

Asst. Prof. ELİF DEMİRAL

Personal Information

Office Phone: [+90 352 207 6666](tel:+903522076666) Extension: 41524

Email: elif.demiral@kayseri.edu.tr

Web: <https://avesis.kayseri.edu.tr/boroglu>

International Researcher IDs

ScholarID: nFVEDIwAAAAJ

ORCID: 0000-0002-5781-8079

Yoksis Researcher ID: 111849

Education Information

Doctorate, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Turkey 2000 - 2014

Postgraduate, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Turkey 1994 - 1997

Undergraduate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 1990 - 1994

Dissertations

Doctorate, Ekzopolisakkarit oluşturan kültürlerle üretilen yağlı ve düşük yağlı beyaz peynirin tekstür, mikroyapı ve diğer özelliklerinin tespiti, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 2014

Postgraduate, Ülkemizde Kullanılan Ticari Sıvı Peynir Mayalarının (Rennet) Bazı Mikrobiyolojik, Duyusal ve Teknolojik Özellikleri ile Enzim Kompozisyonunun Tespiti, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 1997

Research Areas

Food Microbiology, Food Biochemistry, Processing Dairy And Related Products

Academic Titles / Tasks

Lecturer PhD, Kayseri University, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2018 - Continues

Lecturer, Erciyes University, Safiye Çıkrıkçıoğlu M.Y.O, Gıda İşleme, 1998 - 2018

Academic and Administrative Experience

Director of the Center, Kayseri University, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022 - Continues

Courses

GIDA ANALİZLERİ, Associate Degree, 2020 - 2021

MESLEKİ UYGULAMA II, Associate Degree, 2020 - 2021

SÜT BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ, Associate Degree, 2020 - 2021
MESLEKİ UYGULAMA I, Associate Degree, 2020 - 2021
BİTİRME PROJESİ, Associate Degree, 2020 - 2021
GIDA KİMYASI VE BİYOKİMYASI, Associate Degree, 2020 - 2021
GENEL KİMYA, Associate Degree, 2020 - 2021

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Determination of Some Quality Characteristics of the Commercial Liquid Rennet Samples.**
Çakmakçı S., Demiral E.
Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, vol.28, no.3, pp.501-505, 2004 (SCI-Expanded)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **HİNDİSTAN CEVİZİ VE YULAF SÜTÜ İLE ELDE EDİLEN DONDURMALARIN FİZİKOKİMYASAL VE ANTİOKSİDAN ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ**
Demiral E., Karadeniz Ö.
ISPEC 13. ULUSLARARASI TARIM, HAYVANCILIK VE KIRSAL KALKINMA KONGRESİ, Uşak, Turkey, 28 - 29 November 2023, pp.1-9
- II. **Geleneksel Bir Yoğurt Çeşidi: "Yannık Yoğurdu"**
Cankurt H., Demiral E., Sağdıç O., Karabacak M.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu , Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.453
- III. **Süt İşletmelerimizde Kullanılan Ticari Sıvı Peynir Mayaların Bazı Mikrobiyolojik Özellikleri**
Çakmakçı S., Demiral E.
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu , Tekirdağ, Turkey, 21 - 22 May 2000, pp.489-492
- IV. **Süt Endüstrisinde Aspartam E951**
Doğan M., Demiral E.
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu , Tekirdağ, Turkey, 21 - 22 May 2000, pp.479-486
- V. **Isıl İşlem ve Depolamanın Pastörize ve Sterilize Sütlerde vitamin Kayıpları Üzerine Etkileri**
Çakmakçı S., Şengül M., Demiral E.
V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu , Tekirdağ, Turkey, 21 - 22 May 1998, pp.178-185

Metrics

Publication: 6

Non Academic Experience

erciyes üniv