

BARÇIN KARAKAŞ BUDAK

ASSOC. PROF.

Email : barcink@akdeniz.edu.tr

Office Phone : [+90 242 310 6516](tel:+902423106516) Extension: 6516

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

Address : Akdeniz Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 07058 Kampüs, Antalya

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0002-1426-3667

Publons / Web Of Science ResearcherID: A-6129-2016

ScopusID: 14052136500

Yoksis Researcher ID: 128439



Learning Knowledge

Doctorate
2003 - 2009

Akdeniz University, Institute of Science, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Turkey

Postgraduate
2001 - 2003

Middle East Technical University, Graduate School Of Natural And Applied Sciences, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Turkey

Undergraduate
1992 - 1997

Ege University, Faculty Of Engineering, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey

Foreign Languages

English, C1 Advanced

Certificates, Courses and Trainings

Education Management and Planning, Proje Döngüsü Yönetimi Eğitimi, Antalya Valiliği AB Projeleri Koordinasyon Merkezi, 2015

Dissertations

Doctorate, Bacillus subtilis'den alfa-amilaz geninin klonlanması ve Pichia pastoris mayasında ekspresyonu, Akdeniz University, Institute of Science, Gıda Mühendisliği, 2009

Postgraduate, Peroxidation of membrane lipids in minimally processed cucumbers packaged under modified atmospheres, Middle East Technical University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2003

Academic Titles / Tasks

Associate Professor

2021 - Continues

Akdeniz University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering

Assistant Professor

2018 - 2021

Akdeniz University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering

Assistant Professor

2009 - 2018

Akdeniz University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering

Supported Projects

1. Yatmaz E., Karakaş Budak B., Akgül H., Öziyici H. R., TUBITAK Project, Protein Kaynağı ve Et İkame Maddesi Olarak Antalya ve Çevresinde Doğal Olarak Yetişen *Lactarius* ve *Morchella* Türlerinin Biyoteknolojik Üretimi, 2021 - 2024
2. KARAKAŞ BUDAK B., VAROL S. A., Project Supported by Higher Education Institutions, Uşak tipi Tarhanada Protein ve Amino Asitlerin Analizi, 2021 - 2022
3. KARAKAŞ BUDAK B., Sarı B., Project Supported by Higher Education Institutions, Maraş Tipi Tarhanada Formülasyonun ve Fermentasyon Sürecinin Ürünün Gluten Seviyesi ve Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi, 2021 - 2022
4. KARAKAŞ BUDAK B., Kabacaoğlu E., Project Supported by Higher Education Institutions, Heterologous expression of beta-gamma-type cyclodextrin glycosyltransferase of newly isolated alkaliphilic *Bacillus* sp SD5 in *Pichia pastoris*, 2018 - 2021
5. KARAKAŞ BUDAK B., İNAN M., Project Supported by Higher Education Institutions, Salep İçeriğinin Tespiti İçin Moleküler Marker Geliştirilmesi Üzerine Araştırmalar, 2016 - 2018
6. KARAKAŞ BUDAK B., TUBITAK Project, *Bacillus* sp.'den pullulanaz enzimini kodlayan genin izolasyonu, metanol indüksiyonlu hücre dışı üretim *Pichia pastoris*'te klonlanması ve rekombinant enzimin karakterizasyonu, 2011 - 2012

Scholarships

Yurtdışı Araştırmacı Destek Bursu, TUBITAK, 2008 - 2009

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

1. **Health benefits and risks of fermented foods—the PIMENTO initiative**
Todorovic S., Akpınar A., Assunção R., Bär C., Bavaro S. L., Berkel Kasikci M., Domínguez-Soberanes J., Capozzi V., Cotter P. D., Doo E., et al.
Frontiers in Nutrition, vol.11, 2024 (SCI-Expanded)
2. **Elemental compositions and stable isotope signatures for determining the geographical origin of salep orchids collected from different regions of Turkey**
BİLGİN A. K., CENGİZ M. F., KARAKAŞ BUDAK B., Gümüş C., Kılıç S. A., PERİNÇEK F., Basançelebi O., Sezik E., CERTEL M.
Journal of Applied Research on Medicinal and Aromatic Plants, vol.37, 2023 (SCI-Expanded)
3. **Effect of sourdough starter and fungal proteases on gluten content and sensory properties of tarhana**
Icen S., KARAKAŞ BUDAK B., CERTEL M.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.56, no.5, pp.2557-2564, 2021 (SCI-Expanded)

4. **Cloning and expression of pullulanase from Bacillus subtilis BK07 and PY22 in Pichia pastoris**
Erden-Karaoglan F., Karakas-Budak B., KARAOĞLAN M., İNAN M.
PROTEIN EXPRESSION AND PURIFICATION, vol.162, pp.83-88, 2019 (SCI-Expanded)
5. **Detection and quantification of salep with real time PCR utilizing the nr-ITS2 region**
Kabacaoğlu E., KARAKAŞ BUDAK B.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol.99, no.5, pp.2447-2454, 2019 (SCI-Expanded)
6. **Heterologous expression of beta-gamma-type cyclodextrin glycosyltransferase of newly isolated alkaliphilic Bacillus sp SD5 in Pichia pastoris**
Kabacaoglu E., KARAKAŞ BUDAK B.
STARCH-STARKE, vol.69, no.9-10, 2017 (SCI-Expanded)
7. **Determination of HMF in roasted flour/oil mixtures and effect of solvent used in the extraction procedure**
AKPINAR K., Karakas B., Akca H., CERTEL M.
FOOD CHEMISTRY, vol.128, no.3, pp.790-794, 2011 (SCI-Expanded)
8. **Expression and characterization of Bacillus subtilis PY22 alpha-amylase in Pichia pastoris**
Karakas B., Inan M., CERTEL M.
JOURNAL OF MOLECULAR CATALYSIS B-ENZYMATIC, vol.64, no.3-4, pp.129-134, 2010 (SCI-Expanded)
9. **Peroxidation of membrane lipids in minimally processed cucumbers packaged under modified atmospheres**
Karakas B., Yıldız F.
FOOD CHEMISTRY, vol.100, no.3, pp.1011-1018, 2007 (SCI-Expanded)
10. **Residue contents of captan and procymidone applied on tomatoes grown in greenhouses and their reduction by duration of a pre-harvest interval and post-harvest culinary applications**
CENGİZ M. F., Certel M., Karakas B., Gocmen H.
FOOD CHEMISTRY, vol.100, no.4, pp.1611-1619, 2007 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

1. **PARTIAL PURIFICATION AND CHARACTERIZATION OF AN EXTRACELLULAR METALLOPEPTIDASE PRODUCED BY Bacillus amyloliquefaciens FE-K1**
Erem F., İnan M., Karakaş Budak B., Certel M.
TRAKYA UNIVERSITY JOURNAL OF NATURAL SCIENCES, vol.21, no.1, pp.47-61, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
2. **Sünme (Rope) Problemi Olan Ekmeklerden İzole Edilen Bacillus Türlerinin Enterotoksin Üretme Potansiyeli**
Erem F., CERTEL M., KARAKAŞ BUDAK B.
AKADEMİK GIDA, vol.18, no.1, pp.64-72, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
3. **Isolation, Identification and Evaluation of Enzyme Production Capacity of CGTase Producing Bacteria from Lakes Salda and Van/Turkey**
Kabacaoğlu Paakkanen E., KARAKAŞ BUDAK B.
Biyolojik Çeşitlilik ve Koruma, vol.12, no.3, pp.152-158, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
4. **EFFECTS of ULTRAVIOLET IRRADIATION of BATTER and DIFFERENT BAKING METHODS on CAKE QUALITY**
Konak U. I., CERTEL M., KARAKAŞ BUDAK B.
JOURNAL OF MICROBIOLOGY BIOTECHNOLOGY AND FOOD SCIENCES, vol.7, no.2, pp.113-117, 2017 (ESCI)
5. **Sensory and textural evaluation of gluten free biscuits containing buckwheat flour**
Öksüz T., KARAKAŞ BUDAK B.
Cogent Food & Agriculture, vol.2, no.1, pp.1-7, 2016 (ESCI)
6. **Katı Faz Fermantasyon Yöntemi ile Enzim Üretimi**

KONAK Ü. İ., KARAKAŞ B., CERTEL M., EREM F.

AKADEMİK GIDA, vol.10, no.3, pp.84-92, 2012 (Peer-Reviewed Journal)

7. **Identification of Bacillus species isolated from ropey breads both with classical methods and API identification kits**
EREM F., CERTEL M., KARAKAŞ B.
Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.22, no.2, pp.201-210, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
8. **Farklı Depolama Koşullarında Normal ve Kepekli Ekmeklerin Mikrobiyolojik Özellikleri, Su Aktivitesi ve Sünme Durumunun Değişimi**
CERTEL M., EREM F., KARAKAŞ B.
Gıda, vol.34, no.6, pp.351-358, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
9. **Dondurulmuş Hamur ile Kısmi Olarak Pişirilip Dondurulmuş Hamurlardan Üretilen Beyaz Ekmeklerin Fiziksel Tekstürel ve Duyusal Özellikleri**
CERTEL M., EREM F., KONAK Ü. İ., KARAKAŞ B.
Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.22, no.1, pp.91-102, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
10. **Ambalaj Materyalinden Gıdaya Madde Göçü (Migrasyon) ve Ambalaj Kaynaklı Bulaşmalar**
CERTEL M., KONAK Ü. İ., KARAKAŞ B., EREM F.
Hasad Gıda, vol.24, no.286, pp.32-39, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
11. **Gıdalarda Mikrobiyal Bulaşmalar ve Bacillus Kaynaklı Gıda Zehirlenmeleri**
CERTEL M., EREM F., KARAKAŞ B., KONAK Ü. İ.
Dünya Gıda, vol.11, pp.76-81, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
12. **Genetik yapısı değiştirilmiş organizmalar (GDO) ve gıda güvenliği**
CERTEL M., KARAKAŞ B.
Hasad Gıda, vol.21, no.246, pp.58-64, 2005 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

1. **Gıda Güvenliği ve Sağlık**
KARAKAŞ BUDAK B., VAROL S. A.
in: Stratejik Gıdalar & Hassas Beslenme, , Editor, Ankara Nobel Tıp Kitabevleri Ltd. Şti., Ankara, pp.309-316, 2024
2. **Fermente Gıdalarda Yeni Yaklaşımlar**
KARAKAŞ BUDAK B.
in: Gıda Endüstrisi ve Beslenmede Yeni Akımlar, KARAKAYA SİBEL, Editor, Türkiye Klinikleri, Ankara, pp.21-27, 2024
3. **Mikrobiyal Enzimler**
Karakas B.
in: Introduction to Industrial Microbiology, Turhan İrfan, Editor, Palme Yayıncılık, Ankara, pp.133-143, 2015
4. **Sağlık Bakım Ürünleri**
Karakas B.
in: Introduction to Industrial Microbiology, Turhan İrfar, Editor, Plame Yayıncılık, Ankara, pp.165-178, 2015
5. **Water and its relation to food**
Karakas B., Certel M.
in: Advances in Food Biochemistry, Yıldız F., Editor, CRC, New York , New York, pp.1-21, 2009

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

1. **Tek Hücre Proteinlerinin Et İkamesi Olarak Kullanım Potansiyeli**
Bagherzadehsurbagh E., Aykın Dinçer E., Karakaş Budak B.
Kayseri Geleneksel Et ve Et Ürünleri Çalıştayı, Kayseri, Turkey, 16 - 18 November 2023, pp.1

2. **Gıda Güvencesi, Genetiği Değiştirilmiş Ürünler ve Etik**
Karakaş Budak B.
AKETDER 1. Etik Araştırmaları Kongresi, Ankara, Turkey, 13 - 14 May 2022, pp.134-135
3. **Importance of Morcella spp. on Nutrition and Health**
Keser C., Çakmak G. A., Karakaş Budak B.
Gıda Kimyası Kongresi, Antalya, Turkey, 3 - 06 March 2022, pp.6
4. **Determining the effect of supplementation of growth medium with spent carob pod pulp for concurrent production of Trametes versicolor laccase and glucans**
KARAKAŞ BUDAK B., Bytyqi E.
2nd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2019), Ankara, Turkey, 28 - 29 June 2019, pp.641
5. **Tarhana: a source of gluten in the diet and potential methods of producing gluten-free tarhana**
KARAKAŞ BUDAK B.
AgroFood - International Conference on Agronomy and Food Science Technology, İstanbul, Turkey, 20 - 21 June 2019, pp.91
6. **Glucomannan compositions of salep powder for the determination of salep and its adulteration**
CENGİZ M. F., Bilgin A. K., Basançelebi O., Gümüş C., KARAKAŞ BUDAK B.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Turkey, 11 - 13 April 2018, pp.64
7. **Comparison of glucomannan and starch contents of salep collected from five different regions of Turkey**
CENGİZ M. F., Gümüş C., KARAKAŞ BUDAK B., Bilgin A. K., Basançelebi O.
International Final Conference Interactive Conservation Platform for Orchids Native to Greece and Turkey (ICON), Antalya, Turkey, 18 - 21 April 2017, pp.10
8. **Determination of salep adulteration with starches and gums using the DSC technique**
ÇAM İ. B., CENGİZ M. F., GÜMÜŞ C., KARAKAŞ B.
2nd Congress on Food Structure Design, Antalya, Turkey, 26 - 28 October 2016, vol.1, no.1, pp.136
9. **Recombinant production of bacterial cyclodextrin glycosyltransferase enzyme in the yeast Pichia pastoris**
Kabacaoğlu E., KARAKAŞ BUDAK B.
FoodMicro2016, Dublin, Ireland, 19 - 22 July 2016, pp.163
10. **Exploiting Genetic Sources from Alkali Lakes; isolation of alkaliphilic bacteria from soda lakes in Turkey and their utilization for production of CGTase**
Kabacaoğlu E., KARAKAŞ BUDAK B.
Symposium on EuroAsian Biodiversity, Antalya, Turkey, 23 - 27 May 2016, pp.118
11. **More education better service for consumers in a highlight celiac**
Saarela A., KARAKAŞ BUDAK B.
I. International Conference on Tourism Dynamics and Trends, Antalya, Turkey, 4 - 07 May 2016, pp.37
12. **Cloning and expression of pullulanase from Bacillus subtilis BK07 and PY22 in Pichia pastoris**
Erden Karaoğlan F., Karaoğlan M., KARAKAŞ BUDAK B., İNAN M.
Pichia2016, Antalya, Turkey, 3 - 06 April 2016, pp.55
13. **The gluten-free diet and differences in nutrient composition of selected food products**
Murzoğlu Z., KARAKAŞ BUDAK B.
2nd International Congress of Agriculture, Food and Gastronomy, Antalya, Turkey, 8 - 12 April 2015, pp.220
14. **İnülin, gıdalarda kullanımı ve prebiyotik etkisi**
Aydın B., KARAKAŞ BUDAK B.
2. Ulusal Probiyotik ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi, Antalya, Turkey, 2 - 04 October 2014, pp.5
15. **Confectionery starch gel texture: effect of starch substitution with pullulan**
Mucuk T., KARAKAŞ BUDAK B.
2nd Traditional Foods From Adriatics to Caucasus, Struga-Ohrid, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.612
16. **Gıdalarda katkı maddesi olarak kullanılan steviol glikozitleri ve güvenliği**
Sukuşu E., Karakaş Budak B.

İç Anadolu Bölgesi 1. Tarım ve Gıda Kongresi, Niğde, Turkey, 2 - 04 October 2013, pp.321

17. **Yalancı Tahıl (Pseudocereal): Kinoa**
CERTEL M., KONAK Ü. İ., EREM F., KARAKAŞ B.
11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, vol.1, pp.331
18. **Farklı formülasyonlarda hazırlanan glutensiz bisküvilerin besinsel, duyuusal ve tekstürel özelliklerinin belirlenmesi**
ÖKSÜZ T., KARAKAŞ B., KONAK Ü. İ., EREM F.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.107
19. **Glutamik asit üretimi**
KONAK Ü. İ., EREM F., CERTEL M., KARAKAŞ B.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, vol.1, pp.171
20. **Bacillus türlerinin bakteriyosin üretimi**
EREM F., KONAK Ü. İ., KARAKAŞ B., CERTEL M.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, vol.1, pp.108
21. **Peptidases used in the food industry**
EREM F., KONAK Ü. İ., KARAKAŞ BUDAK B., CERTEL M.
International Foods Congress Novel Approaches in Food Industry (NAFI2011), İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011, pp.1045
22. **Effect of partial substitution of buckwheat flour with starches and formulation with egg white on the sensory and textural quality of buckwheat bread**
Bilgin A. K., Ünver E. S., KARAKAŞ BUDAK B., EREM F.
Novel Approaches in Food Industry (NAFI), İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011, pp.646
23. **Single Cell Protein-an alternative source**
KONAK Ü. İ., EREM F., KARAKAŞ B., CERTEL M.
International Foods Congress Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011, pp.1062
24. **Physical, Textural and Sensory Characteristics of Hybrid Potatoes Bred from the Marfona Variety**
KONAK Ü. İ., EREM F., CERTEL M., KARAKAŞ B.
1st International Congress On Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.340
25. **Techniques for detection of food aroma compounds**
ŞAHİN H., KARAKAŞ B.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.10
26. **Physical, Textural and Sensory Evaluation of Noodles Produced from Semolina, Wheat and Buckwheat Flour**
EREM F., KONAK Ü. İ., KARAKAŞ B., DURAK N., ALTINDAĞ G.
1st International Congress On Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.365
27. **Color Values, Textural Properties and Sensory Qualities of Oven Baked Hybrid Potatoes Bred from the Marfona Variety**
KONAK Ü. İ., EREM F., CERTEL M., KARAKAŞ B.
1st International Congress On Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.331
28. **Trabzon Vakfıkebir Ekmeği**
KONAK Ü. İ., EREM F., KARAKAŞ B., CERTEL M.
1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.560-561
29. **Un Helvası-Fırında kavurma uygulaması esnasında HMF oluşumunun izlenmesi**
AKPINAR K., AKÇA H., KARAKAŞ B., CERTEL M.
The 1st International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.508-509
30. **Simidin tarihçesi ve üretimi**
Erem F., Konak Ü. İ., KARAKAŞ BUDAK B., CERTEL M.
1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.558-559

31. **Çeşitli Koşullarda Kavruarak Üretilen Çitlembik Ezmelerinin Uçucu Yağ Bileşimi**
CERTEL M., KARAKAŞ B., CENGİZ M. F., EREM F., KONAK Ü. İ.
1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010
32. **Farklı kavurma işlemleriyle elde edilen çitlembik ezmesinin sürülebilirlik özelliklerinin belirlenmesi**
KARAKAŞ B., CERTEL M., EREM F., KONAK Ü. İ.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, vol.1, pp.229-234
33. **Çölyak hastalığı ve ekşi maya kullanımı**
EREM F., CERTEL M., KARAKAŞ B., KONAK Ü. İ.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, vol.1, pp.277-281
34. **Enzime Dirençli Nişasta'nın İşlevsel Özellikleri**
KONAK Ü. İ., CERTEL M., KARAKAŞ B., EREM F.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, vol.1, pp.565-569
35. **Expression and characterization of Bacillus subtilis PY22 alfa-amylase in Pichia pastoris**
KARAKAŞ B., İNAN M., CERTEL M.
International Enzyme Engineering Symposium (IEES), Aydın, Turkey, 1 - 05 October 2008, pp.52
36. **Kapiler Elektroforez Tekniği ve Gıda Analizlerinde Kullanım Olanakları - Tahıl Proteinlerinin Analizine Getirdiği Açılımlar**
KARAKAŞ B., CERTEL M.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, vol.1, pp.361-364
37. **Antalya Yöresinde Tüketilen Yenebilir Bazı Yabani Bitkilerin Nitrat ve Nitrit İçerikleri**
CERTEL M., ŞIK B., CENGİZ M. F., KARAKAŞ B.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.263-266
38. **Peroxidation of membrane lipids in chilled cucumber mezocarp tissue and the effect of several dipping applications**
KARAKAŞ BUDAK B., Yıldız F.
3rd Central European Congress on Food (CEFood 2006), Sofia, Bulgaria, 22 - 24 May 2006, pp.149
39. **Enzymatic methods in the determination of food components**
KARAKAŞ BUDAK B., ÖZDEMİR F.
1st International Food and Nutrition Congress, İstanbul, Turkey, 15 - 18 June 2005, pp.206
40. **Menengiç (Pistacia terebinthus L.) Ağacı meyvesinin (çitlembik) değerlendirilme olanakları**
KARAKAŞ BUDAK B., CERTEL M.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 23 - 24 September 2004, pp.46-49
41. **Biyoaktif süt bileşenlerinin uluslararası pazar potansiyeli ve Türkiye'de ekonomik üretimi: laktoferrin ve laktoperoksidaz**
Yıldız F., KARAKAŞ BUDAK B., Erdem S.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu (SEYES), İzmir, Turkey, 22 - 23 May 2003, pp.35

Courses

İleri Gıda Mikrobiyolojisi ve Mikrobiyal Enzim Üretimi, Postgraduate, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Moleküler Biyoloji, Undergraduate, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Gıda İşlemede Yeni Teknolojiler, Undergraduate, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Gıda Mühendisliğine Giriş, Undergraduate, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Fermente Ürünler Teknolojisi, Undergraduate, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Teknik İngilizce, Undergraduate, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Polimeraz Zincir Tepkimesi (PCR) ve Gıda Analizlerinde Kullanım Olanakları, Doctorate, 2020 - 2021

Advising Theses

Karakaş Budak B., Uşak tipi tarhanada protein ve amino asitlerin analizi, Postgraduate, S.ANIL(Student), 2022
Karakaş Budak B., Maraş tipi tarhanada formülasyonun ve fermentasyon sürecinin ürünün gluten seviyesi ve bazı kalite özellikleri üzerine etkisi, Postgraduate, B.SARI(Student), 2022
Karakaş Budak B., Ekşi Maya ve Enzim Katkılarının Fermentasyon Sürecinde Tarhananın Gluten İçeriği Üzerine Etkisinin İncelenmesi, Postgraduate, S.İçen(Student), 2018
KARAKAŞ BUDAK B., Biyoteknolojik Yöntemlerle Basidiomycetes Türü Mantarlardan Fonksiyonel Ürünlerin Eldesi, Postgraduate, E.Bytyqi(Student), 2018
KARAKAŞ BUDAK B., Salep İçeriğinin Tespitinde Kullanılabilecek Moleküler Marker Geliştirilmesi Üzerine Araştırmalar, Doctorate, E.Kabacaoğlu(Student), 2018
KARAKAŞ BUDAK B., Farklı Formülasyonlarla Hazırlanan Salep Benzeri İçeceklerin Reolojik ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi, Postgraduate, A.Yılmaz(Student), 2015
KARAKAŞ BUDAK B., Salda Gölünden İzole Edilen Alkalifilik Bakteri Suşlarının Siklodekstrin Glukanotransferaz (SGTaz) Enzimi Üretim Yetenekleri ve SGTaz Geni Üzerine Araştırmalar, Postgraduate, E.Kabacaoğlu(Student), 2013
KARAKAŞ BUDAK B., Bacillus sp. Kaynaklı Pullulanaz Enzimini Kodlayan Genin Klonlanması ve Ekspresyonu Üzerine Çalışmalar, Postgraduate, F.Erden(Student), 2012

Metrics

Publication: 69
Citation (WoS): 122
Citation (Scopus): 147
H-Index (WoS): 4
H-Index (Scopus): 4

Research Areas

Food Engineering, Food Science, Food Chemistry, Food Microbiology, Food Biochemistry, Food Technology, Food Biotechnology, Cereals Technology, Engineering and Technology