

Assoc. Prof. HASAN CANKURT

Personal Information

Office Phone: [+90 352 207 6666](tel:+903522076666) Extension: 41527

Fax Phone: [+90 352 437 1383](tel:+903524371383)

Email: hcankurt@kayseri.edu.tr

Other Email: hasay2006@hotmail.com

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

Address: KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ SAFİYE ÇIKRIKÇIOĞLU MYO. KAYSERİ

International Researcher IDs

ScholarID: V5Go2CQAAAAJ

ORCID: 0000-0002-3842-6539

Publons / Web Of Science ResearcherID: ABD-3529-2020

ScopusID: 36622790700

Yoksis Researcher ID: 167869

Education Information

Doctorate, Erciyes University, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Turkey 2010 - 2015

Postgraduate, Erciyes University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Turkey 2008 - 2010

Undergraduate, Harran University, Faculty Of Agriculture, Gıda Mühendisliği, Turkey 2004 - 2008

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Arabic, B2 Upper Intermediate

Certificates, Courses and Trainings

Data Analysis, DÖKÜMAN ANALİZİ EĞİTİMİ, ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ EĞİTİM VE UYGULAMA MERKEZİ, 2024

Data Analysis, İLERİ SPSS İLE VERİ ANALİZİ 1, ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ EĞİTİM VE UYGULAMA MERKEZİ, 2024

Measurement and Evaluation, DENEYSEL ÇALIŞMALARDA TASARIM VE ÖRNEKLEM BOYUTU BELİRLEME EĞİTİMİ, ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ EĞİTİM VE UYGULAMA MERKEZİ, 2023

Foreign Language, DOKTOR VE DOKTORA ÖĞRENCİLERİ İÇİN YABANCI DİLDE METİN YAZMA EĞİTİMİ, ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ EĞİTİM VE UYGULAMA MERKEZİ, 2023

Technology Management/Management of Technology, BİLİMSEL ARAŞTIRMADA TEKNOLOJİ KULLANIMI, ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ EĞİTİM VE UYGULAMA MERKEZİ, 2023

Data Analysis, ARACI VE DÜZENLEYİCİ DEĞİŞKEN ANALİZLERİ EĞİTİMİ, ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ EĞİTİM VE UYGULAMA MERKEZİ, 2023

Data Analysis, TÜİK MİKRO VERİLERİNİN TEDARİKİ VE SPSS İLE ANALİZİ, ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ EĞİTİM VE UYGULAMA MERKEZİ, 2022

Project Management, AR-GE VE İNOVASYON ODAKLI PROJELERDE DEĞERLENDİRME ETKİ ANALİZİ VE PROJE YAZIMI, ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ EĞİTİM VE UYGULAMA MERKEZİ, 2022

Other, BİLİM ETİĞİ, ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ EĞİTİM VE UYGULAMA MERKEZİ, 2022

Project Management, İNOVASYON VE ARAŞTIRMA GELİŞTİRME PROJELERİNDE PROJE YAZIMI, ETKİ ANALİZİ VE DEĞERLENDİRME, ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ EĞİTİM VE UYGULAMA MERKEZİ, 2022
Education Management and Planning, TÜBİTAK PROJESİ HAZIRLAMA EĞİTİMİ, YILDIZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ, 2014
Education Management and Planning, Eğitimcilerin Eğitimi (Sınai Mülkiyet Hakları), Türk Patent Enstitüsü, 2012
Education Management and Planning, Sınai Mülkiyet Hakları (Patent, Faydalı Model, Endüstriyel Tasarım, Marka) Eğitimi, Türk Patent Enstitüsü, 2012
Education Management and Planning, Girişimcilik Eğitimi, Erciyes Üniversitesi Kayseri İstihdam Merkezi, 2011
Quality Management, ISO 22000 EĞİTİMİ, Türkiye Mühendis ve Mimar Odaları Birliği, Gıda Mühendisleri Odası, 2008
IT, Bilgisayar İşletmenliği, Şanlıurfa Halk Eğitim Merkezi, 2007

Dissertations

Doctorate, BAZI BİTKİ AROMATİK SU VE UÇUCU YAĞLARININ BLOK TİPİ ERİTME PEYNİRİ VE BEYAZ PEYNİRİN ÇEŞİTLİ ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2015
Postgraduate, PEYNİRLİ KETÇAP ÜRETİMİ VE DEPOLAMA STABİLİTESİNİN BELİRLENMESİ, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2010

Research Areas

Food Engineering, Food Science, Food Microbiology, Food Technology, Food Biotechnology, Processing Dairy And Related Products, Food Processing (pasteurisation, sterilisation, refrigeration, lyophilisation, etc.), Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Associate Professor, Kayseri University, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2020 - Continues
Assistant Professor, Kayseri University, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2018 - Continues
Assistant Professor, Erciyes University, Safiye Çıkrıkçıoğlu Myo., Gıda İşleme, 2015 - 2018
Lecturer, Erciyes University, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksek Okulu, Gıda Teknolojisi, 2010 - 2015
Research Assistant, Iğdir University, Faculty Of Engineering, Gıda Mühendisliği, 2009 - 2010
Lecturer, Erciyes University, Safiye Çıkrıkçıoğlu Myo, Gıda İşleme, 2009 - 2009

Academic and Administrative Experience

Head of Department, Kayseri University, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2017 - 2022
Head of Department, Kayseri University, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, ORGANİK ÜRETİM , 2020 - 2021
Manager of Research and Application Center, Kayseri University, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2020 - 2021
Assistant Director of Vocational School, Kayseri University, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2020 - 2020
Gıda Teknolojisi Pilot Uygulama Merkez Sorumlusu, Kayseri University, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2011 - 2020
Anabilim Dalı Akademik Kurul Üyesi, Erciyes University, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2017 - 2018

Courses

PATENT VE AR-GE TEKNİĞİ, Associate Degree, 2022 - 2023

GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİNE GİRİŞ, Associate Degree, 2023 - 2024
SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ, Associate Degree, 2022 - 2023
YAĞ TEKNOLOJİSİ, Associate Degree, 2023 - 2024
Gıda Mikrobiyolojisi Uygulamaları, Associate Degree, 2021 - 2022
FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ, Postgraduate, 2019 - 2020
Süt Ürünleri Teknolojisi , Associate Degree, 2018 - 2019
Tez Çalışması-2, Postgraduate, 2019 - 2020
Uzmanlık Alan Dersi-1, Postgraduate, 2018 - 2019
Tez Çalışması-1, Postgraduate, 2019 - 2020
Uzmanlık Alan Dersi-2, Postgraduate, 2019 - 2020
Organik Fermantasyon Ürünleri , Postgraduate, 2018 - 2019
Patent ve AR-GE Tekniği , Associate Degree, 2018 - 2019
Gıda Mikrobiyolojisi , Postgraduate, 2018 - 2019
Yağ Teknolojisi , Associate Degree, 2018 - 2019
Gıda Bilimine Giriş , Postgraduate, 2018 - 2019
Organik Gıda Üretimine Giriş , Postgraduate, 2018 - 2019
Meyve ve Sebze Teknolojisi, Associate Degree, 2018 - 2019
İLERİ GIDA MİKROBİYOLOJİSİ-1, Doctorate, 2015 - 2016
GIDA KATKI MADDELERİ, Associate Degree, 2015 - 2016
Peynir Teknolojisi, Associate Degree, 2011 - 2012
Tereyağı Teknolojisi, Associate Degree, 2011 - 2012

Advising Theses

Cankurt H., Sucuk Baharatlı Eritme Peyniri Üretimi ve Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi, Postgraduate, M.NURULLAH(Student), 2024
Cankurt H., Çemenli Eritme Peyniri Üretimi ve Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi, Postgraduate, G.DURMAZ(Student), 2024
Cankurt H., Sarı Kantaronlu Salamura Peyniri Üretimi ve Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi, Postgraduate, N.ÇİFTÇİ(Student), 2024
Cankurt H., Her Yönü İle İtalyan Peynirleri, Postgraduate, Ö.KERİM(Student), 2024
Cankurt H., Sulu Haşlama, Kuru Haşlama ve Mikrodalga Fırında Eritme Yöntemleri ile Kaşar Peyniri Üretimi ve Bazı Özelliklerinin Karşılaştırılması, Postgraduate, F.DENİZ(Student), 2024
Cankurt H., MANDA SÜTÜNDEN FARKLI YÖNTEMLERLE YANLIK YOĞURDU ÜRETİMİ VE BAZI ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, Postgraduate, Ö.KARAKOÇ(Student), 2023
Cankurt H., Artık N., Dondurma üretiminde çöven ekstraktı kullanımı, Doctorate, H.KABLAN(Student), 2023
Çavuş M., Cankurt H., Blok tip eritme peyniri üretiminde havuç lifi ve bazı gumların kullanımı, Postgraduate, O.GÜNER(Student), 2022
Cankurt H., NON-INDUSTRIAL FOOD PRODUCTION, Postgraduate, E.NUR(Student), 2022
Cankurt H., NVESTIGATION OF THE MICROBIOLOGICAL PROPERTIES OF SILO FEED, RAW MILK AND MELTING CHEESE ON SALE IN KAYSERİ MARKET, Postgraduate, T.ZEKİ(Student), 2022
Cankurt H., INVESTIGATION OF THE USAGE OF REDUCED FAT BUFFALO MILK VILLAGE TYPE BRINED WHITE CHEESE PRODUCTION, Postgraduate, Ş.SEHAN(Student), 2022
Cankurt H., THE PLACE OF TURKEY IN ORGANIC PRODUCTION AND COMPARISON OF CERTIFICATION SYSTEMS IN TURKEY AND EUROPEAN UNION, Postgraduate, C.AKYÜZ(Student), 2022
Cankurt H., Kayseri piyasasında satışa sunulan silo yem, çiğ süt ve eritme peynirlerin mikrobiyolojik özelliklerinin araştırılması, Postgraduate, T.ZEKİ(Student), 2022
Cankurt H., Dinlendirilmiş UHT sütün köy tipi salamura beyaz peynir üretiminde kullanılabilme olanaklarının araştırılması, Postgraduate, H.İŞİK(Student), 2022
Cankurt H., Yetim H., Peynir Tuzlamada Yeni Bir Yöntem: Jel Salamura Tekniği, Doctorate, M.ÇAVUŞ(Student), 2020
Cankurt H., Yağsız blok tip eritme peyniri üretiminde yumurta kullanımının peynirin fizikokimyasal, tekstürel ve duyuşal

özellikleri üzerine etkisi, Postgraduate, Y.Ramiz(Student), 2019

Cankurt H., Diyet blok tip eritme peyniri üretiminde yağ ikame maddesi olarak yumurta kullanımı, Postgraduate, R.YÜKSEL(Student), 2019

Cankurt H., Siyah havuç suyu konsantresi ve peyniraltı suyu kullanılarak tuzu azaltılmış şalgam suyu üretim imkanlarının araştırılması, Postgraduate, N.Güven(Student), 2018

Cankurt H., Yurt B., Blok tip eritme peyniri üretiminde tavuk yumurtası kullanımının peynirin fizikokimyasal, tekstürel ve duyuşal özellikleri üzerine etkisi, Postgraduate, M.ÇAVUŞ(Student), 2015

Cankurt H., Yağsız blok tip eritme peyniri üretiminde yumurta kullanımının peynirin fizikokimyasal, tekstürel ve duyuşal özellikleri üzerine etkisi, Postgraduate, M.Çavuş(Student), 2015

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **The Use of Carrot Fiber and Some Gums in the Production of Block-Type Melting Cheese**
CANKURT H., ÇAVUŞ M., GÜNER O.
FOODS, vol.13, no.13, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Harnessing the Role of Three Lactic Acid Bacteria (LAB) Strains for Type II Sourdough Production and Influence of Sourdoughs on Bread Quality and Maillard Reaction Products**
ŞAHİN M., ÖZGÖLET M., CANKURT H., DERTLİ E.
FOODS, vol.13, no.12, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Exploring the Nutritional Impact of Sourdough Fermentation: Its Mechanisms and Functional Potential**
Alkay Z., Falah F., Cankurt H., Dertli E.
FOODS, vol.13, no.11, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **Effects of egg parts addition on colour, textural and sensory properties of block-type melted cheese: a case study**
Çavuş M., Yurt B., Cankurt H.
Ciencia E Tecnologia De Alimentos, vol.41, no.4, pp.1-10, 2021 (SCI-Expanded)
- V. **The Effects of Adding Different Stabilizers in Brine on the Physicochemical, Sensory, Microbiological and Textural Properties of White Cheese**
CANKURT H.
FOODS, vol.8, no.4, 2019 (SCI-Expanded)
- VI. **Change in Physicochemical, Microbiological and Textural Properties of Raw Milk White Cheese During Ripening: Effect of Thyme and Garlic Aromatic Waters**
Sağdıç O., Cankurt H., Törnük F., Arıcı M.
Journal of Tekirdag Agricultural Faculty, vol.14, no.2, 2017 (SCI-Expanded)
- VII. **Effects of in situ exopolysaccharide production and fermentation conditions on physicochemical, microbiological, textural and microstructural properties of Turkish-type fermented sausage (sucuk)**
Dertli E., YILMAZ M. T., Tatlısu N. B., Toker O. S., Cankurt H., Sağdıç O.
MEAT SCIENCE, vol.121, pp.156-165, 2016 (SCI-Expanded)
- VIII. **Development of a fermented ice-cream as influenced by in situ exopolysaccharide production: Rheological, molecular, microstructural and sensory characterization**
Dertli E., TOKER Ö. S., DURAK M. Z., YILMAZ M., Tatlısu N. B., SAĞDIÇ O., Cankurt H.
CARBOHYDRATE POLYMERS, vol.136, pp.427-440, 2016 (SCI-Expanded)
- IX. **Effect of yoghurt or yoghurt serum on microbial quality of cig kofte**
DOĞAN M., Cankurt H., Toker O. S., Yetim H., SAĞDIÇ O.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.51, no.7, pp.1406-1410, 2014 (SCI-Expanded)
- X. **Microbiological, steady, and dynamic rheological characterization of boza samples: temperature sweep tests and applicability of the Cox-Merz rule**
ARICI M., Ersoz Tatlısu N. B., TOKER Ö. S., YILMAZ M. T., Cankurt H., DURAK M. Z., SAĞDIÇ O.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.38, no.3, pp.377-387, 2014 (SCI-Expanded)

- XI. **Interaction Between Some Phenolic Compounds and Probiotic Bacterium in Functional Ice Cream Production**
Sagdic O., Ozturk I., Cankurt H., Tornuk F.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, vol.5, no.8, pp.2964-2971, 2012 (SCI-Expanded)
- XII. **Linear creep and recovery analysis of ketchup-processed cheese mixtures using mechanical simulation models as a function of temperature and concentration**
Karaman S., YILMAZ M. T., Cankurt H., Kayacier A., SAĞDIÇ O.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, vol.48, no.2, pp.507-519, 2012 (SCI-Expanded)
- XIII. **Efficacy of various plant hydrosols as natural food sanitizers in reducing Escherichia coli O157:H7 and Salmonella Typhimurium on fresh cut carrots and apples**
Tornuk F., Cankurt H., Ozturk I., Sagdic O., Bayram O., Yetim H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, vol.148, no.1, pp.30-35, 2011 (SCI-Expanded)
- XIV. **Steady and dynamic oscillatory shear rheological properties of ketchup-processed cheese mixtures Effect of temperature and concentration**
Yilmaz M. T., Karaman S., Cankurt H., Kayacier A., Sagdic O.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.103, no.2, pp.197-210, 2011 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **The Effect of Gypsophila Extractas Natural Emulsifier on the Steady, Dynamic Rheological Behavior and Microstructural Properties of the Ice Cream Mix**
Kablan H., Artık N., Karasu S., Tekin Çakmak Z. H., Sağdıç O., Cankurt H.
EUROPEAN JOURNAL OF SCIENCE AND THEOLOGY, no.38, pp.1-7, 2022 (ESCI)
- II. **Investigation onUsing Possibilities of Egg in the Production of Diet Block Type Melting Cheese**
Cankurt H., Yetim H., Yüksel R.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, no.15, pp.579-590, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Physicochemical and Sensory Properties of low salt turnip juice produced by using black carrot juice and whey**
Cankurt H., Yetim H., Güven N.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, no.15, pp.599-610, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Effect of Water Extracts and Essential Oils of Some Medicinal and Aromatic Plants on Clostridium tyrobutyricum and Total Yeast-Mold Levels in Block Type Processed Cheese as a Model Food**
Cankurt H., Sağdıç O.
Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi Dergisi, vol.0, no.21, pp.40-52, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **THE EFFECT OF SAFFRON ADDITION ON SOME PROPERTIES OF PLANE ICE-CREAM**
Cankurt H.
Gıda, vol.1, no.1, pp.1-7, 2009 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **SÜT ÜRÜNLERİNİN MODİFİYE ATMOSFER İLE MUHAFAZASI**
Cankurt H.
in: SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR, YUSUF ÇAKIR, Editor, İksad Yayınevi, Ankara, pp.1-253, 2022
- II. **Proses Bilgileriyle Süt Endüstrisi Makineleri**
Cankurt H.
Gece Akademi, Ankara, 2019

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Investigation of Microbiological Properties of Silo Feed, Raw Milk and Melted Cheese Offered for Sale in Kayseri Market**
Cankurt H., Sağdıç O., Karaköse T. Z.
TÜRKİYE 1. GIDA MİKROBİYOLOJİSİ KONGRESİ, Erzurum, Turkey, 13 - 16 September 2023, pp.96
- II. **Şalgam suyu üretiminde yeni tekniklerin kullanılması**
Çavuş M., Cankurt H.
3rd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2020) , Ankara, Turkey, 19 - 20 March 2020, pp.493-494
- III. **Effect of kefir grains on the survival of Enterobacter sakazaki in baby foods**
CANKURT H., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O.
International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, Turkey, vol.2, pp.55
- IV. **Ketçap Üretiminde Peyniraltı Suyunun Kullanılabilirliği Üzerine Bir Araştırma**
CANKURT H., TÖRNÜK F., Sağdıç O.
TÜRKİYE 11. GIDA KONGRESİ, Hatay, Turkey, pp.562
- V. **The Production of Colored Cheese Using Phytochemicals of Vegetables: Ideas Worth Sharing**
Cankurt H., Çam M., Yetim H.
The International Food Machinery & Technology Exhibition (FOOMA JAPAN), Tokyo, Japan, 13 - 16 June 2017, pp.169-172
- VI. **Develi Pita Bread with Walnuts and Sugar**
Cankurt H., Sağdıç O.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid, Macedonia, 24 - 26 October 2013
- VII. **Microbiological, Steady and Dynamic Rheological Characterization of Boza Samples: Temperature Sweep Tests and Applicability of Cox-Merz Rule**
Arıcı M., Toker Ö. S., Cankurt H., Sağdıç O., Durak M. Z., Yılmaz M. T.
2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid, Macedonia, 24 - 26 October 2013
- VIII. **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
- IX. **Clostridium botulinum presence in honey and health risks**
Cankurt H., Sağdıç O.
The First Turkish Congress, Expo and Workshops on Honey and Honeybee Products, Kayseri, Turkey, 22 - 26 February 2012
- X. **A Study on the Use of Propolis, Sodium Benzoate and Potassium Sorbate as Surface Antifungals in Storage of Kasar Cheese**
Cankurt H., Sağdıç O., Özkök D.
The First Turkish Congress Expo and Workshops on Honey and Honeybee Products , Kayseri, Turkey, 22 - 26 February 2012
- XI. **Su Yastığı Sulama Yöntemi ile Sulanan Domateslerin Bazı Fizikokimyasal Özelliklerin Belirlenmesi ve Damla Sulama Yöntemi ile Karşılaştırılması**
Cankurt H., Gerçek S., Can A.
Uluslararası Tarım, Gıda ve Gastronomi Kongresi, Antalya, Turkey, 15 - 19 February 2012
- XII. **"Effect of kefir grains on the survival of Enterobacter sakazaki in baby foods**
Cankurt H., Törnük F., Sağdıç O.
International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011
- XIII. **Effect of gallic and ellagic acids on functional properties of ice cream inoculated with Lactobacillus casei**
Cankurt H., Yetim H., Sağdıç O.

1st Kiel Food Science Symposium, Kiel, Germany, 18 - 19 May 2010

XIV. "Hızlı Şalgam Suyu Üretimi: Peynir Altı Suyu Kullanılarak Fermentasyon Süresinin Kısaltılması
Cankurt H., Sağdıç O., Yetim H.

1. Uluslararası Adriyatikten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 January 2010,
pp.1030-1032

Other Publications

I. Kurban etleri nasıl muhafaza edilir?

Cankurt H.

Other, 2013

II. Süt ürünlerinin üretimi ve satışında yapılan hileler

Cankurt H.

Other, 2013

III. Sarımsaktaki ambalaj mucizesi

Cankurt H.

Other, 2013

Supported Projects

Cankurt H., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, YAHYALI İLÇESİNDE KADIN ELİ İLE KATMA DEĞERLİ DOĞAL FERMENTE ELMA SİRKESİ ÜRETİMİ, 2021 - 2022

Cankurt H., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, TALAS SÜTEVİ PROJESİ, 2021 - 2022

Cankurt H., Sağdıç O., TUBITAK Project, ÜLKEMİZE ÖZGÜ YOĞURT, PEYNİR KÜLTÜRÜ GELİŞTİRİLMESİ VE PİLOT ÖLÇEKTE ÜRETİMİ, 2017 - 2021

Cankurt H., Karaçetin E., Dadaşer Çelik F., Gür H., Gür H. M., Ateş N., Baş E., Kozlu H. H., Yaşar Korkanç S., Duman F., et al., TUBITAK Project, Zirvede Bilim: Özel Yetenekli Öğrencilerle Erciyes Dağı Bilim Okulu (TÜBİTAK 4004), 2018 - 2019

Cankurt H., Sağdıç O., Yetim H., TUBITAK Project, Düşük Tuz Yüksek Sağlık, Peynir Tuzlamada Yeni Bir Yöntem: Jel Salamura Tekniği, 2017 - 2019

Cankurt H., Arıcı M., Törnük F., Sağdıç O., Project Supported by Higher Education Institutions, ÇİĞ SÜTTEN ÜRETİLEN GELENEKSEL PEYNİRLERİN FİZİKOKİMYASAL ÖZELLİKLERİ, MİKROBİYAL GÜVENLİĞİ VE TEKSTÜRÜ ÜZERİNE KEKİK VE SARIMSAK AROMATİK SULARININ ETKİSİ, 2012 - 2014

CANKURT H., Project Supported by Other Official Institutions, BAZI TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLERİN PEYNİR ENDÜSTRİSİNDE KULLANILARAK EKONOMİYE KAZANDIRILMASI, 2012 - 2014

CANKURT H., Industrial Thesis Project, ÜLKEMİZDE YETİŞEN BAZI GÜL ÇEŞİTLERİNİN PEYZAJ VE ENDÜSTRİYEL AMAÇLI (TIP, KOZMETİK VE GIDA SEKTÖRÜNDE) KULLANIM OLANAKLARININ ARAŞTIRILMASI, 2012 - 2014

TUBITAK Project, EKZOPOLİSAKKARİT ÜRETEBEN LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNİN BAZI GIDALARIN TEKSTÜRÜ VE REOLOJİSİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2012 - 2013

CANKURT H., Project Supported by Other Official Institutions, MİKROBİYAL YOLLA STABİLİZATÖRSÜZ (SALEPSİZ) DONDURMA ÜRETİMİ, 2011 - 2012

CANKURT H., Project Supported by Other Official Institutions, PEYNİRALTI SUYUNDAN ŞALGAM SUYU ÜRETİMİ, 2010 - 2011

Patent

Cankurt H., TATLANDIRICILI KÜP ŞEKER, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 2019/22941 , Standard Registration, 2019

Cankurt H., PROBİYOTİK TURŞU BAHARATLARI VE ÜRETİM YÖNTEMİ, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention

Recourse Number: 2019/23214 , Standard Registration, 2019

Cankurt H., ŞALGAM SUYU KONSANTRESİ, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 2019/23182 , Standard Registration, 2019

Cankurt H., POLENLİ TEREYAĞI, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 2019/22868 , Standard Registration, 2019

Cankurt H., SUCUK BAHARATLI PEYNİRLER, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 2019/22952 , Standard Registration, 2019

Cankurt H., YUMUŞAK DRAJE FORMDA PEDIATRİK ŞURUP, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 2019/22965 , Standard Registration, 2019

Cankurt H., ÇEMENLİ PEYNİRLER, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 2019/22930 , Standard Registration, 2019

Cankurt H., AROMATİK SİRKE, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 2019/22934 , Standard Registration, 2019

Cankurt H., DİKENLİ BİLYELİ ŞİŞELİ HOMOJENİZATÖR, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 2019/22902 , Standard Registration, 2019

Yurt B., Çavuş M., Cankurt H., Sağdıç O., Yetim H., YUMURTA İLE BESİN DEĞERİ ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ PEYNİRLER, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Registration Number: TR2015 07552 B , Standard Registration, 2017

Cankurt H., Peynir döneri üretim yöntemi ve bu yöntemle üretilmiş peynir döneri, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Registration Number: 201110630 , Standard Registration, 2015

Cankurt H., Şalgam sosu, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Registration Number: 201000240 , Standard Registration, 2015

Cankurt H., MİKROBİYAL DONDURMA, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 2010/04131 , Standard Registration, 2010

Cankurt H., PEYNİRLİ KETÇAP, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Registration Number: 200800003 , Standard Registration, 2010

Cankurt H., PEYNİRALTI SUYU KATKILI ŞALGAM SUYU, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 2010/00241 , Standard Registration, 2010

Metrics

Publication: 38

Citation (WoS): 355

Citation (Scopus): 376

H-Index (WoS): 8

H-Index (Scopus): 8

Non Academic Experience

Presidency, CUMHURBAŞKANLIĞI RESMİ KONUTU, SÜT ÜRÜNLERİ İŞLETMESİ
Business Establishment Private, CANKURT SÜT ÜRÜNLERİ LTD. ŞTİ., MÜDÜRLÜK
ÜNAL GIDA VE İNŞAAT SAN. TİC. LTD. ŞTİ.