

Arş. Gör. HİLAL KANMAZ

Kişisel Bilgiler

E-posta: hilal.kanmaz@inonu.edu.tr

Web: <https://avesis.inonu.edu.tr/hilal.kanmaz>

Posta Adresi: İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, D Blok, Kat: 3, 44280, Battalgazi, Malatya, Türkiye

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: el1dNkEAAAAJ

ORCID: 0000-0002-9363-8454

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAA-7257-2021

Yoksis Araştırmacı ID: 333014

Eğitim Bilgileri

Doktora, İnönü Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye 2019 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, İnönü Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye 2016 - 2019

Lisans, İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Türkiye 2011 - 2015

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Devam Ediyor

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. **Quantification of Bioactive Metabolites Derived from Cell-Free Supernatant of *Pediococcus acidilactici* and Screening their Protective Properties in Frankfurters**
İncili G. K., Akgöl M., Karatepe P., Üner S., Tekin A., Kanmaz H., Kaya B., Çalicioğlu M., Hayaloğlu A. A.
PROBIOTICS AND ANTIMICROBIAL PROTEINS, ss.1-18, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **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)
- IV. **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)

- V. **Impact of chitosan embedded with postbiotics from *Pediococcus acidilactici* against emerging foodborne pathogens in vacuum-packaged frankfurters during refrigerated storage**
İncili G. K., Karatepe P., Akgol M., Tekin A., Kanmaz H., Kaya B., Çalicioğlu M., Hayaloğlu A. A.
MEAT SCIENCE, cilt.188, 2022 (SCI-Expanded)
- VI. **Characterization of lactic acid bacteria postbiotics, evaluation in-vitro antibacterial effect, microbial and chemical quality on chicken drumsticks**
İncili G. K., Karatepe P., Akgol M., Gungoren A., Koluman A., Ilhak O. I., Kanmaz H., Kaya B., Hayaloğlu A. A.
FOOD MICROBIOLOGY, cilt.104, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **Effect of *Rheum ribes* L. juice on the survival of *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* O157:H7 and *Salmonella Typhimurium* and chemical quality on vacuum packaged raw beef**
İNCİLİ G. K., AYDEMİR M. E., Akgol M., Kaya B., Kanmaz H., ÖKSÜZTEPE G., HAYALOĞLU A. A.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.150, 2021 (SCI-Expanded)
- VIII. **Influence of purple basil (*Ocimum basilicum* L.) extract and essential oil on hyperlipidemia and oxidative stress in rats fed high-cholesterol diet**
Gokce Y., Kanmaz H., Er B., Sahin K., Hayaloğlu A. A.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.43, 2021 (SCI-Expanded)
- IX. **Characterization of *Pediococcus acidilactici* postbiotic and impact of postbiotic-fortified chitosan coating on the microbial and chemical quality of chicken breast fillets**
İncili G. K., Karatepe P., Akgol M., Kaya B., Kanmaz H., Hayaloğlu A. A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES, cilt.184, ss.429-437, 2021 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Influence of using different ratios of small ruminants (ovine and caprine) milk on compositional and proteolytic changes during ripening of raw milk lighvan cheese**
Soltani M., Saremnezhad S., Kanmaz H., Tekin A., Gökçe Y., Kaya B., Şahingil D., Hayaloglu A. A.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.149, sa.105821, ss.1-10, 2024 (Hakemli Dergi)
- II. **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**
Kanzmaz H., Gokce Y., Hayaloglu A. A.
Food Chemistry Advances, cilt.3, ss.100429-100438, 2023 (Hakemli Dergi)

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. **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
- III. **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

Desteklenen Projeler

HAYALOĞLU A. A., KANMAZ H., GÖKÇE Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kayısı çekirdeği pres keki protein izolatından nanofiber üretimi ve model gıdada uygulanması, 2023 - Devam Ediyor

Kanmaz H., Hayaloğlu A. A., Şahingil D., İncili G. K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Arapgir Mor Reyhanı Tohumunun Kimyasal ve Biyokimyasal Yönden Karakterizasyonu ve Peynir Ambalajında Antimikrobiyal Yenilebilir Film Üretme Potansiyelinin Araştırılması, 2022 - 2024

Şahingil D., Kanmaz H., Hayaloğlu A. A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hidrojenle zenginleştirilmiş suyun erken laktasyon sürecindeki Gürcü keçi sütleri/kolostrum üzerine fizikokimyasal ve biyoaktif (Antioksidatif, antihipertansif) potansiyelleri üzerine etkisinin araştırılması (FCD-2022-3056), 2022 - 2023

Metrikler

Yayın: 14

Atıf (WoS): 22

H-İndeks (WoS): 4