

## Asst. Prof. EMEL KAYNAKCI

### Personal Information

**Email:** ekaynakci@akdeniz.edu.tr

**Web:** <https://avesis.akdeniz.edu.tr/ekaynakci>

### International Researcher IDs

ORCID: 0000-0002-2152-0262

Publons / Web Of Science ResearcherID: C-6453-2016

Yoksis Researcher ID: 116592

### Education Information

Doctorate, Suleyman Demirel University, Mühendislik Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 2007 - 2012

Postgraduate, Akdeniz University, Faculty of Agriculture, Gıda Mühendisliği, Turkey 2000 - 2003

Undergraduate, Suleyman Demirel University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 1996 - 2000

### Dissertations

Doctorate, Sağlıklı et ürünlerinin geliştirilmesi amacıyla alternatif yağ kaynaklarının sosis model sisteminde uygulama imkanlarının araştırılması, Suleyman Demirel University, Mühendislik Mimarlık Fakültesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2012

Postgraduate, Sosislerde yağ oranının azaltılması ve farklı formülasyonlarda sosis üretiminin denenmesi, Akdeniz University, Faculty of Agriculture, Gıda Mühendisliği, 2003

### Research Areas

Nutrition and Dietetics, Tourism and Hotel Management, Food Engineering, Food Technology, Meat, Poultry and Game Technology

### Academic Titles / Tasks

Assistant Professor, Akdeniz University, Institute of Health Sciences , Tıbbi Biyoteknoloji Anabilim Dalı, 2023 - Continues

Assistant Professor, Akdeniz University, Faculty of Health Sciences, Department of Nutrition and Dietetics, 2021 - Continues

Assistant Professor, Akdeniz University, Göynük Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Myo, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2018 - Continues

Assistant Professor, Akdeniz University, Göynük Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Myo, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2016 - 2018

Lecturer PhD, Akdeniz University, Serik Gülsün-Süleyman Meslek Yüksekokulu, Turizm Ve Otel İşletmeciliği Programı, Turizm Ve Otel İşletmeciliği Programı, 2012 - 2016

Lecturer, Akdeniz University, Serik Gülsün-Süleyman Süral Meslek Yüksekokulu, Turizm Ve Otel İşletmeciliği Programı, Turizm Ve Otel İşletmeciliği Programı, 2004 - 2016

Research Assistant, Akdeniz University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Gıda Mühendisliği, 2001 - 2003

## Academic and Administrative Experience

Anabilim Dalı Akademik Kurul Üyesi, Akdeniz University, Institute of Health Sciences , 2023 - Continues  
Erasmus Program Institutional Coordinator, Akdeniz University, Göynük Cuisine Arts Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering, 2006 - Continues  
Akdeniz University, Serik Gulsun-Suleyman Sural Vocational School, 2010 - 2015  
Akdeniz University, Serik Gülsün Süleyman Süral Meslek Yüksekokulu, Turizm Ve Otel İşletmeciliği Programı, 2007 - 2008  
Akdeniz University, Serik Gülsün-Süleyman Meslek Yüksekokulu, 2004 - 2008

## Courses

Seminer, Undergraduate, 2023 - 2024  
FONKSİYONEL GIDA VE NÜTRASÖTİKLER, Postgraduate, 2023 - 2024  
Mesleki Yabancı Dil, Undergraduate, 2023 - 2024  
UZMANLIK ALAN DERSİ, Postgraduate, 2023 - 2024  
Dünya Mutfakları, Undergraduate, 2023 - 2024  
BESİN KONTROLÜ VE MEVZUATI, Undergraduate, 2023 - 2024  
TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLER, Postgraduate, 2023 - 2024  
Beslenme Mikrobiyolojisi ve Besin Güvenliği, Undergraduate, 2021 - 2022  
Beslenme Terminolojisi, Undergraduate, 2021 - 2022  
Mesleki Yabancı Dil 2, Undergraduate, 2021 - 2022  
Toplu Beslenme Yapan Kurumlarda Beslenme, Undergraduate, 2021 - 2022  
Toplam Kalite Yönetimi, Associate Degree, 2015 - 2016, 2014 - 2015  
Menü Planlama, Associate Degree, 2015 - 2016, 2014 - 2015  
Genel Matematik, Associate Degree, 2015 - 2016, 2014 - 2015  
Gıda ve Personel Hijyeni, Associate Degree, 2015 - 2016, 2014 - 2015  
Ziyafet ve Servis Yönetimi, Associate Degree, 2013 - 2014, 2012 - 2013  
İnsan Kaynakları Yönetimi, Associate Degree, 2014 - 2015  
Ticari Matematik, Associate Degree, 2014 - 2015  
İş Organizasyonu, Associate Degree, 2014 - 2015  
Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Associate Degree, 2013 - 2014, 2012 - 2013  
Gıda ve Personel Hijyeni, Associate Degree, 2013 - 2014, 2009 - 2010  
Genel Matematik, Associate Degree, 2013 - 2014, 2012 - 2013  
Menü Planlama, Associate Degree, 2013 - 2014  
İnsan Kaynakları Yönetimi, Associate Degree, 2013 - 2014, 2012 - 2013  
Turizm Pazarlaması, Associate Degree, 2013 - 2014  
Kongre Ve Fuar Drganizasyonu, Associate Degree, 2012 - 2013  
Toplam Kalite Yönetimi, Associate Degree, 2012 - 2013  
Genel Turizm, Associate Degree, 2012 - 2013  
Ticari Matematik, Associate Degree, 2012 - 2013, 2009 - 2010  
Özel İlgi Turizmi, Associate Degree, 2009 - 2010, 2004 - 2005  
Gıda Teknolojisi, Associate Degree, 2009 - 2010  
Ticari Matematik, Associate Degree, 2009 - 2010, 2007 - 2008, 2006 - 2007, 2004 - 2005  
Yiyecek İçecek İşletmeciliği I, Associate Degree, 2009 - 2010  
Gıda ve Personel Hijyeni, Associate Degree, 2009 - 2010, 2007 - 2008, 2004 - 2005  
Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Associate Degree, 2007 - 2008, 2006 - 2007, 2005 - 2006, 2004 - 2005  
Yiyecek İçecek İşletmeciliği II, Associate Degree, 2007 - 2008, 2006 - 2007, 2005 - 2006, 2003 - 2004  
Yiyecek İçecek Hizmetleri Otomasyonu , Associate Degree, 2007 - 2008, 2005 - 2006  
Gıda Teknolojisi, Associate Degree, 2007 - 2008, 2006 - 2007, 2004 - 2005  
Temel Bilgi Teknolojisi Kullanımı, Associate Degree, 2007 - 2008

Gıda ve Personel Hijyeni, Associate Degree, 2006 - 2007

Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi, Associate Degree, 2006 - 2007, 2004 - 2005, 2003 - 2004

Yiyecek İçecek İşletmeciliği I, Associate Degree, 2006 - 2007, 2004 - 2005

Yönlendirilmiş Çalışma, Associate Degree, 2005 - 2006, 2003 - 2004

Yiyecek İçecek Hizmetleri Otomasyonu 2, Associate Degree, 2003 - 2004

## Advising Theses

Kaynakçı E., Halfnei alvei postbiyotiğinin Yüksek yağlı diyetle beslenen obez ratlarda ağırlık kaybı ve kan değerleri üzerine etkisi, Postgraduate, A.Kavalcı(Student), Continues

Kaynakçı E., Çölyaklı Bireylerin Besinsel İhtiyaçlarına Yönelik Yeşil Alg ile Zenginleştirilmiş Glutensiz Ekmek Üretimi ve Duyusal Özellikleri, Postgraduate, M.Ece(Student), Continues

Kaynakçı E., Kombucha Çayı Laktik Asit Bakterilerinden Elde Edilen Seçilmiş Probiyotik ve Postbiyotiğinin Yüksek Yağlı Diyetle Beslenen Ratlarda Obezite Etkisi, Postgraduate, İ.Serra(Student), Continues

## Jury Memberships

Doctorate, Doktora Tez savunma Jürisi, Süleyman Demirel Üniversitesi, February, 2018

Post Graduate, Tez Savunma, Süleyman Demirel Üniversitesi, June, 2016

## Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Effect of replacing beef fat with safflower oil on physicochemical, nutritional and oxidative stability characteristics of wieners**  
KAYNAKCI E., KILIÇ B.  
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.41, pp.52-59, 2021 (SCI-Expanded)
- II. **Effects of fat reduction and fat replacer addition on some quality characteristics of frankfurter-type sausages**  
Cengiz E., Gokoglu N.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.42, no.3, pp.366-372, 2007 (SCI-Expanded)
- III. **Changes in energy and cholesterol contents of frankfurter-type sausages with fat reduction and fat replacer addition**  
Cengiz E., Gokoglu N.  
FOOD CHEMISTRY, vol.91, no.3, pp.443-447, 2005 (SCI-Expanded)
- IV. **Changes in biogenic amine contents and sensory quality of sardine (*Sardina pilchardus*) stored at 4C and 20C**  
GÖKOĞLU N., Yerlikaya P., Cengiz E.  
JOURNAL OF FOOD QUALITY, vol.27, no.3, pp.221-231, 2004 (SCI-Expanded)
- V. **Determination of the shelf life of marinated sardina (*sardina pilchardus*) stored at 4°C.**  
GÖKOĞLU N., CENGİZİ E., YERLİKAYA P.  
FOOD CONTROL, vol.15, no.1, pp.1-4, 2004 (SCI-Expanded)
- VI. **Effects of cooking methods on the proximate composition and mineral contents of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*)**  
Gokoglu N., Yerlikaya P., Cengiz E.  
FOOD CHEMISTRY, vol.84, no.1, pp.19-22, 2004 (SCI-Expanded)
- VII. **Biogenic amines formation in sardine marinade during refrigerated storage**  
GÖKOĞLU N., Yerlikaya P., Cengiz E.  
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, vol.27, no.5, pp.435-447, 2003 (SCI-Expanded)

## Articles Published in Other Journals

- I. **A New Functional Ingredient in Functional Meat Products: Postbiotic**  
KAYNAKCI E.  
Journal of Balkan Science and Technology, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Et Ürünlerinde Yeni Eğilimler:Daha Sağlıklı Ürün Geliştirme Çalışmaları**  
KAYNAKCI E., Kılıç B.  
AKADEMİK GIDA, no.7, pp.52-59, 2009 (Peer-Reviewed Journal)

## Books & Book Chapters

- I. **Etin Kuru ve Yaş Yaşlandırılması İle İlgili Yapılan Bilimsel Yayınlar Bibliyometrik Bir Bakış (Web of Science Taban:1991-2022)**  
Kaynakçı E.  
in: 2023: MÜHENDİSLİKTE ÖNCÜ VE ÇAĞDAŞ ÇALIŞMALAR , :Doç. Dr. Enes YİĞİT,Dr. Öğr. Üyesi Umut ÖZ, Editor,  
Duvar Yayınları, İzmir, pp.7-31, 2023
- II. **Et ve Et Ürünlerinde Doğal Koruyucular: Nisin ve Kitosan**  
Kaynakçı E., Pekşen İ. S.  
in: Doğa ve Mühendislik Bilimlerinde Güncel Tartışmalar 8, Hikmet Y. ÇOĞUN İshak PARLAR Hasan ÜZMUŞ, Editor,  
Bilgin Kültür Sanat Yayınları, Ankara, pp.49-61, 2023
- III. **Turizm ve Mimarlık**  
Altun S., Kaynakçı E., Sevinç T., Erbaş İ. (Editor)  
Mimarlar Odası Antalya Şubesi, Antalya, 2006

## Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Applications Of Algae as a Functional Food Additive in Meat Products**  
Kaynakçı E.  
1st International Conference on Contemporary Academic Research ICCAR 2023, Konya, Turkey, 17 - 19 May 2023,  
pp.66-67
- II. **Et ve Et Ürünlerinde Bakteriyosinlerin Kullanımı**  
KAYNAKCI E., Yıldırım K.  
1st International Conference on Scientific and Innovative Studies ICSIS 2023, Konya, Turkey, 18 April 2023, vol.1,  
pp.78
- III. **YÖRESEL YEMEKLERİN OTEL İŞLETMELERİNDE YERİ VE YİYECEK-İÇECEK BÖLÜMÜ ÇALIŞANLARININ GÖRÜŞLERİ**  
ARSLAN F., KAYNAKCI E.  
4. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi, Aydın, Turkey, 9 - 12 November 2017, pp.18-22
- IV. **Yöresel Yemeklerin Otel İşletmelerinde Yeri Ve Yiyecek-İçecek Bölümü Çalışanlarının Görüşleri**  
ARSLAN F., KAYNAKCI E.  
4. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi, Aydın, Turkey, 9 - 12 November 2017, pp.18-22
- V. **Quality characteristics of chicken wieners formulated with grapeseed oil**  
KAYNAKCI E., Kılıç B.  
International Conference on Nutrition and Food Science, Budapeşte, Hungary, 10 - 12 May 2017, pp.33
- VI. **Using algae oil to improve fatty acid profile of chicken weiner sausages**  
KAYNAKCI E., Kılıç B.  
FSD 2016 - 2nd Congress on Food Structure Design, Antalya, Turkey, 26 - 28 October 2016, pp.88
- VII. **Gıda Katkı Maddeleri Yönüyle Gıda Etiği**  
güven b., KAYNAKCI E., EKİNCİ B. T.

4. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, Antalya, Turkey, 16 - 17 April 2010, pp.1-5
- VIII. **Antik Çağdan Günümüze Anadolu Yemekleri**  
KAN M. H., KAYNAKCI E.  
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 2009, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.268
- IX. **Turizm Mimarlığında Temalı Oteller**  
Altun S., UÇAR A., KAYNAKCI E.  
Turizm Mimarlığında Temalı Oteller Doğa ve Kültürel Değerlerin Korunması Geliştirilmesi ve Turizmin Çeşitlendirilmesinde KKTC ve Alanya-Antalya İşbirliği, Mağusa, Cyprus (Kktc), 1 - 02 October 2005, vol.1, no.1, pp.185-193
- X. **Sınavlı ve Sınavsız Öğrenci Alan Benzeş İki Programın Karşılaştırılması ve Öneriler**  
Akıncı Z., Kaynakçı E., Altun S., Dikmen Varol E., Elinç H.  
3.Ulusal Meslek Yüksekokulları Sempozyumu, Burdur, Turkey, 3 - 05 May 2005, pp.546
- XI. **. Limon lifi ve soya protein konsantresi ilavesinin yağı azaltılmış sosislerin su tutma kapasitesi ve pişirme kaybına etkisi**  
CENGİZİ E., GÖKOĞLU N.  
8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, 1 - 04 May 2004, pp.80

## Other Publications

- I. **Gıda Katkı Maddeleri Yönüyle Gıda Etiği, Antalya Eczacılar Odası yayını DOZAJ Dergisi**  
KAYNAKCI E.  
Other, pp.38-41, 2015

## Supported Projects

- YATMAZ E., KAYNAKCI E., ERDEM Ö., ARMAN A., ARATOĞLU C., Project Supported by Higher Education Institutions, MOLEKÜLER GASTRONOMİ YÖNTEMLERİ VE 3D BASKI CİHAZLARI İLE ÜRETİLEN İŞLENMİŞ GIDALARIN TEKSTÜREL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ, 2018 - 2019  
Kaynakçı E., Kılıç B., Project Supported by Higher Education Institutions, Sağlıklı Et Ürünlerinin Geliştirilmesi Amacıyla Alternatif Yağ Kaynaklarının Sosis Model Sisteminde Uygulama İmkânlarının Araştırılması, 2010 - 2012  
Kaynakçı E., Gökoğlu N., Project Supported by Higher Education Institutions, Sosislerde Yağ oranının azaltılması ve farklı formülasyonlarda diyet sosis", BAP Y.Lisans, 2002.0121.03, Araştırmacı, 2004, 2001 - 2003  
Kaynakçı E., Yerlikaya Kebapçioğlu P., Gökoğlu N., Project Supported by Higher Education Institutions, Sardalya Marinatının Üretim ve Depolama Aşamasında Biyojen Amin İçeriğinin Belirlenmesi", BAP Arastırma Projesi, 20.01.0104.10, araştırmacı, 2002, 2000 - 2002

## Memberships / Tasks in Scientific Organizations

- Gıda Mühendisleri Odası, Member, 2000 - Continues  
Biyoteknoloji derneği, Member, 2000 - Continues

## Scientific Refereeing

- Food Science and Technology, SCI Journal, January 2017  
Journal of Tourism ang Gastronomy Studies, Other Indexed Journal, June 2016

## Metrics

Publication: 25

Citation (WoS): 337

Citation (Scopus): 418

H-Index (WoS): 5

H-Index (Scopus): 5

## Congress and Symposium Activities

3 th International Congress of Engineering and Natural Sciences Studies, Attendee, Ankara, Turkey, 2023

1st International Conference on Contemporary Academic Research ICCAR 2023, Attendee, Konya, Turkey, 2023

1st International Conference on Scientific and Innovative Studies ICSIS 2023, Attendee, Konya, Turkey, 2023

n 2nd International Conference on Engineering, Natural and Social Sciences ICENSOS 2023, Attendee, Konya, Turkey, 2023

4. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi, Attendee, Aydın, Turkey, 2017

Quality characteristics of chicken wieners formulated with grapeseed oil, Attendee, Budapest, Hungary, 2017

Using algae oil to improve fatty acid profile of chicken weiner sausages, Attendee, Antalya, Turkey, 2016

Panel: Turizmde İnovasyon, Attendee, Antalya, Turkey, 2015

Effect of replacing of animal fats with safflower oil on the quality characteristics of weiner style sausages., Attendee, İzmir, Turkey, 2011

Effect of vegetable oil substituted wiener consumption on blood lipoproteins levels of rats.57th International Congress of Meat Science and Technology., Attendee, Ghent, Belgium, 2011

Effects of replacing of animal fats with black cucimin seed oil on the quality characteristics of weiner style sausages. 57th International Congress of Meat Science and Technology., Attendee, Ghent, Belgium, 2011

Gıda Katkı Maddeleri Yönüyle Gıda Etiği, Attendee, Antalta, Turkey, 2010

Geleneksel Et Ürünlerinde Sağlıklı Ürün Yaklaşımı, Attendee, Van, Turkey, 2009

Limon lifi ve Soya Protein Konsantresi İlavésinin Yağı Azaltılmış Sosislerin Su Tutma Kapasitesi ve Pişirme Kaybı Üzerine Etkisi, Attendee, Bursa, Turkey, 2004

## Awards

KAYNAKCI E., Bilimsel yayınları Teşvik Programı, TÜBİTAK, June 2007

KAYNAKCI E., Bilimsel yayınları Teşvik Programı, TÜBİTAK, May 2005

KAYNAKCI E., Bilimsel yayınları Teşvik Programı, TÜBİTAK, February 2004

## Visual Activities

KAYNAKCI E., Radio Program, 2015 - 2015

## Non Academic Experience

AKDENİZÜNV

AKDENİZÜNV