**
YÜCEER Y., AVŞAR Y. K.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2003, cilt.1, ss.311-314
- XXXIX. **Sürk yapımında kullanılan bazı baharatların antimikrobiyel özellikleri**
YÜCEER Y., AVŞAR Y. K.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 22 - 25 Mayıs 2003, cilt.1, ss.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 Haziran 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 Haziran 2002
- XLII. **The yoghurt of holy Land: salted yoghurt**
AVŞAR Y. K., AKDEMİR EVRENDİLEK G., ATAY AVŞAR T., TÜRK H.
IFT Annual Meeting, California, Amerika Birleşik Devletleri, 15 - 19 Haziran 2002

- XLIII. Alternatif Pastörizasyon Yöntemleri**
AKDEMİR EVRENDİLEK G., AVŞAR Y. K., MASATCIOĞLU M. T.
7. Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 22 - 24 Mayıs 2002, ss.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, Türkiye, 22 - 24 Mayıs 2002, ss.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, Türkiye, 22 - 24 Mayıs 2002, ss.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, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2001, ss.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, Amerika Birleşik Devletleri, 23 - 27 Haziran 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, İtalya, 23 - 24 Mayıs 2001, ss.144
- XLIX. Süt endüstrisinde transglutaminaz enziminden yararlanma olanakları**
YILDIRIM M., YILDIRIM Z., AVŞAR Y. K.
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2000, cilt.1, ss.472-478
- L. Rekombinasyon teknolojisinde membran tekniklerinin kullanımı ve GAP**
AVŞAR Y. K., AKIN M. B.
GAP I. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 1999, cilt.1, ss.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 Haziran 1997

Desteklenen Projeler

- ULAŞLI B., AVŞAR Y. K., ÖZKAVRUK ADANIR E., DURGAÇ C., İLERİ B., CAN F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hatay Sarısı (Bombyx mori L.) (Lepidoptera: Bombycidae)'nin sürdürülebilir olması ve "Hatay Sarısı İpek Lifi'ne Coğrafi İşaret Kazandırma Projesi, 2022 - Devam Ediyor
- 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Antakya Kahvesinin Aroma Profili Üzerine Ambalajlamanın ve Depolamanın Etkisi, 2019 - 2019
- AVŞAR Y. K., ÖZBULDUN N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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 Üretim 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'xinin Aroma Aktif Üretim Kapasitesinin ve Beyaz Peynirde Starter Kültür Olarak Potansiyelinin Belirlenmesi, 2018 - 2019
- AVŞAR Y. K., BOZKURT B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Künefe Peynirinde Farklı Tuzlama Tekniklerinin Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi, 2017 - 2019
- AVŞAR Y. K., ASLAN GÜNAY S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hatay İlinde Farklı Yöntemler ile Üretilen Künefe Peynirlerinin Kalite Özellikleri, 2016 - 2019
- AVŞAR Y. K., ÇELİKKOL ÖRS S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hatay Yöresinde Evlerde Üretilen Rakıların ve Endüstriyel olarak Üretilen Rakıların Uçucu ve Aroma Aktif Bileşenlerinin Belirlenmesi, 2014 - 2019

AVŞAR Y. K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hatay Yöresel Ev Tipi Rakıların Boğma Aroma Profilinin ve Gıda Güvenilirliğinin Belirlenmesi, 2014 - 2015

AVŞAR Y. K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hatay Yöresel Ev Tipi Rakıların Boğma Aroma Profilinin ve Gıda Güvenilirliğinin Belirlenmesi, 2014 - 2015

AVŞAR Y. K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Teknikler Katıfaz Mikroekstraksiyon ve Yüksek Vakum Distilasyon Kullanılarak Geleneksel Yöntemle Kurutulmuş İşlenmiş 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., TÜBİTAK Projesi, 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., TÜBİTAK Projesi, 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., TÜBİTAK Projesi, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sürk Peyniri Üretiminde Kullanılan Çeşni Maddelerinin Depolama Koşullarının ve Süresinin Staphylococcus aureus un canlılığı üzerine etkileri, 2002 - 2004

Bilimsel Hakemlikler

Diğer Dergiler, Ocak 2017

Diğer Dergiler, Ocak 2017

MLJEKARSTVO, Diğer Dergiler, Ocak 2017

Diğer Dergiler, Ocak 2017

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Diğer Dergiler, Ocak 2017

Diğer Dergiler, Ocak 2017

JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, Diğer Dergiler, Ocak 2016

Metrikler

Yayın: 79

Atıf (Scopus): 341

H-İndeks (Scopus): 6

Akademi Dışı Deneyim

MUSTAFA KEMAL ÜNİVERSİTESİ
NORTH CAROLINA UNIVERSITY
MUSTAFA KEMAL ÜNİVERSİTESİ
ANKARA ÜNİVERSİTESİ