

Prof. Dr. ZEHRA GÜLER

Kişisel Bilgiler

E-posta: zguler@mku.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-1889-9379

Yoksis Araştırmacı ID: 124871

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye 1995 - 2000

Yüksek Lisans, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye 1989 - 1992

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

Yabancı Diller

İngilizce

Yaptığı Tezler

Doktora, Beyaz, kaşar ve tulum peynirlerinin serbest yağ asitleri ile duyuusal (tat-koku) nitelikleri arasındaki ilişkiler üzerine bir araştırma, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2000

Yüksek Lisans, Yayılcı tozunun yoğurt üretiminde kullanım olanaklarının araştırılması, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 1992

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., 2014 - Devam Ediyor

Doç. Dr., 2008 - 2014

Öğretim Görevlisi Dr., Georgia Institute of Technology, 2008 - 2008

Yrd. Doç. Dr., 2002 - 2008

Yrd. Doç. Dr., 2002 - 2002

Araştırma Görevlisi, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 1990 - 1992

Akademik İdari Deneyim

Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, 2022 - Devam Ediyor

Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, 2022 - Devam Ediyor

Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, 2019 - 2022

Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, 2019 - 2022

2016 - 2019

2016 - 2019

2011 - 2013

2011 - 2013

Verdiği Dersler

Enstrümental Analiz, Lisans, 2021-2022, 2020-2021, 2019-2020

Kromatografik Gıda Analizleri, Lisans Çift Anadal, 2021-2022, 2019-2020

Mesleki Uygulama, Lisans, 2021-2022, 2019-2020

Mezuniyet Çalışması-I, Lisans, 2021-2022

Proses Tasarım, Lisans, 2021-2022, 2020-2021, 2019-2020

Süt Teknolojisi, Lisans, 2021-2022, 2020-2021, 2019-2020

Gıda Analizlerinde Spektroskopik Yöntemler, Lisans Çift Anadal, 2021-2022, 2020-2021, 2019-2020

İleri Gıda Biyokimyası II, Lisans Çift Anadal, 2021-2022, 2020-2021, 2019-2020

Gıda Analizlerin Analitik Metot Güvenirliği, Lisans Çift Anadal, 2021-2022

Mezuniyet Çalışması II, Lisans, 2021-2022, 2019-2020

Seminer, Lisans Çift Anadal, 2021-2022

İleri Gıda Biyokimyası I, Lisans Çift Anadal, 2021-2022, 2020-2021

Gıda Analizlerinde Analitik Metot Güvenirliği, Lisans Çift Anadal, 2020-2021

Mesleki Uygulama II, Lisans, 2020-2021

Gıda Laboratuvarında Analitik Analiz Metodları, Lisans Çift Anadal, 2020-2021

Mezuniyet Çalışması I, Lisans, 2020-2021, 2019-2020

Gıda Biyokimyası, Lisans, 2020-2021, 2019-2020

Gıda İşletmelerinde Sanitasyon, Lisans, 2020-2021, 2019-2020

Yöresel Peynirlerin Üretim Yöntemleri, Lisans Çift Anadal, 2019-2020

Yönetilen Tezler

GÜLER Z., Farklı Pastörizasyon Normu ve Mayalama pH'ı Uygulamalarının Beyaz Peynirde Fizikokimyasal, Biyokimyasal ve Tekstürel Niteliklere Etkisi, Doktora, D.TÜRKMEN(Öğrenci), 2023

GÜLER Z., Sucuk üretiminde etin sarımsakla muamelesinin protein fosforilasyonu, fizikokimyasal ve biyokimyasal niteliklere etkisi, Doktora, A.DURŞUN(Öğrenci), 2022

GÜLER Z., Zencefilli yoğurt üretimi: Organik asitlerin ve uçucu bileşenlerin belirlenmesi, Yüksek Lisans, Ö.ÖZER(Öğrenci), 2020

GÜLER Z., Farklı ticari rennetlerle üretilen beyaz peynirlerde olgunlaşma sırasında tekstürel, mikroyapısal ve biyokimyasal değişimler, Yüksek Lisans, D.TÜRKMEN(Öğrenci), 2019

GÜLER Z., Farklı ticari rennetler ile üretilen beyaz peynirlerde uçucu bileşenler ve serbest amino asitlerin belirlenmesi, Yüksek Lisans, G.SÜNER(Öğrenci), 2018

GÜLER Z., Yeni bir ürün: Naneli kefir, Yüksek Lisans, E.GÜL(Öğrenci), 2017

GÜLER Z., Keçi derisi ve bidonda olgunlaştırılan koyun (Karaman) tulum peynirlerinde biyokimyasal ve duyuşsal nitelikler, Yüksek Lisans, A.TEKİN(Öğrenci), 2016

GÜLER Z., Farklı sıcaklık normları ve yoğurt kültürleri uygulanan sütlerden üretilen yoğurtlarda kimyasal niteliklerin belirlenmesi, Yüksek Lisans, Y.EMRE(Öğrenci), 2013

GÜLER Z., Farklı kültür kullanılarak koyun, keçi sütleri ve bunların karışımından üretilen yoğurtların depolama sırasında uçucu bileşenler ve serbest yağ asitlerinde meydana gelen değişimler, Yüksek Lisans, A.CANAN(Öğrenci), 2008

GÜLER Z., Farklı tür sütlerden üretilen torba (süzme) yoğurtlarda element içeriğinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, H.ŞANAL(Öğrenci), 2007

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Colour and pigment in raw ground meat incorporated crushed garlic during the refrigerated storage: Their relationship to lipolytic and volatilomic changes**
DURSUN A., GÜLER Z.
Food Chemistry, cilt.419, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Adipose tissues of fat-tailed sheep reared in highland or lowland: Fatty acids and volatile compounds**
GÜLER Z., DURSUN A.
Small Ruminant Research, cilt.222, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Elution Conditions for Effective Separation on an Aged Sulfonated Polystyrene-Divinylbenzene (SPD) Column of Organic Acids from Meat**
DURSUN A., GÜLER Z.
Food Analytical Methods, cilt.16, sa.4, ss.699-708, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **Influence of chymosin type and brine concentration on chemical composition, texture, microstructural and colour properties of Turkish white cheeses**
TÜRKMEN D., GÜLER Z.
International Dairy Journal, cilt.133, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **Comparison of pistachio (*Pistacia vera* L.) kernel volatile compounds of "Siirt", "Uzun" and "Kirmizi" grown in Turkey: Effect of traditional and industrial in-shell roasting**
GÜLER Z., DURSUN A., TÜRKMEN D.
Journal of Food Process Engineering, cilt.45, sa.2, 2022 (SCI-Expanded)
- VI. **Effect of harvest maturity on volatile compounds profiling and eating quality of hawthorn (*Crataegus azarolus* L.) fruit**
DURSUN A., ÇALIŞKAN O., GÜLER Z., BAYAZIT S., TÜRKMEN D., Gündüz K.
Scientia Horticulturae, cilt.288, 2021 (SCI-Expanded)
- VII. **Different scalding duration in hot whey influencing chemical, biochemical, physical, microstructural, textural and sensorial characteristics of brine-type cheese**
GÜLER Z., TÜRKMEN D., DURSUN A.
LWT, cilt.145, 2021 (SCI-Expanded)
- VIII. **Effects of waiting period before milking on orotic, uric and hippuric acid contents of milks from shami and kilis goats Sağlık öncesi bekleme süresinin Şam ve kilis keçi sütlerinin orotik, Ürik ve hippürik asit içeriği Üzerine etkisi**
GÜLER Z., KESKİN M., DURSUN A., GÜL S., Gündüz Z., ÖNEL S. E.
Tarım Bilimleri Dergisi, cilt.24, sa.2, ss.170-178, 2018 (SCI-Expanded)
- IX. **Characterization of volatile compounds and organic acids in ultra-high-temperature milk packaged in tetra brik cartons**
DURSUN A., GÜLER Z., ŞEKERLİ Y. E.
International Journal of Food Properties, cilt.20, sa.7, ss.1511-1521, 2017 (SCI-Expanded)
- X. **Volatile organic compounds in the aril juices and seeds from selected five pomegranate (*Punica granatum* L.) cultivars**
GÜLER Z., Gül E.
International Journal of Food Properties, cilt.20, sa.2, ss.281-293, 2017 (SCI-Expanded)
- XI. **Profiles of organic acid and volatile compounds in acid-type cheeses containing herbs and spices (Surk cheese)**
GÜLER Z.
International Journal of Food Properties, cilt.17, sa.6, ss.1379-1392, 2014 (SCI-Expanded)
- XII. **Volatile organic compounds in watermelon (*Citrullus lanatus*) grafted onto 21 local and two commercial bottle gourd (*Lagenaria siceraria*) rootstocks**
GÜLER Z., Candir E., YETİŞİR H., Karaca F., SOLMAZ İ.
Journal of Horticultural Science and Biotechnology, cilt.89, sa.4, ss.448-452, 2014 (SCI-Expanded)
- XIII. **Rootstock potential of Turkish *Lagenaria siceraria* germplasm for watermelon: Plant growth, yield**

and quality Türkiye'deki Lagenaria siceraria gen kaynaklarının karpuz için anaçlık potansiyeli: Bitki gelişimi, verim ve kalite

Karaca F., YETİŞİR H., SOLMAZ İ., Çandır E., KURT Ş., Sari N., GÜLER Z.

Turkish Journal of Agriculture and Forestry, cilt.36, sa.2, ss.167-177, 2012 (SCI-Expanded)

- XIV. **Profiles of non-essential trace elements in ewe and goat milk and their yoghurt, torba yoghurt and whey**
Şanal H., GÜLER Z., Park Y. W.
Food Additives and Contaminants: Part B Surveillance, cilt.4, sa.4, ss.275-281, 2011 (SCI-Expanded)
- XV. **Evaluation of volatile compounds and free fatty acids in set types yogurts made of ewes', goats' milk and their mixture using two different commercial starter cultures during refrigerated storage**
GÜLER Z., Gürsoy-Balci A. C.
Food Chemistry, cilt.127, sa.3, ss.1065-1071, 2011 (SCI-Expanded)
- XVI. **The essential mineral concentration of Torba yoghurts and their wheys compared with yoghurt made with cows', ewes' and goats' milks.**
GÜLER Z., Sanal H.
International journal of food sciences and nutrition, cilt.60, sa.2, ss.153-164, 2009 (SCI-Expanded)
- XVII. **Effects of breed and lactation period on some characteristics and free fatty acid composition of raw milk from Damascus goats and German fawn x hair goat B1 crossbreds**
GÜLER Z., KESKİN M., Masatçioğlu T., GÜL S., Biçer O.
Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, cilt.31, sa.5, ss.347-354, 2007 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Levels of 24 minerals in local goat milk, its strained yoghurt and salted yoghurt (tuzlu yoğurt)**
GÜLER Z.
Small Ruminant Research, cilt.71, sa.1-3, ss.130-137, 2007 (SCI-Expanded)
- XIX. **Changes in gross chemical compositions of ewe and goat colostrum during ten days postpartum**
KESKİN M., GÜLER Z., GÜL S., Biçer O.
Journal of Applied Animal Research, cilt.32, sa.1, ss.25-28, 2007 (SCI-Expanded)
- XX. **Relationships between proteolytic and lipolytic activity and sensory properties (taste-odour) of traditional Turkish white cheese**
GÜLER Z., Uraz T.
International Journal of Dairy Technology, cilt.57, sa.4, ss.237-242, 2004 (SCI-Expanded)
- XXI. **The use of fungal lipase to accelerate the ripening of Kasar cheese**
GÜLER Z., Gün I., Uraz T.
Milchwissenschaft, cilt.59, sa.5-6, ss.277-279, 2004 (SCI-Expanded)
- XXII. **Correlations in flavour and chemical parameters of Kasar cheeses**
GÜLER Z., Uraz T.
Milchwissenschaft, cilt.59, sa.3-4, ss.149-151, 2004 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Proteolytic and lipolytic composition of Tulum cheeses**
GÜLER Z., Uraz T.
Milchwissenschaft, cilt.58, sa.9-10, ss.502-505, 2003 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. COMPARISON OF DIFFERENT SOLID PHASE MICROEXTRACTION FIBERS IN EXTRACTION OF VOLATILE COMPOUNDS FROM ADIPOSE TISSUE

Güler Z., DURSUN A.

GIDA, cilt.48, sa.2, ss.422-434, 2023 (Hakemli Dergi)

II. Internal or external standard techniques for quantification of free fatty acids (FFAs) in raw milk and kefir samples

DURSUN A., GÜLER Z.

SCIENTIFIC STUDY AND RESEARCH: CHEMISTRY AND CHEMICAL ENGINEERING, BIOTECHNOLOGY, FOOD

INDUSTRY, cilt.22, sa.2, ss.125-139, 2021 (ESCI)

- III. **Farklı ticari rennetlerle üretilen süt jeli ve pıhtılarda fiziksel, kimyasal, tekstürel ve mikroyapısal nitelikler**
Güler Z., TÜRKMEN D., DURSUN A., MASATCIOGLU M. T., KOKSAL KAVRAK M.
Mustafa Kemal Üniversitesi tarım bilimleri dergisi (online), cilt.26, sa.2, ss.211-227, 2021 (Hakemli Dergi)
- IV. **The effect of ripening medium (Goat skin bag or plastic barrel) on the volatile profile, color parameter and sensory characteristics of Tulum cheese**
Tekin A., GÜLER Z.
Journal of Central European Agriculture, cilt.22, sa.1, ss.19-38, 2021 (ESCI)
- V. **Peynir altı suyunun bazı tahıl ürünlerinde kullanımı ve kalite özellikleri üzerine etkisi**
MASATCIOGLU M. T., KOKSAL KAVRAK M., TÜRKMEN D., DURSUN A., Güler Z.
Mustafa Kemal Üniversitesi tarım bilimleri dergisi (online), cilt.25, sa.3, ss.422-433, 2020 (Hakemli Dergi)
- VI. **Farklı materyallerden üretilen kılıf çeşitlerinin olgunlaşma sırasında sucukların uçucu bileşenleri üzerine etkileri**
DURSUN A., Güler Z.
Mustafa Kemal Üniversitesi tarım bilimleri dergisi (online), cilt.24, sa.3, ss.308-316, 2019 (Hakemli Dergi)
- VII. **Chemical Changes in Strained Dairy Product Produced with Organic Milk by Using Kefir Grains and Yogurt Culture during Refrigerated Storage**
Güler Z., tekın a., DURSUN A.
Akademik Gıda, cilt.17, sa.3, ss.306-316, 2019 (Scopus)
- VIII. **Effects of Pre-milking Resting on Some Lactation Characteristics in Damascus (Shami) and Kilis Goats**
GÜL S., KESKİN M., GÜLER Z., DURSUN A., GÜNDÜZ Z., ÖNEL S. E., TÜNEY BEBEK D.
Hayvansal Üretim, cilt.59, sa.1, ss.17-24, 2018 (Hakemli Dergi)
- IX. **Identification of Volatile Compounds (VCs) in the Leaves Collected from 'Gemlik', 'Halhalı' and 'Sarı Hasebi' Olive Tree Varieties**
DURSUN A., GÜLER Z., ÖZKAN D., BOZDOĞAN KONUŞKAN D.
International Journal of Secondary Metabolite, cilt.4, sa.3, ss.195-204, 2017 (Hakemli Dergi)
- X. **Volatile Compounds in the Leaf of Plane Tree (Platanus orientalis) with Solid Phase Microextraction (SPME) Technique**
GÜLER Z., DURSUN A., ÖZKAN D.
INTERNATIONAL JOURNAL OF SECONDARY METABOLITE, cilt.4, sa.3, ss.167-176, 2017 (Hakemli Dergi)
- XI. **Effects of Hold on Tree and Cold Storage on Volatile Compounds VCs of the Fresh Juices from Three Mandarin Cultivars Minneola King and Tangerina**
GÜLER Z., DURSUN A.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.30, ss.605-616, 2016 (Hakemli Dergi)
- XII. **Comparison of Volatile Compounds VCs in Green and Yellow Peels of Mandarins King Citrus nobilis and Tangerina Citrus tangerine**
GÜLER Z., DURSUN A., GÜL E.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.30, ss.617-623, 2016 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Comparison of Biochemical Changes in Kefir Produced from Organic and Conventional Milk at Different Inoculation Rates of Kefir Grains**
GÜLER Z., Tekin A., Park Y. W.
Journal of Food Science and Therapy, cilt.2, sa.1, ss.8-14, 2016 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Comparison of Volatile Compounds VCs in Green and Yellow Peels of Mandarin King Citrus nobilis and Tangerina Citrus tangerine**
GÜLER Z., DURSUN A., GÜL E.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.30, ss.617-623, 2016 (Hakemli Dergi)
- XV. **Sergen Koşullarda Aşılı Crimson Tide Çeşidi Karpuzlarda Kalite Parametrelerindeki Değişimler**
Aras V., ÖZDEMİR A. E., YETİŞİR H., ÇANDIR E., GÜLER Z., Arslan Ö., Üstün D., Baltaer Ö., Ünlü M.
Alatırım, cilt.14, sa.1, ss.9-18, 2015 (Hakemli Dergi)

- XVI. **Identification of volatile organic compounds VOCs in different colour carrot *Daucus carota* L cultivars using static headspace gas chromatography mass spectrometry**
GÜLER Z., FATİH K., YETİŞİR H.
Cogent Food & Agriculture, cilt.1, sa.1, ss.1-9, 2015 (Scopus)
- XVII. **Evaluation of volatile compounds of red and white wine treated dil cheese during refrigerated storage**
GÜLER Z., YUNUS EMRE S.
Frontiers in Food Science and Technology, sa.1, ss.30-37, 2014 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Organic acid and carbohydrate changes in carrot and wheat bran fortified set type yoghurts at the end of refrigerated storage**
GÜLER Z.
Journal of Food and Nutrition Sciences, sa.1, ss.1-6, 2013 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Distribution of volatile Compounds in organic tomato *Lycopersicon esculentum* at different ripening time**
GÜLER Z., ŞEKERLİ Y. E.
Akademic Food, cilt.11, sa.2, ss.6-13, 2013 (Hakemli Dergi)
- XX. **Comparison of free fatty acid composition between low fat and full fat goat milk cheeses stored for 3 months under refrigeration**
NOUIRA W., PARK Y., GÜLER Z., TERRILL T.
Open Journal of Animal Science, sa.2, ss.17-23, 2011 (Hakemli Dergi)
- XXI. **Evaluation of sensory properties and their correlation coefficients with physico chemical indices in Turkish set type yoghurts**
GÜLER Z., YOUNG P.
Open Journal of Animal Science, sa.1, ss.10-15, 2011 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Characteristics of physico chemical properties volatile compounds and free fatty acid profiles of commercial set type Turkish yoghurts**
GÜLER Z., PARK Y.
Open Journal of Animal Science, sa.1, ss.1-9, 2011 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **The determination of volatile compounds in set-type yogurts using static headspace gas chromatographic method**
GÜLER Z., TAŞDELEN A., ŞENOL H., KERİMOĞLU N., Temel U.
GIDA, cilt.34, sa.3, ss.137-142, 2009 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **The determination of volatile compounds in set type yoghurts by using static headspace gas chromatographic method**
GÜLER Z., TAŞDELEN A., ŞENOL H., KERİMOĞLU N., TEMEL U.
GIDA, cilt.34, sa.3, ss.137-142, 2009 (Hakemli Dergi)
- XXV. **Evaluation of chemical and color index characteristics of goat milk its yoghurt and salted yoghurt**
GÜLER Z., Young P.
Tropical and Subtropical Agroecosystems, sa.11, ss.37-39, 2009 (Hakemli Dergi)
- XXVI. **Chaneges in inorganic substances and colour values of awassi sheep colostrum during ten days after parturition**
GÜLER Z., ŞANAL H.
GIDA, cilt.32, sa.5, ss.235-240, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXVII. **Changes in Inorganic substances and colour values of Awassi sheep colostrum during ten days after parturition**
GÜLER Z., SANAL H.
GIDA, cilt.32, sa.5, ss.235-240, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXVIII. **The properties of virgin olive oils manufactured in Hatay region**
GÜLER Z., BALCI A., USTUNEL M. A., TAŞ E.
Academic Food, cilt.4, sa.24, ss.18-21, 2006 (Hakemli Dergi)
- XXIX. **Draje yüzeyinde kullanılan renklendiricilerin UV/VIS spektrofotometre ile kalitatif ve kantitatif**

olarak belirlenmesi

GÜLER Z., ENECÜR H.

GIDA, cilt.30, sa.4, ss.287-292, 2005 (Hakemli Dergi)

XXX. **Doğu Karadeniz bölgesinde üretilen balların kimyasal ve duyuşsal nitelikleri**

GÜLER Z.

GIDA, cilt.30, sa.6, ss.379-384, 2005 (Hakemli Dergi)

XXXI. **Research on the possibilities of using dried buttermilk in yoghurt**

GÜLER Z., EMEL S., ATAMER M.

GIDA, cilt.21, sa.5, ss.317-322, 1996 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. **Cholesterol**

GÜLER Z., PARK Y.

Chemistry and Biochemistry Handbook of Dairy Foods Analysis, F Toldrá, LML Nollet, Editör, CRC PRESS, Florida, ss.261-292, 2021

II. **Yabancı Tip Peynirler**

GÜLER Z.

Peynir Biliminin Temelleri, Ali Adnan Hayaloglu, Barbaros Ozer, Editör, Sidas, ss.615-637, 2011

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. **Identification of Volatile Compounds in Seeds, Flowers and Leaves Collected from Elaeagnus angustifolia tree**

TÜRKMEN D., DURSUN A., GÜLER Z.

50th International Symposium on Essential Oils, Vienna, Avusturya, 9 - 12 Eylül 2019, ss.144

II. **Volatile Compounds of Some Raw Pistachio nut Varieties with Solid Phase Microextraction Technique**

GÜLER Z., DURSUN A., TÜRKMEN D.

50th International Symposium on Essential Oils, Vienna, Avusturya, 9 - 12 Eylül 2019, ss.41

III. **The Effects of Whey Adding into Cow, Sheep and Goat Milk on Rheological Properties of Kefir**

DEDE S., ALTAY F., DURSUN A., ÖZKAN D., GÜLER Z.

The International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, ss.85-90

IV. **The Effects of Whey Adding into cow, sheep, and Goat Milk on Rheological Properties of Kefir**

DEDE S., ALTAY F., DURSUN A., ÖZKAN D., GÜLER Z.

The International Symposium on Food Rheology and Texture, 19 - 21 Ekim 2018

V. **The Effects of Different Heat Norms Applied to Milk and of Different Commercial Animal Rennets on the Microstructure of White Cheese-Type Gels.**

DURSUN A., SÜNER G., ÖZKAN D., GÜLER Z.

3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.212

VI. **Changes in Volatile Compounds (VCs) during the Traditional Sesame Paste (Tahini) Production.**

DURSUN A., ÖZKAN D., GÜLER Z.

3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.51

VII. **Identification of Volatile Compounds in the Seeds and Fleshs of Rosehips Obtained from the Different Locations.**

DURSUN A., ÖZKAN D., GÜLER Z.

3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.45

VIII. **The Major Volatile Compounds (VCs) Changing during Hawthorn Maturation.**

GÜLER Z., DURSUN A., ÖZKAN D., ÇALIŞKAN O., BAYAZIT S., GÜNDÜZ K.

3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.44

- IX. **The Assessment of Minerals in Whey During the Pressing of Curd of White Cheese Produced by the Natural and Fermented Commercial Animal Rennets.**
DURSUN A., SÜNER G., ÖZKAN D., GÜLER Z.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.211
- X. **IDENTIFICATION OF VOLATILE COMPOUNDS IN VAN HERBY CHEESE VARIETIES (BRINE,ÇOLIK AND LORIK)**
GÜLER Z., Bozkurt B.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus"19-21 April 2018 Kyrenia / Northern Cyprus, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, cilt,4
- XI. **Determination of Volatile Compounds (VCs) in Sesame Pastes Analyzed with- and without-salt Using Solid Phase Micro Extraction Technique (SPME)**
DURSUN A., ÖZKAN D., GÜLER Z.
42nd International Symposium on Capillary Chromatography and 15th GCxGC Symposium, RIVA DEL GARDA, İtalya, 13 - 18 Mayıs 2018, ss.459
- XII. **Quantification of Free Fatty Acids (FFAs) in Raw Milk and Kefir Using Both Internal and External Standard Techniques: Reproducibility and Recovery**
DURSUN A., GÜLER Z.
42nd International Symposium on Capillary Chromatography and 15th GCxGC Symposium, RIVA DEL GARDA, İtalya, 13 - 18 Mayıs 2018, ss.497
- XIII. **Effect of Adding Salt to Sample on Determination of Volatile Compounds (VCs) in Sesame Seeds by Solid Phase Micro Extraction Technique**
DURSUN A., ÖZKAN D., GÜLER Z.
42nd International Symposium on Capillary Chromatography and 15th GCxGC Symposium, RIVA DEL GARDA, İtalya, 13 - 18 Mayıs 2018, ss.212
- XIV. **Volatile Compounds (VCs) in Sucuks Ripened in Natural and Artificial Casings**
DURSUN A., GÜLER Z., ÖZKAN D.
The 4th International Symposium on 'Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, KYRENIA, 19 - 21 Nisan 2018, ss.87
- XV. **Aromatic Volatile Compounds (AVCs) in Headspace of Sesame Seeds and Their Sesame Pastes (Tahini)**
DURSUN A., ÖZKAN D., GÜLER Z.
The 4th International Symposium on 'Traditional Foods from Adriatic to Caucasus', KYNERIA, 19 - 21 Nisan 2018, ss.143
- XVI. **Effects of hold on-tree and cold storage on volatile compounds (VCs) of peels from three mandarin cultivars 'Sstsuma', 'Rize' and 'Freumond'**
GÜLER Z., DURSUN A.
Central Anatolia Region 3rd Agriculture and Food Congress, Sivas, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2017
- XVII. **Determination of Volatile Compounds in Rose Hip Fruit Marmalades, Home-made and Produced on Industrial-Scale**
DURSUN A., GÜLER Z., ÖZKAN D.
Central Anatolia Region 3rd Agriculture and Food Congress, Sivas, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2017
- XVIII. **Identification of Volatile Compounds (VCs) of 'CAMAROSA' and 'OSMANLI' Strawberry Varieties**
ÖZKAN D., GÜNDÜZ K., DURSUN A., GÜLER Z.
İç Anadolu Bölgesi 3. Tarım ve Gıda Kongresi, Sivas, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2017
- XIX. **Identification of volatile compounds (VCs) of 'Camarosa' and 'Osmanlı' strawberry varieties**
ÖZKAN D., GÜNDÜZ K., DURSUN A., GÜLER Z.
Central Anatolia Region 3rd Agriculture and Food Congress, Sivas, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2017
- XX. **EFFECTS OF HOLD ON-TREE and COLD STORAGE on VOLATILE COMPOUNDS (VCs) of PEELS from THREE MANDARIN CULTIVARS 'SATSUMA', 'RIZE' and 'FREUMOND'**
GÜLER Z., DURSUN A.

Central Anatolia Region 3. Agriculture and Food Congress, 26 - 28 Ekim 2017

- XXI. **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
- XXII. **Farklı Ambalaj Materyallerinde Olgunlaştırılan Tulum Peynirlerinde Serbest Yağ Asitleri.**
TEKİN A., GÜLER Z.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017
- XXIII. **Kilis ve Şami Keçilerinde Laktasyonun Farklı Kademelerinde Süt Yağında Uçucu Bileşenlerin Belirlenmesi**
DURSUN A., GÜLER Z., ÖZKAN D., KESKİN M., GÜL S., GÜNDÜZ Z., ÖNEL S. E.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.64
- XXIV. **Kilis ve Şam Keçilerine Laktasyonun Farklı Kademelerinde Süt Yağında Uçucu Bileşenlerin Belirlenmesi**
DURSUN A., GÜLER Z., ÖZKAN D., KESKİN M., GÜL S., GÜNDÜZ Z., ÖNEL S. E.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017
- XXV. **Kilis ve Şami keçilerinde laktasyonun farklı kademelerinde süt yağında uçucu bileşenlerinin belirlenmesi**
DURSUN A., GÜLER Z., ÖZKAN D., KESKİN M., GÜL S., GÜNDÜZ Z., ÖNEL S. E.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017
- XXVI. **Biochemical Composition in a New Spredible Product Produced from Organic Milk Using Kefir Grains and Yoghurt Culture**
GÜLER Z., DURSUN A.
International Conference on Advances and Innovations in Engineering, Elazığ, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017
- XXVII. **Volatile Compounds of Plane Tree (Platanus orientalis) Leaves with Solid Phase Microextraction (SPME) Technique**
GÜLER Z., DURSUN A., ÖZKAN D.
1st International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017
- XXVIII. **Volatile Compounds of Plane Tree (Platanus orientalis) Leaves with Solid Phase Microextraction (SPME) Technique**
GÜLER Z., DURSUN A., ÖZKAN D.
1st International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, 10 - 12 Mayıs 2017
- XXIX. **An Innovative Product: Kefir with Mint and its Volatile Compounds**
GÜLER Z., GÜL E.
International Conference on Advances and Innovations in Engineering, 10 - 12 Mayıs 2017
- XXX. **Comparison of Volatile Compounds VCs in Green and Yellow Peels of Mandarins King Citrus nobilus and Tangerina Citrus tangerine**
GÜLER Z., DURSUN A., GÜL E.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016
- XXXI. **Effects of Hold On Tree and Cold Storage on Volatile Compounds VCs of the Fresh Juices from Three Mandarin Cultivars Minneola King and Tangerian**
GÜLER Z., DURSUN A.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016
- XXXII. **Farklı pH lı Süt ve Ürünlerinde İç Standart ve Harici Standart Tekniğiyle Serbest Yağ Asitlerinde Konsantrasyon Hesabı Tekrarlanabilirliğin Tespiti**
DURSUN A., GÜLER Z.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- XXXIII. **Yeni Bir Ürün Naneli Kefir**
GÜLER Z.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- XXXIV. **Quantification of free fatty acids in milk and milk products with the different pH by internal and external standard technique: Repeatability determination**

- DURŞUN A., GÜLER Z.
12. Gıda Kongresi, 05 Ekim 2016
- XXXV. **Effects of Hold On Tree and Cold Storage on Volatile Compounds VCs of the Fresh Juices from Three Mandarin Cultivars Minneola King and Tangerina**
GÜLER Z., DURŞUN A.
27th INTERNATIONALSCIENTIFIC-EXPERT CONGRESS OFAGRICULTURE AND FOOD INDUSTRY, 26 - 28 Eylül 2016
- XXXVI. **Effects of Breed Lactation Period and Waiting period before Milking on Organic Acid Contents of Raw Milk from Damascus and Kilis Goats**
DURŞUN A., KESKİN M., GÜLER Z., GÜL S., GÜNDÜZ Z., ÖNEL S. E., Gül E.
12th International Conference on Goats, Antalya, Türkiye, 25 - 30 Eylül 2016
- XXXVII. **Changes of Organic Acids and Sugars in Goat Milk and Yogurt**
GÜLER Z., GÜL E., DURŞUN A.
12th International Conference on Goats, Antalya, Türkiye, 25 - 30 Eylül 2016
- XXXVIII. **Effect of rootstock on volatile compounds in grafted vegetables**
GÜLER Z.
Vegetable Grafting to Improve Yield and Fruit Quality under Biotic and Abiotic Stress Conditions. 2nd Steering Committee Meeting of the COST Action FA1204. 2-4 March 2015. Antalya-Turkey, 2 - 04 Mart 2015
- XXXIX. **Aşılı Üretilen Crisby Karpuz Çeşidinin Derim Olum Zamanının Saptanması**
ÖZDEMİR A. E., YETİŞİR H., ÇANDIR E., GÜLER Z., Aras V., Baltaer Ö., Üstün D., Ünlü M.
10. Sebze Tarımı Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 2 - 04 Eylül 2014, ss.157-162
- XL. **The determination of amounts of acetic, formic and butanoic acids in sheep milk, fresh cheese and ripened cheese using Gas chromatography and High performance liquid chromatography**
TEKİN A., GÜLER Z.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, 07 Kasım 2013
- XLI. **The determination of chemical properties in milk using different commercial yoğurt culture during the incubation period**
Şekerli Y. E., GÜLER Z.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, 07 Kasım 2013
- XLII. **Chemical and sensory characteristics of set type yogurts made from sheep goat and their mixed milks during refrigerated storage**
Gürsoy Balcı A. C., GÜLER Z., PARK Y.
ADSA-PSA-AMPA-CSAS-ASAS. Joint Annual Meeting, 10 - 15 Temmuz 2011
- XLIII. **Free Fatty Acid Compositions of Low Fat and Full Fat Goat Milk Cheeses Stored under Refrigeration for Three Months**
Wassim N., GÜLER Z., Park Y.
ADSA-PSA-AMPA-CSAS-ASAS. Joint Annual Meeting, 10 - 14 Temmuz 2010
- XLIV. **Changes in Fatty Acid Profiles of Awassi ewe and Damascus Goat Colostrums During Ten Days Postpartum**
GÜLER Z., KESKİN M., GÜL S., Young P.
ADSA, ASAS 2008, Joint Annual Meeting, Indianapolis, Amerika Birleşik Devletleri, 7 - 11 Temmuz 2008
- XLV. **Evaluation of volatile compounds and fatty acids profiles in Turkish set type yoghurt**
GÜLER Z., Young P.
IFT Annual Meeting, 28 June-2 July, 2008, 28 Haziran - 02 Temmuz 2008
- XLVI. **Damaskus ve Alman Alaca X Kıl Keçi Melezlerinin Sütlerinde Minör Yağ Asitlerinin Belirlenmesi**
GÜLER Z., KESKİN M., GÜL S., BİÇER O., MASATÇIOĞLU t.
5. Gıda Müh. Kongresi, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2007
- XLVII. **The Evaluation of Minor Free Fatty Acids of Raw Milk From Damascus Goat and German Fawn x Hair Goat B1 Crossbreds**
GÜLER Z., KESKİN M., MASATÇIOĞLU M. T., GÜL S., BİÇER O.
1st International Chester Food Science and Technology Conference, İngiltere, 10 - 13 Nisan 2007
- XLVIII. **The Evaluation of Minor Free Fatty Acids of Row Milk from Damascus and German Fawn X Hair Goat**

Crossbreds

GÜLER Z., KESKİN M., MASATCIOĞLU M. T., GÜL S., BİÇER O.

1st International Chester Food Science & Technology Conference, Chestermere, Kanada, 10 - 13 Nisan 2007, ss.57

Desteklenen Projeler

- DURSUN A., GÜLER Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, SUCUK ÜRETİMİNDE ETİN SARIMSAKLA MUAMELESİNİN PROTEİN FOSFORİLASYONU, FİZİKOKİMYASAL VE BİYOKİMYASAL NİTELİKLERE ETKİSİ, 2019 - 2023
- DURSUN A., TÜRKMEN D., GÜLER Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FERMENTE ya da ISIL İŞLEM UYGULANMIŞ SUCUKLARDA KİMYASAL NİTELİKLER, UÇUCU BİLEŞENLER ve RENGİN TESPİTİ, 2020 - 2022
- GÜLER Z., DURSUN A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, PROTEİN FOSFORİLASYONUNUN FARKLI STARTER KÜLTÜRLER KULLANILARAK ÜRETİLEN SUCUKLARDA OLGUNLAŞMA VE DEPOLAMA SÜRESİNCE KİMYASAL VE BİYOKİMYASAL NİTELİKLERE ETKİSİ, 2019 - 2022
- DURSUN A., GÜLER Z., KESKİN M., BEHREM S., GÜNDÜZ Z., GÜL S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kilis keçisi oğlak ve çebiçlerinde farklı yaşlarda kastrasyonun karkas özellikleri ve et kalitesine etkisi, 2018 - 2021
- GÜLER Z., DURSUN A., GÜNDÜZ Z., BEHREM S., KESKİN M., GÜL S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kilis Keçisi Oğlak ve Çebiçlerinde Farklı Yaşlarda Kastrasyonun Karkas Özellikleri ve Kalitesine Etkisi, 2018 - 2021
- TÜRKMEN D., GÜLER Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Ticari Rennetlerle Üretilen Beyaz Peynirde Tekstür ve Mikroyapı, 2018 - 2020
- GÜLER Z., ÖZER Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Zencefilli Yoğurt Üretimi: Organik Asitlerin ve Uçucu Bileşenlerin Belirlenmesi, 2018 - 2019
- DURSUN A., TÜRKMEN D., MASATCIOĞLU M. T., KÖKSAL KAVRAK M., GÜLER Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Geleneksel Beyaz Peynirin Olgunlaşması Sırasında Tekstürel Nitelikler: Peynir Üretimi Sırasında Yan Ürün Peynir Altı Suyunun Tahıl Ürünlerinde Kullanım Olanakları ve Tekstüre Etkisi, 2018 - 2019
- DURSUN A., GÜLER Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Akkaraman, Morkaraman ve İvesi Koyun Irklarında Kuyruk Yağ, İç Yağ ve Böbreküstü Yağlarda Yağ Asitleri Kompozisyonu ve Aromatik Bileşenlerin Belirlenmesi, 2018 - 2019
- GÜLER Z., GÜL E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yeni Bir Ürün: Naneli Kefir, 2015 - 2017
- ÖNEL S. E., GÜLER Z., GÜL S., DURSUN A., GÜNDÜZ Z., KESKİN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ek Yemleme Uygulanan Şam ve Kilis Keçilerinde Sağım Öncesi Bekleme Süresinin Bazı Laktasyon Özelliklerine Etkisi, 2015 - 2016
- GÜLER Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Keçi Derisi ve Bidonda Olgunlaştırılan Koyun Karaman Tulum Peynirlerinde Biyokimyasal ve Duyusal Nitelikler, 2013 - 2016
- GÜLER Z., ŞEKERLİ Y. E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, The determination of the chemical properties in yogurts made from milk applicated the different temperature norms and the types of yogurts cultures, 2012 - 2013
- GÜLER Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yerli Turunç Üzerine Aşılı Limon, Portakal, Mandarin, Altıntop Meyve Sularında Kimyasal Nitelikler, 2011 - 2013
- ŞEKERLİ Y. E., GÜLER Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Sıcaklık Normları ve Yoğurt Kültürleri Uygulanan Sütlerden Üretilen Yoğurtlarda Kimyasal Niteliklerinin Belirlenmesi, 2011 - 2013
- GÜLER Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Aşılı Üretilen Karpuzların Derim Olum Zamanının Saptanması, 2010 - 2012
- GÜLER Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Keçi Sütünden Üretilen Tuzlu Yoğurtlarda Depolama Süresince Amino Asit Profilinin Belirlenmesi, 2010 - 2011
- GÜLER Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Sıcaklıklarda Muhafaza Edilen Karpuzlarda Katı Faz Mikro Ekstraksiyon SFME tekniği ile Uçucu Bileşenlerin Belirlenmesi, 2010 - 2011
- GÜLER Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Su Kabağı Üzerine Aşılı Çengelköy Hıyarında Katı Faz Mikro Ekstraksiyon SPME tekniği ile Uçucu Bileşenlerin Belirlenmesi, 2010 - 2011
- GÜLER Z., Yerli ve Melez SaanenxYerli Keçi Sütlerinden Üretilen Tuzlu Yoğurdun Farklı Ambalaj ve Depolama Koşullarında Karşılaştırılması Ulusal ve Uluslararası Pazara Kazandırılma Olanakları (Devlet Planlama Teşkilatı Projesi, DPT:- 04K 120860), 2004 - 2011

GÜLER Z., TÜBİTAK Projesi, Akdeniz Havzasından Toplanmış Olan Su Kabaklarının Verim ve Kalite Açısından Karpuz Anaçlık Potansiyelinin belirlenmesi (106 O 650), 2007 - 2009

GÜLER Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı kültür kullanılarak koyun keçi sütleri ve bunların karışımından üretilen yoğurtlarda depolama sırasında uçucu bileşenler ve serbest yağ asitlerinde meydana gelen değişimler, 2007 - 2008

GÜLER Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Tür Sütlerden Üretilen Torba Süzme Yoğurtlarda Element İçeriğinin Belirlenmesi, 2006 - 2007

GÜLER Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, UV VIS spektrofotometre ile şekerlerde kullanılan renklendiricilerin Tartrazine Sunset yellow Ponceau 4R Azorubine Erythosine ve Indigotine belirlenmesi, 2003 - 2004

GÜLER Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yerli ırk ve ıslah edilmiş keçi sütlerinde serbest yağ asitlerinin belirlenmesi, 2002 - 2004

MASATCIOĞLU M. T., GÜL S., KESKİN M., GÜLER Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yerli Irk ve Melez Keçi Sütlerindeki Serbest ve Toplam Yağ Asitleri Miktarının Gaz Kromatografisi Kütle Spektroskopisi ile Belirlenmesi, 2002 - 2003

GÜLER Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Laktoperoksidaz/Tiyosiyant/Hidrojen peroksit aktivasyonu ile korunmuş süttten üretilen yoğurtların bazı özelliklerinin araştırılması, 1992 - 1993

GÜLER Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yayıkalıtı tozunun yoğurt üretiminde kullanım olanaklarının araştırılması, 1989 - 1991

Bilimsel Hakemlikler

Diğer Dergiler, Temmuz 2024

TALANTA, Diğer Dergiler, Temmuz 2024

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, Diğer Dergiler, Temmuz 2024

FOOD CHEMISTRY, Diğer Dergiler, Temmuz 2024

Diğer Dergiler, Temmuz 2024

Diğer Dergiler, Ocak 2017

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, Diğer Dergiler, Ocak 2016

Diğer Dergiler, Ocak 2016

Metrikler

Yayın: 104

Atıf (Scopus): 474

H-İndeks (Scopus): 13

Akademi Dışı Deneyim

Fort Valley University
ANKARA BÜYÜK ŞEHİR BELEDİYESİ