ELİF AYKIN DİNÇER
DOÇ. DR.

E-posta : elifaykin@akdeniz.edu.tr
İş Telefonu : +90 242 227 4400 Dahili: 4345
Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ORCID: 0000-0003-4427-9819
Publons / Web Of Science ResearcherID: C-2354-2016
ScopusID: 56150726600
Yoksis Araştırmacı ID: 194247

Ögrenim Bilgisi

Doktora 2013 - 2018	Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye
Yüksek Lisans 2011 - 2013	Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Türkiye
Lisans 2005 - 2010	Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, Kurutulmuş et ürünü üretmek için soğuk kurutucu tasarımı ve elde edilen kuru et ürününün kuruma-kalite karakteristiklerinin belirlenmesi, Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Anabilimdalı, 2018
Yüksek Lisans, FARKLI SİRKELERDEN ÜRETİLEN SİRKE ANALARININBİYOAKTİF BİLEŞENLERİNİN BELİRLENMESİ, Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 2013

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr. 2022 - Devam Ediyor	Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

Araştırma Görevlisi Dr.
2018 - 2022 Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

Araştırma Görevlisi
2013 - 2018 Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

Desteklenen Projeler

1. Aykın Dinçer E., TÜBİTAK Projesi, Vakumlu emdirim teknigi ile renklendirilmis fonksiyonel tavuk eti küplerinin üretilmesİ, 2023 - 2023
2. AYKIN DİNÇER E., ERBAŞ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Düşük Sıcaklıkta Vakum Kurutma Yöntemiyle Elde Edilen Kuru Et Ürününün Kalite Karakteristiklerinin Belirlenmesi, 2019 - 2022
3. Aykın Dinçer E., TÜBİTAK Projesi, Kırınım pencereli kurutma sistemi ile kemik suyu tozu üretimi, 2019 - 2020
4. AYKIN DİNÇER E., TÜBİTAK Projesi, Mikrodalga destekli sıcak havada kurutma yöntemi ile sağlıklı et cipslerinin üretimi, 2019 - 2020
5. ERBAŞ M., AYKIN E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Minimal işlem uygulamalarıyla kuru bir et ürünü üretmek için soğuk kurutucu, 2018 - 2020
6. ERBAŞ M., AYKIN E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Minimal İşlem Uygulamalarıyla Kuru Bir Et Ürünü Üretmek için Tasarlanan Bir Soğuk Kurutucu ile Kuru Et Üretilmesi ve Ürününün Kalite Karakteristiklerinin Belirlenmesi, 2016 - 2018

Ödüller

1. Aykın Dinçer E., Mühendislik Fakültesi Birinciliği, Ankara Üniversitesi, Temmuz 2010

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **Effect of the temperature and ultrasound on salt impregnation process of haddock**
   AYKIN DİNÇER E., DİNÇER C., AYDIN A.
   Food Research International, cilt.184, 2024 (SCI-Expanded)
2. **Quality assessment of cold dried chicken slices during storage in different packages and temperatures**
   AYKIN DİNÇER E., ERBAŞ M.
   Agricultural and Food Science, cilt.32, sa.2, ss.69-79, 2023 (SCI-Expanded)
3. **Modeling of sage (Salvia fruticosa Miller) phenolics diffusion in meat cubes during ultrasound assisted vacuum impregnation**
   Aykın-Dinçer E., Dinçer C.
   Food Bioscience, cilt.53, 2023 (SCI-Expanded)
4. **Reduction of Salmonella enterica in Turkey breast slices kept under aerobic and vacuum conditions by application of lactic acid, a bacteriophage, and ultrasound**
   AYKIN DİNÇER E., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
   JOURNAL OF FOOD SAFETY, cilt.43, sa.2, 2023 (SCI-Expanded)
5. **A comparative study of cold drying conditions on the physicochemical, microbial and sensory properties of dried chicken slices**
   Aykın Dinçer E., Erbaş M.
   INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, ss.1-11, 2023 (SCI-Expanded)

6. **Microwave-assisted hot air drying of bone broth-based sauce**
   Dinçer C., Aykın-Dinçer E., Kütükçü Ö.
   Journal of Microwave Power and Electromagnetic Energy, cilt.57, sa.2, ss.146-160, 2023 (SCI-Expanded)
7. **Dried Meat Products Obtained by Different Methods from Past to Present**
   AYKIN DİNÇER E.
   FOOD REVIEWS INTERNATIONAL, cilt.39, sa.5, ss.2457-2476, 2023 (SCI-Expanded)
8. **Drying kinetics and quality characteristics of microwave-assisted hot air dried beef chips**
   AYKIN DİNÇER E., Atli B., Cakmak O., Canavar S., Caliskan A.
   JOURNAL OF MICROWAVE POWER AND ELECTROMAGNETIC ENERGY, cilt.55, sa.3, ss.219-235, 2021 (SCI-Expanded)
9. **Quality characteristics of bone broth powder obtained through Refractance Window drying**
   AYKIN DİNÇER E., Ozdemir M., TOPUZ A.
   LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.147, 2021 (SCI-Expanded)
10. **Application of ultrasound-assisted vacuum impregnation for improving the diffusion of salt in beef cubes**
    AYKIN DİNÇER E.
    MEAT SCIENCE, cilt.176, 2021 (SCI-Expanded)
11. **Effect of Recombinant Transglutaminase on the Quality Characteristics of Cooked Beef Meatballs**
    ERSÖZ F., AYKIN DİNÇER E., ÖZÇELİK A., İNAN M.
    KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, cilt.27, sa.2, ss.209-215, 2021 (SCI-Expanded)
12. **The use of beetroot extract and extract powder in sausages as natural food colorant**
    AYKIN DİNÇER E., Gungor K. K., Caglar E., ERBAŞ M.
    INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.17, sa.1, ss.75-82, 2021 (SCI-Expanded)
13. **Effect of packaging method and storage temperature on quality properties of cold-dried beef slices**
    Aykin-Dincer E., ERBAŞ M.
    LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.124, 2020 (SCI-Expanded)
14. **The Influence of Cooking Methods and Some Marinades on Polycyclic Aromatic Hydrocarbon Formation in Beef Meat**
    Kilic Buyukkurt O., AYKIN DİNÇER E., Burak Cam I., CANDAL C., ERBAŞ M.
    POLYCYCLIC AROMATIC COMPOUNDS, cilt.40, sa.2, ss.195-205, 2020 (SCI-Expanded)
15. **Influence of drying techniques and temperatures on drying kinetics and quality characteristics of beef slices**
    AYKIN DİNÇER E., Kilic-Buyukkurt O., ERBAŞ M.
    HEAT AND MASS TRANSFER, cilt.56, sa.1, ss.315-320, 2020 (SCI-Expanded)
16. **Cold dryer as novel process for producing a minimally processed and dried meat**
    AYKIN DİNÇER E., ERBAŞ M.
    INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, cilt.57, 2019 (SCI-Expanded)
17. **Quality characteristics of cold-dried beef slices**
    AYKIN DİNÇER E., ERBAŞ M.
    MEAT SCIENCE, cilt.155, ss.36-42, 2019 (SCI-Expanded)
18. **Drying kinetics, adsorption isotherms and quality characteristics of vacuum-dried beef slices with different salt contents**
    AYKIN DİNÇER E., ERBAŞ M.
    Meat Science, cilt.145, ss.114-120, 2018 (SCI-Expanded)
19. **Investigation of the Usability of Retrograded Flour in Meatball Production as A Structure Enhancer**
    AYKIN DİNÇER E., Buyukkurt O. K., Candal C., Bilgic B. F., ERBAŞ M.
    KOREAN JOURNAL FOR FOOD SCIENCE OF ANIMAL RESOURCES, cilt.38, sa.1, ss.78-87, 2018 (SCI-Expanded)
20. **Extraction and physicochemical characterization of broiler (Gallus gallus domesticus) skin gelatin compared to commercial bovine gelatin**
    Aykin-Dincer E., Koc A., ERBAŞ M.
    POULTRY SCIENCE, cilt.96, sa.11, ss.4124-4131, 2017 (SCI-Expanded)

21. **Quality properties and adsorption behavior of freeze-dried beef meat from the Biceps femoris and Semimembranosus muscles**
AYKIN DİNÇER E., ERBAŞ M.
MEAT SCIENCE, cilt.121, ss.272-277, 2016 (SCI-Expanded)
22. **Adsorption behaviour of bulgur**
ERBAŞ M., Aykin E., Arslan S., DURAK A.
FOOD CHEMISTRY, cilt.195, ss.87-90, 2016 (SCI-Expanded)
23. **Effect of Bicarbonate Salts and Sequential Using of Frying Oil on Acrylamide and 5-Hydroxymethylfurfural Contents in Coated Fried Chicken Meat**
Aykin E., Arslan S., DURAK A., ERBAŞ M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.19, sa.1, ss.222-232, 2016 (SCI-Expanded)
24. **Bioactive Components of Mother Vinegar**
Aykin E., Budak N. H., SEYDİM Z. B.
JOURNAL OF THE AMERICAN COLLEGE OF NUTRITION, cilt.34, sa.1, ss.80-89, 2015 (SCI-Expanded)
25. **Functional Properties of Vinegar**
Budak N. H., Aykin E., SEYDİM A. C., Greene A. K., SEYDİM Z. B.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.79, sa.5, 2014 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **VAKUMLU EMDİRİM İLE RENKLİ FONKSİYONEL TAVUK ETİ KÜPLERİNİN ÜRETİLMESİ**
Aykın Dinçer E., Dinçer C.
GIDA, cilt.47, sa.5, ss.860-873, 2022 (Hakemli Dergi)
2. **EFFECTS OF DRYING TEMPERATURE AND MICROWAVE POWER ON QUALITY CHARACTERISTICS OF TURKEY BREAST SLICES**
AYKIN DİNÇER E.
GIDA, cilt.47, sa.2, ss.147-156, 2022 (Hakemli Dergi)
3. **SOĞUK KURUTULMUŞ TAVUK ETİ DİLİMLERİNİN BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİ**
AYKIN DİNÇER E.
Gıda, cilt.45, sa.2, ss.262-274, 2020 (Hakemli Dergi)
4. **KURUTULMUŞ ET ÜRÜNLERİNİN KALİTE ÖZELLİKLERİ**
AYKIN DİNÇER E., ERBAŞ M.
GIDA, cilt.44, sa.3, ss.472-482, 2019 (Hakemli Dergi)
5. **ETİN TUZLANMASI İŞLEMİNDE VAKUMLU EMDİRİM TEKNİĞİNİN KULLANILMASI**
AYKIN DİNÇER E., ERBAŞ M.
GIDA, cilt.43, sa.1, ss.139-150, 2018 (Hakemli Dergi)
6. **GIDALARDA POLİSİKLİK AROMATİK HİDROKARBON BİLEŞİKLERİNİN BULUNUŞU VE SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİ**
KILIÇ Ö., AYKIN E., ERBAŞ M.
Gıda, cilt.42, sa.2, ss.127-135, 2017 (Hakemli Dergi)
7. **FARKLI KAYNAKLARDAN ÜRETİLEN JELATİNİN ÖZELLİKLERİ VE SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİ**
AYKIN E., ERBAŞ M.
Gıda, cilt.41, sa.3, ss.179-186, 2016 (Hakemli Dergi)
8. **GIDALARDA BULUNAN SUYUN FIZIKOKIMYASALDURUMU ve SORPSIYON IZOTERMLERI**
AYKIN E., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., ERBAŞ M.
GIDA, cilt.40, sa.2, ss.109-116, 2015 (Hakemli Dergi)
9. **Kırmızı Et Tüketiminin Sağlık Üzerine Etkileri**
ERBAŞ M., AYKIN E.
Et Üreticileri Birliği, Kırmızı Et Sektör Yayını, sa.29, ss.30-35, 2014 (Hakemsiz Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

1. **Bölüm 9 Ferrozin Testi ile Etteki Demirin Tespiti**
   ERBAŞ M., AYKIN DİNÇER E.
   GIDA ANALİZİ (Gıda Analizi Laboratuvar El Kitabı ile Birlikte), Kamile Nazan Turhan, Editör, Nobel, Ankara, ss.71-73, 2020
2. **Bölüm 5 Örnekleme ve Örnek Hazırlama**
   ERBAŞ M., AYKIN DİNÇER E.
   GIDA ANALİZİ (Gıda Analizi Laboratuvar El Kitabı ile Birlikte), Kamile Nazan Turhan, Editör, Nobel, Ankara, ss.71-81, 2020

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

1. **Vakumlu Emdirim Tekniği ile Tavuk Eti Küplerinin Renklendirilmesinde Havuç Suyunun Kullanımı**
   Aykın Dinçer E., Dinçer C.
   6. ULUSLARARASI BEYAZ ET KONGRESİ, Antalya, Türkiye, 1 - 05 Mart 2023, sa.35, ss.124-128
2. **Kanatlı Et Sektöründe Atıkların Değerlendirilebilmesinde Sürdürülebilir Yenilikçi Teknolojiler**
   Kütükçü Ö., Aykın Dinçer E.
   6. ULUSLARARASI BEYAZ ET KONGRESİ, Antalya, Türkiye, 1 - 05 Mart 2023, ss.1-4
3. **Tavuk Eti Küplerinin Antosiyanince Zengin Meyve Suları Kullanılarak Renklendirilmesi**
   Yiyen A., Üstünel S., Erkoç H. N., Aykın Dinçer E., Dinçer C.
   6. ULUSLARARASI BEYAZ ET KONGRESİ, Antalya, Türkiye, 1 - 05 Mart 2023, ss.1-4
4. **THE PRODUCTION, QUALITY CHARACTERISTICS AND HEALTH EFFECTS OF BONE BROTH**
   AYKIN DİNÇER E.
   4.ULUSLARARASI GAP GIDA,TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ, Şanlıurfa, Türkiye, 26 Haziran 2021, ss.57-58
5. **DRYING CHARACTERISTICS OF COLD-DRIED CHICKEN MEAT SLICES**
   AYKIN DİNÇER E.
   2nd. INTERNATIONAL CUKUROVA AGRICULTURE and VETERINARY CONGRESS, Adana, Türkiye, 4 - 05 Ocak 2021, ss.14-15
6. **Mikrodalga destekli sıcak havada kurutulmuş hindi eti dilimlerinin kuruma karakteristikleri**
   AYKIN DİNÇER E., HORASAN T.
   Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.152
7. **Mikrodalga destekli sıcak havada kurutulmuş sağlıklı et cipslerinin kuruma karakteristikleri**
   AYKIN DİNÇER E., ATLI B., ÇAKMAK Ö., CANAVAR S., ÇALIŞKAN A.
   IV. Et Ürünleri Çalıştayı "Et ürünleri üretiminde yenilikçi yaklaşımlar", Aydın, Türkiye, 6 - 08 Ekim 2020, ss.56
8. **The influence of salt content on quality characteristics of dried beef slices**
   AYKIN E., ERBAŞ M.
   3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.367
9. **The influence of salt content on drying kinetics of beef slices**
   AYKIN E., ERBAŞ M.
   3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.199
10. **Some quality characteristics of produced and marketed hungarian salami in turkey**
    KILIÇ BÜYÜKKURT Ö., AYKIN E., ERBAŞ M.
    2nd EuroSciCon Conference on Food Technology, Roma, İtalya, 14 - 16 Mayıs 2018, ss.69
11. **Effect of salt content on microbiological quality of dried beef slices**
    AYKIN E., KILIÇ BÜYÜKKURT Ö., ERBAŞ M.
    2nd EuroSciCon Conference on Food Technology, Roma, İtalya, 14 - 16 Mayıs 2018, ss.63
12. **Effect of different flours on the physical and sensorial characteristics of meatballs**
    AYKIN E., KILIÇ Ö., Bilgiç B. F., ERBAŞ M.

19. World Academy of Science, Engineering and Technology Conference Proceedings, Paris, Fransa, 28 - 29 Ağustos 2017, ss.2501

13. **Drying Kinetics of Vacuum Dried Beef Meat Slices**
AYKIN E., ERBAŞ M.
19. World Academy of Science, Engineering and Technology Conference Proceedings, Paris, Fransa, 28 - 29 Ağustos 2017, ss.2500

14. **Use of Different Cumin Doses to Improve the Chemical and Sensorial Characteristics of Coated and Fried Chicken Meat**
AYKIN E., DURAK A. N., KILIÇ Ö., KOÇ A., ERBAŞ M.
I. INTERNATIONAL CONGRESS on MEDICINAL and AROMATIC PLANTS: "NATURAL and HEALTHY LIFE", Konya, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2017, ss.1461

15. **Effects of sage and thyme marinades and cooking techniques on the levels of polycyclic aromatic hydrocarbons in beef**
AYKIN E., KILIÇ Ö., ÇAM İ. B., ERBAŞ M.
The Food Factor I Barcelona Conference, Barcelona, İspanya, 2 - 04 Kasım 2016, ss.317

16. **Rheological Properties of Gelatin Extracted From Broiler Skin**
AYKIN E., Koç A., ERBAŞ M.
FSD 2016 - 2nd Congress on Food Structure Design, Antalya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.160

17. **Broiler etlik piliç derisi jelatininin aminoasit kompozisyonu ve molekül ağırlığının belirlenmesi**
AYKIN E., Koç A., ERBAŞ M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.475

18. **Et ürünlerinde bulunan polisiklik aromatik hidrokarbon bileşiklerin kromatografik olarak belirlenmesinde kullanılan ekstraksiyon yöntemleri**
AYKIN E., ERBAŞ M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.339

19. **Gıdaların su içerikleri ve su aktivitelerinin fizikokimyasal anlamı ve sorpsiyon izotermlerinin önemi**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., AYKIN E., MUTLU C., Candal C., Kılıç Ö.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.112

20. **Farklı Kaynaklardan Elde Edilen Jelatinlerin Özellikleri**
AYKIN E., ERBAŞ M.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.209

21. **Researching of an Indicator for Cake Staling by Using GC-MS**
ERBAŞ M., Arslan S., DURAK A. N., AYKIN E.
International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.117

22. **Determination of Sorption Behavior of Pastırma**
AYKIN E., Arslan S., ERBAŞ M.
International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, Aydın, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.251

23. **Adsorption Behavior of Bulgur**
AYKIN E., ERBAŞ M., Arslan S., DURAK A. N.
8th EUROWATER Conference on Water in Food, Timisoara, Romanya, 25 - 27 Mayıs 2014, ss.50

24. **A new prebiotıc for kefir microflora: Mother of vinegar**
AYKIN E., Budak H. N., Güzel-Seydim Z. B.
IDF World Dairy Summit 2013, Yokohama, Japonya, 28 Ekim - 01 Kasım 2013

25. **Some Physical and Chemical Properties of Some Turkish Honeys**
DURAK A. N., Arslan S., AYKIN E., ERBAŞ M.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.642

26. **Analysis of slicing firmness and extensibility of pastırma slices**
AYKIN E., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., ERBAŞ M.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.328

27. **Volatile Constituents of Boza in Fermentation and Storage**
Arslan S., AYKIN E., DURAK A. N., ERBAŞ M.
The 2nd International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.261
28. **Prebiyotik olarak yeni bir fonksiyonel ürün: Sirke Anası**
AYKIN E., Budak H. N., Güzel-Seydim Z. B.
1. Ulusal Probiyotik Prebiyotik ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2013, ss.10
29. **Ozon Uygulamasının Çiğ Sütün Kimyasal Ve Mikrobiyal Kalitesi Üzerine Etkileri**
AYKIN E., Çağdaş E., Seydim A. C., Güzel-Seydim Z. B.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012
30. **Sirke Anasının Biyoaktif Bileşen Özellikleri**
AYKIN E., Budak H. N., Guzel-Seydim Z. B.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.542
31. **Effect of Ozone Processing on Some Quality Characteristics of Apple Juice**
Çağdaş E., AYKIN E., Kök-Taş T., Güzel-Seydim Z. B.
Advanced Non-Thermal Food Processing Technology: Effects on Quality and Shelf Life of Food and Beverages Congress, Aydın, Türkiye, 7 - 10 Mayıs 2012, ss.48
32. **Bioactive compounds from muscle sources**
AYKIN E., Çalışkan S. G., Candoğan K.
International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.851

Akademik İdari Deneyim

Verdiği Dersler

Yeni Gıda İşleme Teknolojileri, Yüksek Lisans, 2022 - 2023
Gıda Endüstrisinde Minimal İşlem Teknikleri, Yüksek Lisans, 2022 - 2023
Gıda Laboratuvar Tekniği, Lisans, 2022 - 2023
ET İŞLETMELERİNDE ÜRÜN VE KALİTE GÜVENLİĞİ , Doktora, 2022 - 2023
KÜTLE VE ENERJİ DENKLİKLERİ, Lisans, 2022 - 2023
ET VE SU ÜRÜNLERİNDE KALİTE DEĞİŞİMİ , Doktora, 2022 - 2023
GIDA TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2022 - 2023
Gönüllülük Çalışmaları, Lisans, 2022 - 2023
Uzmanlık Alan Dersi, Yüksek Lisans, 2022 - 2023
Danışmanlık, Yüksek Lisans, 2022 - 2023
ET TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019
BİTİRME ÇALIŞMASI, Lisans, 2019 - 2020
SEMİNER, Lisans, 2019 - 2020

Patent

ERBAŞ M., AYKIN DİNÇER E., Minimal İşlem Uygulamalarıyla Bir Et Ürünü Üretmek İçin Soğuk Kurutucu, Patent, BÖLÜM F Makine Mühendisliği; Aydınlatma; Isıtma; Silahlar; Tahrip Malzemeleri, 2017

Metrikler

Yayın: 69

Atıf (WoS): 215
Atıf (Scopus): 533
H-İndeks (WoS): 10
H-İndeks (Scopus): 11

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

Deney Hayvanları Kullanımı Eğitim Programı, Katılımcı, Isparta, Türkiye, 2012

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon,Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Mühendislik ve Teknoloji