

Assoc. Prof. İNCİLAY GÖKBULUT

Personal Information

Office Phone: [+90 422 377 4794](tel:+904223774794)

Email: incilay.gokbulut@inonu.edu.tr

Web: <https://avesis.inonu.edu.tr/incilay.gokbulut>

Address: İnönü Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Elazığ Yolu
13.km Battalgazi/MALATYA



International Researcher IDs

ORCID: 0000-0003-4994-5788

Publons / Web Of Science ResearcherID: ABG-8452-2020

Yoksis Researcher ID: 60012

Education Information

Doctorate, Inonu University, Fen Edebiyat Fakültesi, Biyoloji/Genel Biyoloji A.B.D., Turkey
2003 - 2009

Postgraduate, Inonu University, Sağlık Bilimleri Ens., Biyokimya A.B.D., Turkey 1997 - 2000

Undergraduate, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği/, Turkey 1992 -
1996

Dissertations

Doctorate, Oksidatif strese maruz kalmış farelerin keten tohumu ile beslenmesinin çeşitli biyobelirteçler üzerine etkisi,
Inonu University, Fen Edebiyat Fakültesi, Biyoloji Bölümü/Genel Biyoloji A.B.D., 2009

Postgraduate, Çeşitli göğüs hastalıklarında bronşial lavaj sıvısı ve plazmada ksantin oksidaz ve adenosin deaminaz
aktiviteleri ile nitrik oksit ve malondialdehit seviyeleri, Inonu University, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Biyokimya A.B.D., 2000

Research Areas

Food Engineering, Food Technology, Cereals Technology, Engineering and Technology

Courses

Gıda Katkı Maddeleri, Undergraduate, 2020 - 2021

GIDA KATKI MADDELERİ, Undergraduate, 2020 - 2021

GENEL MİKROBİYOLOJİ, Undergraduate, 2021 - 2022

EKMEK VE MAKARNA TEKNOLOJİSİ, Undergraduate, 2020 - 2021

HUBUBAT TEKNOLOJİSİ, Undergraduate, 2020 - 2021

HUBUBAT KİMYASI, Postgraduate, 2020 - 2021

TEMEL İŞLEMLER LABORATUVARI, Undergraduate, 2020 - 2021

GENEL MİKROBİYOLOJİ LABORATUVARI, Undergraduate, 2021 - 2022

Gıda Katkıları ve Endüstriyel Uygulamaları, Postgraduate, 2020 - 2021

GIDA ANALİZLERİ LABORATUVARI, Undergraduate, 2020 - 2021

Gıda Mühendisliğinde Tasarım, Undergraduate, 2020-2021
Hububat Kimyası, Undergraduate Double Major, 2020-2021
BAHARAT BİLİMİ , Undergraduate, 2020 - 2021
Beslenme, Undergraduate, 2020-2021
Temel İşlemler Lab., Undergraduate, 2020-2021
GIDA AMBALAJLAMA, Undergraduate, 2020 - 2021
Gıda Katkıları ve Endüstriyel Uygulamaları, Undergraduate Double Major, 2020-2021
Gıda Ambalajlama, Undergraduate, 2020-2021
Gıda Analizleri Laboratuvarı, Undergraduate, 2020-2021
BESLENME, Undergraduate, 2020 - 2021
Gıda Katkı Maddeleri, Undergraduate, 2020-2021
Ekmek ve Makarna Teknolojisi, Undergraduate, 2020-2021
Hububat Teknolojisi, Undergraduate, 2020-2021
Baharat Bilimi, Undergraduate, 2020-2021
Gıda Ambalajlama, Undergraduate, 2019-2020
Beslenme, Undergraduate, 2019-2020
Temel İşlemler Laboratuvarı, Undergraduate, 2019-2020
Gıda Katkı Maddeleri, Undergraduate, 2019-2020
Baharat Bilimi, Undergraduate, 2019-2020
Hububat Teknolojisi, Undergraduate, 2019-2020
Gıda Analizleri Laboratuvarı, Undergraduate, 2019-2020
Hububat Teknolojisi, Undergraduate, 2018-2019
HUBUBAT KİMYASI, Postgraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017
Temel İşlemler Laboratuvarı, Undergraduate, 2018-2019
BESLENME, Undergraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017
GIDA ANALİZLERİ LAB., Undergraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017
Gıda Katkıları ve Endüstriyel Uygulamaları, Undergraduate Double Major, 2018-2019
Gıda Ambalajlama, Undergraduate, 2018-2019
GIDA AMBALAJLAMA, Undergraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017
Gıda Analizleri Laboratuvarı, Undergraduate, 2018-2019
Beslenme, Undergraduate, 2018-2019
Hububat Kimyası, Undergraduate Double Major, 2018-2019
Gıda Ambalajlama, Undergraduate, 2017-2018
Hububat Kimyası, Undergraduate Double Major, 2017-2018
Gıda Katkıları ve Endüstriyel Uygulamaları, Undergraduate Double Major, 2017-2018
Beslenme, Undergraduate, 2017-2018
HUBUBAT TEKNOLOJİSİ, Undergraduate, 2016 - 2017
TEMEL İŞLEMLER LAB., Undergraduate, 2016 - 2017
Gıda Analizleri Laboratuvarı, Undergraduate, 2017-2018
Hububat Kimyası, Undergraduate Double Major, 2016-2017
Gıda Ambalajlama, Undergraduate, 2016-2017
Gıda Analizleri Laboratuvarı, Undergraduate, 2016-2017
Hububat Teknolojisi, Undergraduate, 2016-2017
Temel İşlemler Laboratuvarı, Undergraduate, 2016-2017
Beslenme, Undergraduate, 2016-2017
Gıdalarda Biyokimyasal Değişimler, Undergraduate Minor, 2015-2016
Gıda Katkıları ve Endüstriyel Uygulamaları, Undergraduate Double Major, 2015-2016
Gıdalarda Nanoteknoloji Uygulamaları, Undergraduate Minor, 2015-2016
Hububat Teknolojisi, Undergraduate, 2014-2015
Gıda Analizleri Lab., Undergraduate, 2014-2015

Advising Theses

- Gökbulut İ., Meyan kökünden karbon kuantum noktacık (KKN) eldesi ve karakterizasyonu, Postgraduate, S.Bingöl(Student), Continues
- Gökbulut İ., Çeşitli Baklagil Un İlavesinin Ekmek Kalitesine Etkisinin Değerlendirilmesi, Postgraduate, E.Atalay(Student), 2023
- Gökbulut İ., "Alıç (*Crataegus Orientalis*) Meyvesi Fenolikleri ile Probiyotik Bakteri Co-Enkapsülasyonu: in vitro Gastrointestinal Koşulların Canlılık Üzerine Etkisinin Belirlenmesi ve Fonksiyonel Bir Üründe Kullanılması, Doctorate, F.Sezer(Student), 2022
- Gökbulut İ., Farklı buğday çeşitleri ve un özelliklerinin erişte kalitesine etkisinin araştırılması, Doctorate, P.DÖLEK(Student), 2022
- Gökbulut İ., Enkapsüle propolis fonksiyonel gıda üretiminde kullanılması, Postgraduate, M.BAĞDATLI(Student), 2019
- Gökbulut İ., Zein-kazein ile kapsüllenmiş nane uçucu yağının antioksidan ve antimikrobiyal özelliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, S.AYÇA(Student), 2019
- GÖKBULUT İ., Mikroenkapsüle biberiye esansiyel (uçucu) yağının in vitro antioksidan etkisinin incelenmesi, Postgraduate, F.SEZER(Student), 2016
- GÖKBULUT İ., Portakal kabuğu tozunun bisküvi hamuru ve bisküvi kalitesi üzerine etkilerinin incelenmesi, Postgraduate, F.CAN(Student), 2015

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Effects of the apricot diets containing sulfur dioxide at different concentrations on rat testicles.**
Yildiz A., Ozhan O., Ulu A., Dogan T., Bakar B., Ugur Y., Taslidere E., Gokbulut İ., Polat S., Parlakpinar H., et al.
Environmental science and pollution research international, vol.30, no.29, pp.74301-74313, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Relationship Between Protein Characteristics and Noodle Making Quality of Different Wheat Varieties**
Dölek Ekinci P., Gökbulut İ., Cing Yıldırım S., Aksoy B., Özcan İ.
AGROCIENCIA, vol.57, no.1, pp.54-73, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **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, vol.35, no.1, pp.78-85, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **CHEMICAL COMPOSITION, PHENOLIC, ANTIOXIDANT, AND BIO-HERBICIDAL PROPERTIES OF THE ESSENTIAL OIL OF ROSEMARY (*Rosmarinus officinalis* L.)**
Gökbulut İ., Tursun A. Ö., Karaman Y.
ACTA SCIENTIARUM POLONORUM, HORTORUM CULTUS, vol.21, no.4, pp.21-29, 2022 (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. **Chemical Composition and Herbicidal Activities of Essential Oil from Aerial Parts of *Origanum Hybrids* Grown in Different Global Climate Scenarios on Seed Germination of *Amaranthus palmeri***
Yasar A., Karaman Y., GÖKBULUT İ., Tursun A. O., Tursun N., ÜREMİŞ İ., ARSLAN M.
JOURNAL OF ESSENTIAL OIL BEARING PLANTS, vol.24, no.3, pp.603-616, 2021 (SCI-Expanded)
- VII. **Chemical composition of apricots affected by fruit size and drying methods**
KARABULUT İ., BİLENLER T., ŞİŞLİOĞLU K., GÖKBULUT İ., OZDEMİR I. S., SEYHAN F., OZTURK K.
DRYING TECHNOLOGY, vol.36, no.16, pp.1937-1948, 2018 (SCI-Expanded)
- VIII. **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., OZDEMİR I. S., BAHAR B., CELİK B., SEYHAN F.

- JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.55, no.7, pp.2671-2678, 2018 (SCI-Expanded)
- IX. **Effect of fruit canopy positions on the properties of apricot (*Prunus armeniaca* L.) varieties**
KARABULUT İ., BİLENLER T., ŞİŞLİOĞLU K., GÖKBULUT İ., SEYHAN F., OZDEMİR İ. S., OZTURK B.
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, vol.42, no.1, 2018 (SCI-Expanded)
- X. **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)
- XI. **Volatile Composition, Antimicrobial and Antioxidant Properties of Different Parts from *Elaeagnus angustifolia* L.**
Incilay G.
JOURNAL OF ESSENTIAL OIL BEARING PLANTS, vol.17, no.6, pp.1187-1202, 2014 (SCI-Expanded)
- XII. **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)
- XIII. **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)
- XIV. **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)
- XV. **Utilization of sugarbeet fiber and brewers' spent grain in the production of tarhana**
Ozboy-Ozbas O., HANÇER A., GÖKBULUT İ.
ZUCKERINDUSTRIE, vol.135, no.8, pp.496-501, 2010 (SCI-Expanded)
- XVI. **Effects of Resistant Starch, Apricot Kernel Flour, and Fiber-rich Fruit Powders on Low-fat Cookie Quality**
Ozboy-Ozbas O., ŞEKER İ. T., GÖKBULUT İ.
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, vol.19, no.4, pp.979-986, 2010 (SCI-Expanded)
- XVII. **UTILIZATION OF APRICOT KERNEL FLOUR AS FAT REPLACER IN COOKIES**
ŞEKER İ. T., Ozboy-Ozbas O., Gokbulut I., Ozturk S., Koksel H.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.34, no.1, pp.15-26, 2010 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Effects of Fiber-rich Apple and Apricot Powders on Cookie Quality**
ŞEKER İ. T., Ozboy-Ozbas O., GÖKBULUT İ., ÖZTÜRK S., Koksel H.
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, vol.18, no.4, pp.948-953, 2009 (SCI-Expanded)
- XIX. **Utilization of brewer's spent grain in the production of Frankfurters**
Ozvural E. B., VURAL H., GÖKBULUT İ., Ozboy-Ozbas O.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.44, no.6, pp.1093-1099, 2009 (SCI-Expanded)
- XX. **The activities of purine catabolizing enzymes in plasma and bronchial washing fluid in patients with lung cancer and pneumonia**
Akyol O., Gokbulut I., Koksal N., Akin H., Ozyurt H., Yildirim Z.
CLINICAL BIOCHEMISTRY, vol.34, no.3, pp.251-254, 2001 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Carbon Quantum Dots As The Material of the Future and Application Areas**
Bingül S., Önal Y., Gökbulut İ.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, no.50, pp.23-29, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Alıç (*Crataegus orientalis* subsp.) Çekirdeğinin Bazı Karakteristik Özellikleri ve Çekirdek Yağının Yağ**

Asidi Bileşen Karakterizasyonu

ÖZTÜRK F. S., GÖKBULUT İ., ÖNAL Y.

Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, no.41, pp.79-84, 2022 (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. **Evaluation of the Effects of Flaxseed Feeding in Mice Exposed to Oxidative Stress with Various Biomarkers**
GÖKBULUT İ., ÖZMEN M.
Commagene Journal of Biology, vol.5, no.1, pp.12-17, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Baklagiller: Fonksiyonel Özellikleri, Sağlık Etkileri ve Potansiyel Kullanımı**
ATALAY E., GÖKBULUT İ.
Akademik Gıda, vol.19, no.4, pp.442-449, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Erişte Üretiminde Şeker Pancarı Lifinin Kullanımı**
GÖKBULUT İ., BOY P.
IĞDIR ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ DERGİSİ, vol.10, no.1, pp.280-289, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **Determination of the Rheological Properties of Red and White Bread Wheat Flours with Different Methods**
DÖLEK EKİNCİ P., GÖKBULUT İ.
Preprints, 2020 (Non Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Hastane Patojenlerinin Ticari Uçucu Yağlara Karşı Hassasiyetlerinin Belirlenmesi**
BİLENLER T., GÖKBULUT İ.
Gümüşhane Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.9, no.3, pp.716-723, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Gıda Mikroenkapsülasyonunda Aljinat Kullanımı**
GÖKBULUT İ., ÖZTÜRK F. S.
Batman, vol.8, no.1, pp.16-28, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **NANE UÇUCU YAĞININ ENKAPSÜLASYONU İÇİN ZEİN-KAZEİN MİKROKAPSÜLLERİNİN GELİŞTİRİLMESİ**
GÖKBULUT İ.
ANADOLU ÜNİVERSİTESİ BİLİM VE TEKNOLOJİ DERGİSİ C- YAŞAM BİLİMLERİ VE BİYOTEKNOLOJİ, vol.7, no.1, pp.31-40, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Akciğer kanseri ve pnömoni hastalarının bronşial yıkama sıvısı ile plazmalarında nitrik oksit (NO) ve malondialdehit (MDA) düzeyleri**
GÖKBULUT İ., ÖZYURT H., KÖKSAL N., YILDIRIM Z., AKYOL Ö.
Optimal Tıp Derg., vol.15, no.3, pp.72-78, 2002 (Peer-Reviewed Journal)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **MICROBIOLOGICAL AND PHYSICOCHEMICAL EVALUATION OF DRIED BISCUIT AND CRACKER PRODUCTS OF YOUNG CHILDREN**
CİNG YILDIRIM S., AKAN A., BİNGÜL S., GÖKBULUT İ.
INTERNATIONAL AEGEAN SYMPOSIUMS Natural & Medical Sciences-VI, İzmir, Turkey, 20 - 22 December 2022
- II. **ALOE VERA (Aloe arborescens) BİTKİSİNİN ANTİOKSİDAN KAPASİTESİ, TOPLAM FENOL İÇERİĞİ ve FİZİKO-KİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ**
İZCİLAR F., BİNGÜL S., GÖKBULUT İ., DURMAZ G., ULUATA S.
Uluslararası Maldia Sağlık Bilimleri Kongresi, Malatya, Turkey, 14 October 2022
- III. **Kurutulmuş Alıç (Crataegus spp.) Meyvesinin Fizikokimyasal Özellikleri, Fenolik Profili ve Antioksidan Aktivitesinin İncelenmesi**
ÖZTÜRK F. S., GÖKBULUT İ.
4. INTERNATIONAL GÖBEKLİTEPE SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS, Şanlıurfa, Turkey, 07 October 2022

- IV. **ALIÇ (*Crataegus orientalis*) MEYVESİNİN FİZİKOKİMYASAL VE FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİNİN İNCELENMESİ**
ÖZTÜRK F. S., GÖKBULUT İ.
Uluslararası Mالدia Sağlık Bilimleri Kongresi, Malatya, Turkey, 14 - 16 October 2022
- V. **ÇİLEK SUYUNDAKİ BİYOAKTİF BİLEŞİKLER VE PROBİYOTİK BAKTERİ CO-ENKAPSÜLASYONU**
ÖZTÜRK F. S., GÖKBULUT İ.
Uluslararası Mالدia Sağlık Bilimleri Kongresi, Malatya, Turkey, 14 - 16 October 2022
- VI. **FARKLI ÇÖZÜCÜLERİN MEYAN KÖKÜ (*Glycyrrhizic glabra*) EKSTRAKSİYONUNA ETKİSİNE FARKLI BİR BAKIŞ**
BİNGÜL S., ÖNAL Y., GÖKBULUT İ.
Uluslararası Mالدia Sağlık Bilimleri Kongresi, Malatya, Turkey, 14 October 2022
- VII. **Extending Shelf Life of Mini Breads by Development and Application of Edible Cellulose-Based Films**
CİNG YILDIRIM S., KIVILCIM F. N., GÖKBULUT İ.
AGBIOL- IV. INTERNATIONAL AGRICULTURAL, BIOLOGICAL & LIFE SCIENCE CONFERENCE, Edirne, Turkey, 29 August 2022
- VIII. **Diabetli Sporcular İçin Meyan Kökü Katkılı, Protein İçeriği Arttırılmış Antidiabetik Atıştırmalık**
GÖKBULUT İ., BİNGÜL S., ÖNAL Y., ATEŞ B.
AÜB 1. Ar-Ge proje, Yozgat, Turkey, 20 May 2022
- IX. **GELECEĞİN MALZEMESİ OLARAK DOĞAL BİYOKÜTLELERDEN ÜRETİLEN KARBON/GRAFEN KUANTUM NOKTACIK VE UYGULAMA ALANLARI**
ÖNAL Y., BİNGÜL S., GÖKBULUT İ.
ULUSLARARASI MÜHENDİSLİK, DOĞA VE SOSYAL BİLİMLER SEMPOZYUMU-ISENS 21, Batman, Turkey, 25 - 28 November 2021
- X. **EVALUATION OF THE MICROWAVE DRIED ON SWEET CHERRY LEAF/STALK IN TERMS OF ANTIOXIDANT ACTIVITY**
GÖKBULUT İ.
5th The International Engineering and Natural Sciences Conference 2020 (IENSC2020), Diyarbakır, Turkey, 5 - 06 November 2020
- XI. **Türkiye’xxde yetişen kuşburnu (*Rosa caninal.*) meyvelerinin toplam fenolik içeriği, antioksidan ve antimikrobiyal aktivitelerinin belirlenmesi**
ÖZTÜRK F. S., KARAKAYA H., GÖKBULUT İ., ATALAY E., YILMAZTEKİN M.
2nd International Eurasian Conference on Science, Engineering and Technology (EurasianSciEnTech 2020), Gaziantep, Turkey, 7 - 09 October 2020
- XII. **Determination of physicochemical and technological properties of different wheat varieties**
DÖLEK EKİNCİ P., GÖKBULUT İ.
1st International Göbeklitepe Agriculture Congress, Şanlıurfa, Turkey, 25 - 27 November 2019
- XIII. **Enkapsüle Propolisin Antimikrobiyal Aktivitesi**
GÖKBULUT İ., BAĞDATLI M., BİLENLER T.
ICAFOP 2019, Trabzon, Turkey, 16 - 18 April 2019, pp.1378
- XIV. **Biberiye Uçucu Yağının Mikroenkapsülasyonu Ve Antioksidan Aktivite Düzeyinin Belirlenmesi**
GÖKBULUT İ., ÖZTÜRK F. S.
2nd International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOP), İzmir, Turkey, 2 - 05 April 2018
- XV. **Farklı Olgunluk Dönemlerindeki Kayıpların Farklı Tabakalarında (dış, orta ve iç) Fenolik Bileşenlerin, Organik Asit ve Şekerlerin Dağılımı**
BİLENLER T., KARABULUT İ., ŞİŞLİOĞLU K., GÖKBULUT İ.
2nd International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOP), İzmir, Turkey, 2 - 05 April 2018
- XVI. **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

- XVII. **Biberiye Uçucu Yağının Aljinat/ Nişasta ile Enkapsülasyonu ve Antikanser Özelliğinin Araştırılması**
Gökbulut İ., Öztürk F. S., Balcıoğlu S., Ateş B., Parlakpınar H.
INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON MEDICINAL, AROMATIC AND DYE PLANTS, Malatya, Turkey, 5 - 07 October 2017, pp.157-166
- XVIII. **Zein-kazein kompleksi ile mikrokapsüllenmiş nane uçucu yağının antioksidan aktivite düzeylerinin belirlenmesi**
Gökbulut İ.
INTERNATIONAL ADVANCED RESEARCHES & ENGINEERING CONGRESS 2017 , Osmaniye, Turkey, 16 - 18 November 2017
- XIX. **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
- XX. **Investigation of invivo Pharmacokinetic of Microcapsulated Rosemary Essential Oil**
GÖKBULUT İ., ÖZTÜRK F. S., ATEŞ B., PARLAKPINAR H.
TIPTA İNOVASYON BULUŞMALARI, Gaziantep, Turkey, 11 - 13 May 2017
- XXI. **Delivery Kinetics and Preparation of Rosemary Essential Oil Formulation Microencapsulated with Alginate Starch**
GÖKBULUT İ., Öztürk F. S., PARLAKPINAR H., ATEŞ B.
46th IUPAC World polymer congress, 17 - 21 July 2016
- XXII. **Determination of Total Dietary Fiber Content and Antioxidative Properties of Turkish Tarhanas**
ESİMEK H., ÖZBOY ÖZBAŞ Ö., GÖKBULUT İ.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015
- XXIII. **Utilization of Brewer's Spent Grain in the Production of Tarhana, a Fermented Wheat Flour-Yoghurt Product**
HANÇER A., GÖKBULUT İ., ÖZBOY ÖZBAŞ Ö.
3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, SARAYBOSNA, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015
- XXIV. **Utilization of Bulgur By-Products in the Production of Tarhana**
ÖZBOY ÖZBAŞ Ö., HANÇER A., GÖKBULUT İ.
International Journal of Arts and Sciences, International Conference for Academic Disciplines, Paris, France, 31 March - 03 April 2014, vol.3, pp.207-215
- XXV. **Uçucu Yağların Mikroenkapsülasyonu**
GÖKBULUT İ., KARABULUT İ., BİLENLER T.
YABİTED I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Turkey, 12 - 14 April 2012
- XXVI. **Yağ yapılandırma için kullanılabilecek yeni teknoloji: Organojelasyon**
BİLENLER T., KARABULUT İ., GÖKBULUT İ.
YABİTED I. BİTKİSEL YAĞ KONGRESİ, Turkey, 12 - 14 April 2012
- XXVII. **Geleneksel tıpta yaygın kullanılan bitki ekstarkatlarının antimikrobiyal aktivitelerinin belirlenmesi**
BİLENLER T., GÖKBULUT İ., Güler F.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011
- XXVIII. **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
- XXIX. **Total Phenolics and Antioxidant Activities of Some Apricot Varieties.**
KARABULUT İ., GÖKBULUT İ., DURMAZ G.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 06 November 2010
- XXX. **High Fiber Cookies Containing Apple and Apricot Powder**
ŞEKER İ. T., ÖZBOY ÖZBAŞ Ö., GÖKBULUT İ., ÖZTÜRK S., KÖKSEL H.
ICC International Conference, Bosphorus 2008, İstanbul, Turkey, 24 April 2008
- XXXI. **Utilization of Apricot Kernel Flour to Replace Fat in Cookies**

ŞEKER İ. T., ÖZBOY ÖZBAŞ Ö., GÖKBULUT İ., ÖZTÜRK S., KÖKSEL H.

ICC International Conference, Bosphorus 2008, İstanbul, Turkey, 24 April 2008

XXXII. **The Effects of Brewer's Spent Grain on Some Quality Characteristics of Frankfurters**

ÖZVURAL E. B., VURAL H., GÖKBULUT İ., ÖZBOY ÖZBAŞ Ö.

ICC International Conference, Bosphorus 2008, İstanbul, Turkey, 24 April 2008

XXXIII. **Elma Lifinin Hububat Ürünlerinde Kullanımı**

GÖKBULUT İ., ŞEKER İ. T., ÖZBOY ÖZBAŞ Ö.

Hububat 2006, Gaziantep, Turkey, 07 September 2006

XXXIV. **Enzime Dirençli Nişastanın Bisküvi Üretiminde Kullanımı**

ŞEKER İ. T., GÖKBULUT İ., ÖZTÜRK S., ÖZBOY ÖZBAŞ Ö., KÖKSEL H.

Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 May 2006

XXXV. **Kayısı Lifinin Kek Üretiminde Kullanımı**

ŞEKER İ. T., GÖKBULUT İ., ÖZBOY ÖZBAŞ Ö.

Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 May 2006

Supported Projects

GÖKBULUT İ., Project Supported by Higher Education Institutions, MİKROENKAPSÜLE UÇUCU YAĞLARIN ANTİOKSİDAN VE SİTOTOKSİK ÖZELLİKLERİNİN İNCELENMESİ, 2015 - Continues

GÖKBULUT İ., Project Supported by Higher Education Institutions, "Alıç Suyu ile Co-Enkapsüle Edilmiş Lactobacillus acidophilus'un in vitro Gastrointestinal Koşullarda ve Elma Suyunda Stabilitésinin Belirlenmesi", 2019 - 2023

GÖKBULUT İ., TURSUN A. Ö., Project Supported by Higher Education Institutions, Küresel ısınma senaryolarının bazı tıbbi ve aromatik bitkilerde uçucu yağ ve fenolik bileşik üzerine olan etkilerinin araştırılması, 2020 - 2022

VARDI N., ATEŞ B., GÖKBULUT İ., YILDIZ A., ÖZHAN O., PARLAKPINAR H., UĞUR Y., BALCIOĞLU S., DOĞAN T., POLAT S., Project Supported by Higher Education Institutions, Kükürtlü Kayısının Sağlık Üzerine Etkilerinin İn Vitro ve İn Vivo Olarak İncelenmesi, 2019 - 2022

GÖKBULUT İ., BAĞDATLI M., Project Supported by Higher Education Institutions, Propolis Mikrokapsüllerinin Ekmek Kalitesi Üzerine Etkilerinin Araştırılması, 2018 - 2019

BİLENLER KOÇ T., GÖKBULUT İ., Project Supported by Higher Education Institutions, Hastane Patojenlerinin Bazı Tıbbi Uçucu Yağlara Karşı Hassasiyetlerinin Araştırılması, 2018 - 2019

GÖKBULUT İ., BAĞDATLI M., Project Supported by Higher Education Institutions, Enkapsüle propolis fonksiyonel gıda üretiminde kullanımı, 2018 - 2019

GÖKBULUT İ., Project Supported by Higher Education Institutions, ZEİN KAZEİN İLE KAPSÜLLENMİŞ NANE UÇUCU YAĞININ ANTİOKSİDAN VE ANTİMİKROBİYAL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, 2014 - 2019

GÖKBULUT İ., Project Supported by Higher Education Institutions, NATURAL TAZE VE GÜNKURUSU KAYISI JELİBONU ÜRETİMİNİN PATENTLENMESİ, 2015 - 2017

Gökbulut İ., Ateş B., Parlakpınar H., TUBITAK Project, Mikroenkapsüle Biberiye Uçucu Yağının İn Vitro ve İn Vivo Antioksidan Etkisi ve Farmakokinetik İncelenmesi, 2015 - 2017

Karabulut İ., Gökbulut İ., TUBITAK Project, Yüksek Kaliteli Kuru Kayısı Üretimi için Kükürtleme Kurutma ve Depolama Sistemlerinin Geliştirilmesi, 2014 - 2017

Patent

GÖKBULUT İ., NATURAL TAZE VE GÜNKURUSU KAYISI JELİBONU ÜRETİMİNİN PATENTLENMESİ, Utility Model, CHAPTER B Implementation of Operations; Transport, 2017

Metrics

Publication: 66
Citation (WoS): 245
Citation (Scopus): 189
H-Index (WoS): 10
H-Index (Scopus): 10

Non Academic Experience

Technology Development Zone, KUVARS FİTO KOZMETİK DOĞAL GIDA TAKVİYELERİ VE İTRİYAT
ÜRN.PAZ.SAN.TİC.LTD.ŞTİ , Üretim
KUVARS FİTO KOZMETİK DOĞAL GIDA TAKVİYELERİ VE İTRİYAT ÜRN.PAZ.SAN.TİC.LTD.ŞTİ
Marsüt Kayısı İşletmesi