

Dr. Öğr. Üyesi HACER GÜRKAN

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 422 503 3572](tel:+904225033572) Dahili: 1013
Fax Telefonu: [+90 433 503 3571](tel:+904335033571)
E-posta: hacer.gurkan@inonu.edu.tr
Web: <https://avesis.inonu.edu.tr/hacer.gurkan>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: Vlvu3noAAAAJ
ORCID: 0000-0003-3529-5710
Publons / Web Of Science ResearcherID: ABC-3157-2020
ScopusID: 56148650800
Yoksis Araştırmacı ID: 38214

Eğitim Bilgileri

Doktora, İnönü Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Türkiye 2013 - 2019
Yüksek Lisans, İnönü Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Türkiye 2011 - 2013
Lisans, İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2007 - 2011

Yabancı Diller

İngilizce, B1 Orta

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Mesleki Eğitim, TÜBİTAK BİDEB 2237 Proje Eğitimi Etkinliklerini Destekleme Programı, TARIM FEN BİLİMLERİ ALANINDA TÜBİTAK PROJELERİ YAZMA EĞİTİMİ, İnönü Üniversitesi, 2017
Eğitim Yönetimi ve Planlama, Pedagojik Formasyon Eğitimi Programı, Pedagojik Formasyon., İnönü Üniversitesi, 2017
Mesleki Eğitim, ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, Temel Eğitim., İnönü Üniversitesi, 2010
Mesleki Eğitim, ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemi, Temel Eğitim., İnönü Üniversitesi, 2010

Yaptığı Tezler

Doktora, Bazı mayaların Beyaz peynirde uçucu aroma bileşikleri ve proteoliz düzeyine katkısı ile biyoaktif peptit üretme performanslarının belirlenmesi, İnönü Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 2019
Yüksek Lisans, Küflü civil peynirlerde aroma gelişimi ve biyojen amin varlığının belirlenmesi, İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2013

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr. Öğr. Üyesi, İnönü Üniversitesi, Osb Meslek Yüksekokulu, 2020 - Devam Ediyor

Araştırma Görevlisi, Kafkas Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2012 - 2020

Akademik İdari Deneyim

Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulu Üyesi, İnönü Üniversitesi, Osb Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2021 - 2024

Verdiği Dersler

Bitkisel Yağ Teknolojisi, Ön Lisans, 2023-2024

Et & Et Ürünleri Teknolojisi, Ön Lisans, 2023-2024

Beslenme İlkeleri, Ön Lisans, 2023-2024

Genel Kimya, Ön Lisans, 2023-2024

Gıda Katkı Maddeleri, Ön Lisans, 2023-2024

Matematik, Ön Lisans, 2023-2024

İşletmede Mesleki Eğitim, Ön Lisans, 2023-2024

Girişimcilik, Ön Lisans, 2022 - 2023

Girişimcilik, Ön Lisans, 2022-2023

Bitkisel Yağ Teknolojisi, Ön Lisans, 2022-2023

Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Ön Lisans, 2022 - 2023

Gıda Katkı Maddeleri, Ön Lisans, 2022-2023

Genel Kimya, Ön Lisans, 2022-2023

Et & Et Ürünleri Teknolojisi, Ön Lisans, 2022-2023

Bitkisel Yağ Teknolojisi, Ön Lisans, 2022 - 2023

Genel Kimya, Ön Lisans, 2022 - 2023

Gıda Katkı Maddeleri, Ön Lisans, 2022 - 2023

Bitkisel Yağ Teknolojisi, Ön Lisans, 2021-2022

Genel Kimya, Ön Lisans, 2021-2022

Yeni Ürün Geliştirme, Yüksek Lisans, 2020 - 2021

Et & Et Ürünleri Teknolojisi, Ön Lisans, 2021-2022

Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Ön Lisans, 2020 - 2021

İşletmede Mesleki Eğitim, Ön Lisans, 2021-2022

Gıda Kimyası, Ön Lisans, 2020 - 2021

Gıda Katkı Maddeleri, Ön Lisans, 2021-2022

T-(S)Yeni Ürün Geliştirme, Lisans, 2020 - 2021

T(S)-Yeni Ürün Geliştirme, Lisans, 2020-2021

Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Ön Lisans, 2020-2021

Gıda Muhafaza Teknikleri, Lisans, 2019 - 2020

Yeni Ürün Geliştirme, Lisans Çift Anadal, 2020-2021

Gıda Kimyası, Ön Lisans, 2020-2021

T(S)-Gıda Muhafaza Teknikleri, Lisans, 2019-2020

- I. **Floral authentication of some monofloral honeys based on volatile composition and physicochemical parameters**
YILDIZ O., GÜRKAN H., ŞAHİNGİL D., DEĞİRMENCİ A., ER KEMAL M., KOLAYLI S., HAYALOĞLU A. A.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.248, sa.8, ss.2145-2155, 2022 (SCI-Expanded)
- II. **Effects of Elevated Temperature and Carbon Dioxide Concentrations on Aromatic Compounds of Stevia rebaudiana**
TURSUN A. Ö., Jabran K., GÜRKAN H., TELCİ İ.
SUGAR TECH, cilt.23, sa.4, ss.941-948, 2021 (SCI-Expanded)
- III. **Influence of purple basil extract (Ocimum basilicum L.) on chemical composition, rheology and antioxidant activity of set-type yoghurt**
GÜRKAN H., BORAN O. S., HAYALOĞLU A. A.
MLJEKARSTVO, cilt.69, sa.1, ss.42-52, 2019 (SCI-Expanded)
- IV. **Volatile compounds and biogenic amines during the ripening of mold-ripened Civil cheese manufactured using three different strains of Penicillium roqueforti**
Gurkan H., YILMAZTEKİN M., Cakmakci S., Hayaloglu A. A.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, cilt.38, sa.6, 2018 (SCI-Expanded)
- V. **Volatiles and sensory characteristics of yogurt manufactured by incorporating basil (Ocimum basilicum L.)**
Gurkan H., Hayaloglu A. A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.20, 2017 (SCI-Expanded)
- VI. **Thermal stability of chymosin or microbial coagulant in the manufacture of Malatya, a Halloumi type cheese: Proteolysis, microstructure and functional properties**
HAYALOĞLU A. A., KARATEKİN B., GÜRKAN H.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.38, sa.2, ss.136-144, 2014 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Acı Tat Algılanma Mekanizması, Süt Ürünlerinde Peptit Kaynaklı Acılığın Giderilmesi ve Güncel Yaklaşımlar**
Gürkan H., Hayaloğlu A. A.
Gıda, cilt.45, ss.299-314, 2020 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **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
- II. **Use of purple basil (Ocimum basilicum L.) in the manufacture of plain yogurt.**
GÜRKAN H., BORAN O. S., HAYALOĞLU A. A.
2nd International Turkic World Conference on Chemical Sciences and Technologies (ITWCCST), Skopje, Makedonya, 26 - 30 Ekim 2016, ss.166
- III. **Volatile aroma compounds of fresh or dried purple basil (Ocimum basilicum L.) and its essential oil contents grown in Turkey**
GÜRKAN H., HAYALOĞLU A. A.
1st International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2016), Adana, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.3417
- IV. **Volatiles compounds of monofloral Turkish honeys.**
YILDIZ O., KOLAYLI S., HAYALOĞLU A. A., ŞAHİNGİL D., GÜRKAN H.
13th Asian Apicultural Association Conference, Jeddah, Suudi Arabistan, 24 - 26 Nisan 2016, ss.117

- V. **Honey varieties and honey plants in Turkey.**
HAYALOĞLU A. A., ŞAHİNGİL D., GÜRKAN H.
13th Asian Apicultural Association Conference, Jeddah, Suudi Arabistan, 24 - 26 Nisan 2016, ss.387
- VI. **Individual free amino acid and peptide profiles of mould-ripened Civil cheese made using selected strains of Penicillium roqueforti**
ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A., GÜRKAN H.
Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.200
- VII. **Biyoaktif bileşenlerin süt türlerine göre değişimi.**
GÜRKAN H., TAY S.
2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi (TARGİD 2015), Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.350
- VIII. **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
- IX. **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

Desteklenen Projeler

- Gürkan H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Peynir altı suyu takviyeli kayısılu içecek üretim olanağının araştırılması, 2022 - 2022
- Gürkan H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Peynir altı suyu takviyeli kayısı sosu üretim olanağının araştırılması, 2022 - 2022
- 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
- Yılmaztekin M., Gürkan H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Küflü Civil Peynirlerde Aroma Gelişimi ve Biyojen Amin Varlığının Belirlenmesi, 2012 - 2013
- TÜBİTAK Projesi, Biyodönüşüm Yoluyla Fuzel Yağından Doğal İzomal Asetat Üretiminde "Yerinde Ürün Kazanımı" Tekniğinin Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2011 - 2013

Metrikler

- Yayın: 16
Atıf (WoS): 53
Atıf (Scopus): 26
H-İndeks (WoS): 4
H-İndeks (Scopus): 2

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

- 2nd International Turkic World Conference on Chemical Sciences and Technologies (ITWCCST), Katılımcı, Skopje, Makedonya, 2016
- 1st International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2016), Katılımcı, Adana, Türkiye, 2016
- 13th Asian Apicultural Association Conference, Katılımcı, Jeddah, Suudi Arabistan, 2016
- 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Katılımcı, Sarajevo, Bosna-Hersek, 2015
- İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi (TARGİD 2015), Katılımcı, Nevşehir, Türkiye, 2015
- Türkiye 11. Gıda Kongresi, Katılımcı, Hatay, Türkiye, 2012