

Arş. Gör. ATİKE NUR DURAK

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 242 227 4400](tel:+902422274400) Dahili: 4317

Fax Telefonu: [+90 242 310 6306](tel:+902423106306)

E-posta: andurak@akdeniz.edu.tr

Web: <https://avesis.akdeniz.edu.tr/andurak>

Posta Adresi: Akdeniz Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Kampüs Antalya

Eğitim Bilgileri

Doktora, Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2013 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2009 - 2013

Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2004 - 2009

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Süne ve Kımıl Zararına Uğramış Buğdaylarda Proteaz Enzimi İnaktivasyonunda Ultrasonik Ses Dalgalarının Kullanım İmkanları, Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2013

Araştırma Alanları

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

Akademik Unvanlar / Görevler

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

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Ultrasonication to inactivate the proteolytic enzymes in suni bug-damaged wheat**
Durak A. N., ERBAŞ M., Arslan S.
Journal of Cereal Science, cilt.71, ss.122-129, 2016 (SCI-Expanded)
- II. **Adsorption behaviour of bulgur**
ERBAŞ M., Aykin E., Arslan S., DURAK A.
FOOD CHEMISTRY, cilt.195, ss.87-90, 2016 (SCI-Expanded)
- III. **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)

IV. EFFECT OF SODIUM METABISULFITE ADDITION AND BAKING TEMPERATURE ON MAILLARD REACTION IN BREAD

ERBAŞ M., Şekerci H., Arslan S., DURAK A.

JOURNAL OF FOOD QUALITY, cilt.35, sa.2, ss.144-151, 2012 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Fenilketonüri hastaları için fenilalanin içeriği azaltılmış bir un geliştirilmesi**
KILIÇ BÜYÜKKURT Ö., DURAK A. N., ERBAŞ M.
Gıda, cilt.43, sa.5, ss.812-825, 2018 (Hakemli Dergi)
- II. **GIDALARDA BULUNAN SUYUN FİZİKOKİMYASAL DURUMU ve SORPSİYON İZOTERMLERİ**
AYKIN E., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., ERBAŞ M.
GIDA, cilt.40, sa.2, ss.109-116, 2015 (Hakemli Dergi)
- III. **Gıdalarda Bulunan Suyun Fizikokimyasal Durumu Ve Sorpsiyon İzotermi**
AYKIN E., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., ERBAŞ M.
GIDA, sa.40, ss.109-116, 2015 (Hakemli Dergi)
- IV. **GIDALARDA BULUNAN SUYUN FİZİKOKİMYASAL DURUMU ve SORPSİYON İZOTERMLERİ**
AYKIN E., Arslan S., DURAK A. N., ERBAŞ M.
Gıda, cilt.40, ss.1-8, 2014 (Hakemli Dergi)
- V. **GIDALARDA BULUNAN SUYUN FİZİKOKİMYASAL DURUMU ve SORPSİYON İZOTERMLERİ**
AYKIN E., Arslan S., DURAK A. N., ERBAŞ M.
Gıda, cilt.40, ss.1-8, 2014 (Hakemli Dergi)
- VI. **GIDALARDA BULUNAN SUYUN FİZİKOKİMYASAL DURUMU ve SORPSİYON İZOTERMLERİ**
AYKIN E., Arslan S., DURAK A. N., ERBAŞ M.
Gıda, cilt.40, ss.1-8, 2014 (Hakemli Dergi)
- VII. **Tahıl depolamada zararların oluşum mekanizmaları ve depolamanın temel prensipleri**
ERBAŞ M., DURAK A. N., ARSLAN TONTUL S.
Miller/Değirmenci, sa.46, ss.66-78, 2013 (Hakemsiz Dergi)
- VIII. **Unlarda gıda güvenliği riskleri ve güvenli un üretimi için un fabrikalarında hijyen ve sanitasyon**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N.
Miller/Değirmenci, sa.44, ss.52-65, 2013 (Hakemsiz Dergi)
- IX. **Gıda Güvenliği**
ERBAŞ M., DURAK A. N., ARSLAN TONTUL S.
Food Sektör, sa.52, ss.42-46, 2009 (Hakemsiz Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Bölüm 7 İndofenol Yöntemi ile C Vitamini Belirlenmesi**
ERBAŞ M., DURAK A. N.
GIDA ANALİZİ (Gıda Analizi Laboratuvar El Kitabı ile Birlikte), Kamile Nazan Turhan, Editör, Nobel, Ankara, ss.57-60, 2020
- II. **Bölüm 16 İmmünoşerojik Yöntem ile Gıdalarda Gliadin Tespiti**
ERBAŞ M., DURAK A. N.
GIDA ANALİZİ (Gıda Analizi Laboratuvar El Kitabı ile Birlikte), Kamile Nazan Turhan, Editör, Nobel, Ankara, ss.131-135, 2020

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **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", Antalya, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2017, ss.1461
- II. **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
- III. **Effects of Using Sprouted Wheat on Quality at Bulgur Production**
ERBAŞ M., DURAK A. N., TEKİN B., CİFTÇİ M. E.
16th European Young Cereal Scientist and Technologist Workshop, Selanik, Yunanistan, 18 - 21 Nisan 2017, ss.38
- IV. **The effects of wheat flour particle size on physical properties of pound cake**
DURAK A. N., KILIÇ Ö., ERBAŞ M.
2nd Congress on Food Structure & Design, Antalya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.181
- V. **Gıdaların su içerikleri ve su aktivitelerinin fizikokimyasal anlamı ve sorpsiyon izotermelerinin önemi**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., AYKIN E., MUTLU C., CANDAL C., KILIÇ Ö.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.112
- VI. **Gıdaların su içerikleri ve su aktivitelerinin fizikokimyasal anlamı ve sorpsiyon izotermelerinin önemi**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., AYKIN E., MUTLU C., CANDAL C., KILIÇ Ö.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.112
- VII. **Buharda Pişirilmiş Ekmeğin Bazı Fiziksel ve Duyusal Özellikleri**
DURAK A. N., ERBAŞ M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi 05-07 Ekim 2016, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.505
- VIII. **Gıdaların su içerikleri ve su aktivitelerinin fizikokimyasal anlamı ve sorpsiyon izotermelerinin önemi**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., AYKIN E., MUTLU C., CANDAL C., KILIÇ Ö.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.112
- IX. **Gıdaların su içerikleri ve su aktivitelerinin fizikokimyasal anlamı ve sorpsiyon izotermelerinin önemi**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., AYKIN E., MUTLU C., CANDAL C., KILIÇ Ö.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.112
- X. **Gıdaların su içerikleri ve su aktivitelerinin fizikokimyasal anlamı ve sorpsiyon izotermelerinin önemi**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., AYKIN E., MUTLU C., CANDAL C., KILIÇ Ö.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.112
- XI. **Enzime Dirençli Nişastaca Zenginleştirilmiş Un Katkısının Ekmeğin Diyet Lif ve Fonksiyonel Gıda Özellikleri Üzerine Etkisi**
CANDAL C., DURAK A. N., ERBAŞ M.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.236
- XII. **Enzime Dirençli Nişastaca Zenginleştirilmiş Un Katkısının Ekmeğin Diyet Lif ve Fonksiyonel Gıda Özellikleri Üzerine Etkisi**
CANDAL C., DURAK A. N., ERBAŞ M.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.236
- XIII. **Production of Probiotic boza as a functional food for health and wellness, determination of its some properties and investigation of acceptability in public**
ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M., DURAK A. N.
1st Congress on Food Structure and Design, Porto, Portekiz, 15 - 17 Ekim 2014, ss.4345
- XIV. **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
- XV. **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
- XVI. **Researching of a Indicator for Cake Staling by Using GC-MS**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., AYKIN E.
International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.117
- XVII. **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, Aydın, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.117
- XVIII. **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
- XIX. **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
- XX. **Adsorption Behavior of Bulgur**
AYKIN E., ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N.
8th International Conference on Water In Food, Timisoara, Romanya, 25 - 27 Mayıs 2014, ss.9
- XXI. **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
- XXII. **Ultrasonication to inactivate the proteolytic enzymes in bug-damaged wheat**
DURAK A. N., ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S.
13th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Freising, Almanya, 14 - 16 Mayıs 2014, ss.41
- XXIII. **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
- XXIV. **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
- XXV. **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
- XXVI. **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
- XXVII. **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
- XXVIII. **Some Physical And Chemical Properties Of Some Turkish Honeys**
DURAK A. N., ARSLAN TONTUL S., AYKIN E., ERBAŞ M.
The 2nd International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.642
- XXIX. **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

- XXX. **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
- XXXI. **Volatile Constituents Of Boza In Fermentation And Storage**
ARSLAN TONTUL S., AYKIN E., DURAK A. N., ERBAŞ M.
The 2nd International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.261
- XXXII. **Determination and application of sorption isotherms of food**
ERBAŞ M., DURAK A. N.
7th EUROWATER Conference on Water in Food, Helsinki, Finlandiya, 3 - 05 Haziran 2012, ss.62
- XXXIII. **Probiyotik boza üretiminin fermentasyon ve depolama aşamasında şeker içeriği değişiminin belirlenmesi**
ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M., DURAK A. N.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.88
- XXXIV. **Köfter; geleneksel bir türk tatlısı**
TANRIVERDİ E., ERBAŞ M., DURAK A. N., ARSLAN TONTUL S.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.111
- XXXV. **Geleneksel bir ekmek olarak yufka. 3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu**
DURAK A. N., ERBAŞ M., TANRIVERDİ E., ARSLAN TONTUL S.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.185
- XXXVI. **Geleneksel Bir Ekmek Olarak YUFKA**
Durak A. N., ERBAŞ M., Tanrıverdi E., Arslan S.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.185
- XXXVII. **Açlığın önlenmesi ve gıda güvencesinin sağlanması**
ERBAŞ M., ŞEKERCİ H., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.18
- XXXVIII. **Effects of adding different doses of yoghurt starter culture and baking at different temperatures on phytic acid content of whole wheat bread**
ERBAŞ M., DURAK A. N., ARSLAN TONTUL S., GÜL S.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.685
- XXXIX. **Geleneksel bir ürün olan bozanın fonksiyonel gıda olarak özellikleri**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N.
1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.552-553

Desteklenen Projeler

ERBAŞ M., MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., AYKIN E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 1-Effect of Bicarbonate Salts and Sequential Using of Frying Oil on Acrylamide and 5Hydroxymethylfurfural Contents in Coated Fried Chicken Meat 2-Adsorption behaviour of bulgur 3-Effects of processing on the chemical composition of rice 4-Ultrasonication to inactivate the proteolytic enzymes in suni bugdamaged wheat 5-Quality properties and adsorption behavior of freeze-dried beef meat from the Biceps femoris and Semimembranosus muscles, 2017 - 2019

Metrikler

Yayın: 54

Atıf (WoS): 38

Atıf (Scopus): 48

H-İndeks (WoS): 3

H-İndeks (Scopus): 3

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

12. Gıda Kongresi, Katılımcı, Edirne, Türkiye, 2016

2nd Food Structure and Design, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2016

13th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Katılımcı, FREISING, Almanya, 2014

3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Katılımcı, KONYA, Türkiye, 2012

7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Katılımcı, ANKARA, Türkiye, 2011