

Doç. Dr. OKAN LEVENT

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 422 377 3000](tel:+904223773000) Dahili: 4914

İş Telefonu: [+90 422 377 4785](tel:+904223774785) Dahili: 4914

Fax Telefonu: [+90 422 377 3000](tel:+904223773000)

E-posta: okan.levent@inonu.edu.tr

Web: <https://avesis.inonu.edu.tr/okan.levent>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-0415-0308

Publons / Web Of Science ResearcherID: ABG-8500-2020

Yoksis Araştırmacı ID: 43346

Eğitim Bilgileri

Doktora, İnönü Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2011 - 2017

Yüksek Lisans, İnönü Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2009 - 2011

Lisans, Gaziosman Paşa Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2004 - 2008

Yaptığı Tezler

Doktora, MALATYA KAYISILARINDAN ELDE EDİLEN KAYISI SOSLARININ FİZİKSEL, KİMYASAL, UÇUCU ORGANİK BİLEŞİKLER VE REOLOJİK ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE PROSES KOŞULLARININ ETKİSİ, İnönü Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 2017

Yüksek Lisans, GÜN KURUSU MALATYA KAYISILARININ NATUREL BİLEŞİKLER İLE RAFÖMRÜNÜN UZATILMASI, İnönü Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI), 2011

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2023 - Devam Ediyor

Araştırma Görevlisi, İnönü Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2010 - 2023

Verdiği Dersler

Teknik Seçmeli (Meşrubat Teknolojisi), Lisans, 2022-2023

Meyve Sebze İşleme Teknikleri, Lisans, 2022-2023

Teknik Seçmeli (Alkollü İçecekler), Lisans, 2021-2022

Teknik Seçmeli (Meşrubat Teknolojisi), Lisans, 2021-2022

Beslenme, Lisans, 2021-2022

Meyve Sebze İşleme Teknikleri, Lisans, 2021-2022
Teknik Seçmeli (Meşrubat Teknolojisi), Lisans, 2020-2021
Meyve Sebze İşleme Teknikleri, Lisans, 2020-2021
Gıda Müh. Tasarım II, Lisans, 2020-2021
Teknik Seçmeli (Alkollü İçecekler), Lisans, 2020-2021
Teknik Seçmeli (Meşrubat Teknolojisi), Lisans, 2019-2020
Teknik Seçmeli (Gıda ve Çevre İlişkileri), Lisans, 2019-2020
Teknik Seçmeli (Alkollü İçecekler), Lisans, 2019-2020
Gıda Mühendisliği Laboratuvar Teknikleri, Lisans, 2019-2020
Meyve Sebze İşleme Teknikleri, Lisans, 2018-2019
Teknik Seçmeli (Meşrubat Teknolojisi), Lisans, 2018-2019
Teknik Seçmeli (Alkollü İçecekler), Lisans, 2018-2019
Teknik Seçmeli (Gıda ve Çevre İlişkileri), Lisans, 2018-2019
Teknik Seçmeli (Ayırma Tekniği), Lisans, 2017-2018
Temel İşlemler Laboratuvarı, Lisans, 2017-2018
Teknik Seçmeli (Gıda ve Çevre İlişkileri), Lisans, 2017-2018
Temel İşlemler, Lisans, 2017-2018
Gıda Müh. Tasarım II, Lisans, 2017-2018

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Influence of Ultrasonication and UV-C Processing on the Functional Characteristics and Anticarcinogenic Activity of Blackthorn Vinegar**
Barut Gök S., Yıkılmış S., Levent O., Bozgeyik E., İlaslan K., Aydın V. G.
ACS OMEGA, cilt.1, ss.1-11, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Thermosonication Processing of Purple Onion Juice (Allium Cepa L.) Anticancer, Antibacterial, Antihypertensive and Antidiabetic Effects**
Yıkılmış S., Yıldırım B. E., Doğuer Ç., Levent O., Türkol M., Demirok N. T.
Processes, cilt.12, sa.517, ss.1-14, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Impact of thermal pasteurization and thermosonication treatments on black grape juice (Vitis vinifera L): ICP-OES, GC-MS/MS and HPLC analyses**
Yıkılmış S., Demirok N. T., Levent O., Apaydın D.
HELIYON, sa.9, ss.1-14, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **Characterization of new late-spring-frost-tolerant apricot hybrids: physical and biochemical fruit quality attributes, volatile aroma compounds**
Doğan A., Karaat F. E., Levent O., Asma B. M.
CIENCIA RURAL, cilt.53, sa.8, ss.1-12, 2023 (SCI-Expanded)
- V. **Impact of UV-C and thermal pasteurization on bioactive compounds, sensory characteristics and aroma profile of traditionally produced koruk vinegar**
Barut Gök S., Yıkılmış S., Levent O., Karataş S.
Journal of Food Safety and Food Quality-Arch Lebensmittelhyg, cilt.73, ss.158-167, 2022 (SCI-Expanded)
- VI. **Evaluation of purple onion waste from the perspective of sustainability in gastronomy: Ultrasound-treated vinegar**
Yıkılmış S., Erdal B., Bozgeyik E., LEVENT O., Yinanc A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE, cilt.29, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **Effect of rice flour incorporation on some physicochemical, color, rheological, bioactive and sensory properties of a new pestil formulation: one factor design approach and optimization**
LEVENT O., Yuksel F.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.59, sa.9, ss.3609-3618, 2022 (SCI-Expanded)
- VIII. **Effect of thermosonication and thermal treatments on antidiabetic, antihypertensive, mineral**

elements and in vitro bioaccessibility of bioactive compounds in freshly squeezed pomegranate juice

Yikmis S., Ozer H., LEVENT O., Col B. G., Erdal B.

JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.16, sa.4, ss.3023-3041, 2022 (SCI-Expanded)

- IX. **Effects of Non-Thermal Treatment on Gilaburu Vinegar (*Viburnum opulus* L.): Polyphenols, Amino Acid, Antimicrobial, and Anticancer Properties**
Erdal B., Yikmis S., Demirok N. T., Bozgeyik E., LEVENT O.
BIOLOGY-BASEL, cilt.11, sa.6, 2022 (SCI-Expanded)
- X. **A Detailed Comparative Study on Some Physicochemical Properties, Volatile Composition, Fatty Acid, and Mineral Profile of Different Almond (*Prunus dulcis* L.) Varieties**
LEVENT O.
HORTICULTURAE, cilt.8, sa.6, 2022 (SCI-Expanded)
- XI. **Moderate temperature and UV-C light processing of Uruset apple juice: Optimization of bioactive components and evaluation of the impact on volatile profile, HMF and color**
Yikmis S., Gok S. B., LEVENT O., Kombak E.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.44, sa.12, 2021 (SCI-Expanded)
- XII. **Organic cherry laurel (*Prunus laurocerasus*) vinegar enriched with bioactive compounds with ultrasound technology using artificial neural network (ANN) and response surface methodology (RSM): Antidiabetic, antihypertensive, cytotoxic activities, volatile profile and optical microstructure**
Yikmis S., Bozgeyik E., LEVENT O., Aksu H.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.45, sa.10, 2021 (SCI-Expanded)
- XIII. **Anticancer effects of enrichment in the bioactive components of the functional beverage of Turkish gastronomy by supplementation with purple basil (*Ocimum basilicum* L.) and the ultrasound treatment**
DOĞUER Ç., YIKMIŞ S., LEVENT O., Turkol M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.45, sa.5, 2021 (SCI-Expanded)
- XIV. **Effect of processing parameters on some physicochemical properties, sugar profile and rheological characterization of apricot sauce**
LEVENT O., ALPASLAN M.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.12, sa.2, ss.1072-1083, 2018 (SCI-Expanded)
- XV. **Effects of Wild-Type Starter Culture (Artisanal Strains) on Volatile Profile of Urfa Cheese Made from Ewe Milk**
KIRMACI H. A., HAYALOĞLU A. A., Ozer H. B., Atasoy A. F., LEVENT O.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.18, sa.9, ss.1915-1929, 2015 (SCI-Expanded)
- XVI. **Effects of partial substitution of caprine for ovine milk on the volatile compounds of fresh and mature Urfa cheeses**
Atasoy A. F., HAYALOĞLU A. A., Kirmaci H., Levent O., Turkoglu H.
SMALL RUMINANT RESEARCH, cilt.115, sa.1-3, ss.113-123, 2013 (SCI-Expanded)
- XVII. **Evaluation of antioxidant activity of dilute acid hydrolysate of wheat straw during xylose production**
Akpınar O., Sabancı S., Levent O., SAYASLAN A.
INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS, cilt.40, ss.39-44, 2012 (SCI-Expanded)
- XVIII. **The Optimization of Dilute Acid Hydrolysis of Cotton Stalk in Xylose Production**
Akpınar O., Levent O., Bostancı S., Bakır U., YILMAZ L.
APPLIED BIOCHEMISTRY AND BIOTECHNOLOGY, cilt.163, sa.2, ss.313-325, 2011 (SCI-Expanded)
- XIX. **OPTIMIZATION AND COMPARISON OF DILUTE ACID PRETREATMENT OF SELECTED AGRICULTURAL RESIDUES FOR RECOVERY OF XYLOSE**
Akpınar O., Levent O., Sabancı S., Uysal R. S., Sapcı B.
BIORESOURCES, cilt.6, sa.4, ss.4103-4116, 2011 (SCI-Expanded)
- XX. **ENZYMATIC PROCESSING AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF AGRICULTURAL WASTE AUTOHYDROLYSIS LIQUORS**
Akpınar O., Gunay K., Yılmaz Y., Levent O., Bostancı S.
BIORESOURCES, cilt.5, sa.2, ss.699-711, 2010 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **KARABUĞDAY (*Fagopyrum esculentum*) UNU İLE ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ DUT PESTİLLERİNİN BAZI FİZİKO-KİMYASAL, RENK, BİYOAKTİF VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİNİN ARAŞTIRILMASI**
LEVENT O., YÜKSEL F.
KSÜ Mühendislik Bilimleri Dergisi, cilt.25, sa.4, ss.714-723, 2022 (Hakemli Dergi)
- II. **Optimization of Bioactive Components in Fresh Red Watermelon Juice of Ultrasound Assisted Extraction Conditions With Response Surface Methodology**
LEVENT O., YIKMIŞ S., TOKATLI DEMİROK N.
Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.39, sa.2, ss.113-119, 2022 (Hakemli Dergi)
- III. **Effect of Different Blanching Temperature on Some Physicochemical Properties, Color, Antioxidant Activity and Total Phenolic Contents of Apricot Chutney Produced from Sun Dried Apricots**
LEVENT O.
Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.38, sa.1, ss.60-64, 2021 (Hakemli Dergi)
- IV. **Farklı kurutma yöntemlerinin 12-Kadioğlu kayısı çeşidinin uçucu organik bileşenleri üzerine etkisi**
kaplan m., LEVENT O.
Derim, cilt.36, sa.2, ss.168-176, 2019 (Hakemli Dergi)
- V. **Farklı kurutma yöntemlerinin Alkaya kayısı çeşidinin toplam fenolik içeriğine etkisi**
KAPLAN M., ESKİGÜN S., LEVENT O., DIRAMAN H., ATİK A.
Gıda ve yem bilimi-teknolojisi dergisi, cilt.22, ss.37-44, 2019 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Dut pestili formülasyonunda pirinç ununun tek faktör dizayn kullanılarak değerlendirilmesi**
LEVENT O., YÜKSEL F.
5. ULUSLARARASI BİLİMSEL ÇALIŞMALAR KONGRESİ, Türkiye, 15 - 17 Mart 2021, ss.199
- II. **Taze Malatya NO:8 Zerdali kayısı çeşidinde uçucu organik bileşenlerin belirlenmesi**
KAPLAN M., ÇALIŞKAN M., LEVENT O.
2. Uluslararası Tarım, Çevre ve Sağlık Kongresi, Aydın, Türkiye, 18 - 19 Ekim 2019, ss.177
- III. **Taze Malatya Soğancı kayısı çeşidinde toplam fenolik madde miktarının belirlenmesi**
KAPLAN M., ESKİGÜN S., ÇALIŞKAN M., LEVENT O.
2. Uluslararası Tarım, Çevre ve Sağlık Kongresi, Aydın, Türkiye, 18 - 19 Ekim 2019, ss.48
- IV. **Taze Malatya 49-Alioğlu Kayısı Çeşidinde Uçucu Bileşenlerin Belirlenmesi.**
KAPLAN M., ESKİGÜN S., LEVENT O., DIRAMAN H., ATİK İ.
4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress 2019. (20-22 April 2019,TARGİD 2019,Afyonkarahisar /Turkey), Afyonkarahisar, Türkiye, 20 - 22 Nisan 2019, ss.63-70
- V. **Taze Malatya Kabaası ve Hacihaliloğlu Kayısı Çeşitlerinin Antioksidan Aktivitesinin Belirlenmesi**
KAPLAN M., ESKİGÜN S., LEVENT O., DIRAMAN H., ATİK İ.
4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress 2019. (20-22 April 2019,TARGİD 2019,Afyonkarahisar /Turkey), Afyonkarahisar, Türkiye, 20 - 22 Nisan 2019, ss.98-103
- VI. **Farklı Kurutma Yöntemlerinin Hacihaliloğlu Kayısı Çeşidinde Toplam Fenolik İçeriğine Etkisi.**
KAPLAN M., ESKİGÜN S., LEVENT O., DIRAMAN H., ATİK İ.
4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress 2019. (20-22 April 2019,TARGİD 2019,Afyonkarahisar /Turkey), Afyonkarahisar, Türkiye, 20 - 22 Nisan 2019, ss.574-578
- VII. **Kabaası Kayısı Çeşidinde β -Karoten Miktarının Belirlenmesi.**
KAPLAN M., ESKİGÜN S., LEVENT O., DIRAMAN H., ATİK A.
4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress 2019. (20-22 April 2019,TARGİD 2019,Afyonkarahisar /Turkey), Afyonkarahisar, Türkiye, 20 - 22 Nisan 2019, ss.25-29
- VIII. **The effect of different drying methods on total phenolic contents of Kabaası apricot variety**
KAPLAN M., ESKİGÜN S., LEVENT O., ALPASLAN M.

- International Agricultural, Biological and Life Science Conference, Edirne, Türkiye, 2 - 05 Eylül 2018, ss.720
- IX. **Effects of different drying methods on volatile organic compounds of Ismailaga apricot cultivar**
KAPLAN M., LEVENT O., ALPASLAN M.
1. International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.333
- X. **Determination of antioxidant activity of Malatya İsmailağa apricot variety**
KAPLAN M., ESKİGÜN S., LEVENT O., ALPASLAN M.
1. International GAP, Agriculture and Livestock Congress, Şanlıurfa, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.50
- XI. **Determination of Volatile Organic Compounds in Malatya Alkaya Apricot Variety**
kaplan m., LEVENT O., ALPASLAN M.
International Symposium on Medicinal, Aromatic and Dye Plants, Malatya, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2017, cilt.534
- XII. **Farklı Kurutma Yöntemlerinin Alkaya kayısı çeşidinde uçucu organik bileşik profiline etkileri**
KAPLAN M., LEVENT O., ALPASLAN M.
International Symposium on Medicinal, Aromatic and Dye Plants, Malatya, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2017, ss.198-206
- XIII. **The Effect of Process Conditions on Total Phenolic Contents of Malatya Apricot Sauce**
LEVENT O., ALPASLAN M.
International Symposium on Medicinal, Aromatic and Dye Plants, Malatya, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2017, ss.566
- XIV. **Preparation and Characterization of Microcapsules Containing Food Flavorings by Complex Coacervation of Chitosan for Food Industry**
AKSOY K., YÜKSEL F., LEVENT O.
IV. Uluslararası Gıda Ar-ge Proje Pazarı, İzmir, Türkiye, 24 Mayıs 2016
- XV. **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
- XVI. **The effect of process conditions on color properties of Malatya apricot sauce**
LEVENT O., ALPASLAN M.
3. International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, SARAY BOSNA, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.357
- XVII. **Kayısı Çekirdeği Ekstraktı Eldesinde Ultrases Uygulamasının Toplam Fenolik Madde İçeriğine Etkisi**
ALPASLAN M., LEVENT O., DEMİR N., Yeşilyurt N.
Yabited II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2015, ss.126
- XVIII. **Esansiyel Yağ ve Standart Antimikrobiyelin Etkileşim Şeklinin Belirlenmesi**
BİLENLER T., ŞİŞLİOĞLU K., LEVENT O.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.819-822
- XIX. **Güçlü Bir Antioksidan Zahter T spicata**
LEVENT O., DEMİR N., Atalay B., Tosun E. B.
Gıda Mühendisliği 5. Öğrenci Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 25 Nisan 2014, ss.47
- XX. **Determination of Volatile Components of Mulberry Grape and Carob Pekmez by HS SPME GC MS**
ALPASLAN M., DEMİR N., LEVENT O.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid Lake, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.381
- XXI. **Determination of Antimicrobial Activity of Viburnum Opulus Gilaboru Fruit Juice Comparing with Fermented and Pasteurized Product**
ŞİŞLİOĞLU K., BİLENLER T., LEVENT O.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid Lake, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.444
- XXII. **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
- XXIII. **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

- XXIV. **Tarçın ve Karanfil Esansiyel Yağları İle Muamele Edilmiş Gün Kurusu Kayıslarının Mikrobiyolojik ve Duyusal Özelliklerinin İncelenmesi**
LEVENT O., ALPASLAN M., DEMİR N.
3.Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.739-742
- XXV. **The Effects of Hydrogen Peroxide Used for Desulfiting on Sensory Texture Vitamins and Color of Dried Malatya Apricots**
DEMİR N., ALPASLAN M., LEVENT O.
Novel Approaches in Food Industry (NAFI), İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.1006
- XXVI. **Dilute Acid Hydrolysis of Sunflower Stalk and Its Use as a Source of Xylose for Xylitol Bioproduction**
Reyhan Selin U., SABANCI S., LEVENT O., AKPINAR Ö.
2nd International Conference of International Association of Mediterranean Agro-Industrial Wastes (IAMAW), İzmir, Türkiye, 17 - 19 Haziran 2010, ss.27
- XXVII. **Pirinç Kepeğinden Ksiloz Üretimi ve Optimizasyonu**
LEVENT O., AKPINAR Ö.
Gıda Mühendisliği 6. Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.159

Desteklenen Projeler

Yıkış S., Levent O., Yıldırım B. E., Doğuer Ç., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Termosonikasyon İle Muamele Edilen Mor Soğan (allium Cepa L.) Suyunun Yanıt Yüzey Metodu Ve Yapay Sinir Ağı İle Optimizasyonu Ve İn Vitro Antidiyabetik, Antihipertansif, Antimikrobiyal, Antikanserojen Ve Biyoerişilebilirliğinin Değerlendirilmesi, 2021 - 2023

Çelik B., Levent O., Kaplan M., Eskigün S., Yaman R., Öztürk K., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Bazı Kayısı Çeşitlerinin Reçel ve Marmelat İşlemeye Uygunluklarının Belirlenmesi, 2020 - 2022

Alpaslan M., Levent O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Malatya kayıslarından elde edilen kayısı soslarının fiziksel, kimyasal, uçucu organik bileşikler ve reolojik özellikleri üzerine proses koşullarının etkisi, 2015 - 2017

Kaplan M., Levent O., Öztürk K., Çelik B., Eskigün S., Alpaslan M., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Ülkesel kayısı gen kaynaklarında kurutmaya uygun tip ve çeşitlerin belirlenerek kurutma kriterleri, antioksidan kapasiteleri ve aroma profilleri açısından değerlendirilmesi., 2013 - 2016

Alpaslan M., Levent O., Demir N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda Mühendisliği Bölümü Yeni Ürün Geliştirme Laboratuvarı Altyapı Kurulumu, 2014 - 2015

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 - 2013

Alpaslan M., Levent O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gün Kurusu Malatya Kayıslarının Naturel Bileşikler ile Raf Ömrünün Uzatılması, 2011 - 2012

Akpınar Ö., TÜBİTAK Projesi, Tarımsal atıklardan ksilitol üretimi, 2008 - 2012

Metrikler

Yayın: 52
Atıf (WoS): 116
Atıf (Scopus): 61
H-İndeks (WoS): 7
H-İndeks (Scopus): 4

Akademi Dışı Deneyim

T.C. ZİRAAT BANKASI ELAZIĞ MERKEZ ŞUBE