

Doç.Dr. DERYA KOÇAK YANIK

Kişisel Bilgiler

Web: <https://avesis.ogu.edu.tr/B0682>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-3866-899X

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAG-5034-2020

ScopusID: 55654930000

Yoksis Araştırmacı ID: 148495

Eğitim Bilgileri

Doktora, Gaziantep Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2009 - 2013

Yüksek Lisans, Gaziantep Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2006 - 2009

Lisans, Gaziantep Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2001 - 2006

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

Doktora, Production of low caloric and spreadable lipid by enzymatic interesterification of terebinth fruit (Pistacia terebinthus L.) oil, Gaziantep Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2013

Yüksek Lisans, Dried and concentrated products from mulberry (Morus alba and Morus nigra) and the changes during their processing, Gaziantep Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2009

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Kimyası, Gıda Teknolojisi, Gıda Analizleri

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç.Dr., Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2023 - Devam Ediyor

Doç.Dr., Gaziantep Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2019 - 2023

Yrd.Doç.Dr., Gaziantep Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2015 - 2019

Araştırma Görevlisi, Gaziantep Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2006 - 2014

Akademik İdari Deneyim

Farabi Programı Bölüm Koordinatörü, Gaziantep Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2015 - 2018

Erasmus Programı Bölüm Koordinatörü, Gaziantep Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2015 - 2018

Verdiği Dersler

FOOD PACKAGING, Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

FOOD WASTE MANAGEMENT, VALORIZATION, AND SUSTAINABILITY IN THE FOOD INDUSTRY, Yüksek Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019

Engineering Orientation , Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015

INSTRUMENTAL ANALYSIS, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017

Graduation project, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2016 - 2017, 2015 - 2016

Organic Chemistry, Lisans, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015

Food Chemistry, Lisans, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017

General Chemistry, Lisans, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015

Yönetilen Tezler

Koçak Yanık D., Effect of encapsulation techniques on powder characteristics and aroma retention of Pistacia terebinthus L. fruit oil, Yüksek Lisans, M.DELAL(Öğrenci), 2022

Koçak Yanık D., Drying behavior of olive pomace with hot air assisted-radiofrequency drying and its associated effect on olive pomace oil quality, Yüksek Lisans, S.TURAN(Öğrenci), 2022

Koçak Yanık D., Göğüş F., Meyve suyu dolgulu jelly şekerleme geliştirilmesi, Yüksek Lisans, B.KILIÇ(Öğrenci), 2021

Koçak Yanık D., Drying of pretreated apricot by combined solar and radio frequency system, Yüksek Lisans, M.SEVER(Öğrenci), 2021

Koçak Yanık D., Extraction of pectin from pistachio hull and its use in emulsion system, Yüksek Lisans, S.BARIŞ(Öğrenci), 2020

Koçak Yanık D., Göğüş F., Encapsulation of flaxseed oil enriched in carotenoid by microwave technique using innovative wall materials, Doktora, A.ELİK(Öğrenci), 2020

Koçak Yanık D., Extraction of triterpenic acids from wet olive pomace by using closed microwave extraction system, Yüksek Lisans, S.İLGÜN(Öğrenci), 2019

Koçak Yanık D., Effect of spray drying parameters on blueberry and strawberry juice concentrates, Yüksek Lisans, K.ATACAN(Öğrenci), 2018

Koçak Yanık D., Linnemann A., Stability of apigenininidin in maize porridge, Yüksek Lisans, F.HAZAL(Öğrenci), 2017

Koçak Yanık D., Emre E. E., Kızartma yağına vaks eklenmesinin yağ emilimi ve bazı kalite parametreleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans, N.ÇOŞKUN(Öğrenci), 2017

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Development and characterization of gelatin-based biodegradable films incorporated with pistachio shell hemicellulose**
Harrazi N., Özbek H. N., Yanık D., Zaghib I., Göğüş F.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Environmentally Friendly Approach to Pectin Extraction from Grapefruit Peel: Microwave-Assisted High-Pressure CO₂/H₂O**
Öztürk T., Özbek H. N., KOÇAK YANIK D.
Foods, cilt.13, sa.3, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **The green novel approach in hydrolysis of pistachio shell into xylose by microwave-assisted high-**

pressure CO₂/H₂O

Hazal F., Özbek H. N., Fahrettin G., Yanik D.

Journal of the Science of Food and Agriculture, cilt.104, sa.1, ss.116-124, 2024 (SCI-Expanded)

- IV. **Hot-Air-Assisted Radiofrequency Drying of Olive Pomace and Its Effect on the Quality of Olive Pomace Oil**
Turan S., Elik Demir A., G F., Yanik D.
FOODS, cilt.12, sa.18, 2023 (SCI-Expanded)
- V. **Effect of Encapsulation Techniques on Aroma Retention of *Pistacia terebinthus* L. Fruit Oil: Spray Drying, Spray Freeze Drying, and Freeze Drying**
Yaman D. M., Koçak Yanik D., Elik Demir A., Uzun Karka H., GÜÇLÜ G., SELLİ S., Kelebek H., Fahrettin G.
FOODS, cilt.12, sa.17, 2023 (SCI-Expanded)
- VI. **Pistachio hull as an alternative pectin source: its extraction and use in oil in water emulsion system**
Baris S., Elik A., Gogus F., Yanik D.
PREPARATIVE BIOCHEMISTRY & BIOTECHNOLOGY, cilt.53, sa.4, ss.433-442, 2023 (SCI-Expanded)
- VII. **Microwave-Assisted Bleaching of Olive Pomace Oil: Optimization of Bleaching Parameters and Comparison with Conventionally Bleached Oil**
Secilmis S. S., Yanik D., Fadiloglu S., Gogus F.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.124, sa.11, 2022 (SCI-Expanded)
- VIII. **Hot air-assisted radio frequency drying of grated potato (*Solanum tuberosum* L.): Drying behavior and the associated effect on characteristics of potato flour**
Kemal E., Ozbek H. N., Gogus F., Yanik D.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.87, sa.9, ss.4068-4081, 2022 (SCI-Expanded)
- IX. **Hot air-assisted radiofrequency drying of avocado: Drying behavior and the associated effect on the characteristics of avocado powder**
Ozbek H. N., Koc B., Yanik D., Gogus F.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.45, sa.9, 2022 (SCI-Expanded)
- X. **Effect of sequential-combined solar energy assisted hot air and hot air assisted radio frequency drying on the physical and chemical properties of dried apricots**
Ozbek H. N., Elik A., Yanik D., Isinay B., Sever M., Bulut E., Topcam H., Dalgic A. C., ERDOĞDU F., Gogus F.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.59, sa.7, ss.2894-2904, 2022 (SCI-Expanded)
- XI. **Valorization of Olive Pomace: Extraction of Maslinic and Oleanolic by Using Closed Vessel Microwave Extraction System**
Biltekin S. I., Gogus F., Yanik D.
WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, cilt.13, sa.3, ss.1599-1608, 2022 (SCI-Expanded)
- XII. **Sequential-combined solar energy assisted hot air and hot air-assisted radio frequency drying to produce high-quality dried whole apricots: An optimization study for process parameters**
Ozbek H. N., Bulut E., Isinay B., Sever M., Topcam H., Yanik D., Dalgic A. C., ERDOĞDU F., Elik A., Gogus F.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.3, 2022 (SCI-Expanded)
- XIII. **Hot air-assisted radio frequency drying of apricots: Mathematical modeling study for process design**
Topcam H., Gogus F., Ozbek H. N., Elik A., Yanik D., Dalgic A. C., ERDOĞDU F.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.87, sa.2, ss.764-779, 2022 (SCI-Expanded)
- XIV. **A comparative study on performance of industrial and microwave techniques for sunflower oil bleaching process**
Secilmis S. S., Yanik D., Fadiloglu S., Gogus F.
FOOD CHEMISTRY, cilt.365, 2021 (SCI-Expanded)
- XV. **The effects of pectin and wax on the characteristics of oil-in-water (O/W) emulsions**
Elik A., Yanik D., Ozel B., ÖZTOP H. M., Gogus F.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.86, sa.7, ss.3148-3158, 2021 (SCI-Expanded)
- XVI. **A comparative study of encapsulation of carotenoid enriched-flaxseed oil and flaxseed oil by spray freeze-drying and spray drying techniques**
Elik A., Yanik D., Gogus F.

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.143, 2021 (SCI-Expanded)

- XVII. **Effect of microwave-assisted alkali pre-treatment on fractionation of pistachio shell and enzymatic hydrolysis of cellulose-rich residues**
Ozbek H. N., Kocak Yanik D., Fadiloglu S., Gogus F.
JOURNAL OF CHEMICAL TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, cilt.96, sa.2, ss.521-531, 2021 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Physical characterization of high methoxyl pectin and sunflower oil wax emulsions: A low-field ¹H NMR relaxometry study**
Akkaya S., Ozel B., ÖZTOP H. M., Yanik D., Gogus F.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.86, sa.1, ss.120-128, 2021 (SCI-Expanded)
- XIX. **Ultrasound-assisted alkaline pre-treatment and its sequential combination with microwave for fractionation of pistachio shell**
Ozbek H. N., Yanik D., Fadiloglu S., Gogus F.
RENEWABLE ENERGY, cilt.157, ss.637-646, 2020 (SCI-Expanded)
- XX. **Pistachio (*Pistacia vera* L.) Hull as a Potential Source of Phenolic Compounds: Evaluation of Ethanol-Water Binary Solvent Extraction on Antioxidant Activity and Phenolic Content of Pistachio Hull Extracts**
Ozbek H. N., Halahlih F., Gogus F., Yanik D., Azaizeh H.
WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, cilt.11, sa.5, ss.2101-2110, 2020 (SCI-Expanded)
- XXI. **Microwave-assisted extraction of carotenoids from carrot juice processing waste using flaxseed oil as a solvent**
Elik A., Yanik D., Gogus F.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.123, 2020 (SCI-Expanded)
- XXII. **Optimization of microwave-assisted extraction of bioactive compounds from pistachio (*Pistacia vera* L.) hull**
Ozbek H. N., Yanik D., Fadiloglu S., Gogus F.
SEPARATION SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.55, sa.2, ss.289-299, 2020 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Optimization of microwave-assisted extraction of phenolics from blueberry**
ELİK A., KOÇAK YANIK D., GÖĞÜŞ F.
ROMANIAN BIOTECHNOLOGICAL LETTERS, cilt.24, sa.1, ss.30-40, 2019 (SCI-Expanded)
- XXIV. **The green biorefinery concept for the valorisation of pistachio shell by high-pressure CO₂/H₂O system**
Ozbek H. N., Fockink D. H., Yanik D., Gogus F., Lukasik R. M.
JOURNAL OF CLEANER PRODUCTION, cilt.196, ss.842-851, 2018 (SCI-Expanded)
- XXV. **Microwave-assisted extraction of non-polar compounds from pistachio hull and characterization of extracts**
Ozbek H. N., Yanik D., Fadiloglu S., Cavdar H. K., Gogus F.
GRASAS Y ACEITES, cilt.69, sa.3, 2018 (SCI-Expanded)
- XXVI. **A Novel Modified Lipid: Enzymatic Esterification of 2-Monoacylglycerol with *N*-acetyl-l-leucine**
Cavdar H. K., Yanik D., Gogus F., Fadiloglu S.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.83, sa.3, ss.597-604, 2018 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Consumption and attitudes regarding berries-based products - comparative analysis of Romania, France and Turkey**
Popa M. E., Geicu-Cristea M., Popa A., Draghici M., Tanase E. E., Mitelut A., Iorga C. S., Guillaume C., Gontard N., Guillard V., et al.
ROMANIAN BIOTECHNOLOGICAL LETTERS, sa.3, ss.12568-12576, 2017 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Alternative to traditional olive pomace oil extraction systems: Microwave-assisted solvent extraction of oil from wet olive pomace**
Yanik D.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.77, ss.45-51, 2017 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Optimisation of Microwave-Assisted Extraction of Pomegranate (*Punica granatum* L.) Seed**

Oil and Evaluation of Its Physicochemical and Bioactive Properties

Cavdar H. K., Yanik D., Gok U., Gogus F.

FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, sa.1, ss.86-94, 2017 (SCI-Expanded)

- XXX. **Influence of three different concentration techniques on evaporation rate, color and phenolics content of blueberry juice**
Elik A., Yanik D., Maskan M., Gogus F.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.53, sa.5, ss.2389-2395, 2016 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Acidolysis of terebinth fruit oil with palmitic and caprylic acids in a recirculating packed bed reactor: optimization using response surface methodology**
Yanik D., Keskin H., Fadiloglu S., Gogus F.
GRASAS Y ACEITES, cilt.67, sa.2, 2016 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Valorization of Olive Pomace Oil with Enzymatic Synthesis of 2-Monoacylglycerol**
Keskin H., Yanik D., Mucuk H. N., Gogus F., Fadiloglu S.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.81, sa.4, 2016 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **Volatiles of Fresh and Commercial Sweet Red Pepper Pastes: Processing Methods and Microwave Assisted Extraction**
Gogus F., Ozel M. Z., Keskin H., Yanik D., Lewis A. C.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.18, sa.8, ss.1625-1634, 2015 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Processing of a novel powdered herbal coffee (<i>Pistacia Terebinthus L</i>. Fruits Coffee) and its sensorial properties**
Secilmis S. S., Yanik D., Gogus F.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.52, sa.7, ss.4625-4630, 2015 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Effect of roasting method and oil reduction on volatiles of roasted <i>Pistacia terebinthus</i> using direct thermal desorption-GCxGC-TOF/MS**
Ozel M. Z., Yanik D., Gogus F., Hamilton J. F., Lewis A. C.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.59, sa.1, ss.283-288, 2014 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **Acidolysis Reaction of Terebinth Fruit Oil with Palmitic and Caprylic Acids to Produce Low Caloric Spreadable Structured Lipid**
Kocak D., Keskin H., Fadiloglu S., Gogus F.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.90, sa.7, ss.999-1009, 2013 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **Determination of volatile nitrosamines in grilled lamb and vegetables using comprehensive gas chromatography - Nitrogen chemiluminescence detection**
Kocak D., Ozel M. Z., Gogus F., Hamilton J. F., Lewis A. C.
FOOD CHEMISTRY, cilt.135, sa.4, ss.2215-2220, 2012 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **Enzymatic acidolysis of triolein with palmitic and caprylic acids: Optimization of reaction parameters by response surface methodology**
Keskin H., Kocak D., Gogus F., Fadiloglu S.
GRASAS Y ACEITES, cilt.63, sa.3, ss.274-283, 2012 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **Analysis of roasted and unroasted <i>Pistacia terebinthus</i> volatiles using direct thermal desorption-GCxGC-TOF/MS**
Gogus F., Ozel M. Z., Kocak D., Hamilton J. F., Lewis A. C.
FOOD CHEMISTRY, cilt.129, sa.3, ss.1258-1264, 2011 (SCI-Expanded)
- XL. **Characterization of Terebinth Fruit Oil and Optimization of Acidolysis Reaction with Caprylic and Stearic Acids**
Kocak D., Keskin H., Fadiloglu S., Kowalski B., Gogus F.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.88, sa.10, ss.1531-1538, 2011 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **A Comprehensive Review on Valuable Components in Food Processing Waste and Their Recovery by**

Microwave Assisted Extraction

Hazal F., ÖZBEK H. N., GÖĞÜŞ F., KOÇAK YANIK D.

Euroasia Journal of Mathematics, Engineering, Natural & Medical Sciences, 2023 (Hakemli Dergi)

II. Fıstık sert kabuğunun mikrodalga-CO₂ destekli hidroliz sistemi ile ksiloza hidrolizi

Hazal F., ÖZBEK H. N., GÖĞÜŞ F., KOÇAK YANIK D.

Gıda ve yem bilimi-teknolojisi dergisi, cilt.0, 2023 (Hakemli Dergi)

III. Kombine güneş enerjisi destekli hava ve sıcak hava destekli radyo frekans kurutma sistemiyle kurutulan kayısıların nem içeriği, tekstürel ve duyuşal özellikleri üzerine depolamanın etkisi

ELİK A., ÖZBEK H. N., SEVER M., Bulut ş. e., Işınay B., KOÇAK YANIK D., DALGIÇ A. C., ERDOĞDU F., GÖĞÜŞ F.

Gıda ve yem bilimi-teknolojisi dergisi, cilt.0, ss.36-46, 2022 (Hakemli Dergi)

IV. The effect of storage on some chemical and microbial properties of apricots dried with a combined solar energy assisted air and hot air assisted radio frequency drying system

ÖZBEK H. N., ELİK A., SEVER M., Bulut ş. e., KOÇAK YANIK D., DALGIÇ A. C., ERDOĞDU F., GÖĞÜŞ F.

Food and Health, cilt.7, 2021 (Hakemli Dergi)

V. Kombine kurutma sistemiyle kurutulan kayısıların renk parametreleri üzerine depolamanın Etkisi

ÖZBEK H. N., ELİK A., Işınay B., SEVER M., Bulut ş. e., KOÇAK YANIK D., DALGIÇ A. C., ERDOĞDU F., GÖĞÜŞ F.

AKADEMIK GIDA, cilt.19, ss.257-266, 2021 (Scopus)

VI. Recovery of Valuable Components from Food Wastes by Microwave Assisted Extraction

KOÇAK YANIK D., ÖZBEK H. N., GÖĞÜŞ F.

International Journal of Scientific and Technological Research, cilt.6, sa.9, ss.27-41, 2020 (Hakemli Dergi)

VII. Fruits and Vegetables Purchasing Attitudes in Turkey: Packaging and Loss Reduction

KOÇAK YANIK D., ELİK A., İSTANBULLU Y., GÖĞÜŞ F.

International Journal of Scientific and Technological Research, cilt.6, sa.8, ss.39-45, 2020 (Hakemli Dergi)

VIII. Strategies to Reduce Post-Harvest Losses for Fruits and Vegetables

ELİK A., KOÇAK YANIK D., istanbullu Y., güzelsoy N., Yavuz A., GÖĞÜŞ F.

International Journal of Scientific and Technological Research, cilt.5, sa.3, ss.29-39, 2019 (Hakemli Dergi)

IX. Effect of Pectin-Wax Coating and Its Incorporation with Pistachio Hull Extract on the Quality of Fresh-Cut Apples

AL HABBAL D., ÖZBEK H. N., KOÇAK YANIK D., GÖĞÜŞ F.

Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.23, sa.3, ss.313-323, 2019 (Hakemli Dergi)

X. Yaban Mersini (Vaccinium corymbosum L.) Suyu KonsantresininPüskürtmeli Kurutucuda Kurutulması: Tepki Yüzey YöntemiyleOptimizasyon

Atacan K., KOÇAK YANIK D.

AKADEMIK GIDA, cilt.15, sa.2, ss.139-148, 2017 (Hakemli Dergi)

XI. Optimization of Microwave-assisted Extraction of Phenolics from Organic Strawberry Using Response Surface Methodology

ELİK A., KOÇAK YANIK D., GÖĞÜŞ F.

Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.21, sa.2, ss.143-154, 2017 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. Probiotics Prebiotics in Lipid Methabolism

KOÇAK YANIK D., ERBAĞCI A. B., GÖĞÜŞ F.

Probiotics Prebiotics in Food Nutrition and Health, , Editör, CRC Press, ss.132-155, 2014

II. Yağ Teknolojisi

GÖĞÜŞ F., KOÇAK YANIK D.

Heryönüyle Gıda, Fügen Durlu ÖZKAYA, Serap Coşansu, Kamuran Ayhan, Editör, Sidas MedyaLtd. Şti., ss.120-134, 2013

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **PRETREATMENT METHODS OF LIGNOCELLULOSIC BIOMASS FOR BIOFUELS AND BIOPRODUCTS**
Hazal F., GÖĞÜŞ F., KOÇAK YANIK D.
4. BASKENT INTERNATIONAL CONFERENCE ON MULTIDISCIPLINARY STUDIES, Ankara, Türkiye, 4 - 06 Ağustos 2023
- II. **DIFFERENT DRYING METHODS AND THEIR EFFECT ON SOME PROPERTIES OF CITRUS FRUIT**
ISMAIL M., KOÇAK YANIK D., GÖĞÜŞ F.
III. International Istanbul Current Scientific Research Congress, İstanbul, Türkiye, 8 - 09 Şubat 2023
- III. **GREEN AND INNOVATIVE EXTRACTION OF BIOACTIVE COMPOUNDS FROM CITRUS FRUIT WASTES**
Armağan H. S., ELİK A., KOÇAK YANIK D., GÖĞÜŞ F.
BASKENT INTERNATIONAL CONFERENCE ON MULTIDISCIPLINARY STUDIES.III, 23 Eylül 2022
- IV. **A REVIEW ON VARIOUS TECHNIQUES OF ANTHOCYANINS EXTRACTION FROM BLACK CARROT AND BLACK CARROT POMACE**
BİL TEKİN S. İ., ELİK A., KOÇAK YANIK D., GÖĞÜŞ F.
MEDITERRANEAN INTERNATIONAL CONFERENCE ON RESEARCH IN APPLIED SCIENCES, 22 Nisan 2022
- V. **HEMICELLULOSE.BASED FILIT{S AND THEIR CHARACTERISTICS FOR FOOD APPLICATIONS**
HARRAZI N., ÖZBEK H. N., KOÇAK YANIK D., ZAGHBIB I., GÖĞÜŞ F.
ÇUKUROVA 8th INTERNATIONAL SCIENTIFIC RESEARCHES CONFERENCE, 15 Nisan 2022
- VI. **Yüksek Metoksili pektin ve ayçiçek yağı vaksı emülsiyonlarının NMR relaksometre ile karakterizasyonu**
akkaya s., ÖZTOP H. M., KOÇAK YANIK D., GÖĞÜŞ F.
10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 9 - 11 Kasım 2017
- VII. **A Literature Survey: Active Compounds and Health Effects of Plant Seed Oils**
KESKİN ÇAVDAR H., KOÇAK YANIK D., GÖĞÜŞ F., FADİLOĞLU S.
15th Euro Fed Lipid Congress, 27 - 30 Ağustos 2017
- VIII. **Characterization of a Novel Modified Lipid: α -acetyl-L-leucine Incorporated 2-monoacylglycerol**
KESKİN ÇAVDAR H., KOÇAK YANIK D., GÖĞÜŞ F., FADİLOĞLU S.
15th Euro Fed Lipid Congress, 27 - 30 Ağustos 2017
- IX. **Recovery of Valuable Components from Food Waste by Microwave Assisted Extraction**
KOÇAK YANIK D.
5th International Conference, Agriculture Food, 20 - 24 Haziran 2017
- X. **Microwave-assisted Extraction of Non-Polar Compounds from Pistachio (*Pistacia vera* L.) Hull and Characterization of Extracts.**
MUCUK H. N., KOÇAK YANIK D., FADİLOĞLU S., KESKİN ÇAVDAR H., GÖĞÜŞ F.
III International Conference On Engineering And Natural Sciences (ICENS), 3 - 07 Mayıs 2017
- XI. **Microwave-Assisted Oil Extraction: Effects on Oil Yield and Quality**
ÖZBEK H. N., KOÇAK YANIK D., GÖĞÜŞ F.
III International Conference On Engineering And Natural Sciences (ICENS), Macaristan, 3 - 07 Mayıs 2017
- XII. **Triterpenik Asitlerin Kapalı Sistem Mikrodalga ile Yaş Pirinadan Ekstraksiyonu**
Biltekin S. İ., GÖĞÜŞ F., KOÇAK YANIK D.
YABİTED III. Bitkisel Yağ Kongresi, Türkiye, 12 - 15 Nisan 2017
- XIII. **Patates Kızartmasında Yağ Emiliminin Düşürülmesi**
Nagehan Ç., KOÇAK YANIK D., KESKİN ÇAVDAR H., GÖĞÜŞ F., EMRE E. E.
YABİTED III. Bitkisel Yağ Kongresi, Türkiye, 12 - 15 Nisan 2017
- XIV. **STABILITY OF APIGENINIDIN IN MAIZE PORRIDGE**
Hazal F., Linneman A., Akogou F., GÖĞÜŞ F., KOÇAK YANIK D.
6th International Congress On Food Technology, 18 - 19 Mart 2017
- XV. **Yüksek Metoksili Pektin ve Ayçiçeği Vaksı Karışımların Formülasyonu ve Fiziksel Karakterizasyonu**
Akkaya S., ÖZTOP H. M., GÖĞÜŞ F., KOÇAK YANIK D.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016

- XVI. **Microwave-assisted Extraction of Pistachio (*Pistacia vera*) Hull and Some Chemical Properties of Extracts**
MUCUK H. N., KOÇAK YANIK D., FADİLOĞLU S., KESKİN ÇAVDAR H., GÖĞÜŞ F.
International conference on The Future of Food Waste: Challenges and Opportunities for Valorisation in Europe, 20 - 21 Eylül 2016
- XVII. **Lipase Catalyzed Esterification of 2-Monoacylglycerol with N α -Ac-Leu(Val)-OH**
KESKİN ÇAVDAR H., KOÇAK YANIK D., GÖĞÜŞ F., FADİLOĞLU S.
European Biotechnology Congress 2016, 5 - 07 Mayıs 2016
- XVIII. **Optimization of Microwave Assisted Extraction of Olive Pomace Oil and Evaluation of Impacts on Oil yield and Quality**
KOÇAK YANIK D.
3rd International Conference on Waste Management, Ecology and Biological Sciences, 20 - 21 Nisan 2016
- XIX. **Extraction of phenolic compounds from strawberries using microwave technique**
ELİK A., KOÇAK YANIK D., GÖĞÜŞ F.
Biologically Active Compounds in Food, International Conference, 15 - 16 Ekim 2015
- XX. **Utilization of Olive Pomace Oil A Review**
KESKİN H., KOÇAK YANIK D., GÖĞÜŞ F., FADİLOĞLU S.
3th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015
- XXI. **Microwave Assisted Extraction of Pectin from Grapefruit Peel Optimization of Extraction Conditions**
KOYUNCU Ç., KESKİN H., KOÇAK YANIK D., GÖĞÜŞ F.
1st International Conference on Green Chemistry and Sustainable Technologies, 30 Eylül - 03 Ekim 2015
- XXII. **Chemical characterization of pistachio *Pistacia vera* hull and yield of hexane and ethanol extracts**
MUCUK H. N., KOÇAK YANIK D., FADİLOĞLU S., KESKİN H., GÖĞÜŞ F.
1st International Conference on Green Chemistry and Sustainable Technologies, 30 Eylül - 03 Ekim 2015
- XXIII. **A Novel Approach Lipase Catalyzed Esterification of 2 monoacylglycerol and N acetyl L leucine**
KESKİN H., KOÇAK YANIK D., GÖĞÜŞ F., FADİLOĞLU S.
13. Eurofedlipid Congress, Florence, Italy, 27 - 30 Eylül 2015
- XXIV. **Microwave assisted extraction of oil from wet olive pomace**
KOÇAK YANIK D.
13 th Euro Fed Lipid Congress, 27 - 30 Eylül 2015
- XXV. **Microwave Assisted Extraction of Pomegranate *Punica granatum* L Seed Oil using Response Surface Methodology**
GÖK U., KESKİN H., KOÇAK YANIK D., GÖĞÜŞ F.
13th Eurofedlipid Congress, 27 - 30 Eylül 2015
- XXVI. **Yağ yerine kullanılan Maddeler Yağ ikameleri ve Yağ Taklitleri**
KOÇAK YANIK D., KESKİN ÇAVDAR H., FADİLOĞLU S., GÖĞÜŞ F.
YABİTED II. Bitkisel Yağ Kongresi, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2015
- XXVII. **Çevre Dostu Amino Asit Bazlı Sürfaktantlar**
KESKİN ÇAVDAR H., KOÇAK YANIK D., GÖĞÜŞ F., FADİLOĞLU S.
2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015
- XXVIII. **Utilization of Olive Pomace Oil with Enzymatic Production of 2 monoacylglycerol**
KESKİN H., MUCUK H. N., KOÇAK YANIK D., GÖĞÜŞ F., FADİLOĞLU S.
ICBET 2014: XII International Conference on Bioscience Engineering and Technology, 22 - 24 Aralık 2014
- XXIX. **Utilization of Olive Pomace Oil with Enzymatic Production of 2-monoacylglycerol**
KESKİN ÇAVDAR H., MUCUK H. N., KOÇAK YANIK D., GÖĞÜŞ F., FADİLOĞLU S.
ICBET 2014: XII International Conference on Bioscience Engineering and Technology, 22 - 23 Aralık 2014
- XXX. **Synthesis of 2 Monoacylglycerol with Enzymatic Hydrolysis using Porcine Pancreatic Lipase**
KESKİN H., MUCUK H. N., KOÇAK YANIK D., GÖĞÜŞ F., FADİLOĞLU S.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, 26 - 29 Mayıs 2014
- XXXI. **Effect of Production Methods on the Volatile Compounds of Sweet Red Pepper Paste**
GÖĞÜŞ F., ÖZEL M., KESKİN H., KOÇAK YANIK D., AC L.

3rd International ISEKI- Food Congress-Food Science and Technology Excellence for a Sustainable Bioeconomy, 21 - 23 Mayıs 2014

- XXXII. **The effect of reaction variables on the synthesis of 2 Monoacylglycerol from refined olive pomace oil**
KESKİN H., MUCUK H. N., KOÇAK YANIK D., GÖĞÜŞ F., FADİLOĞLU S.
3rd International ISEKI- Food Congress-Food Science and Technology Excellence for a Sustainable Bioeconomy, 21 - 23 Mayıs 2014
- XXXIII. **Acidolysis Reaction of Terebinth Fruit Oil with Palmitic and Caprylic Acids in a Recirculating Packed Bed Reactor Optimization using response surface methodology**
KOÇAK YANIK D., KESKİN H., FADİLOĞLU S., GÖĞÜŞ F.
11th Euro Fed Lipid Congress, 27 - 30 Ekim 2013
- XXXIV. **Traditional Bitter Orange Citrus Aurantium L Molasses**
KESKİN H., MUCUK H. N., KOÇAK YANIK D., GÖĞÜŞ F., FADİLOĞLU S.
2. International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 - 26 Ekim 2013
- XXXV. **A Traditional Natural and Nutrious Food Product Molasses**
MUCUK H. N., KESKİN H., KOÇAK YANIK D., GÖĞÜŞ F., FADİLOĞLU S.
2. International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 - 26 Ekim 2013
- XXXVI. **Et ve Sebzelerin Mangalda Pişirilmesi Esnasında Oluşan Nitroz Aminlerin Azot Kemilüminesans Dedektörlü İki Boyutlu Gaz Kromatografisi ile Tayinleri**
ÖZEL M., GÖĞÜŞ F., KOÇAK YANIK D., JF H., AC L.
Ulusal Analitik Kimya kongresi, Türkiye, 3 - 07 Eylül 2012
- XXXVII. **Menengiç meyve yağının palmitik ve kaprilik asit ile enzimatik asidolizi Tepki yüzey metodu ile reaksiyon koşullarının optimizasyonu**
KOÇAK YANIK D., KESKİN H., FADİLOĞLU S., GÖĞÜŞ F.
YABİTED I. Bitkisel yağ kongresi, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012
- XXXVIII. **Trioleinin enzimatik asidoliz metoduyla modifikasyonu**
KESKİN H., KOÇAK YANIK D., FADİLOĞLU S., GÖĞÜŞ F.
YABİTED I. Bitkisel yağ kongresi, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012
- XXXIX. **Interesterification of Triolein with Palmitic and Caprylic Acids Optimization of Reaction Parameters by Response Surface Methodology**
KESKİN H., KOÇAK YANIK D., FADİLOĞLU S., GÖĞÜŞ F.
9th Euro Fed Lipid Congress, 18 - 21 Eylül 2011
- XL. **TRACK FAST training requirements and careers for knowledge based food science and technology in Europe food industry flash animations**
KOÇAK YANIK D., Huub L., GÖĞÜŞ F.
2nd International ISEKI_Food Conference, 31 Ağustos - 02 Eylül 2011
- XLI. **Analysis of roasted and unroasted Pistacia terebinthus volatiles using direct thermal desorption GCxGC TOF MS**
GÖĞÜŞ F., ÖZEL M., KOÇAK YANIK D., Hamilton J.
International Food congress, Novel Approches in Food Industry, 26 - 29 Mayıs 2011
- XLII. **New developments in the synthesis of reduced calorie fats**
KESKİN H., KOÇAK YANIK D., FADİLOĞLU S., GÖĞÜŞ F.
1st International Congress on Food Technology, 3 - 06 Kasım 2010
- XLIII. **The effect of air drying on shrinkage and color characteristics of mulberry Morus alba**
KOÇAK YANIK D., Eren S., GÖĞÜŞ F.
1st International Congress on Food Technology, 3 - 06 Kasım 2010
- XLIV. **Characterization of Terebinth Pistacia terebinthus L Fruit oil and Enzymatic modification by incorporation of Caprylic and stearic acid**
KOÇAK YANIK D., FADİLOĞLU S., Kowalski B., GÖĞÜŞ F.
The 4th International Student Conference on Advanced Science and Technology, 25 - 26 Mayıs 2010

Desteklenen Projeler

Koçak Yanık D., Göğüş F., UFUK 2020 Projesi, Innovative Mild Processing Tailored to Ensure Sustainable and High Quality Organic Fruit Products, 2020 - 2024

Koçak Yanık D., Göğüş F., Yılmaztekin M., TÜBİTAK Projesi, Mikrodalga/CO₂ yöntemi kullanılarak fıstık sert kabuğunun ksiloza hidrolizi ve ksilozun biyoteknolojik yöntem ile ksilitole dönüştürülmesi, 2021 - 2023

Koçak Yanık D., Göğüş F., Erdoğan F., Dalgıç A. C., TÜBİTAK Projesi, Güneş Enerjisi Destekli Radyo Frekans Sistemi ile Pilot Ölçekte Kuru Kayısı Üretimi ve Optimal Proses Tasarımı: Ön işlem (kükürtleme/ekstrakt uygulaması), Kurutma ve Depolama, 2018 - 2021

Koçak Yanık D., Göğüş F., TÜBİTAK Projesi, Mikrodalga tekniğiyle karotenoid açısından zenginleştirilmiş keten tohumu yağının yenilikçi duvar materyalleri kullanılarak enkapsülasyonu, 2018 - 2020

Koçak Yanık D., Göğüş F., Erasmus Projesi, Best Innovative Approach to Minimize Post Harvest Losses within Food Chain for VET, 2017 - 2020

Koçak Yanık D., Fadiloğlu S., TÜBİTAK Projesi, Fıstık Sert Kabuğunun Lignin, Selüloz ve Hemiselüloz Fraksiyonlarına Ayrılmasında Ultrason ve/veya Mikrodalga Destekli Ön İşlemlerin Etkisi, 2018 - 2019

Koçak Yanık D., Göğüş F., Fadiloğlu S., TÜBİTAK Projesi, Bitkisel yağ ağartılmasında yeni bir metot: Mikrodalga uygulama koşullarının belirlenmesi ve optimizasyonu, 2018 - 2019

Koçak Yanık D., Göğüş F., 7. Çerçeve Programı Projesi, Innovative and eco-sustainable processing and packaging for safe and high quality organic berry products with enhanced nutritional value, 2015 - 2018

Koçak Yanık D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yabanmersini ve Çilek suyu konsantreleri üzerine püskürtmeli kurutma parametrelerinin etkileri, 2016 - 2017

Koçak Yanık D., Fadiloğlu S., Göğüş F., TÜBİTAK Projesi, Rafine edilmiş pirina yağına enzimatik yöntemle hidrofobik ve esansiyel amino asid bağlayarak modifiye yağ üretilmesi ve karakterizasyonu, 2013 - 2015

Koçak Yanık D., Göğüş F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Portakal işleme atıklarından yeşil ekstraksiyon teknikleri ile limonene ekstraksiyonu, 2013 - 2014

Koçak Yanık D., Göğüş F., 7. Çerçeve Programı Projesi, Training Requirements and Careers for Knowledge based Food Science and Technology in Europe, 2009 - 2013

Koçak Yanık D., Göğüş F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Enzimatik İnteresterifikasyon ile Menengiç Meyve Yağından Düşük Kalorili Sürülebilir Yağ Üretilmesi, 2010 - 2012