Doç.Dr. HASAN CANKURT

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: +90 352 207 6666 Dahili: 41527
Fax Telefonu: +90 352 437 1383
E-posta: hcankurt@kayseri.edu.tr
Diğer E-posta: hasay2006@hotmail.com
Web: https://avesis.kayseri.edu.tr/hcankurt
Posta Adresi: KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ SAFİYE ÇIKRIKÇIOĞLU MYO. KAYSERİ

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ScholarID: V5Go2CQAAAAJ
ORCID: 0000-0002-3842-6539
Publons / Web Of Science ResearcherID: ABD-3529-2020
ScopusID: 36622790700
Yoksis Araştırmacı ID: 167869

Eğitim Bilgileri

Doktora, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2010 - 2015
Yüksek Lisans, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2008 - 2010
Lisans, Harran Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2004 - 2008

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü
Arapça, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Veri Analizi, İLERİ SPSS İLE VERİ ANALİZİ 1, ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ EĞİTİM VE UYGULAMA MERKEZİ, 2024
Veri Analizi, DÖKÜMAN ANALİZİ EĞİTİMİ, ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ EĞİTİM VE UYGULAMA MERKEZİ, 2024
Ölçme ve Değerlendirme, DENEYSEL ÇALIŞMALARDA TASARIM VE ÖRNEKLEM BOYUTU BELİRLEME EĞİTİMİ, ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ EĞİTİM VE UYGULAMA MERKEZİ, 2023
Yabancı Dil, DOKTOR VE DOKTORA ÖĞRENCİLERİ İÇİN YABANCI DİLDE METİN YAZMA EĞİTİMİ, ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ EĞİTİM VE UYGULAMA MERKEZİ, 2023
Teknoloji Yönetimi, BİLİMSEL ARAŞTIRMADA TEKNOLOJİ KULLANIMI, ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ EĞİTİM VE UYGULAMA MERKEZİ, 2023
Veri Analizi, ARACI VE DÜZENLEYİCİ DEĞİŞKEN ANALİZLERİ EĞİTİMİ, ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ EĞİTİM VE UYGULAMA MERKEZİ, 2023
Veri Analizi, TUİK MİKRO VERİLERİNİN TEDARİKİ VE SPSS İLE ANALİZİ, ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ EĞİTİM VE UYGULAMA MERKEZİ, 2022
Diğer, BİLİM ETİĞİ, ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ EĞİTİM VE UYGULAMA MERKEZİ, 2022
Proje Yönetimi, İNOVASYON VE ARAŞTIRMA GELİŞTİRME PROJELERİNDE PROJE YAZIMI, ETKİ ANALİZİ VE DEĞERLENDİRME, ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ EĞİTİM VE UYGULAMA MERKEZİ, 2022

Proje Yönetimi, AR-GE VE İNOVASYON ODAKLI PROJELERDE DEĞERLENDİRME ETKİ ANALİZİ VE PROJE YAZIMI, ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ EĞİTİM VE UYGULAMA MERKEZİ, 2022
Eğitim Yönetimi ve Planlama, TÜBİTAK PROJESİ HAZIRLAMA EĞİTİMİ, YILDIZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ, 2014
Eğitim Yönetimi ve Planlama, Eğitimcilerin Eğitimi (Sınai Mülkiyet Hakları), Türk Patent Enstitüsü, 2012
Eğitim Yönetimi ve Planlama, Sınai Mülkiyet Hakları (Patent, Faydalı Model, Endüstriyel Tasarım, Marka) Eğitimi, Türk Patent Enstitüsü, 2012
Eğitim Yönetimi ve Planlama, Girişimcilik Eğitimi, Erciyes Üniversitesi Kayseri İstihdam Merkezi, 2011
Kalite Yönetimi, ISO 22000 EĞİTİMİ, Türkiye Mühendis ve Mimar Odaları Birliği, Gıda Mühendisleri Odası, 2008
Bilişim, Bilgisayar İşletmenliği, Şanlıurfa Halk Eğitim Merkezi, 2007

Yaptığı Tezler

Doktora, 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
Yüksek Lisans, PEYNİRLİ KETÇAP ÜRETİMİ VE DEPOLAMA STABİLİTESİNİN BELİRLENMESİ, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2010

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Teknolojisi, Gıda Biyoteknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon,Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç.Dr., Kayseri Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2020 - Devam Ediyor
Dr.Öğr.Üyesi, Kayseri Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2018 - Devam Ediyor
Yrd.Doç.Dr., Erciyes Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Myo., Gıda İşleme, 2015 - 2018
Öğretim Görevlisi, Erciyes Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksek Okulu, Gıda Teknolojisi, 2010 - 2015
Araştırma Görevlisi, Iğdır Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2009 - 2010
Öğretim Görevlisi, Erciyes Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Myo, Gıda İşleme, 2009 - 2009

Akademik İdari Deneyim

Bölüm Başkanı, Kayseri Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2017 - 2022
Anabilim/Bilim Dalı Başkanı, Kayseri Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, ORGANİK ÜRETİM , 2020 - 2021
Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürü, Kayseri Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2020 - 2021
MYO Müdür Yardımcısı, Kayseri Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2020 - 2020
Gıda Teknolojisi Pilot Uygulama Merkez Sorumlusu, Kayseri Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2011 - 2020
Anabilim Dalı Akademik Kurul Üyesi, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2017 - 2018

Verdiği Dersler

PATENT VE AR-GE TEKNİĞİ, Ön Lisans, 2022 - 2023
GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİNE GİRİŞ, Ön Lisans, 2023 - 2024
SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ, Ön Lisans, 2022 - 2023

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

Yönetilen Tezler

Cankurt H., Çemenli Eritme Peyniri Üretimi ve Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, G.DURMAZ(Öğrenci), 2024
Cankurt H., Sucuk Baharatlı Eritme Peyniri Üretimi ve Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, M.NURULLAH(Öğrenci), 2024
Cankurt H., Her Yönü İle İtalyan Peynirleri, Yüksek Lisans, Ö.KERİM(Öğrenci), 2024
Cankurt H., Sarı Kantaronlu Salamura Peyniri Üretimi ve Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, N.ÇİFTÇİ(Öğrenci), 2024
Cankurt H., Sulu Haşlama, Kuru Haşlama ve Mikrodalga Fırında Eritme Yöntemleri ile Kaşar Peyniri Üretimi ve Bazı Özelliklerinin Karşılaştırılması, Yüksek Lisans, F.DENİZ(Öğrenci), 2024
Cankurt H., MANDA SÜTÜNDEN FARKLI YÖNTEMLERLE YANLIK YOĞURDU ÜRETİMİ VE BAZI ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, Yüksek Lisans, Ö.KARAKOÇ(Öğrenci), 2023
Cankurt H., Artık N., Dondurma üretiminde çöven ekstraktı kullanımı, Doktora, H.KABLAN(Öğrenci), 2023
Çavuş M., Cankurt H., Blok tip eritme peyniri üretiminde havuç lifi ve bazı gumların kullanımı, Yüksek Lisans, O.GÜNER(Öğrenci), 2022
Cankurt H., ENDÜSTRİYEL OLMAYAN GIDA ÜRETİMİ, Yüksek Lisans, E.NUR(Öğrenci), 2022
Cankurt H., KAYMAKALTI MANDA SÜTÜNÜN KÖY TİPİ SALAMURA BEYAZ PEYNİR ÜRETİMİNDE KULLANILABİLME OLANAKLARININ ARAŞTIRILMASI, Yüksek Lisans, Ş.SEYHAN(Öğrenci), 2022
Cankurt H., KAYSERİ PİYASASINDA SATIŞA SUNULAN SİLO YEM, ÇİĞ SÜT VE ERİTME PEYNİRLERİNİN MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİNİN ARAŞTIRILMASI, Yüksek Lisans, T.ZEKİ(Öğrenci), 2022
Cankurt H., TÜRKİYE'NİN ORGANİK ÜRETİMDEKİ YERİ VE AVRUPA BİRLİĞİ İLE TÜRKİYE'DEKİ SERTİFİKASYON SİSTEMLERİNİN KARŞILAŞTIRILMASI, Yüksek Lisans, C.AKYÜZ(Öğrenci), 2022
Cankurt H., Kayseri piyasasında satışa sunulan silo yem, çiğ süt ve eritme peynirlerin mikrobiyolojik özelliklerinin araştırılması, Yüksek Lisans, T.ZEKİ(Öğrenci), 2022
Cankurt H., Dinlendirilmiş UHT sütün köy tipi salamura beyaz peynir üretiminde kullanılabilme olanaklarının araştırılması, Yüksek Lisans, H.IŞIK(Öğrenci), 2022
Cankurt H., Yetim H., Peynir Tuzlamada Yeni Bir Yöntem: Jel Salamura Tekniği, Doktora, M.ÇAVUŞ(Öğrenci), 2020
Cankurt H., Yağsız blok tip eritme peyniri üretiminde yumurta kullanımının peynirin fizikokimyasal, tekstürel ve duyusal özellikleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans, Y.Ramiz(Öğrenci), 2019
Cankurt H., Diyet blok tip eritme peyniri üretiminde yağ ikame maddesi olarak yumurta kullanımı, Yüksek Lisans,

R.YÜKSEL(Öğrenci), 2019
Cankurt H., Siyah havuç suyu konsantresi ve peyniraltı suyu kullanılarak tuzu azaltılmış şalgam suyu üretim imkanlarının araştırılması, Yüksek Lisans, N.Güven(Öğrenci), 2018
Cankurt H., Yurt B., Blok tip eritme peyniri üretiminde tavuk yumurtası kullanımının peynirin fizikokimyasal, tekstürel ve duyusal özellikleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans, M.ÇAVUŞ(Öğrenci), 2015
Cankurt H., Yağsız blok tip eritme peyniri üretiminde yumurta kullanımının peynirin fizikokimyasal, tekstürel ve duyusal özellikleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans, M.Çavuş(Öğrenci), 2015

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **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, cilt.41, sa.4, ss.1-10, 2021 (SCI-Expanded)

II. **The Effects of Adding Different Stabilizers in Brine on the Physicochemical, Sensory, Microbiological and Textural Properties of White Cheese**
CANKURT H.
FOODS, cilt.8, sa.4, 2019 (SCI-Expanded)

III. **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, cilt.14, sa.2, 2017 (SCI-Expanded)

IV. **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., Tatlisu N. B., Toker O. S., Cankurt H., Sagdic O.
MEAT SCIENCE, cilt.121, ss.156-165, 2016 (SCI-Expanded)

V. **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., Tatlisu N. B., SAĞDIÇ O., Cankurt H.
CARBOHYDRATE POLYMERS, cilt.136, ss.427-440, 2016 (SCI-Expanded)

VI. **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, cilt.51, sa.7, ss.1406-1410, 2014 (SCI-Expanded)

VII. **Microbiological, steady, and dynamic rheological characterization of boza samples: temperature sweep tests and applicability of the Cox-Merz rule**
ARICI M., Ersoz Tatlisu N. B., TOKER Ö. S., YILMAZ M. T., Cankurt H., DURAK M. Z., SAĞDIÇ O.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.38, sa.3, ss.377-387, 2014 (SCI-Expanded)

VIII. **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, cilt.5, sa.8, ss.2964-2971, 2012 (SCI-Expanded)

IX. **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, cilt.48, sa.2, ss.507-519, 2012 (SCI-Expanded)

X. **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, cilt.148, sa.1, ss.30-35, 2011 (SCI-Expanded)

XI. **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, cilt.103, sa.2, ss.197-210, 2011 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

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, sa.38, ss.1-7, 2022 (ESCI)

II. **Diyet Blok Tip Eritme Peyniri Üretiminde Yumurta Kullanım Olanaklarının Araştırılması**
Cankurt H., Yetim H., Yüksel R.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, sa.15, ss.579-590, 2019 (Hakemli Dergi)

III. **Siyah Havuç ve Peyniraltı Suyu Kullanılarak Üretilen Tuzu Azaltılmış Şalgam Suyunun Fizikokimyasal ve Duyusal Özellikleri**
Cankurt H., Yetim H., Güven N.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, sa.15, ss.599-610, 2019 (Hakemli Dergi)

IV. **Bazı tıbbi ve aromatik bitkilerin su ekstraktlarının ve uçucu yağlarının model gıda olarak blok tip eritme peynirinde Clostridium tyrobutyricum ve toplam maya-küf sayıları üzerine etkisi**
Cankurt H., Sağdıç O.
Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi Dergisi, cilt.0, sa.21, ss.40-52, 2019 (Hakemli Dergi)

V. **Safran İlavesinin Sade Dondurmanın bazı Özelliklerine Etkisi**
Cankurt H.
Gıda, cilt.1, sa.1, ss.1-7, 2009 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. **SÜT ÜRÜNLERİNİN MODİFİYE ATMOSFER İLE MUHAFAZASI**
Cankurt H.
SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR, YUSUF ÇAKIR, Editör, İksad Yayınevi, Ankara, ss.1-253, 2022

II. **Proses Bilgileriyle Süt Endüstrisi Makineleri**
Cankurt H.
Gece Akademi, Ankara, 2019

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. **Kayseri Piyasasında Satışa Sunulan Silo Yem, Çiğ Süt ve Eritme Peynirlerin Mikrobiyolojik Özelliklerinin Araştırılması**
Cankurt H., Sağdıç O., Karaköse T. Z.
TÜRKİYE 1. GIDA MİKROBİYOLOJİSİ KONGRESİ, Erzurum, Türkiye, 13 - 16 Eylül 2023, ss.96

II. **Şalgam suyu üretiminde yeni tekniklerin kullanılması**
Çavuş M., Cankurt H.
3rd International Eurasian Conference onBiological and Chemical Sciences(EurasianBioChem 2020) , Ankara, Türkiye, 19 - 20 Mart 2020, ss.493-494

III. **Ketçap Üretiminde Peyniraltı Suyunun Kullanılabilirliği Üzerine Bir Araştırma**
CANKURT H., TÖRNÜK F., Sağdıç O.
TÜRKİYE 11. GIDA KONGRESİ, Hatay, Türkiye, ss.562

IV. **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, Türkiye, cilt.2, ss.55

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, Japonya, 13 - 16 Haziran 2017, ss.169-172

VI. **Develi Pita Bread with Walnuts and Sugar**
Cankurt H., Sağdıç O.
The 2ndInternational Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 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.
2ndInternational Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013

VIII. **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

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, Türkiye, 22 - 26 Şubat 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, Türkiye, 22 - 26 Şubat 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, Türkiye, 15 - 19 Şubat 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, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 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, Almanya, 18 - 19 Mayıs 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, Türkiye, 15 - 17 Ocak 2010, ss.1030-1032

Diğer Yayınlar

I. **Kurban etleri nasıl muhafaza edilir?**
Cankurt H.
Diğer, 2013

II. **Süt ürünlerinin üretimi ve satışında yapılan hileler**

Cankurt H.
Diğer, 2013

III. **Sarımsaktaki ambalaj mucizesi**
Cankurt H.
Diğer, 2013

Desteklenen Projeler

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., TÜBİTAK Projesi, 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., TÜBİTAK Projesi, Zirvede Bilim: Özel Yetenekli Öğrencilerle Erciyes Dağı Bilim Okulu (TÜBİTAK 4004), 2018 - 2019
Cankurt H., Sağdıç O., Yetim H., TÜBİTAK Projesi, Düşük Tuz Yüksek Sağlık, Peynir Tuzlamada Yeni Bir Yöntem: Jel Salamura Tekniği, 2017 - 2019
Cankurt H., Arıcı M., Törnük F., Sağdıç O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ÇİĞ SÜTTEN ÜRETİLEN GELENEKSEL PEYNİRLERİN FİZİKOKİMYASAL ÖZELLİKLERİ, MİKROBİYAL GÜVENLİĞİ VE TEKSTÜRÜ ÜZERİNE KEKİK VE SARIMSAK AROMATİK SULARININ ETKİSİ, 2012 - 2014
CANKURT H., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, BAZI TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLERİN PEYNİR ENDÜSTRİSİNDE KULLANILARAK EKONOMİYE KAZNDIRILMASI, 2012 - 2014
CANKURT H., Sanayi Tezleri Projesi, ÜLKEMİZDE YETİŞEN BAZI GÜL ÇEŞİTLERİNİN PEYZAJ VE ENDÜSTRİYEL AMAÇLI (TIP, KOZMETİK VE GIDA SEKTÖRÜNDE) KULLANIM OLANAKLARININ ARAŞTIRILMASI, 2012 - 2014
TÜBİTAK Projesi, EKZOPOLİSAKKARİT ÜRETEN LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNİN BAZI GIDALARIN TEKSTÜRÜ VE REOLOJİSİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2012 - 2013
CANKURT H., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, MİKROBİYAL YOLLA STABİLİZATÖRSÜZ (SALEPSİZ) DONDURMA ÜRETİMİ, 2011 - 2012
CANKURT H., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, PEYNİRALTI SUYUNDAN ŞALGAM SUYU ÜRETİMİ, 2010 - 2011

Patent

Cankurt H., PROBİYOTİK TURŞU BAHARATLARI VE ÜRETİM YÖNTEMİ, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2019/23214 , Standart Tescil, 2019
Cankurt H., ŞALGAM SUYU KONSANTRESİ, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2019/23182 , Standart Tescil, 2019
Cankurt H., POLENLİ TEREYAĞI, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2019/22868 , Standart Tescil, 2019
Cankurt H., SUCUK BAHARATLI PEYNİRLER, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2019/22952 , Standart Tescil, 2019
Cankurt H., YUMUŞAK DRAJE FORMDA PEDİATRİK ŞURUP, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2019/22965 , Standart Tescil, 2019
Cankurt H., ÇEMENLİ PEYNİRLER, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2019/22930 , Standart Tescil, 2019
Cankurt H., DİKENLİ BİLYELİ ŞİŞELİ HOMOJENİZATÖR, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2019/22902 , Standart Tescil, 2019
Cankurt H., AROMATİK SİRKE, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2019/22934 , Standart Tescil, 2019
Cankurt H., TATLANDIRICILI KÜP ŞEKER, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2019/22941 ,

Standart Tescil, 2019
Yurt B., Çavuş M., Cankurt H., Sağdıç O., Yetim H., YUMURTA İLE BESİN DEĞERİ ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ PEYNİRLER, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Tescil No: TR2015 07552 B , Standart Tescil, 2017
Cankurt H., Peynir döneri üretim yöntemi ve bu yöntemle üretilmiş peynir döneri, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Tescil No: 201110630 , Standart Tescil, 2015
Cankurt H., Şalgam sosu, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Tescil No: 201000240 , Standart Tescil, 2015
Cankurt H., PEYNİRLİ KETÇAP, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Tescil No: 200800003 , Standart Tescil, 2010
Cankurt H., PEYNİRALTI SUYU KATKILI ŞALGAM SUYU, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2010/00241 , Standart Tescil, 2010
Cankurt H., MİKROBİYAL DONDURMA, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2010/04131 , Standart Tescil, 2010

Metrikler

Yayın: 35
Atıf (WoS): 355
Atıf (Scopus): 376
H-İndeks (WoS): 8
H-İndeks (Scopus): 8

Akademi Dışı Deneyim

Cumhurbaşkanlığı, CUMHURBAŞKANLIĞI RESMİ KONUTU, SÜT ÜRÜNLERİ İŞLETMESİ
Ticari Kuruluş Özel, CANKURT SÜT ÜRÜNLERİ LTD. ŞTİ., MÜDÜRLÜK
ÜNAL GIDA VE İNŞAAT SAN. TİC. LTD. ŞTİ.