

Prof.Dr. ALİ ADNAN HAYALOĞLU

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 422 377 4786](tel:+904223774786) Dahili: 4786

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

E-posta: adnan.hayaloglu@inonu.edu.tr

Web: <https://avesis.inonu.edu.tr/adnan.hayaloglu>



Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-4274-2729

Publons / Web Of Science ResearcherID: ABF-7063-2020

ScopusID: 9237539100

Yoksis Araştırmacı ID: 53859

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1999 - 2003

Yüksek Lisans, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1995 - 1999

Lisans, İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda , Türkiye 1991 - 1995

Yaptığı Tezler

Doktora, Beyaz Peynir, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fak., Gıda Mühendisliği, 2003

Yüksek Lisans, Tereyağı, İnönü Üniversitesi, Ziraat Fak., Gıda Mühendisliği, 1999

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2014 - Devam Ediyor

Doç.Dr., İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2009 - 2014

Araştırma Görevlisi Dr., İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2003 - 2009

Araştırma Görevlisi, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1999 - 2003

Araştırma Görevlisi, National University of Ireland, University College Cork, 2002 - 2002

Araştırma Görevlisi, İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1996 - 1999

Akademik İdari Deneyim

İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2013 - Devam Ediyor

Dekan, İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2016 - 2018

Verdiği Dersler

Araştırma ve Deneme Metodları, Lisans Çift Anadal, 2013-2014
Peynir Biliminin Temelleri, Lisans Çift Anadal, 2013-2014
Gıda Analizleri Lab, Lisans, 2013-2014
Fermente Gıdalar, Lisans Yandal, 2013-2014
Gıda Müh Lab Teknikleri, Lisans, 2013-2014
Gıda Müh Tasarım, Lisans, 2013-2014
Süt İşleme Teknolojisi, Lisans, 2013-2014
Temel İşlemler Lab, Lisans, 2013-2014
Gıda Kalite Kontrol ve Mevzuat, Lisans, 2013-2014
Gıda Analizleri, Lisans, 2013-2014
Gıdalara Duyusal Analiz Metotları, Lisans Çift Anadal, 2013-2014
Özel Gıdalar, Lisans, 2013-2014
Araştırma ve Deneme Metodları, Lisans Çift Anadal, 2012-2013
Gıda Müh Lab Teknikleri, Lisans, 2012-2013
Gıda Analizleri, Lisans, 2012-2013
Peynir Biliminin Temelleri, Lisans Çift Anadal, 2012-2013
Özel Gıdalar, Lisans, 2012-2013
Gıda ANALİZLERİ LABORATUARI, Lisans, 2012-2013
Fermente Gıdalar, Lisans Yandal, 2012-2013
Gıda Analizleri, Lisans, 2012-2013
Duyusal Analiz, Lisans, 2012-2013
Süt İşleme Teknolojisi, Lisans, 2012-2013
Gıda Reolojisi, Lisans Yandal, 2012-2013
Fermente Süt Ürünleri, Lisans, 2012-2013
Temel İşlemler Laboratuvarı, Lisans, 2011-2012
Araştırma ve Deneme Metodları, Lisans Çift Anadal, 2011-2012
Süt Biyokimyası, Lisans Yandal, 2011-2012
Peynir Biliminin Temelleri, Lisans Çift Anadal, 2011-2012
Gıda Analizleri Laboratuvarı, Lisans, 2011-2012
Gıdalarda Aroma Oluşumu ve Aroma Kimyası, Lisans Yandal, 2011-2012
Özel Gıdalar, Lisans, 2011-2012
Fermente Süt Ürünleri, Lisans, 2011-2012
Süt İşleme Teknolojisi, Lisans, 2011-2012
Gıda Kalite Kontrol ve Mevzuat, Lisans, 2011-2012
Duyusal Analizler, Lisans, 2011-2012
Fermente Gıdalar, Lisans Çift Anadal, 2010-2011
Gıda Kalite Kontrol ve Mevzuat, Lisans, 2010-2011
Temek İşlemler Laboratuvarı, Lisans, 2010-2011
Duyusal Analizler, Lisans, 2010-2011
Araştırma ve Deneme Metotları, Lisans Çift Anadal, 2010-2011
Gıda Ambalajlama ve Depolama, Lisans, 2010-2011
Süt İşleme Teknolojisi, Lisans, 2009-2010
Peynir Biliminin Temelleri, Lisans Çift Anadal, 2009-2010
Özel Gıdalar Teknolojisi, Lisans, 2009-2010
Gıda Analizleri Laboratuvarı, Lisans, 2009-2010
Fermente Süt Ürünleri, Lisans, 2009-2010

Yönetilen Tezler

HAYALOĞLU A. A., Arapgir Mor Reyhan çayı ve şerbetinin üretim olanaklarının araştırılması, Yüksek Lisans, İ.YİĞİTVAR(Öğrenci), 2017

HAYALOĞLU A. A., Deve kimosini ve şirden mayası karışımının beyaz peynirin bazı kalite özelliklerine etkilerinin araştırılması, Yüksek Lisans, P.GÜMÜŞ(Öğrenci), 2015

HAYALOĞLU A. A., Beyaz peynir üretiminde ve olgunlaştırılmasında deve kimosinin kullanım olanaklarının araştırılması ve buzağı renneti ile karşılaştırılması, Yüksek Lisans, S.ERGÜL(Öğrenci), 2015

HAYALOĞLU A. A., Malatya ve elazığ illerinde yetiştirilen bazı üzüm çeşitlerinin organik asit, şeker ve fenolik madde bileşikleri ile antioksidan aktivitelerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, Z.DURAN(Öğrenci), 2014

HAYALOĞLU A. A., Bazı üretim parametrelerinin Malatya peynirinin fonksiyonel ve olgunlaşma özellikleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans, B.KARATEKİN(Öğrenci), 2014

HAYALOĞLU A. A., Arapgir'de yetiştirilen Karaoğlan ve Aşık Beyazı üzümlerinden elde edilen şarapların fenol bileşikleri ve aroma maddelerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, N.KOCABEY(Öğrenci), 2013

HAYALOĞLU A. A., Yağı azaltılmış eritme peyniri üretiminde inülin kullanımıyla peynirin fonksiyonel özelliklerinin geliştirilmesi, Yüksek Lisans, O.SERACETTİN(Öğrenci), 2012

HAYALOĞLU A. A., Beyaz peynir üretiminde kullanılan bazı laktik asit bakterilerinin proteoliz, ACE-inhibisyon aktivitesi ve aroma oluşumuna etkilerinin belirlenmesi, Doktora, D.ŞAHİNGİL(Öğrenci), 2012

HAYALOĞLU A. A., Kuru kayısıların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri üzerine depo koşullarının etkileri, Yüksek Lisans, B.KILINÇ(Öğrenci), 2010

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Hydrogen incorporation into solvents can improve the extraction of phenolics, flavonoids, anthocyanins, and antioxidants: A case-study using red beetroot**
Alwazeer D., Elnasanelkasim M. A., Çiğdem A., Engin T., Kanmaz H., Hayaloğlu A. A., Russell G., Hancock J. T.
INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS, cilt.202, ss.1-9, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Inhibitory effect of bioactive compounds derived from freeze-dried paraprobiotic of *Pediococcus acidilactici* against food-borne pathogens: In-vitro and food model studies**
İncili G. K., Akgöl M., Karatepe P., Kanmaz H., Kaya B., Tekin A., Hayaloğlu A. A.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, sa.170, ss.1-13, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Acceleration of proteolysis, flavour development and enhanced bioactivity in a model cheese using Kuflu cheese slurry: An optimisation study.**
Boran O. S., Sulejmani E., Hayaloglu A. A.
Food chemistry, cilt.412, ss.135495, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **Evaluation of techno-functional and biochemical characteristics of selected lactic acid bacteria (*Lactococcus lactis* subsp. *lactis* and *Leuconostoc mesenteroides* subsp. *mesenteroides*) used for the production of Moroccan fermented milk: Lben**
Sarhir S. T., Belkhou R., Bouseta A., Hayaloğlu A. A.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.140, sa.5, ss.105592, 2023 (SCI-Expanded)
- V. **Whole-Cell Postbiotics: an Innovative Approach for Extending the Shelf Life and Controlling Major Foodborne Pathogens in Chicken Breast Fillets**
İncili G. K., Akgöl M., Karatepe P., Tekin A., Kanmaz H., Kaya B., Hayaloğlu A. A.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.172, ss.1-23, 2023 (SCI-Expanded)
- VI. **Understanding the mechanism of ripening biochemistry and flavour development in brine ripened cheeses**
Tekin A., Hayaloğlu A. A.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.137, ss.105508, 2023 (SCI-Expanded)
- VII. **Evaluation of physicochemical characteristics, antioxidant activity and phenolic profile of *Crataegus* species in Malatya, Turkey**
Öztürk F. S., Gökbulut İ., Hayaloğlu A. A.
EMIRATES JOURNAL OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.35, sa.1, ss.78-85, 2023 (SCI-Expanded)

- VIII. **Study on production conditions, volatile composition, and chemical characteristics of herbal tea using Arapgir purple basil (*Ocimum basilicum* L.)**
Yigitvar I., Hayaloğlu A. A.
ACTA ALIMENTARIA, cilt.51, sa.4, ss.30-39, 2022 (SCI-Expanded)
- IX. **An alternative plant-based fermented milk with kefir culture using apricot (*Prunus armeniaca* L.) seed extract: Changes in texture, volatiles and bioactivity during storage**
Uruc K., Tekin A., Sahingil D., Hayaloglu A. A.
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, cilt.82, 2022 (SCI-Expanded)
- X. **Proteolysis and lipolysis in Tulum cheeses ripened in plastic barrels and goat skin bags made using *Penicillium roqueforti* 41 strain**
Cakir Y., ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A.
SMALL RUMINANT RESEARCH, cilt.216, 2022 (SCI-Expanded)
- XI. **Co-encapsulation of broccoli sprout extract nanoliposomes into basil seed gum: effects on in vitro antioxidant, antibacterial and anti-Listeria activities in ricotta cheese**
Azarashkan Z., Farahani S., Abedinia A., Akbarmivehie M., Motamedzadegan A., Heidarbeigi J., HAYALOĞLU A. A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, cilt.376, 2022 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Volatiles, phenolic compounds and bioactive properties of essential oil and aqueous extract of purple basil (*Ocimum basilicum* L.) and antidiabetic activity in streptozotocin-induced diabetic Wistar rats**
Kanmaz H., Gokce Y., Hayaloglu A. A.
Food Chemistry Advances, cilt.3, ss.100429-100438, 2023 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Cheese Varieties Ripened Under Brine**
HAYALOĞLU A. A.
Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology, Paul L. H. McSweeney, Patrick F. Fox, Paul D. Cotter and David W. Everett, Editör, Academic Press , ss.997-1040, 2017

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **POSTBİYOTİKLER: KAVRAMLAR VE POTANSİYEL UYGULAMALAR**
KANMAZ H., Vurmaz M., KAYA B., Fidan Ş., İNCİLİ G. K., HAYALOĞLU A. A.
1. Gıda Mikrobiyoloji Kongresi, Erzurum, Türkiye, 13 Eylül 2023
- II. **An alternative plant-based fermented milk by kefir grains: Changes in texture, volatiles and bioactivity during storage**
Uruç K., TEKİN A., ŞAHİNGİL D., HAYALOĞLU A. A.
12th NIZO Dairy Conference Innovations in Dairy Ingredients, Papendal, Hollanda, 5 - 08 Ekim 2021
- III. **Küflü Civil peynir üzerinde yapılan son çalışmalar ve yapılması gerekenler**
ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A., ÇETİN B., GÜRSES M., DAĞDEMİR E.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020
- IV. **Anti-Aging Vitamine E taşıyıcısı yeni organojel sistemlerinin reolojik açıdan değerlendirilmesi**
AKGÜLER G., KAYA G., ÇOLAK M., HAYALOĞLU A. A., HOŞGÖREN H.
10.Uluslararası Kozmetik Kimyası Üretimi ve Standardizasyonu Kongresi , 21 - 23 Şubat 2020
- V. **DETERMINATION of VOLATILES, ANTIMICROBIAL and ANTIOXIDANT ACTIVITY of EXTRACTS from**

FLOWERS of CALENDULA (*Calendula officinalis* L.)

ŞAHİNGİL D., HAYALOĞLU A. A.

4th International Symposium of Medicinal and Aromatic Plants was, 2 - 04 Ekim 2018

- VI. **Erzincan Tulum Cheese Production and the Images from the Plateaus in the Original Production Area**
ÇAKMAKÇI S., ÇAKIR Y., ERTEM H., HAYALOĞLU A. A.
INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND LIFE SCIENCE, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018, ss.785-789
- VII. **Determination of antimicrobial activity (Gram positive and Gram negative pathogens) and antioxidant activity of extracts of methanolic, ethanolic and aqueous and SPME-GS/MS volatile profile of *Calendula officinalis* flowers**
ŞAHİNGİL D., HAYALOĞLU A. A.
IV TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLER SEMPOZYUMU, İzmir, Türkiye, 2 - 04 Ekim 2018
- VIII. **Changes in volatiles, antioxidant activity and proteolysis of cheese as affected by plants addition**
HAYALOĞLU A. A., Gökçe Y., KANMAZ H., ABACI Z. M., Durmuş E., Dinç R., ŞAHİNGİL D.
Innovations in Food Science and Human Nutrition, Roma, İtalya, 13 - 15 Eylül 2018
- IX. **Yandım Çavuş Ayranı: Its Manufacturing Procedure and Some Nutritional Characteristics**
ŞAHİNGİL D., HAYALOĞLU A. A.
The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Girne, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018
- X. **A traditional foods: Composition and production of Malatya Tarhana (Darhane)**
ŞAHİNGİL D., HAYALOĞLU A. A.
The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Girne, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018
- XI. **MICROBIOLOGICAL, CHEMICAL AND ANTIOXIDANT PROPERTIES OF TRADITIONAL TARHANA CHIPS WITH FERMENTED KEFİR**
ŞAHİNGİL D., HAYALOĞLU A. A.
The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Girne, Kıbrıs (Kktc), 11 Nisan 2018
- XII. **Use of Rosehip (*Rosa canina*) on Physicochemical, Antioxidant Capacity, Volatile Composition and Sensory Properties of Yogurt**
ŞAHİNGİL D., HAYALOĞLU A. A.
INTERNATIONAL CONFERENCE ON RAW MATERIALS TO PROCESSED FOODS, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018
- XIII. **Comparision of Residual Coagulant Activity in Different Blends of Calf Rennet and Camel Chymosin in White-brined Cheese**
GÜMÜŞ P., HAYALOĞLU A. A.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.211-214
- XIV. **Effects on Physico-Chemical, Proteolysis and Antioxidant Capacity Use of Capper in Cheeses**
ŞAHİNGİL D., HAYALOĞLU A. A.
INTERNATIONAL CONFERENCE ON RAW MATERIALS TO PROCESSED FOODS, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018
- XV. **Determination of Some Quality Characteristics of Cheese with Addition of some plants Dill, Garlic, Grape Seed and Flaxseed**
KANMAZ H., Gökçe Y., ERGÜL S., YEL P. Ö., ŞAHİNGİL D., HAYALOĞLU A. A.
INTERNATIONAL CONFERENCE ON RAW MATERIALS TO PROCESSED FOODS, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018
- XVI. **Determination of Some Quality Characteristics of Cheese with Addition of some plants Dill, Garlic, Grape Seed and Flaxseed**
KANMAZ H., Gökçe Y., ERGÜL S., Yel P. Ö., ŞAHİNGİL D., HAYALOĞLU A. A.
INTERNATIONAL CONFERENCE ON RAW MATERIALS TO PROCESSED FOODS, Antalya, Türkiye, 11 Nisan 2018
- XVII. **Skin ripening cheese:Turkish Tulum Cheese.**
oluk c. a., GÜVEN M., HAYALOĞLU A. A., KARACA O. B.
The International Conference on Raw Materials to Processed Foods (RPFoods 2018, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.148-152

- XVIII. **Ribes anatolica BEHÇET (GROSSULARIACEAE) MEYVELERİNİN ÖNEMİ**
YURT B., BEHÇET L., YAPAR Y., DEMİR N., HAYALOĞLU A. A.
INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON MEDICINAL, AROMATIC AND DYE PLANTS, Malatya, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2017, ss.387
- XIX. **HEAD-SPACE AROMA PROFILE AND FATTY ACIDS COMPOSITION FOR THE CHARACTERIZATION OF CAPERS FROM MALATYA IN TURKEY**
ŞAHİNGİL D., HAYALOĞLU A. A.
INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON MEDICINAL, AROMATIC AND DYE PLANTS, 5 - 07 Ekim 2017, ss.101
- XX. **Determination of some physical properties of tray dried Arapgir purple basil (*Ocimum basilicum*)**
HAYALOĞLU A. A., Altay K., Yiğitvar İ., DİRİM S. N.
19 th International Conference on Food Processing and Technology, 23 - 25 Ekim 2017
- XXI. **Effect of Different sonication on specific aminopeptidase activities of *Lactobacillus paracasei* ATCC 334 and *Lactobacillus helveticus* DPC 4571 strains**
DAĞDEMİR E., YILMAZ F., HAYALOĞLU A. A.
19 th International Conference on Food Processing and Technology, 23 - 25 Ekim 2017
- XXII. **IDENTIFICATION OF VOLATILE COMPONENTS OF FRESH AND TRAY DRIED ARAPGIR PURPLE BASIL (*Ocimum basilicum*)**
altay k., yiğitvar i., HAYALOĞLU A. A., İÇEN M. S., DİRİM S. N.
International Symposium on Medicinal, Aromatic and Dye Plants, 5 - 07 Ekim 2017
- XXIII. **Chemical Composition, Fatty Acids and Antioxidant Activities of Caper oil harvested in Turkey**
ŞAHİNGİL D., HAYALOĞLU A. A.
16 th Euro Fed Lipid Congress and Expo, 16 - 19 Eylül 2017
- XXIV. **Ribes anatolica BEHÇET (GROSSULARIACEAE) MEYVELERİNİN ÖNEMİ**
YURT B., BEHÇET L., YAPAR Y., DEMİR N., HAYALOĞLU A. A.
International Symposium on Medicinal, Aromatic and Dye Plants, 5 - 07 Ekim 2017
- XXV. **PHYSICAL AND SENSORY PROPERTIES OF FRESH AND TRAY DRIED ARAPGIR PURPLE BASIL (*Ocimum basilicum* L.)**
Yiğitvar İ., Altay K., HAYALOĞLU A. A.
International Symposium on Medicinal, Aromatic and Dye Plants, 5 - 07 Ekim 2017
- XXVI. **Volatile profile during storage of Butter Produced from different animals milk**
TAHMAS KAHYAOĞLU D., ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A.
16 th euro fed lipid congress and expo, 16 - 19 Eylül 2017
- XXVII. **Effect of different sonication conditions on specific aminopeptidase activities of *Lactobacillus paracasei* ATCC 334 and *Lb. helveticus* DPC 4571 strains**
DAĞDEMİR E., YILMAZ F., HAYALOĞLU A. A.
19th International Conference on Food Processing Technology, October, 23 Ekim 2017
- XXVIII. **Ribes anatolica Behçet (Grossulariaceae) Meyvelerinin Önemi**
YURT B., BEHÇET L., YAPAR Y., DEMİR N., HAYALOĞLU A. A.
International Symposium on Medicinal, Aromatic and Dye Plants, 5 - 07 Ekim 2017
- XXIX. **Volatile profiles during storage of butter produced from different animals' milk.**
TAHMAS KAHYAOĞLU D., ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A.
15th Euro Fed Lipid Congress: Oil, fats and Lipids: New Technologies and Applications for a Healthier Life., Uppsala, İsveç, 27 - 30 Ağustos 2017, ss.186
- XXX. **Volatile profiles during storage of butter produced from different animals milk**
TAHMAS KAHYAOĞLU D., ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A.
15th Euro Fed Lipid Congress, 27 - 30 Ağustos 2017
- XXXI. **Changes in the Chemico physical Characteristics of Kashkaval Cheese Induced by Different Heat Treatments**
sulejmani e., HAYALOĞLU A. A.
International Turkic World Conference on Chemical Sciences and Technologies, 26 - 30 Ekim 2016
- XXXII. **Effects of Adjunct Culture and Ripening Temperature on Proteolysis Volatiles Texture and Sensory**

Properties of Beyaz peynir White brined Cheese

HAYALOĞLU A. A., ŞAHİNGİL D.

International Turkic World Conference on Chemical Sciences and Technologies, 26 - 30 Ekim 2016

XXXIII. A Comparative Study by GC MS of the Flavour Volatiles Produced during the Ripening of Raw and Pasteurized Macedonian Goat Cheese

sulejmani e., HAYALOĞLU A. A.

International Turkic World Conference on Chemical Sciences and Technologies, 26 - 30 Ekim 2016

XXXIV. Effects of Adjunct Culture and Ripening Temperature on Proteolysis, Volatiles, Texture and Sensory Properties of Beyaz Peynir, White-Brined Cheese.

HAYALOĞLU A. A., ŞAHİNGİL D.

International Turkic World Conference on Chemical Sciences and Technologies, Skopje, Makedonya, 26 - 27 Ekim 2016

XXXV. The Effects of Coating with Beeswax on Volatile Compounds and Proteolysis Levels of Kashar Cheese During Ripening

DAĞDEMİR E., YILMAZ F., HAYALOĞLU A. A.

2nd Congress on Food Structure and Design, 26 - 28 Ekim 2016

XXXVI. Volatile compounds of monofloral Turkish honeys

YILDIZ O., KOLAYLI S., HAYALOĞLU A. A., ŞAHİNGİL D., GÜRKAN H.

13th Asian Apicultural Association Conference, Jeddah, Birleşik Arap Emirlikleri, 24 - 26 Nisan 2016

XXXVII. Changes in chemical composition and proteolysis of Macedonian white cheese produced from organic certified goat milk

sulejmani e., HAYALOĞLU A. A.

5th International Molecular Biology and Biotechnology Congress, 25 - 29 Ağustos 2016

XXXVIII. Differences of mineral composition of citrus and pine honey produced in Turkey

LEVENT O., HAYALOĞLU A. A.

13th Asian Apicultural Association (AAA) Conference, Riyadh, Birleşik Arap Emirlikleri, 24 - 26 Nisan 2016, ss.301

XXXIX. Characteristic of bingol flower honey produced east region of Turkey

YURT B., HAYALOĞLU A. A.

13th Asian Apicultural Association Conference, 24 - 26 Nisan 2016

XL. Differences of mineral composition of citrus and pine honey produced in Turkey

LEVENT O., HAYALOĞLU A. A.

13th Asian Apicultural Association Conference, 24 - 26 Nisan 2016

XLI. Sweet Cherry A comparative study for phytochemicals volatiles and sensory characteristics of twelve cherry cultivars grown in Turkey

HAYALOĞLU A. A., DEMİR N.

18. EuroFoodChem, Madrid, Spain, 13 - 16 Ekim 2015

XLII. Effects of scalding temperature and time on the chemical textural and microstructural properties of traditional Urfa cheese

ATASOY A. F., ÇİÇEK M., HAYALOĞLU A. A.

The 3rd International Symposium on Traditional foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015

XLIII. Optimization of ripening time temperature and salt concentration in a model cheese using response surface methodology determination of proteolysis and bioactive properties

HAYALOĞLU A. A., ŞAHİNGİL D., GÖKÇE Y.

18. EuroFoodChem, Madrid, Spain, 13 - 16 Ekim 2015

XLIV. Gender age and geographical region on liking and consumption preference of cig kofte raw meatball a popular traditional food in Turkey

HAYALOĞLU A. A., BORAN O. S., GÖKÇE Y.

11th Pangborn Sensory Science Symposium, İsveç, 23 - 27 Ağustos 2015

XLV. Protein breakdown evaluation of peptide and aminoacid profiles f cheese during ripening

Erhan S., Abdullahi X., HAYALOĞLU A. A.

5th Euro-Global Summit and Expo on Food & Beverages, Alicante, Spain, 16 - 18 Haziran 2015

- XLVI. **Kars Kaşar Peynirlerinin Proteoliz Düzeyi ve Aroma Maddeleri Kompozisyonu**
HAYALOĞLU A. A., LEVENT O., GÜRKAN H., ŞAHİNGİL D.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.528
- XLVII. **Kars Kaşar peynirlerinin Proteoliz düzeyi ve Aroma Maddelerinin Kompozisyonu.**
HAYALOĞLU A. A., LEVENT O., GÜRKAN H., ŞAHİNGİL D.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012
- XLVIII. **Characterization of proteolysis and volatile compounds of Comlek cheese sold in Central Anatolia**
KARACA O. B., ŞAHİNGİL D., KARACA SAYDAM B., HAYALOĞLU A. A.
International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2011
- XLIX. **Proteolysis level and volatile aroma compounds in Gokceada goat milk cheese.**
YAŞAR K., TÖLÜ C., ŞAHİNGİL D., HAYALOĞLU A. A.
IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk, Atina, Yunanistan, 16 - 18 Mayıs 2011

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

Ergül S., Yıldız O., Şahingil D., Hayaloğlu A. A., TÜBİTAK Projesi, Kayısı Çekirdeği Soğuk Pres Kekinden Katma Değeri Yüksek Ürünler(Kahve, Ezme, Zar tozu) Elde Edilmesi, 2020 - 2023

HAYALOĞLU A. A., YİĞİTVAR İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ALOE VERA İLE ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ KEFİR ÜRETİMİ VE DEPOLAMA SÜRESİNCE KALİTE ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, 2020 - 2023

HAYALOĞLU A. A., MUTLU M. D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kızılçık Meyvesi İlavesiyle Yoğurdun Bazı Biyokimyasal Özelliklerinin Zenginleştirilmesi, 2020 - 2022

HAYALOĞLU A. A., YİĞİTVAR İ., AYDIN Ç. M., ALKAN G., ERGÜL S., ŞAHİNGİL D., URUÇ K., GÜL DİKME T., ŞAHİN KOVUK Ş., BARAN U., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kayısı Çekirdeği Yağı ve Protein Ekstraksiyonunun Optimize Edilmesi ve Kayısı Çekirdeğinin Biyoaktif ve Teknofonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi, 2019 - 2022

HAYALOĞLU A. A., GÖKÇE Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yüksek Kolesterolü Diyetle Beslenen Ratlarda Reyhan Ekstraktı ve Esansiyel Yağının Lipid Metabolizması Üzerine Etkileri, 2018 - 2021

HAYALOĞLU A. A., BORAN O. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Model Peynirde Peynir Bulamacı İlavesinin Proteoliz ve Bioaktif Peptit Oluşumuna Etkisinin Belirlenmesi, 2018 - 2021

HAYALOĞLU A. A., GÜRKAN H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Mayaların Beyaz Peynirde Uçucu Aroma Bileşikleri ve Proteoliz Düzeyine Katkısı ile Biyoaktif Peptit Üretme Performanslarının Belirlenmesi, 2018 - 2020

HAYALOĞLU A. A., MUTLU M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Malatya İlinde Yetiştirilen Bazı Kayısı Çeşitlerine ait Çekirdek Protein Hidrolizatlarının Biyoaktivitelerinin Belirlenmesi, 2018 - 2020

HAYALOĞLU A. A., KANMAZ H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Diyabetik Ratlarda Reyhan Sulu Ekstraktı ve Esansiyel Yağının Anti-Diyabetik Aktivitesinin Araştırılması, 2018 - 2019

HAYALOĞLU A. A., ERGÜL S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAZI PEYNİR ÇEŞİTLERİNDE PROTEOZİL SEVİYESİ VE ACE AKTİVİTESİNİN BELİRLENMESİNDE KULLANILAN YÖNTEMLERİN KARŞILAŞTIRILMASI, 2016 - 2019

HAYALOĞLU A. A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Uluslar arası Tıbbi Aromatik ve Boya Bitkileri Sempozyumu, 2017 - 2018

HAYALOĞLU A. A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ GIDA İŞLEME VE KROMATOĞRAFI LABORATUVARININ GÜÇLENDİRİLMESİ, 2015 - 2018

HAYALOĞLU A. A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, MODEL PEYNİRDE BİYOAKTİF PEPTİT OLUŞUMUNUN ARAŞTIRILMASI VE PEPTİTLERİN MALDI-TOF-MS İLE TANIMLANMASI, 2015 - 2018

HAYALOĞLU A. A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ARAPGİR MOR REYHAN ÇAYI VE ŞERBETİNİN ÜRETİM OLANAKLARININ ARAŞTIRILMASI, 2016 - 2017

HAYALOĞLU A. A., TÜBİTAK Projesi, Kaşar peyniri üretiminde sonikasyon uygulaması ile zayıflatılmış starter olmayan Laktobasillerin peynirin olgunlaşması ve kalitesi üzerine etkisi, 2014 - 2017

HAYALOĞLU A. A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, DEVE KİMOZİNİ VE ŞİRDEN MAYASI KARIŞIMININ BEYAZ

PEYNİRİNİN BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİNE ETKİLERİNİN ARAŞTIRILMASI, 2014 - 2016

HAYALOĞLU A. A., TÜBİTAK Projesi, Malatya da yetiştirilen bazı kiraz Prunus avium L çeşitlerinin fenol bileşikleri organik asit şeker ve aroma maddeleri yönünden karakterizasyonu, 2012 - 2014

Metrikler

Yayın: 194

Atıf (WoS): 2852

Atıf (Scopus): 2167

H-İndeks (WoS): 27

H-İndeks (Scopus): 23