

Dr. Öğr. Üyesi ELİF DEMİRAL

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 352 207 6666](tel:+903522076666) Dahili: 41524

E-posta: elif.demiral@kayseri.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: nFVEDIwAAAAJ

ORCID: 0000-0002-5781-8079

Yoksis Araştırmacı ID: 111849

Eğitim Bilgileri

Doktora, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Türkiye 2000 - 2014

Yüksek Lisans, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Türkiye 1994 - 1997

Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1990 - 1994

Yaptığı Tezler

Doktora, Ekzopolisakkarit oluşturan kültürlerle üretilen yağlı ve düşük yağlı beyaz peynirin tekstür, mikroyapı ve diğer özelliklerinin tespiti, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 2014

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

Araştırma Alanları

Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Biyokimyası, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi Dr., Kayseri Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2018 - Devam Ediyor

Öğretim Görevlisi, Erciyes Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu M.Y.O, Gıda İşleme, 1998 - 2018

Akademik İdari Deneyim

Merkez Müdürü, Kayseri Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

GIDA ANALİZLERİ, Ön Lisans, 2020 - 2021

MESLEKİ UYGULAMA II, Ön Lisans, 2020 - 2021

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

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Determination of Some Quality Characteristics of the Commercial Liquid Rennet Samples.**
Çakmakçı S., Demiral E.
Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, cilt.28, sa.3, ss.501-505, 2004 (SCI-Expanded)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- 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, Türkiye, 28 - 29 Kasım 2023, ss.1-9
- II. **Geleneksel Bir Yoğurt Çeşidi: “Yannık Yoğurdu”**
Cankurt H., Demiral E., Sağdıç O., Karabacak M.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu , Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.453
- III. **Süt İşletmelerimizde Kullanılan Ticari Sıvı Peynir Mayaların Bazı Mikrobiyolojik Özellikleri**
Çakmakçı S., Demiral E.
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu , Tekirdağ, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 2000, ss.489-492
- IV. **Süt Endüstrisinde Aspartam E951**
Doğan M., Demiral E.
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu , Tekirdağ, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 2000, ss.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, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 1998, ss.178-185

Metrikler

Yayın: 6

Akademi Dışı Deneyim

erciyes üniv