

Prof.Dr. GÖKHAN DURMAZ

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 422 377 4793](tel:+904223774793) Dahili: 4793

İş Telefonu: [+90 422 377 4780](tel:+904223774780) Dahili: 4780

Fax Telefonu: [+90 422 341 0046](tel:+904223410046)

E-posta: gokhan.durmaz@inonu.edu.tr

Web: <https://avesis.inonu.edu.tr/gokhan.durmaz>

Posta Adresi: İnönü Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 44280, Malatya

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-3423-8108

Publons / Web Of Science ResearcherID: E-7121-2016

ScopusID: 24467478900

Yoksis Araştırmacı ID: 11359

Eğitim Bilgileri

Doktora, İnönü Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Kimya Abd, Türkiye 2002 - 2008

Yüksek Lisans, İnönü Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Abd, Türkiye 2000 - 2002

Lisans, İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1994 - 1999

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

Doktora, Kayısı Çekirdeği Yağının Oksidatif Stabilitesi ve Antioksidan Özelliklerinin Araştırılması, İnönü Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Kimya Abd, 2008

Yüksek Lisans, Kayısı Meyvesinin ve Kavrulmuş Kayısı Çekirdeğinin Antioksidan Özellikleri, İnönü Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Abd, 2002

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Yrd.Doç.Dr., İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2009 - 2013

Araştırma Görevlisi Dr., İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2008 - 2009

Araştırma Görevlisi, İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2001 - 2008

Akademik İdari Deneyim

Dekan, İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2020 - Devam Ediyor

Bölüm Başkanı, İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2017 - 2020

Dekan Yardımcısı, İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2016 - 2017

İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2014 - 2017

Verdiği Dersler

Gıda Kimyası, Lisans, 2016 - 2017

Gıda Biyokimyası, Lisans, 2016 - 2017

İleri Gıda Kimyası, Lisans Çift Anadal, 2013-2014

Kromatografik Gıda Analizleri, Lisans Yandal, 2013-2014

İleri Gıda Biyokimyası, Lisans Çift Anadal, 2013-2014

Gıda Biyokimyası, Lisans, 2013-2014

Gıda Mühendisliği Laboratuvar Teknikleri, Lisans, 2013-2014

Temel Bilgi Teknolojileri, Lisans, 2013-2014

Gıda Analizleri Laboratuvarı, Lisans, 2013-2014

Gıda Analizleri Laboratuvarı, Lisans, 2012-2013

İleri Gıda Biyokimyası, Lisans Çift Anadal, 2012-2013

Gıda Biyokimyası, Lisans, 2012-2013

Kromatografik Gıda Analizleri, Lisans Yandal, 2012-2013

Gıda Mühendisliği Laboratuvar Teknikleri, Lisans, 2012-2013

Gıda Analizleri Laboratuvarı, Lisans, 2011-2012

İleri Gıda Biyokimyası, Lisans Çift Anadal, 2011-2012

Temel Bilgi Teknolojileri, Lisans, 2011-2012

Gıda Biyokimyası, Lisans, 2011-2012

Gıda Analizleri Laboratuvarı, Lisans, 2010-2011

Yönetilen Tezler

DURMAZ G., Farklı bileşimsel özelliklere sahip üzümlerden elde edilen pekmezlerin kalite kriterlerinin araştırılması, Yüksek Lisans, Y.Sarıtepe(Öğrenci), 2018

DURMAZ G., Mısıırözü yağı deodorizasyon distilatından tokoferol vitamelerinin izolasyonu, Yüksek Lisans, S.Atalan(Öğrenci), 2018

DURMAZ G., Berrak kayısı suyu eldesinde beta karoten kazanımının artırılması, Yüksek Lisans, E.BETÜL(Öğrenci), 2016

DURMAZ G., Portakal kabuğu karotenoidlerinin su ile ekstraksiyonu, Yüksek Lisans, K.TEKELİOĞLU(Öğrenci), 2016

DURMAZ G., Dondurarak kurutulmuş kayısı tozunun bazı özelliklerine farklı maltodekstrinlerin etkisinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, T.ARSLAN(Öğrenci), 2014

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Comparing physical stability of ultrasound and Pickering emulsion fortified with vitamin D**
ULUATA S., Avci S., DURMAZ G.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.99, ss.91-92, 2022 (SCI-Expanded)
- II. **Determination of Lipid Hydroperoxides in Oil-in-water Emulsions Using by a Novel Technique.**
ULUATA S., DURMAZ G., McClements D., Decker E.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.98, ss.120, 2021 (SCI-Expanded)
- III. **Comparing DPPP fluorescence and UV based methods to assess oxidation degree of krill oil-in-water emulsions**

ULUATA S., DURMAZ G., McClements D. J., Decker E. A.

FOOD CHEMISTRY, cilt.339, 2021 (SCI-Expanded)

- IV. **beta-Carotene Stability and Some Physicochemical Properties of Apricot Juice Powders Obtained by Using Maltodextrins with Different Dextrose Equivalents**
Arslan T., DURMAZ G.
STARCH-STARKE, cilt.72, sa.11-12, 2020 (SCI-Expanded)
- V. **Antioxidant efficacy of thymol and carvacrol in microencapsulated walnut oil triacylglycerols**
Gursul S., KARABULUT İ., DURMAZ G.
FOOD CHEMISTRY, cilt.278, ss.805-810, 2019 (SCI-Expanded)
- VI. **Effect of refining on bioactive composition and oxidative stability of hazelnut oil**
DURMAZ G., GÖKMEN V.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.116, ss.586-591, 2019 (SCI-Expanded)
- VII. **beta-carotene rejection mechanism from organic medium by using activated carbon produced from waste biomass apricot**
Akmil-Basar C., DURMAZ G., KARABULUT İ., ÖNAL Y.
PARTICULATE SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.35, sa.3, ss.369-378, 2017 (SCI-Expanded)
- VIII. **Mulberry Seed Oil: a Rich Source of delta-Tocopherol**
YILMAZ M. A., DURMAZ G.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.92, sa.4, ss.553-559, 2015 (SCI-Expanded)
- IX. **Hazelnut skin powder: A new brown colored functional ingredient**
Ozdemir K. S., YILMAZ C., DURMAZ G., GÖKMEN V.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.65, ss.291-297, 2014 (SCI-Expanded)
- X. **VOLATILE COMPOSITION, ANTIOXIDANT AND ANTIMICROBIAL ACTIVITIES OF HERBAL PLANTS USED IN THE MANUFACTURE OF VAN HERBY (OTLU) CHEESE**
DAGDELEN S., BİLENLER T., DURMAZ G., GOKBULUT İ., HAYALOĞLU A. A., KARABULUT İ.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.38, sa.4, ss.1716-1725, 2014 (SCI-Expanded)
- XI. **Freeze-dried ABTS(center dot+) method: A ready-to-use radical powder to assess antioxidant capacity of vegetable oils**
Durmaz G.
FOOD CHEMISTRY, cilt.133, sa.4, ss.1658-1663, 2012 (SCI-Expanded)
- XII. **Changes in oxidative stability, antioxidant capacity and phytochemical composition of Pistacia terebinthus oil with roasting**
DURMAZ G., GÖKMEN V.
FOOD CHEMISTRY, cilt.128, sa.2, ss.410-414, 2011 (SCI-Expanded)
- XIII. **Pressurized liquid extraction of phenolic compounds from Anatolia propolis and their radical scavenging capacities**
ERDOĞAN S., ATEŞ B., DURMAZ G., YILMAZ İ., SEÇKİN T.
FOOD AND CHEMICAL TOXICOLOGY, cilt.49, sa.7, ss.1592-1597, 2011 (SCI-Expanded)
- XIV. **Antioxidant properties of different extracts of black mulberry (Morus nigra L.)**
KUTLU T., DURMAZ G., ATEŞ B., YILMAZ İ., ÇETİN M. Y.
TURKISH JOURNAL OF BIOLOGY, cilt.35, sa.1, ss.103-110, 2011 (SCI-Expanded)
- XV. **Determination of 5-hydroxymethyl-2-furfural and 2-furfural in oils as indicators of heat pre-treatment**
Durmaz G., Goekmen V.
FOOD CHEMISTRY, cilt.123, sa.3, ss.912-916, 2010 (SCI-Expanded)
- XVI. **C18 Unsaturated Fatty Acid Selectivity of Lipases During the Acidolysis Reaction Between Tripalmitin and Oleic, Linoleic, and Linolenic Acids**
KARABULUT İ., DURMAZ G., HAYALOĞLU A. A.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.87, sa.11, ss.1301-1307, 2010 (SCI-Expanded)
- XVII. **Roasting-Related Changes in Oxidative Stability and Antioxidant Capacity of Apricot Kernel Oil**
Durmaz G., KARABULUT İ., TOPCU A., ASILTURK M., KUTLU T.

- JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.87, sa.4, ss.401-409, 2010 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Some Physical and Chemical Changes during Fruit Development of Five Common Apricot (*Prunus armeniaca* L.) Cultivars**
Durmaz G., ÇAM M., Kutlu T., Hisil Y.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH, cilt.16, sa.1, ss.71-78, 2010 (SCI-Expanded)
- XIX. **Fatty Acid Selectivity of Lipases during Acidolysis Reaction between Oleic Acid and Monoacid Triacylglycerols**
KARABULUT İ., DURMAZ G., HAYALOĞLU A. A.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.57, sa.21, ss.10466-10470, 2009 (SCI-Expanded)
- XX. **Fatty Acid Selectivity of Lipases during Acidolysis Reaction between Triolein and Saturated Fatty Acids Varying from Caproic to Behenic Acids**
KARABULUT İ., Durmaz G., HAYALOĞLU A. A.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.57, sa.16, ss.7584-7590, 2009 (SCI-Expanded)
- XXI. **Protective effect of dietary apricot kernel oil supplementation on cholesterol levels and antioxidant status of liver in hypercholesteremic rats**
Kutlu T., Durmaz G., ATEŞ B., ERDOĞAN A.
JOURNAL OF FOOD AGRICULTURE & ENVIRONMENT, cilt.7, ss.61-65, 2009 (SCI-Expanded)
- XXII. **Classification of eight pomegranate juices based on antioxidant capacity measured by four methods**
Cam M., Hisil Y., Durmaz G.
FOOD CHEMISTRY, cilt.112, sa.3, ss.721-726, 2009 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Characterisation of Pomegranate Juices from Ten Cultivars Grown in Turkey**
ÇAM M., Hisil Y., DURMAZ G.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.12, sa.2, ss.388-395, 2009 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Effects of sodium selenite on some biochemical and hematological parameters of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss* Walbaum, 1792) exposed to Pb²⁺ and Cu²⁺**
ATEŞ B., ÖRÜN İ., Talas Z. S., DURMAZ G., YILMAZ İ.
FISH PHYSIOLOGY AND BIOCHEMISTRY, cilt.34, sa.1, ss.53-59, 2008 (SCI-Expanded)
- XXV. **Antioxidant properties of roasted apricot (*Prunus armeniaca* L.) kernel**
Durmaz G., ALPASLAN M.
FOOD CHEMISTRY, cilt.100, sa.3, ss.1177-1181, 2007 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- I. **Osmaniye Koşullarında Yetiştirilen Yerkıstığı Çeşitlerinden Elde Edilen Yağların Bazı Bileşimsel ve Kimyasal Özellikleri**
UÇKUN O., KARABULUT İ., DURMAZ G.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, cilt.29, sa.1, ss.52-60, 2019 (Scopus)
- II. **Impacts of roasting oily seeds and nuts on their extracted oils**
DURMAZ G., GÖKMEN V.
Lipid Technology, cilt.22, sa.8, ss.179-182, 2010 (Scopus)
- III. **Antioxidant, free radical scavenging and metal chelating characteristics of propolis.**
Geçkil H., Ateş B., Durmaz G., Erdoğan S., Yılmaz İ.
American Journal of Biochemistry and Biotechnology, cilt.1, sa.1, ss.27-31, 2005 (Scopus)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Antioxidant Capacity Of Pomegranate Juice And Its Role In Biological Activities**
DURMAZ G., CAM M., Yetim H., Çetin A.
Bioactive Food as Dietary Interventions for Liver and Gastrointestinal Disease, RONALD ROSS WATSON AND

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **ALOE VERA (Aloe arborescens) BİTKİSİNİN ANTIOKSİDAN KAPASİTESİ, TOPLAM FENOL İÇERİĞİ ve FİZİKO-KİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ**
İZCİLAR F., BİNGÜL S., GÖKBULUT İ., DURMAZ G., ULUATA S.
Uluslararası Mالدia Sağlık Bilimleri Kongresi, Malatya, Türkiye, 14 Ekim 2022
- II. **ÇÖREK OTU (NİGELLA SATİVA) FİLİZİ: BİYOAKTİF BİLEŞENLERCE ZENGİN BİR BESİN TAKVİYESİ**
BOZANOĞLU F., İZCİ Y., DURMAZ G.
ULUSLARARASI MالدIA SAĞLIK BİLİMLERİ KONGRESİ, Malatya, Türkiye, 14 - 16 Ekim 2022, ss.77-78
- III. **SOME PHYSICOCHEMICAL AND SENSORIAL PROPERTIES OF REDUCED-FAT TAHINI (SESAME PASTE)**
ARSLAN T., DURMAZ G.
1. ULUSLARARASI MALATYA UYGULAMALI BİLİMLER KONGRESİ, Malatya, Türkiye, 20 - 22 Aralık 2019, ss.384
- IV. **Improving Oxidative Stability of Flaxseed Oil by Microemulsified Polar Antioxidants**
Yılmaz A., ULUATA S., KARABULUT İ., DURMAZ G.
6th World Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Magusa, Kıbrıs (Kktc), 13 - 17 Kasım 2019, ss.181
- V. **Determination of Lipid hydroperoxides in oil-in-water emulsion using by fluorescent technique**
ULUATA S., DURMAZ G., McClements J. D., Decker E. A.
17th Euro Fed Lipid Congress and Expo, 20 - 23 Ekim 2019
- VI. **Recovery of bioactive compounds from grape processing wastes**
DURMAZ G., Molina A. L. C., Fiorentini C., Spigno G., Jauregi P.
International Conference on Food Technology & Nutrition, Tetovo, Makedonya, 15 - 17 Mayıs 2019, ss.577-578
- VII. **Surfactant&Enzyme Assisted Extraction of Phenolic Compounds from Grape Marc**
DURMAZ G., Fiorentini C., Jauregi P., Spigno G.
Mission 10.000, Braga, Portekiz, 17 Ekim 2018, ss.30
- VIII. **Extraction of polyphenols from blackcurrant pomace by a floatation method and with food grade surfactants**
Uzoma O. O., DURMAZ G., Jauregi P.
Mission 10.000, Braga, Portekiz, 17 Ekim 2018, ss.22
- IX. **Some compositional properties of sesame seeds used in tahini production**
DURMAZ G.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Girne, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018
- X. **Mitigation of HMF in grape pekmez via ozone treatment**
DURMAZ G.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Girne, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018
- XI. **Adulteration in pekmez and detection methods**
DURMAZ G., İZCİ Y., YILMAZTEKİN M., CAM M.
The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Girne, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.4
- XII. **Adulteration in pekmez and detection methods**
DURMAZ G., İZCİ Y., YILMAZTEKİN M., CAM M.
The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Girne, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018
- XIII. **Micro-emulsification of alpha-tocopherol**
İZCİ Y., KARABULUT İ., DURMAZ G.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, 11 - 14 Nisan 2018
- XIV. **Enhancing Beta-Carotene Recovery During Clear Apricot Juice Production**

AKALIN E. B., DURMAZ G.

Food Science and Technology, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018

- XV. **Surfactant assisted aqueous extraction of carotenoids from food materials**
DURMAZ G.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, 11 - 13 Nisan 2018
- XVI. **Extraction of Orange Peel Carotenoids with Water**
DURMAZ G., Tekelioğlu K.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.192
- XVII. **Liquid-liquid Extraction of Tocopherols from Corn Oil Deodorizer Distillate**
ATALAN S., KARABULUT İ., DURMAZ G.
15th Euro Fed Lipid Congress, 27 - 30 Ağustos 2017
- XVIII. **Encapsulation and Oxidative Stability of Spray-Dried Walnut Oil Emulsion Including Thymol and Carvacrol**
KARABULUT İ., GÜRSUL S., DURMAZ G.
15th Euro Fed Lipid Congress, 27 - 30 Ağustos 2017
- XIX. **OSMANİYE KOŞULLARINDA YETİŞTİRİLEN BAZI YERFISTIĞI ÇEŞİTLERİNDEN ELDE EDİLEN YAĞLARIN BAZI ÖZELLİKLERİ**
DURMAZ G., KARABULUT İ.
YABİTED III. BİTKİSEL YAĞ KONGRESİ, İzmir, Türkiye, 12 - 15 Nisan 2017
- XX. **Apricot kernel oil**
DURMAZ G.
13th Euro Fed Lipid Congress "Fats, Oils and Lipids: New Challenges in Technology, Quality Control and Health", Florence, İtalya, 27 - 30 Eylül 2015, ss.447
- XXI. **MALATYA A Unique Region for Apricot Production and Commercialization**
YÜKSEL S., YILMAZ M. A., DURMAZ G.
XVI International Symposium on Apricot Breeding and Culture, Shenyang, Çin, 29 Haziran - 03 Temmuz 2015, ss.2
- XXII. **Effect of different maltodextrins on some properties of freeze dried apricot powder**
DURMAZ G., ARSLAN T.
XVI International Symposium on Apricot Breeding and Culture, Shenyang, Çin, 29 Haziran - 03 Temmuz 2015, ss.56
- XXIII. **Effect of Roasting Degree on Oxidative Stability of Peanut Oil**
COŞKUN M., DURMAZ G.
12th Euro Fed Lipid Congress, Montpellier, Fransa, 14 - 17 Eylül 2014
- XXIV. **Total Antioxidant Capacity Measurements in Oils Samples: Different Approaches and Methodological Variables**
DURMAZ G.
11th Euro Fed Lipid Congress, Antalya, Türkiye, 27 - 30 Ekim 2013
- XXV. **Date Molasses (Pekmez)**
SARITEPE Y., YILMAZ M. A., ÖZTÜRK B., DURMAZ G.
The 42nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013
- XXVI. **Lök: as a traditional food produced from dried mulberry and walnut in Kemaliye region**
YILMAZ M. A., SARITEPE Y., UĞUR Y., DURMAZ G.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013
- XXVII. **Effect of N-acetylcysteine Amide on Oil Oxidation**
DURMAZ G., ATEŞ B., ERCAL N.
10th Euro Fed Lipid Congress, Krakow, Polonya, 23 - 26 Eylül 2012
- XXVIII. **Total Phenolics and Antioxidant Activities of Some Apricot Varieties.**
KARABULUT İ., GÖKBULUT İ., DURMAZ G.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010
- XXIX. **HMF formation in dried apricots**

GÖNCÜOĞLU TAŞ N., ATAÇ MOGOL B., DURMAZ G., GÖKMEN V.

5th Central Congress on Food, Bratislava, Slovakya, 19 - 22 Mayıs 2010

XXX. Determination of Hydroxymethylfurfural in Oils from Roasted Seeds and Nuts

DURMAZ G., ATAÇ MOGOL B., GÖKMEN V.

4th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, Prag, Çek Cumhuriyeti, 4 - 06 Kasım 2009

XXXI. Bazı Pekmez Türlerinin Antioksidan Özellikle

DURMAZ G., KUTLU T.

23. Ulusal Kimya Kongresi, Sivas, Türkiye, 16 - 20 Haziran 2009, cilt.1, ss.59

XXXII. Kayısı Çekirdeği Yağının Antioksidan Özellikleri ve Aromaterapide Kullanımı

KUTLU T., DURMAZ G.

Doğadan Sağlığa Bitkiler, Phytotherapy-Antiaging-Longevity, Malatya, Türkiye, 29 - 31 Mayıs 2009, cilt.1, ss.84-85

XXXIII. Kayısı Çekirdeği Yağı Diyetinin Sıçan Karaciğerinde Kolesterol İndüksiyonu Üzerine Koruyucu Etkisi

KUTLU T., DURMAZ G., ATEŞ B., ERDOĞAN A., Yılmaz İ.

20.Ulusal Biyokimya Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 29 Ekim - 01 Kasım 2008, cilt.1, ss.146-147

XXXIV. Kayısı Yağının Antioksidan Özelliklerinin Kavrma işlemi ile Değişimi

DURMAZ G., KUTLU T.

Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, cilt.1, ss.275-276

XXXV. Evaluation of antioxidant capacity of nine pomegranate cultivars by three different methods

DURMAZ G., ÇAM M., HISİL Y.

2nd International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2007

XXXVI. Antioxidant Activity of Some Edible Leaves

DURMAZ G., CAM M., KUTLU T.

2nd International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2007, cilt.1, ss.186

XXXVII. Kavrmanın kayısı çekirdeği yağının bazı özellikleri üzerine etkileri

DURMAZ G., KARABULUT İ., KÖYTEPE S., SEÇKİN T., KUTLU T.

XXI. Ulusal Kimya Kongresi, Malatya, Türkiye, 23 - 27 Ağustos 2007, cilt.1, ss.4

XXXVIII. Farklı kurutma metodlarının dut meyvesinin tekstürel ve termal özellikleri üzerine etkileri

ATEŞ B., DURMAZ G., KÖYTEPE S., Yılmaz İ., KUTLU T., SEÇKİN T.

XXI. Ulusal Kimya Kongresi, Malatya, Türkiye, 23 - 27 Ağustos 2007, cilt.1, ss.8

XXXIX. Horum Dutu (Morus nigra L.) Meyvesinin Antioksidan Özellikleri

DURMAZ G., ATEŞ B., ERDOĞAN A., KUTLU T., Yılmaz İ., CETİN M. S.

XX. Ulusal Kimya Kongresi, Kayseri, Türkiye, 4 - 08 Eylül 2006, cilt.1, ss.21

XL. Malatyada Yetişen Kayısıda (Prunus Armeniaca L.) Polifenol Oksidaz Enziminin Kısmi Saflaştırılması ve Karakterizasyonu

ATEŞ B., KUTLU T., DURMAZ G., Yılmaz İ.

XVII. Ulusal Kimya Kongresi, İstanbul, Türkiye, 8 - 11 Eylül 2003, cilt.1, ss.316

Desteklenen Projeler

DURMAZ G., SARITEPE Y., BOZANOĞLU F., ERDOĞAN A., HAYALOĞLU A. A., KARABULUT İ., DOĞAN B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Malatya kayısının ayırt edici özelliklerinin kimyasal bileşim analiz verisi tabanlı makine öğrenmesi yoluyla belirlenmesi, 2020 - Devam Ediyor

DURMAZ G., KARGI Ş., MÜLLER H. T., BAY E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Nar kabuğundan fenolik bileşiklerin su ile ekstraksiyonunda enzim/yüzey aktif madde varlığının etkilerinin belirlenmesi, 2020 - Devam Ediyor

DURMAZ G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, PORTAKAL KABUĞU KAROTENOİDLERİNİN SU İLE EKSTRAKSİYONU, 2015 - Devam Ediyor

DURMAZ G., ULUATA S., ER B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ispanaktan lutein ve beta-karotenin bulutlanma noktası tekniği ile ekstraksiyonu, 2021 - 2023

DÜZOVA H., DURMAZ G., KOÇ A., GÜL M., ÖZER M. Y., ÖZDEN Ç., GÜL S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kayısı Katkılı Sporcu İçeceğinin Zorlu Egzersiz Yaptırılan Sıçanlarda Kardiyak Mitokondriyal Disfonksiyona Etkisi, 2021 - 2022

DURMAZ G., ALMUHAMED M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Atık kavun kabuğu ekstraktının biyoaktif özelliklerinin ve lipid oksidasyonu üzerine etkisinin araştırılması., 2020 - 2022

DURMAZ G., YETİŞ H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Isıl İşlem Uygulamalarının Soğanda Maillard Reaksiyonu Ürünlerinin Oluşumuna Etkisinin Araştırılması, 2020 - 2022

DURMAZ G., ARSLAN T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ballarda Buğday Nişastası Kökenli Şekerlerle Yapılan Taklit/Tağışın Araştırılması, 2018 - 2022

DURMAZ G., JAUREGÍ P., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda sanayisi atıklarından fenolik bileşiklerin koloidal gaz afromları ile ekstraksiyonu, 2018 - 2020

DURMAZ G., YILMAZ A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Keten tohumu yağının oksidatif stabilitesinin mikroemülsiyeye polar antioksidanlarla artırılması, 2018 - 2020

DURMAZ G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Üzüm pekmezinde tam invert şeker ile yapılan tağıştaklitin tespitine yönelik metot geliştirilmesi, 2017 - 2020

DURMAZ G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KAYISI SUYUNUN NANOEMÜLSİYE ?-TOKOFEROL İLE ZENGİNLEŞTİRİLMESİ, 2016 - 2019

DURMAZ G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, MISİRÖZÜ YAĞI DEODORİZASYON DİSTİLATINDAN TOKOFEROL VİTAMİNLERİNİN İZOLASYONU, 2016 - 2019

DURMAZ G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BERRAK KAYISI SUYU ELDESİNDE BETA-KAROTEN KAZANIMININ ARTTIRILMASI, 2016 - 2017

DURMAZ G., TÜBİTAK Projesi, Asidoliz tepkimelerinde çeşitli parametrelerin farklı mikroorganizmalardan izole edilen immobilize lipaz enzimlerinin aktivitesi ve seçiciliği üzerine etkilerinin belirlenmesi, 2007 - 2009

Metrikler

Yayın: 75

Atıf (WoS): 819

Atıf (Scopus): 769

H-İndeks (WoS): 16

H-İndeks (Scopus): 15

Akademi Dışı Deneyim

University of Reading

University of Massachusetts Amherst

TARIM BAKANLIĞI