Prof. İHSAN KARABULUT

Personal Information

Email: ihsan.karabulut@inonu.edu.tr
Web: https://avesis.inonu.edu.tr/ihsan.karabulut

International Researcher IDs
ORCID: 0000-0002-9014-8863
Publons / Web Of Science ResearcherID: ABG-7556-2020
Yoksis Researcher ID: 35884

Education Information

Doctorate, Hacettepe University, Mühendislik/Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 1999 - 2004
Postgraduate, Ankara University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 1995 - 1997
Undergraduate, Ankara University, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Turkey 1988 - 1992

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Dissertations

Doctorate, BİTKİSEL YAĞLARDAN ENZİMATİK İNTERESTERİFİKASYON YOLU İLE ANNE SÜTÜ YAĞINA ÖZDEŞ YAĞ ÜRETİMİ, Hacettepe University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2004
Postgraduate, SIVI YAĞLARIN HİDROJENASYONUNDA YAĞ ASİTLERİ BİLEŞİMİ VE KATI FRAKSİYON ORANLARINDAKİ (SFC) DEĞİŞİMLER ÜZERİNDE ÇALIŞMALAR, Ankara University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1998

Research Areas

Food Engineering, Food Science, Food Chemistry, Food Technology, Fats Technology, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Professor, Inonu University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2014 - Continues
Associate Professor, Inonu University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2009 - 2014

Academic and Administrative Experience

Inonu University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2010 - Continues
Inonu University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2013 - 2017

Courses

Gıda Bilimi ve Teknolojisinde Yeni Gelişmeler, Undergraduate Double Major, 2013-2014
Tez Yönetimi (Doktora(, Undergraduate Minor, 2013-2014
Yağ Modifikasyon Teknikleri, Undergraduate Minor, 2013-2014
Yağ İşleme Teknolojisi, Undergraduate, 2013-2014
Enzim Bilimi ve Teknolojisi, Undergraduate Minor, 2013-2014
Gıda Kimyası, Undergraduate, 2013-2014
Uzmanlık Alan Dersleri, Undergraduate Double Major, 2013-2014
Gıdalarda Nanoteknoloji Uygulamaları, Undergraduate Minor, 2013-2014
Tez Yönetimi (Yüksek Lisans), Undergraduate Double Major, 2013-2014
Lipitlerin Fiziksel Özellikleri, Undergraduate Minor, 2013-2014
Enstrumental Gıda Analizleri, Undergraduate, 2013-2014
Gıda Analizleri Laboratuvarı, Undergraduate, 2013-2014
Uzmanlık Alan Dersleri (Doktora(, Undergraduate Minor, 2013-2014
Gıda Mühendisliğine Giriş, Undergraduate, 2013-2014
Gıda Mühendisliğinde Tasarım I, Undergraduate, 2013-2014
Enzim Bilimi ve Teknolojisi, Undergraduate, 2013-2014
Gıda Analizleri Laboratuvarı, Undergraduate, 2012-2013
Yağ Modifikasyon Teknikleri, Undergraduate Minor, 2012-2013
Gıda Kimyası, Undergraduate, 2012-2013
Lipitlerin Fiziksel Özellikleri, Undergraduate Minor, 2012-2013
Uzmanlık Alan Dersleri (Doktora(, Undergraduate Minor, 2012-2013
Yağ İşleme Teknolojisi, Undergraduate, 2012-2013
Gıda Mühendisliğine Giriş, Undergraduate, 2012-2013
Enzim Bilimi ve Teknolojisi, Undergraduate, 2012-2013
Tez Yönetimi (Doktora(, Undergraduate Minor, 2012-2013
Enstrumental Gıda Analizleri, Undergraduate, 2012-2013
Enzim Bilimi ve Teknolojisi, Undergraduate Minor, 2012-2013
Tez Yönetimi (Yüksek Lisans), Undergraduate Double Major, 2012-2013
Gıdalarda Nanoteknoloji Uygulamaları, Undergraduate Minor, 2012-2013
Uzmanlık Alan Dersleri, Undergraduate Double Major, 2012-2013
Gıda Bilimi ve Teknolojisinde Yeni Gelişmeler, Undergraduate Double Major, 2012-2013
Tez Yönetimi (Yüksek Lisans), Undergraduate Double Major, 2011-2012
Gıda Bilimi ve Teknolojisinde Yeni Gelişmeler, Undergraduate Double Major, 2011-2012
Enzim Bilimi ve Teknolojisi, Undergraduate Minor, 2011-2012
Tez Yönetimi (Doktora(, Undergraduate Minor, 2011-2012
İleri Yağ Kimyası, Undergraduate Double Major, 2011-2012
Lipitlerin Fiziksel Özellikleri, Undergraduate Minor, 2011-2012
Enstrumental Gıda Analizleri, Undergraduate, 2011-2012
Uzmanlık Alan Dersleri (Doktora(, Undergraduate Minor, 2011-2012
Yağ İşleme Teknolojisi, Undergraduate, 2011-2012
İleri Gıda Analizleri, Undergraduate Double Major, 2011-2012
Kromatografik Gıda Analizleri, Undergraduate Minor, 2011-2012
Enzim Bilimi ve Teknolojisi, Undergraduate, 2011-2012
Uzmanlık Alan Dersleri, Undergraduate Double Major, 2011-2012
Yağ Modifikasyon Teknikleri, Undergraduate Minor, 2011-2012
Gıda Kimyası, Undergraduate, 2011-2012
Gıda Analizleri Laboratuvarı, Undergraduate, 2011-2012
Gıda Mühendisliğine Giriş, Undergraduate, 2011-2012
Gıda Analizleri Laboratuvarı, Undergraduate, 2010-2011
Tez Yönetimi (Yüksek Lisans), Undergraduate Double Major, 2010-2011

İleri Gıda Analizleri, Undergraduate Double Major, 2010-2011
Uzmanlık Alan Dersleri, Undergraduate Double Major, 2010-2011
Kromatografik Gıda Analizleri, Undergraduate Minor, 2010-2011
Tez Yönetimi (Doktora(, Undergraduate Minor, 2010-2011
Gıda Kimyası, Undergraduate, 2010-2011
Enzim Bilimi ve Teknolojisi, Undergraduate Minor, 2010-2011
Enstrumental Gıda Analizleri, Undergraduate, 2010-2011
Gıda Bilimi ve Teknolojisinde Yeni Gelişmeler, Undergraduate Double Major, 2010-2011
İleri Yağ Kimyası, Undergraduate Double Major, 2010-2011
Lipitlerin Fiziksel Özellikleri, Undergraduate Minor, 2010-2011
Enzim Bilimi ve Teknolojisi, Undergraduate, 2010-2011
Baklagil ve Yağlı Tohum İşleme Teknolojisi, Undergraduate Double Major, 2010-2011
Gıda Mühendisliğine Giriş, Undergraduate, 2010-2011
Uzmanlık Alan Dersleri, Undergraduate Double Major, 2009-2010
Gıda Analizleri Laboratuvarı, Undergraduate, 2009-2010
Enzim Bilimi ve Teknolojisi, Undergraduate, 2009-2010
Gıda Mühendisliğine Giriş, Undergraduate, 2009-2010
İleri Gıda Analizleri, Undergraduate Double Major, 2009-2010
Tez Yönetimi (Yüksek Lisans), Undergraduate Double Major, 2009-2010
Gıda Kimyası, Undergraduate, 2009-2010
Enstrumental Gıda Analizleri, Undergraduate, 2009-2010
Baklagil ve Yağlı Tohum İşleme Teknolojisi, Undergraduate Double Major, 2009-2010

Advising Theses

KARABULUT İ., Isıl işlem görmüş sucuk benzeri et ürününün kalitesinin iyileştirilmesinde enkapsüle starter kültür kullanımı, Doctorate, T.BİLENLER(Student), 2017
KARABULUT İ., Isıl işlem gören bazı et ürünlerinin lipit fraksiyonlarında meydana gelen bazı değişimlerin belirlenmesi, Postgraduate, K.ŞİŞLİOĞLU(Student), 2012
KARABULUT İ., Portakal kabuğu yağı ilavesinin rafine zeytinyağının oksidatif stabilitesi ve duyusal özelliklerine etkisinin belirlenmesi, Postgraduate, D.BURCU(Student), 2012
KARABULUT İ., Farklı hayvan sütlerinden üretilen tereyağlarının lipit kısmında bazı bileşen farklılıklarının belirlenmesi, Postgraduate, H.AYDA(Student), 2011
KARABULUT İ., Otlu peynire katılan önemli ot türlerinin antimikrobiyel, antioksidan etkileri, aroma profili ve bazı kimyasal özelliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, Ş.DAĞDELEN(Student), 2010

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

I. **Electrochemical Determination of the Antioxidant Capacity, Total Phenolics, and Ascorbic Acid in Fruit and Vegetables by Differential Pulse Voltammetry (DPV) with a p-Toluene Sulfonic Acid Modified Glassy Carbon Electrode (TSA/GCE)**
BİLENLER T., KUYUMCU SAVAN E., KARABULUT İ.
ANALYTICAL LETTERS, vol.56, no.6, pp.881-894, 2023 (SCI-Expanded)
II. **Determination of Antioxidant Properties and beta-Carotene in Orange Fruits and Vegetables by an Oxidation Voltammetric Assay**
Koc T., Kuyumcu Savan E., Karabulut İ.
ANALYTICAL LETTERS, vol.55, no.6, pp.891-903, 2022 (SCI-Expanded)
III. **Changes in oxidative stability and phytochemical contents of microencapsulated wheat germ oil during accelerated storage**

Aslan K. S., Karabulut İ., Koc T.
FOOD BIOSCIENCE, vol.44, 2021 (SCI-Expanded)

IV. **Oxidative Stability and In Vitro Release Properties of Encapsulated Wheat Germ Oil in Saccharomyces cerevisiae Cell-Based Microcapsules**
Cetinkaya N., Koc T., KARABULUT İ.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.123, no.10, 2021 (SCI-Expanded)

V. **Changes in Compositional Properties during Fruit Development and On-Tree Ripening of Two Common Apricot (Prunus armeniaca L.) Cultivars**
KARABULUT İ., Ozdemir I. S., Koc T., Sislioglu K., GÖKBULUT İ., Saritepe Y.
CHEMISTRY & BIODIVERSITY, vol.18, no.8, 2021 (SCI-Expanded)

VI. **In vitro digestion of edible nanostructured lipid carriers: Impact of a Candelilla wax gelator on performance**
Sislioglu K., Gumus C. E., Koo C. K. W., KARABULUT İ., McClements D. J.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, vol.140, 2021 (SCI-Expanded)

VII. **Efficacy of Microencapsulated Carvacrol in Oxidative Stability of Sunflower Oil**
Bagis U., KARABULUT İ.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.122, no.7, 2020 (SCI-Expanded)

VIII. **Antioxidant efficacy of thymol and carvacrol in microencapsulated walnut oil triacylglycerols**
Gursul S., KARABULUT İ., DURMAZ G.
FOOD CHEMISTRY, vol.278, pp.805-810, 2019 (SCI-Expanded)

IX. **Chemical composition of apricots affected by fruit size and drying methods**
KARABULUT İ., BİLENLER T., ŞİŞLİOĞLU K., GÖKBULUT İ., OZDEMIR I. S., SEYHAN F., OZTURK K.
DRYING TECHNOLOGY, vol.36, no.16, pp.1937-1948, 2018 (SCI-Expanded)

X. **Effect of fruit maturity level on quality, sensory properties and volatile composition of two common apricot (Prunus armeniaca L.) varieties**
KARABULUT İ., GÖKBULUT İ., BİLENLER T., ŞİŞLİOĞLU K., OZDEMIR I. S., BAHAR B., CELIK B., SEYHAN F.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.55, no.7, pp.2671-2678, 2018 (SCI-Expanded)

XI. **Thermal Oxidation Kinetics of Refined Hazelnut Oil**
Solak R., Turan S., Kurhan S., Erge H. S., KARABULUT İ.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, vol.95, no.4, pp.497-508, 2018 (SCI-Expanded)

XII. **Effect of fruit canopy positions on the properties of apricot (Prunus armeniaca L.) varieties**
KARABULUT İ., BİLENLER T., ŞİŞLİOĞLU K., GÖKBULUT İ., SEYHAN F., OZDEMIR I. S., OZTURK B.
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, vol.42, no.1, 2018 (SCI-Expanded)

XIII. **ß-carotene rejection mechanism from organic medium by using activated carbon produced from waste biomass apricot**
AKMİL BAŞAR C., Durmaz G., KARABULUT İ., ONAL Y.
PARTİCULATE SCİENCE AND TECHNOLOGY, vol.35, pp.369-378, 2017 (SCI-Expanded)

XIV. **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, vol.35, no.3, pp.369-378, 2017 (SCI-Expanded)

XV. **Effects of encapsulated starter cultures on microbial and physicochemical properties of traditionally produced and heat treated sausages (sucuks)**
BİLENLER T., KARABULUT İ., Candogan K.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.75, pp.425-433, 2017 (SCI-Expanded)

XVI. **Antioxidant and antimicrobial properties of thyme essential oil encapsulated in zein particles**
BİLENLER T., GÖKBULUT İ., ŞİŞLİOĞLU K., KARABULUT İ.
FLAVOUR AND FRAGRANCE JOURNAL, vol.30, no.5, pp.392-398, 2015 (SCI-Expanded)

XVII. **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, vol.38, no.4, pp.1716-1725, 2014 (SCI-Expanded)

XVIII. **Primary and Secondary Proteolysis in Eleven Turkish Cheese Varieties**
HAYALOĞLU A. A., KARABULUT İ.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.16, no.8, pp.1663-1675, 2013 (SCI-Expanded)

XIX. **Determination of Chemical Composition, Total Phenolic, Antimicrobial, and Antioxidant Activities of Echinophora tenuifolia Essential Oil**
GÖKBULUT İ., BİLENLER T., KARABULUT İ.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.16, no.7, pp.1442-1451, 2013 (SCI-Expanded)

XX. **SPME/GC-MS Characterization and Comparison of Volatiles of Eleven Varieties of Turkish Cheeses**
HAYALOĞLU A. A., KARABULUT İ.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.16, no.7, pp.1630-1653, 2013 (SCI-Expanded)

XXI. **Characterization and Comparison of Free Fatty Acid Profiles of Eleven Varieties of Turkish Cheeses**
HAYALOĞLU A. A., KARABULUT İ.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.16, no.6, pp.1407-1416, 2013 (SCI-Expanded)

XXII. **SPME-GC-MS detection of volatile compounds in apricot varieties**
GÖKBULUT İ., KARABULUT İ.
FOOD CHEMISTRY, vol.132, no.2, pp.1098-1102, 2012 (SCI-Expanded)

XXIII. **Effects of alpha-tocopherol, beta-carotene and ascorbyl palmitate on oxidative stability of butter oil triacylglycerols**
Karabulut I.
FOOD CHEMISTRY, vol.123, no.3, pp.622-627, 2010 (SCI-Expanded)

XXIV. **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, vol.87, no.11, pp.1301-1307, 2010 (SCI-Expanded)

XXV. **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, vol.87, no.4, pp.401-409, 2010 (SCI-Expanded)

XXVI. **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, vol.57, no.21, pp.10466-10470, 2009 (SCI-Expanded)

XXVII. **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, vol.57, no.16, pp.7584-7590, 2009 (SCI-Expanded)

XXVIII. **Effect of varieties and years on seed composition of sesame (Sesamum indicum L.) grown in semi-arid area**
BOYDAK E., Karabulut I., ALPASLAN M., HAYTA M., KARAASLAN D.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, vol.20, no.5, pp.3907-3912, 2008 (SCI-Expanded)

XXIX. **Some compositional properties of main Malatya apricot (Prunus armeniaca L.) varieties**
AKIN E. B., KARABULUT İ., TOPCU A.
FOOD CHEMISTRY, vol.107, no.2, pp.939-948, 2008 (SCI-Expanded)

XXX. **Obtaining butter oil triacylglycerols free from beta-carotene and alpha-tocopherol via activated carbon adsorption and alumina-column chromatography treatments**
KARABULUT İ., TOPCU A., Akmil-Basar C., ÖNAL Y., Lampi A.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, vol.85, no.3, pp.213-219, 2008 (SCI-Expanded)

XXXI. **Thin Layer Drying Characteristics of Eriste: A Dried Cereal Product of Turkey**
Duran A., HAYALOĞLU A. A., KARABULUT İ.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.4, no.2, 2008 (SCI-Expanded)

XXXII. **Fatty acid, triacyl glycerol, phytosterol, and tocopherol variations in kernel oil of Malatya apricots**

from Turkey
Turan S., TOPCU A., KARABULUT İ., VURAL H., HAYALOĞLU A. A.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, vol.55, no.26, pp.10787-10794, 2007 (SCI-Expanded)

XXXIII. **Human milk fat substitute produced by enzymatic interesterification of vegetable oil blend**
KARABULUT İ., Turan S., VURAL H., Kayahan M.
FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, vol.45, no.4, pp.434-438, 2007 (SCI-Expanded)

XXXIV. **Thin-layer drying characteristics of kurut, a Turkish dried dairy by-product**
Karabulut I., Hayaloglu A. A., YILDIRIM H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.42, no.9, pp.1080-1086, 2007 (SCI-Expanded)

XXXV. **Influence of sn-1,3-lipase-catalysed interesterification on the oxidative stability of soybean oil-based structured lipids**
TURAN S., Karabulut I., VURAL H.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol.87, no.1, pp.90-97, 2007 (SCI-Expanded)

XXXVI. **Mathematical modeling of drying characteristics of strained yoghurt in a convective type tray-dryer**
Hayaloglu A. A., Karabulut I., ALPASLAN M., KELBALIYEV G.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.78, no.1, pp.109-117, 2007 (SCI-Expanded)

XXXVII. **Fatty acid composition of frequently consumed foods in Turkey with special emphasis on trans fatty acids**
Karabulut I.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, vol.58, no.8, pp.619-628, 2007 (SCI-Expanded)

XXXVIII. **Effect of hot air drying and sun drying on color values and beta-carotene content of apricot (Prunus armenica L.)**
Karabulut I., TOPCU A., DURAN A., TURAN S., OZTURK B.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.40, no.5, pp.753-758, 2007 (SCI-Expanded)

XXXIX. **Effects of reaction parameters on the incorporation of caprylic acid into soybean oil for production of structured lipids**
TURAN S., Karabulut I., VURAL H.
JOURNAL OF FOOD LIPIDS, vol.13, no.3, pp.306-317, 2006 (SCI-Expanded)

XL. **Some properties of margarines and shortenings marketed in Turkey**
Karabulut I., TURAN S.
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, vol.19, no.1, pp.55-58, 2006 (SCI-Expanded)

XLI. **Effects of the industrial refining process on some properties of hazelnut oil**
Karabulut I., TOPCU A., YORULMAZ A., TEKIN A., OZAY D.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.107, pp.476-480, 2005 (SCI-Expanded)

XLII. **Effects of chemical interesterification on solid fat content and slip melting point of fat/oil blends**
Karabulut I., TURAN S., ERGIN G.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.218, no.3, pp.224-229, 2004 (SCI-Expanded)

XLIII. **Performance of some edible oils during heating in a steam pressure cooker**
ULUSOY B., Karabulut I., TURAN S.
JOURNAL OF FOOD LIPIDS, vol.11, no.3, pp.234-241, 2004 (SCI-Expanded)

XLIV. **Slip melting point estimation of fat blends before and after interesterification based on their fatty acid compositions**
BOYACI I., Karabulut I., TURAN S.
JOURNAL OF FOOD LIPIDS, vol.10, no.3, pp.193-202, 2003 (SCI-Expanded)

XLV. **Determination of changes in some physical and chemical properties of soybean oil during hydrogenation**
Karabulut I., KAYAHAN M., YAPRAK S.
FOOD CHEMISTRY, vol.81, no.3, pp.453-456, 2003 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

I. **Physicochemical Properties of Oleogels Made of Natural Wax with Wheat Germ Oil**
Canpolat K., Koç T. B., Karabulut İ.
Fırat Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, vol.35, no.2, pp.647-656, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

II. **Effect of Altitude and Location on Compositions and Antioxidant Activity of Laurel Cherry (Prunus Laurocerasus L.)**
BİLENLER T., KARABULUT I.
Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.40, no.1, pp.50-57, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

III. **Mikronize edilmiş şeker pancarı besinsel lifinin buğday hamuru ve ekmek özellikleri üzerine etkileri**
HANÇER A., KARABULUT İ., GÖKBULUT İ.
Food and Health, vol.8, no.3, pp.193-207, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

IV. **FARKLI OLGUNLUK AŞAMALARINDAKİ ALTIN ÇİLEĞİN (Physalıs peruvıana L.) BİLEŞİM ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ**
BİLENLER T., KARABULUT İ.
Eskişehir Teknik Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi - C Yaşam Bilimleri Ve Biyoteknoloji, vol.8, no.2, pp.218-228, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

V. **ŞEKER PANCARI BESİNSEL LİFİNİN FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE FARKLI EKSTRAKSİYON UYGULAMALARI VE MİKRONİZASYONUN ETKİLERİ**
HANÇER A., KARABULUT İ.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, vol.44, pp.498-512, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

VI. **Osmaniye Koşullarında Yetiştirilen Yerfıstığı Çeşitlerinden Elde Edilen Yağların Bazı Bileşimsel ve Kimyasal Özellikleri**
UÇKUN O., KARABULUT İ., DURMAZ G.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, vol.29, no.1, pp.52-60, 2019 (Scopus)

VII. **EFFECT OF ENCAPSULATED STARTER CULTURE INCLUSION AND HEAT TREATMENT ON BIOGENIC AMINES CONTENT OF SUCUK**
BİLENLER T., KARABULUT İ.
Food and Health, vol.5, no.4, pp.215-226, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. **Enkapsüle karvakrol içeren hamurun kızartılmasında kullanılan ayçiçeği yağında 5-Hidroksimetilfurfural miktarının belirlenmesi**
BAĞIŞ Ü., BİLENLER T., KARABULUT İ.
2 nd International Eurasian Conferance on Science Engineering and Technology, 7 - 09 October 2020, pp.159

II. **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, Cyprus (Kktc), 13 - 17 November 2019, pp.181

III. **Farklı olgunluklardaki iki kayısı (Prunus armenaica L.) çeşidinin antioksidan özelliklerindeki değişimin belirlenmesi**
KARABULUT İ., BİLENLER T., ŞİŞLİOĞLU K., GÖKBULUT İ.
3.International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences, 16 - 18 April 2019

IV. **Farklı Olgunluklardaki İki Kayısı (Prunus Armenaica L.) ÇeşidininAntioksidan Özelliklerindeki Değişimin Belirlenmesi**
KARABULUT İ., BİLENLER T., ŞİŞLİOĞLU K., GÖKBULUT İ.
ICAFOB 2019 3.International Conferance on Agriculture, Veterinary and Pharmacy Sciences, 16 - 18 April 2019

V. **Beta-Carotene Enriched Organogel Lipid Carrier System:Impact of Storage and pH on Chemical and Physical Stability**
ŞİŞLİOĞLU K., MCCLEMENTS D. J., KARABULUT İ.

YABİTED 4. Bitkisel Yağ Kongresi, Turkey, 17 - 19 April 2019

VI. **Micro-emulsification of alpha-tocopherol**
İZCİ Y., KARABULUT İ., DURMAZ G.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, 11 - 14 April 2018

VII. **Farklı Olgunluk Dönemlerindeki Kayısıların Farklı Tabakalarında (dış, orta ve iç) Fenolik Bileşenlerin, Organik Asit ve Şekerlerin Dağılımı**
BİLENLER T., KARABULUT İ., ŞİŞLİOĞLU K., GÖKBULUT İ.
2nd International Conference onAgriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF), İzmir, Turkey, 2 - 05 April 2018

VIII. **Effect of Encapsulated Starter Cultures Usage and Heat Treatment on Lipid Oxidation of Sucuk: A Turkish Sausage**
BİLENLER T., KARABULUT İ.
International Advanced Researches and Engineering Congress, 16 - 18 November 2017

IX. **LİMON ESANSİYEL YAĞININ ANTİMİKROBİYAL AKTİVİTESİ**
BİLENLER T., ŞİŞLİOĞLU K., GÖKBULUT İ., KARABULUT İ.
International symposium on medicinal, aromatic and dye plants, 5 - 07 October 2017, pp.61

X. **Enkapsüle Nane Esansiyel Yağının Karakterizasyonu ve Biyoaktif Özellikleri**
BİLENLER T., KARABULUT İ., ŞİŞLİOĞLU K., GÖKBULUT İ.
International Symposium on Medicinal, Aromatic and Dye Plants (REYHAN 2017), 5 - 07 October 2017

XI. **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 August 2017

XII. **Liquid-liquid Extraction of Tocopherols from Corn Oil Deodorizer Distillate**
ATALAN S., KARABULUT İ., DURMAZ G.
15th Euro Fed Lipid Congress, 27 - 30 August 2017

XIII. **OSMANİYE KOŞULLARINDA YETİŞTİRİLEN BAZI YERFISTIĞI ÇEŞİTLERİNDEN ELDE EDİLEN YAĞLARIN BAZI ÖZELLİKLERİ**
DURMAZ G., KARABULUT İ.
YABİTED III. BİTKİSEL YAĞ KONGRESİ, İzmir, Turkey, 12 - 15 April 2017

XIV. **Yağ yapılandırmada kullanılabilecek yeni teknoloji: Organojelasyon**
BİLENLER T., KARABULUT İ., GÖKBULUT İ.
YABİTED 1. BİTKİSEL YAĞ KONGRESİ, Turkey, 12 - 14 April 2012

XV. **Soğuk preslenmiş portakal kabuğu yağının aromatik bileşenlerinin GC-MS tekniği ile belirlenmesi**
YAZLAK D. B., GÖKBULUT İ., KARABULUT İ.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011

XVI. **Kavurman İşleminin kayısı çekirdeği yağının bazı özellikleri üstüne etkileri**
DURMAZ G., KARABULUT İ., KÖYTEPE S., SEÇKİN T., KUTLU T.
XXI. Ulusal Kimya Kongresi, Malatya, Turkey, 23 - 27 August 2007, vol.1, pp.4

XVII. **Kavurman İşleminin kayısı çekirdeği yağının bazı özellikleri üstüne etkileri**
DURMAZ G., KARABULUT İ., KÖYTEPE S., SEÇKİN T., KUTLU T.
XXI. Ulusal Kimya Kongresi, Malatya, Turkey, 23 - 27 August 2007, vol.1, pp.4

XVIII. **Kavurman İşleminin kayısı çekirdeği yağının bazı özellikleri üstüne etkileri**
DURMAZ G., KARABULUT İ., KÖYTEPE S., SEÇKİN T., KUTLU T.
XXI. Ulusal Kimya Kongresi, Malatya, Turkey, 23 - 27 August 2007, vol.1, pp.4

Supported Projects

DURMAZ G., SARITEPE Y., BOZANOĞLU F., ERDOĞAN A., HAYALOĞLU A. A., KARABULUT İ., DOĞAN B., Project Supported by Higher Education Institutions, Malatya kayısısının ayırt edici özelliklerinin kimyasal bileşim analiz verisi tabanlı makine

öğrenmesi yoluyla belirlenmesi, 2020 - Continues
BİLENLER KOÇ T., KARABULUT İ., KUYUMCU SAVAN E., Project Supported by Higher Education Institutions, Çeşitli meyve ve sebzelerin antioksidan niteliklerinin saptanması için geleneksel yöntemlere alternatif elektrokimyasal yöntem geliştirilmesi, 2020 - 2022
KARABULUT İ., GÜLDEMİR K., Project Supported by Higher Education Institutions, Oleojelasyon ile Ruşeym Yağının Fonksiyonel Özelliklerinin Geliştirilmesi, 2019 - 2021
KARABULUT İ., BİLENLER T., Project Supported by Higher Education Institutions, Tereyağı Üretiminde Atık Olarak Ortaya Çıkan Yayıkaltı Suyunun Ruşeym Yağının Enkapsülasyonunda Kullanımının Araştırılması, 2019 - 2021
KARABULUT İ., Project Supported by Higher Education Institutions, MİKRONİZE EDİLMİŞ ŞEKER PANCARI LİFİNİN HAMUR VE EKMEK ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİLERİ, 2015 - 2020
KARABULUT İ., Project Supported by Higher Education Institutions, İNÖNÜ ÜNİVERSİTESİ, MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜNÜN AR-GE OLANAKLARI VE LABORATUVAR GÜVENLİĞİNİN GELİŞTİRİLMESİ, 2016 - 2018
KARABULUT İ., Project Supported by Higher Education Institutions, “Dondurularak Kurutulan Mikroenkapsüle Ceviz Yağında Timol ve Karvakrol’ün Antioksidan Etkisinin Araştırılması”, 2015 - 2018
KARABULUT İ., Project Supported by Higher Education Institutions, Isıl İşlem Görmüş Sucuk Benzeri Et Ürününün Kalitesinin İyileştirilmesinde Enkapsüle Starter Kültür Kullanımı, 2015 - 2017
KARABULUT İ., TUBITAK Project, Yüksek Kaliteli Kuru Kayısı Üretimi için Kükürtleme Kurutma ve Depolama Sistemlerinin Geliştirilmesi, 2014 - 2017

Metrics

Publication: 70
Citation (WoS): 901
Citation (Scopus): 807
H-Index (WoS): 18
H-Index (Scopus): 18