

Doç.Dr. İNCİLAY GÖKBULUT

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 422 377 4794](tel:+904223774794)

E-posta: incilay.gokbulut@inonu.edu.tr

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

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



Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-4994-5788

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

Yoksis Araştırmacı ID: 60012

Eğitim Bilgileri

Doktora, İnönü Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Biyoloji/Genel Biyoloji A.B.D., Türkiye
2003 - 2009

Yüksek Lisans, İnönü Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Ens., Biyokimya A.B.D., Türkiye 1997 - 2000

Lisans, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği/, Türkiye 1992 - 1996

Yaptığı Tezler

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

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

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Hububat Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Verdiği Dersler

Gıda Katkı Maddeleri, Lisans, 2020 - 2021

GIDA KATKI MADDELERİ, Lisans, 2020 - 2021

GENEL MİKROBİYOLOJİ, Lisans, 2021 - 2022

EKMEK VE MAKARNA TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2020 - 2021

HUBUBAT TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2020 - 2021

HUBUBAT KİMYASI, Yüksek Lisans, 2020 - 2021

TEMEL İŞLEMLER LABORATUVARI, Lisans, 2020 - 2021

GENEL MİKROBİYOLOJİ LABORATUVARI, Lisans, 2021 - 2022

Gıda Katkıları ve Endüstriyel Uygulamaları, Yüksek Lisans, 2020 - 2021

GIDA ANALİZLERİ LABORATUVARI, Lisans, 2020 - 2021

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

Yönetilen Tezler

- Gökbulut İ., Meyan kökünden karbon kuantum noktacık (KKN) eldesi ve karakterizasyonu, Yüksek Lisans, S.Bingül(Öğrenci), Devam Ediyor
- Gökbulut İ., Çeşitli Baklagil Un İlaveseinin Ekmek Kalitesine Etkisinin Değerlendirilmesi, Yüksek Lisans, E.Atalay(Öğrenci), 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, Doktora, F.Sezer(Öğrenci), 2022
- Gökbulut İ., Farklı buğday çeşitleri ve un özelliklerinin erişte kalitesine etkisinin araştırılması, Doktora, P.DÖLEK(Öğrenci), 2022
- Gökbulut İ., Enkapsüle propolis fonksiyonel gıda üretiminde kullanılması, Yüksek Lisans, M.BAĞDATLI(Öğrenci), 2019
- Gökbulut İ., Zein-kazein ile kapsüllenmiş nane uçucu yağının antioksidan ve antimikrobiyal özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, S.AYÇA(Öğrenci), 2019
- GÖKBULUT İ., Mikroenkapsüle biberiye esansiyel (uçucu) yağının in vitro antioksidan etkisinin incelenmesi, Yüksek Lisans, F.SEZER(Öğrenci), 2016
- GÖKBULUT İ., Portakal kabuğu tozunun bisküvi hamuru ve bisküvi kalitesi üzerine etkilerinin incelenmesi, Yüksek Lisans, F.CAN(Öğrenci), 2015

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.30, sa.29, ss.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, cilt.57, sa.1, ss.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, cilt.35, sa.1, ss.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, cilt.21, sa.4, ss.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, cilt.18, sa.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, cilt.24, sa.3, ss.603-616, 2021 (SCI-Expanded)
- VII. **Chemical composition of apricots affected by fruit size and drying methods**
KARABULUT İ., BİLENLER T., ŞİŞLIOĞLU K., GÖKBULUT İ., OZDEMİR I. S., SEYHAN F., OZTURK K.
DRYING TECHNOLOGY, cilt.36, sa.16, ss.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., ŞİŞLIOĞLU K., OZDEMİR I. S., BAHAR B., CELİK B., SEYHAN F.

- JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.55, sa.7, ss.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, cilt.42, sa.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, cilt.30, sa.5, ss.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, cilt.17, sa.6, ss.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, cilt.38, sa.4, ss.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, cilt.16, sa.7, ss.1442-1451, 2013 (SCI-Expanded)
- XIV. **SPME-GC-MS detection of volatile compounds in apricot varieties**
GÖKBULUT İ., KARABULUT İ.
FOOD CHEMISTRY, cilt.132, sa.2, ss.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, cilt.135, sa.8, ss.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, cilt.19, sa.4, ss.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., Koxsel H.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.34, sa.1, ss.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., Koxsel H.
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, cilt.18, sa.4, ss.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, cilt.44, sa.6, ss.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., Koxsal N., Akin H., Ozyurt H., Yildirim Z.
CLINICAL BIOCHEMISTRY, cilt.34, sa.3, ss.251-254, 2001 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Geleceğin Malzemesi Olarak Karbon Kuantum Noktacık Ve Uygulama Alanları**
Bingöl S., Önal Y., Gökbulut İ.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, sa.50, ss.23-29, 2023 (Hakemli Dergi)
- 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, sa.41, ss.79-84, 2022 (Hakemli Dergi)

- III. **Mikronize edilmiş şeker pancarı besinsel lifinin buğday hamuru ve ekmek özellikleri üzerine etkileri**
HANÇER A., KARABULUT İ., GÖKBULUT İ.
Food and Health, cilt.8, sa.3, ss.193-207, 2022 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.5, sa.1, ss.12-17, 2021 (Hakemli Dergi)
- V. **Baklagiller: Fonksiyonel Özellikleri, Sağlık Etkileri ve Potansiyel Kullanımı**
ATALAY E., GÖKBULUT İ.
Akademik Gıda, cilt.19, sa.4, ss.442-449, 2021 (Hakemli Dergi)
- VI. **Erişte Üretiminde Şeker Pancarı Lifinin Kullanımı**
GÖKBULUT İ., BOY P.
IĞDIR ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ DERGİSİ, cilt.10, sa.1, ss.280-289, 2020 (Hakemli Dergi)
- VII. **Determination of the Rheological Properties of Red and White Bread Wheat Flours with Different Methods**
DÖLEK EKİNCİ P., GÖKBULUT İ.
Preprints, 2020 (Hakemsiz Dergi)
- VIII. **Hastane Patojenlerinin Ticari Uçucu Yağlara Karşı Hassasiyetlerinin Belirlenmesi**
BİLENLER T., GÖKBULUT İ.
Gümüşhane Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.9, sa.3, ss.716-723, 2019 (Hakemli Dergi)
- IX. **Gıda Mikroenkapsülasyonunda Aljinat Kullanımı**
GÖKBULUT İ., ÖZTÜRK F. S.
Batman, cilt.8, sa.1, ss.16-28, 2018 (Hakemli Dergi)
- X. **NANE UÇUCU YAĞININ ENKAPSÜLASYONU İÇİN ZEİN-KAZEİN MİKROKAPSÜLLERİNİN GELİŞTİRİLMESİ**
GÖKBULUT İ.
ANADOLU ÜNİVERSİTESİ BİLİM VE TEKNOLOJİ DERGİSİ C- YAŞAM BİLİMLERİ VE BİYOTEKNOLOJİ, cilt.7, sa.1, ss.31-40, 2018 (Hakemli Dergi)
- 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., cilt.15, sa.3, ss.72-78, 2002 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- 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, Türkiye, 20 - 22 Aralık 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, Türkiye, 14 Ekim 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, Türkiye, 07 Ekim 2022

- IV. **ALIÇ (*Crataegus orientalis*) MEYVESİNİN FİZİKOKİMYASAL VE FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİNİN İNCELENMESİ**
ÖZTÜRK F. S., GÖKBULUT İ.
Uluslararası Mالدia Sağlık Bilimleri Kongresi, Malatya, Türkiye, 14 - 16 Ekim 2022
- V. **ÇİLEK SUYUNDAKİ BİYOAKTİF BİLEŞİKLER VE PROBİYOTİK BAKTERİ CO-ENKAPSÜLASYONU**
ÖZTÜRK F. S., GÖKBULUT İ.
Uluslararası Mالدia Sağlık Bilimleri Kongresi, Malatya, Türkiye, 14 - 16 Ekim 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, Türkiye, 14 Ekim 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, Türkiye, 29 Ağustos 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, Türkiye, 20 Mayıs 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, Türkiye, 25 - 28 Kasım 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, Türkiye, 5 - 06 Kasım 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, Türkiye, 7 - 09 Ekim 2020
- XII. **Determination of physicochemical and technological properties of different wheat varieties**
DÖLEK EKİNCİ P., GÖKBULUT İ.
1st International Göbeklitepe Agriculture Congress, Şanlıurfa, Türkiye, 25 - 27 Kasım 2019
- XIII. **Enkapsüle Propolisin Antimikrobiyal Aktivitesi**
GÖKBULUT İ., BAĞDATLI M., BİLENLER T.
ICAFOP 2019, Trabzon, Türkiye, 16 - 18 Nisan 2019, ss.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, Türkiye, 2 - 05 Nisan 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, Türkiye, 2 - 05 Nisan 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 Ekim 2017, ss.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 ONMEDICINAL, AROMATIC AND DYE PLANTS, Malatya, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2017, ss.157-166
- XVIII. **Zein-kazein kompleksi ile mikrokapsüllenmiş nane uçucu yağının antioksidan aktivite düzeylerinin belirlenmesi**
Gökbulut İ.
INTERNATIONAL ADVANCED RESEARCHES & ENGINEERING CONGRESS 2017 , Osmaniye, Türkiye, 16 - 18 Kasım 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 Ekim 2017
- XX. **Investigation of invivo Pharmacokinetic of Microcapsulated Rosemary Essential Oil**
GÖKBULUT İ., ÖZTÜRK F. S., ATEŞ B., PARLAKPINAR H.
TIPTA İNOVASYON BULUŞMALARI, Gaziantep, Türkiye, 11 - 13 Mayıs 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 Temmuz 2016
- XXII. **Determination of Total Dietary Fiber Content and Antioxidative Properties of Turkish Tarhanas**
ESİMEK H., ÖZBOY ÖZBAŞ Ö., GÖKBULUT İ.
The 3rd Intenational Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 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, Fransa, 31 Mart - 03 Nisan 2014, cilt.3, ss.207-215
- XXV. **Uçucu Yağların Mikroenkapsülasyonu**
GÖKBULUT İ., KARABULUT İ., BİLENLER T.
YABİTED I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012
- XXVI. **Yağ yapılandırma kullanılabilecek yeni teknoloji: Organojelasyon**
BİLENLER T., KARABULUT İ., GÖKBULUT İ.
YABİTED I. BİTKİSEL YAĞ KONGRESİ, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012
- XXVII. **Geleneksel tıpta yaygın kullanılan bitki ekstarkatlarının antimikrobiyal aktivitelerinin belirlenmesi**
BİLENLER T., GÖKBULUT İ., Güler F.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 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, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011
- XXIX. **Total Phenolics and Antioxidant Activities of Some Apricot Varieties.**
KARABULUT İ., GÖKBULUT İ., DURMAZ G.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 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, Türkiye, 24 Nisan 2008
- XXXI. **Utilization of Apricot Kernel Flour to ReplaceFat in Cookies**

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

ICC International Conference, Bosphorus 2008, İstanbul, Türkiye, 24 Nisan 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, Türkiye, 24 Nisan 2008

XXXIII. Elma Lifinin Hububat Ürünlerinde Kullanımı

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

Hububat 2006, Gaziantep, Türkiye, 07 Eylül 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, Türkiye, 24 Mayıs 2006

XXXV. Kayısı Lifinin Kek Üretiminde Kullanımı

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

Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 Mayıs 2006

Desteklenen Projeler

GÖKBULUT İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, MİKROENKAPSÜLE UÇUCU YAĞLARIN ANTİOKSİDAN VE SİTOTOKSİK ÖZELLİKLERİNİN İNCELENMESİ, 2015 - Devam Ediyor

GÖKBULUT İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, "Alıç Suyu ile Co-Enkapsüle Edilmiş Lactobacillus acidophilus'un in vitro Gastrointestinal Koşullarda ve Elma Suyunda Stabilesinin Belirlenmesi", 2019 - 2023

GÖKBULUT İ., TURSUN A. Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kükürtlü Kayısının Sağlık Üzerine Etkilerinin İn Vitro ve İn Vivo Olarak İncelenmesi, 2019 - 2022

GÖKBULUT İ., BAĞDATLI M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Propolis Mikrokapsüllerinin Ekmek Kalitesi Üzerine Etkilerinin Araştırılması, 2018 - 2019

BİLENLER KOÇ T., GÖKBULUT İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hastane Patojenlerinin Bazı Tıbbi Uçucu Yağlara Karşı Hassasiyetlerinin Araştırılması, 2018 - 2019

GÖKBULUT İ., BAĞDATLI M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Enkapsüle propolis fonksiyonel gıda üretiminde kullanımı, 2018 - 2019

GÖKBULUT İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ZEİN KAZEİN İLE KAPSÜLENMİŞ NANE UÇUCU YAĞININ ANTİOKSİDAN VE ANTİMİKROBİYAL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, 2014 - 2019

GÖKBULUT İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, NATURAL TAZE VE GÜNKURUSU KAYISI JELİBONU ÜRETİMİNİN PATENTLENMESİ, 2015 - 2017

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

Karabulut İ., Gökbulut İ., TÜBİTAK Projesi, 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, Faydalı Model, BÖLÜM B İşlemlerin Uygulanması; Taşıma, 2017

Metrikler

Yayın: 66

Atıf (WoS): 245

Atıf (Scopus): 189

H-İndeks (WoS): 10

H-İndeks (Scopus): 10

Akademi Dışı Deneyim

Teknoloji Geliştirme Bölgesi, 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