

BARÇIN KARAKAŞ BUDAK

DOÇ. DR.

E-posta : barcink@akdeniz.edu.tr

İş Telefonu : [+90 242 310](tel:+90242310) Dahili: 6516

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

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-1426-3667

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

ScopusID: 14052136500

Yoksis Araştırmacı ID: 128439



Öğrenim Bilgisi

Doktora 2003 - 2009	Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Türkiye
Yüksek Lisans 2001 - 2003	Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Türkiye
Lisans 1992 - 1997	Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Proje Döngüsü Yönetimi Eğitimi, Antalya Valiliği AB Projeleri Koordinasyon Merkezi, 2015

Yaptığı Tezler

Doktora, Bacillus subtilis'den alfa-amilaz geninin klonlanması ve Pichia pastoris mayasında ekspresyonu, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2009

Yüksek Lisans, Peroxidation of membrane lipids in minimally processed cucumbers packaged under modified atmospheres, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2003

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr. 2021 - Devam Ediyor	Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
---------------------------------	---

Desteklenen Projeler

1. Yatmaz E., Karakaş Budak B., Akgül H., Öziyici H. R., TÜBİTAK Projesi, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Uşak tipi Tarhanada Protein ve Amino Asitlerin Analizi, 2021 - 2022
3. KARAKAŞ BUDAK B., Sarı B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Maraş Tipi Tarhanada Formülasyonun ve Fermentasyon Sürecinin Ürünün Gluten Seviyesi ve Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi, 2021 - 2022
4. KARAKAŞ BUDAK B., Kabacaoğlu E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Salep İçeriğinin Tespiti İçin Moleküler Marker Geliştirilmesi Üzerine Araştırmalar, 2016 - 2018
6. KARAKAŞ BUDAK B., TÜBİTAK Projesi, *Bacillus* sp.'den pullulanaz enzimini kodlayan genin izolasyonu, metanol induksiyonlu hücre dışı üretim *Pichia pastoris*'te klonlanması ve rekombinant enzimin karakterizasyonu, 2011 - 2012

Burslar

Yurtdışı Araştırmacı Destek Bursu, TÜBİTAK, 2008 - 2009

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayımlanan Makaleler

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, cilt.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, cilt.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, cilt.56, sa.5, ss.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, cilt.162, ss.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, cilt.99, sa.5, ss.2447-2454, 2019 (SCI-Expanded)
6. **Heterologous expression of beta-gamma-type cyclodextrin glycosyltransferase of newly isolated alkaliphilic Bacillus sp SD5 in Pichia pastoris**
Kabacaoğlu E., KARAKAŞ BUDAK B.
STARCH-STARKE, cilt.69, sa.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, cilt.128, sa.3, ss.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, cilt.64, sa.3-4, ss.129-134, 2010 (SCI-Expanded)
9. **Peroxidation of membrane lipids in minimally processed cucumbers packaged under modified atmospheres**
Karakas B., Yıldız F.
FOOD CHEMISTRY, cilt.100, sa.3, ss.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, cilt.100, sa.4, ss.1611-1619, 2007 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

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, cilt.21, sa.1, ss.47-61, 2020 (Hakemli Dergi)
2. **Sünme (Rope) Problemi Olan Ekmeklerden İzole Edilen Bacillus Türlerinin Enterotoksin Üretme Potansiyeli**
Erem F., CERTEL M., KARAKAŞ BUDAK B.
AKADEMİK GIDA, cilt.18, sa.1, ss.64-72, 2020 (Hakemli Dergi)
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, cilt.12, sa.3, ss.152-158, 2019 (Hakemli Dergi)
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, cilt.7, sa.2, ss.113-117, 2017 (ESCI)
5. **Sensory and textural evaluation of gluten free biscuits containing buckwheat flour**
Öksüz T., KARAKAŞ BUDAK B.
Cogent Food & Agriculture, cilt.2, sa.1, ss.1-7, 2016 (ESCI)
6. **Katı Faz Fermantasyon Yöntemi ile Enzim Üretimi**
KONAK Ü. İ., KARAKAŞ B., CERTEL M., EREM F.
AKADEMİK GIDA, cilt.10, sa.3, ss.84-92, 2012 (Hakemli Dergi)
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, cilt.22, sa.2, ss.201-210, 2009 (Hakemli Dergi)

8. **Farklı Depolama Koşullarında Normal ve Kepekli Ekmeklerin Mikrobiyolojik Özellikleri, Su Aktivitesi ve Sünme Durumunun Değişimi**
CERTEL M., EREM F., KARAKAŞ B.
Gıda, cilt.34, sa.6, ss.351-358, 2009 (Hakemli Dergi)
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, cilt.22, sa.1, ss.91-102, 2009 (Hakemli Dergi)
10. **Ambalaj Materyalinden Gıdaya Madde Göçü (Migrasyon) ve Ambalaj Kaynaklı Bulaşmalar**
CERTEL M., KONAK Ü. İ., KARAKAŞ B., EREM F.
Hasad Gıda, cilt.24, sa.286, ss.32-39, 2009 (Hakemli Dergi)
11. **Gıdalarda Mikrobiyal Bulaşmalar ve Bacillus Kaynaklı Gıda Zehirlenmeleri**
CERTEL M., EREM F., KARAKAŞ B., KONAK Ü. İ.
Dünya Gıda, cilt.11, ss.76-81, 2008 (Hakemli Dergi)
12. **Genetik yapısı değiştirilmiş organizmalar (GDO) ve gıda güvenliği**
CERTEL M., KARAKAŞ B.
Hasad Gıda, cilt.21, sa.246, ss.58-64, 2005 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

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

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

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, Türkiye, 16 - 18 Kasım 2023, ss.1
2. **Gıda Güvencesi, Genetiği Değiştirilmiş Ürünler ve Etik**
Karakas Budak B.
AKETDER 1. Etik Araştırmaları Kongresi, Ankara, Türkiye, 13 - 14 Mayıs 2022, ss.134-135
3. **Importance of Morcella spp. on Nutrition and Health**
Keser C., Çakmak G. A., Karakaş Budak B.
Gıda Kimyası Kongresi, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Mart 2022, ss.6
4. **Determining the effect of supplementation of growth medium with spent carob pod pulp for concurrent production of Trametesversicolor laccase and glucans**

KARAKAŞ BUDAK B., Bytyqi E.

2nd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2019), Ankara, Türkiye, 28 - 29 Haziran 2019, ss.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, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019, ss.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, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.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, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2017, ss.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, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, cilt.1, sa.1, ss.136
9. **Recombinant production of bacterial cyclodextrin glycosyltransferase enzyme in the yeast *Pichia pastoris***
Kabacaoğlu E., KARAKAŞ BUDAK B.
FoodMicro2016, Dublin, İrlanda, 19 - 22 Temmuz 2016, ss.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, Türkiye, 23 - 27 Mayıs 2016, ss.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, Türkiye, 4 - 07 Mayıs 2016, ss.37
12. **Cloning and expression of pullulanase from *Bacillus subtilis* BK07 and PY22 in *Pichia pastoris***
Erden Karaoğlu F., Karaoğlu M., KARAKAŞ BUDAK B., İNAN M.
Pichia2016, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Nisan 2016, ss.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, Türkiye, 8 - 12 Nisan 2015, ss.220
14. **İnülin, gıdalarda kullanımı ve prebiyotik etkisi**
Aydın B., KARAKAŞ BUDAK B.
2. Ulusal Probiyotik ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi, Antalya, Türkiye, 2 - 04 Ekim 2014, ss.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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.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, Türkiye, 2 - 04 Ekim 2013, ss.321
17. **Yalancı Tahıl (Pseudocereal): Kinoa**
CERTEL M., KONAK Ü. İ., EREM F., KARAKAŞ B.
11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, cilt.1, ss.331
18. **Farklı formülasyonlarda hazırlanan glutensiz bisküvilerin besinsel, duyuşsal ve tekstürel özelliklerinin belirlenmesi**
ÖKSÜZ T., KARAKAŞ B., KONAK Ü. İ., EREM F.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.107

19. **Glutamik asit üretimi**
KONAK Ü. İ., EREM F., CERTEL M., KARAKAŞ B.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, cilt.1, ss.171
20. **Bacillus türlerinin bakteriyosin üretimi**
EREM F., KONAK Ü. İ., KARAKAŞ B., CERTEL M.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, cilt.1, ss.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, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.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, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.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, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.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, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.340
25. **Techniques for detection of food aroma compounds**
ŞAHİN H., KARAKAŞ B.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.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, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.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, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.331
28. **Trabzon Vakkıkebir Ekmeği**
KONAK Ü. İ., EREM F., KARAKAŞ B., CERTEL M.
1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Nisan 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, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, cilt.1, ss.229-234
33. **Çölyak hastalığı ve ekşi maya kullanımı**
EREM F., CERTEL M., KARAKAŞ B., KONAK Ü. İ.

6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, cilt.1, ss.277-281
34. **Enzime Dirençli Nişasta'nın İşlevsel Özellikleri**
KONAK Ü. İ., CERTEL M., KARAKAŞ B., EREM F.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, cilt.1, ss.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, Türkiye, 1 - 05 Ekim 2008, ss.52
36. **Kapiler Elektroferez Tekniği ve Gıda Analizlerinde Kullanım Olanakları - Tahıl Proteinlerinin Analizine Getirdiği Açılımlar**
KARAKAŞ B., CERTEL M.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, cilt.1, ss.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, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.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, Bulgaristan, 22 - 24 Mayıs 2006, ss.149
39. **Enzymatic methods in the determination of food components**
KARAKAŞ BUDAK B., ÖZDEMİR F.
1st International Food and Nutrition Congress, İstanbul, Türkiye, 15 - 18 Haziran 2005, ss.206
40. **Menengiç (Pistacia terebinthus L.) Ağacı meyvesinin (çitlembik) değerlendirilme olanakları**
KARAKAŞ BUDAK B., CERTEL M.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 23 - 24 Eylül 2004, ss.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, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2003, ss.35

Verdiği Dersler

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

Yönetilen Tezler

- Karakaş Budak B., Uşak tipi tarhanada protein ve amino asitlerin analizi, Yüksek Lisans, S.ANIL(Öğrenci), 2022
- Karakaş Budak B., Maraş tipi tarhanada formülasyonun ve fermentasyon sürecinin ürünün gluten seviyesi ve bazı kalite özellikleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans, B.SARI(Öğrenci), 2022
- Karakaş Budak B., Ekşi Maya ve Enzim Katkılarının Fermantasyon Sürecinde Tarhananın Gluten İçeriği Üzerine Etkisinin İncelenmesi, Yüksek Lisans, S.İçen(Öğrenci), 2018
- KARAKAŞ BUDAK B., Biyoteknolojik Yöntemlerle Basidiomycetes Türü Mantarlardan Fonksiyonel Ürünlerin Eldesi, Yüksek Lisans, E.Bytyqi(Öğrenci), 2018
- KARAKAŞ BUDAK B., Salep İçeriğinin Tespitinde Kullanılabilecek Moleküler Marker Geliştirilmesi Üzerine Araştırmalar,

Doktora, E.Kabacaoğlu(Öğrenci), 2018

KARAKAŞ BUDAK B., Farklı Formülasyonlarla Hazırlanan Salep Benzeri İçeceklerin Reolojik ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, A.Yılmaz(Öğrenci), 2015

KARAKAŞ BUDAK B., Salda Gölünden İzole Edilen Alkalifilik Bakteri Suşlarının Siklodekstrin Glukanotransferaz (SGTaz) Enzimi Üretme Yetenekleri ve SGTaz Geni Üzerine Araştırmalar, Yüksek Lisans, E.Kabacaoğlu(Öğrenci), 2013

KARAKAŞ BUDAK B., Bacillus sp. Kaynaklı Pullulanaz Enzimini Kodlayan Genin Klonlanması ve Ekspresyonu Üzerine Çalışmalar, Yüksek Lisans, F.Erden(Öğrenci), 2012

Metrikler

Yayın: 69

Atıf (WoS): 122

Atıf (Scopus): 147

H-İndeks (WoS): 4

H-İndeks (Scopus): 4

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Biyokimyası, Gıda Teknolojisi, Gıda Biyoteknolojisi, Hububat Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji