

Prof. Sadettin Turhan

Personal Information

Office Phone: [+90 362 312 1919](tel:+903623121919) Extension: 1506

Email: sturhan@omu.edu.tr

Web: <https://avesis.omu.edu.tr/sturhan>

Address: Ondokuz Mayıs Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Atakum/SAMSUN

International Researcher IDs

ScholarID: gz0aKUgAAAAJ

ORCID: 0000-0002-3510-4382

Publons / Web Of Science ResearcherID: ABI-5163-2020

ScopusID: 6506835379

Yoksis Researcher ID: 21325

Education Information

Doctorate, Ondokuz Mayıs University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 1993 - 1998

Postgraduate, Ondokuz Mayıs University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Turkey 1990 - 1993

Undergraduate, Ondokuz Mayıs University, Ziraat Fakültesi, Tarım Ürünleri Teknolojisi Pr., Turkey 1985 - 1988

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Dissertations

Doctorate, Farklı tip ve oranda nişasta kullanılarak üretilen hamsi köftelerinin dondurularak muhafazası üzerine bir araştırma, Ondokuz Mayıs University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 1998

Postgraduate, Yağsız süttten işlenmiş taze peynirler ile kaşar peyniri karışımından eritme peyniri üretimi ve üretilen peynirlerin bazı kalite kriterleri üzerinde bir araştırma, Ondokuz Mayıs University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 1993

Research Areas

Agricultural Sciences, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Professor, Ondokuz Mayıs University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2018 - Continues

Associate Professor, Ondokuz Mayıs University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2012 - 2018

Assistant Professor, Ondokuz Mayıs University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1998 - 2012

Research Assistant, Ondokuz Mayıs University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1991 - 1998

Academic and Administrative Experience

Ondokuz Mayıs University, 2018 - 2021

Ondokuz Mayıs University, 2015 - 2018

Courses

GMB 207 KÜTLE VE ENERJİ DENKLİKLERİ, Undergraduate, 2022 - 2023

GMB 623 ET KİMYASI VE BİYOKİMYASI, Postgraduate, 2022 - 2023

GMB 610 HAZIR YEMEK TEKNOLOJİSİ, Postgraduate, 2022 - 2023

GMB 415 GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TASARIM, Undergraduate, 2022 - 2023

Articles Published in Other Journals

I. **RAMAN SPEKTROSKOPİSİNİN ET KALİTESİ VE GÜVENLİĞİNİN BELİRLENMESİNDE KULLANIMI**

Soyocak H., Öz F., Turhan S.

Gıda-The Journal of Food, vol.48, no.6, pp.1379-1393, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

II. **The Synthesis, Functions and Mechanisms of Action of the Silver Nanoparticles and Their Uses in the Processing and Preservation of Meat and Meat Products**

Akyüz G., Bıyık Ş., Soyocak H., Andaç M., Turhan S.

TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.11, no.9, pp.1768-1783, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

I. **Antifreeze Proteins in Foods**

ÜSTÜN N. Ş., TURHAN S.

in: Antifreeze Proteins, Ramløv H., Friis D., Editor, Springer, Cham, pp.231-260, 2020

II. **Yağ Oksidasyonu ve Antioksidanlar**

ÜSTÜN N. Ş., TURHAN S.

O.M.Ü.Z.F. Yardımcı Ders Notu, Samsun, 1999

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. **Use of Raman Spectroscopy to Evaluate Meat Quality, Safety, and Storage Stability**

SOYOCAC H., TURHAN S.

3th International Congress of Engineering and Natural Sciences, Ankara, Turkey, 23 May 2023

II. **A Nonthermal Emerging Technology for Reducing the Oil Absorption in Deep-Fried Foods: Ultrasound**

COZAIN MONTIEL A., SOYOCAC H., TURHAN S.

4th International Conference on Advanced Engineering Technologies, Turkey, 28 September 2022

III. **The effect of marination applications on texture and protein profile of meat**

ÖZ E., AOUDEH E., TURHAN S., ÖZ F.

2nd International Eurasian Conference on Science, Engineering and Technology (EurasianSciEnTech 2020), 7 - 09 October 2020

IV. **Effect of Mechanically Deboned Chicken Meat Protein Based Bioactive Films on Storage Stability of Sucuk**

SARICAOĞLU F. T., TURHAN S.

International Agricultural Science Congress, Van, Turkey, 9 - 12 May 2018

- V. **Flavor Compounds in Fermented Food Products**
TURHAN S., EVREN M., ÜSTÜN N. Ş.
1st International Agricultural Science Congress, Van, Turkey, 9 - 12 May 2018, pp.318
- VI. **A Short Review of Üvez (Rowanberry)**
AKYÜZ G., TURHAN S., ÜSTÜN N. Ş.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Kyrenia, Cyprus (Kktc), 19 - 21 April 2018, pp.295
- VII. **Effect of protein and plasticizer concentration on film-forming properties of mechanically deboned chicken meat proteins**
SARICAOĞLU F. T., TURHAN S.
II. International Conference on Advanced Engineering Technologies, 21 - 23 September 2017
- VIII. **Functional modifications of edible films and coatings and applications in seafood**
Tural S., TURHAN S., SARICAOĞLU F. T.
International Conference on Advanced Engineering Technologies, 21 - 23 September 2017
- IX. **Gıdalarda pestisit kalıntıları**
BABAGİL G. E., TURHAN S., ÖZ F.
1st International Organic Agriculture and Biodiversity Symposium and Workshop, 27 - 29 September 2017
- X. **Su Ürünleri İşleme Atıklarının Yenilebilir Film ve Kaplama Üretiminde Kullanımı**
TURAL S., TURHAN S.
19. Ulusal Su ürünleri Sempozyumu, Turkey, 12 - 15 September 2017
- XI. **Antimicrobial Activity of Essential Oils Extracted from Thyme, Rosemary and Laurel against Fish Pathogenic Microorganisms**
TURAL S., DURMAZ Y., UÇAR E., TURHAN S.
I. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants: "Natural and Healthy Life", Konya, Turkey, 9 - 12 May 2017
- XII. **Antimicrobial and antioxidant properties of thyme (*Thymus vulgaris* L.), rosemary (*Rosmarinus officinalis* L.) and laurel (*Lauris nobilis* L.) essential oils and their mixtures**
TURAL S., TURHAN S.
I. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants: "Natural and Healthy Life", Konya, Turkey, 9 - 12 May 2017
- XIII. **Characterization of edible films made from anchovy by product proteins**
TURAL S., TURHAN S.
FABA 2016: International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, 3 - 05 November 2016
- XIV. **Effect of anchovy by product protein coating incorporated with thyme essential oil on the shelf life of anchovy *Engraulis encrasicolus* fillets**
SERPİL T., TURHAN S.
FABA 2016: International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, 3 - 05 November 2016
- XV. **Properties of anchovy by product proteins films incorporated with thyme essential oil**
TURAL S., TURHAN S.
FABA 2016: International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, 3 - 05 November 2016
- XVI. **Functional modifications in traditional Turkish meat products**
TURHAN S., SARICAOĞLU F. T., TURAL S.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Bosnia and Herzegovina, 1 - 04 October 2015
- XVII. **Balık yağının mikroenkapsülasyonu**
TURAL S., TURHAN S.
18. Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Turkey, 1 - 04 September 2015
- XVIII. **Evaluation of Colour Lipid Oxidation and Microbial Quality in Akçaabat Meatballs Formulated with Bee Pollen during Frozen Storage**
TURHAN S., SARICAOĞLU F. T., MORTAŞ M., YAZICI F., GENÇCELEP H.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 October 2015

- XIX. Evaluation of the Nutritional and Storage Quality of Akçaabat Meatballs Formulated with Bee Pollen**
TURHAN S., YAZICI F., SARICAOĞLU F. T., MORTAŞ M., GENÇCELEP H.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 October 2015
- XX. Evaluation of the nutritional Storage Quality of Akçaabat meatballs Formulated with Bee Pollen**
TURHAN S., YAZICI F., SARICAOĞLU F. T., MORTAŞ M., GENÇCELEP H.
The 3rd International Symposium on Tradional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 October 2015
- XXI. Evaluation of Colour Lipid oxidation and Microbial Quality in Akçaabat meatballs Formulated with Bee Pollen during Frozen Sorage**
TURHAN S., SARICAOĞLU F. T., MORTAŞ M., YAZICI F., GENÇCELEP H.
The 3rd International Symposium on Tradional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 October 2015
- XXII. Et ürünlerini kürlemede ultrases kullanımı**
TURHAN S., SARICAOĞLU F. T., TURAL S., ÇON A. H.
3. Et Ürünleri Çalıştayı "Et Ürünleri Üretiminde İnovasyon", Tokat, Turkey, 16 - 17 October 2014
- XXIII. Comparison of different methods for the detection of Listeria monocytogenes in artificially inoculated fish samples**
TEZEL A., TURAL S., TURHAN S., DURMAZ Y., ÇAĞIRGAN A. A., SERDAR G.
FABA 2014: International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Trabzon, 25 - 27 September 2014
- XXIV. Amino acid composition of the black sea anchovy Engraulis encrasicolus whole fish fillets and by products**
TURHAN S., GENÇBAY G.
FABA 2014: International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Trabzon, 25 - 27 September 2014
- XXV. Balık Antifriz Proteinleri: yapıları, fonksiyonları ve gıdalarda kullanım potansiyeller.**
ÜSTÜN N. Ş., TURHAN S., TEMİZ H.
5. Doğu Anadolu Bölgesi Su Ürünleri Sempozyumu, Turkey, 31 May - 02 June 2014
- XXVI. Balık antifriz proteinleri Yapıları fonksiyonları ve gıdalarda kullanım potansiyelleri**
ÜSTÜN N. Ş., TURHAN S., TEMİZ H.
5. Doğu Anadolu Bölgesi Su Ürünleri Sempozyumu, Elazığ, Turkey, 31 May - 02 June 2014
- XXVII. Hamsi balığının yenilebilir doku ve atıklarının mineral madde kompozisyonu**
TURHAN S., GENÇBAY G.
5. Doğu Anadolu Bölgesi Su Ürünleri Sempozyumu, Elazığ, Turkey, 31 May - 02 June 2014
- XXVIII. Su ürünlerinin ambalajlanmasında nanoteknoloji uygulamaları**
TURAL S., SARICAOĞLU F. T., TURHAN S.
. 5. Doğu Anadolu Bölgesi Su Ürünleri Sempozyumu, Elazığ, Turkey, 31 May - 02 June 2014
- XXIX. Soğukta muhafaza edilen Akçaabat köftelerinin lipit oksidasyonu renk stabilitesi ve mikrobiyolojik kalitesi üzerine polen ilavesinin etkisi**
TURHAN S., YAZICI F., SARICAOĞLU F. T., MORTAŞ M., GENÇCELEP H.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014
- XXX. Karadeniz mutfak kültüründe hamsi balığının yeri ve önemi**
TURHAN S., TURAL S., SARICAOĞLU F. T.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014
- XXXI. Ultrasonik tuzlamanın Beyaz peynirde tuz geçişine etkisi**
TEMİZ H., AYKUT U., TURHAN S.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 October - 12 December 2012, pp.295
- XXXII. Türkiye Kanatlı Et Sektöründe Helal Kesim**
TURHAN S., GENÇCELEP H.
II. Et Ürünleri Çalıştayı 'İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünleri', Manisa, Turkey, 6 - 07 December 2012
- XXXIII. Modifiye Atmosfer Ve Antimikrobiyal Ambalajlama Tekniklerinin İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünlerinin Muhafazasında Kullanımı**
TURHAN S., GENÇCELEP H., SARICAOĞLU F. T.
II. Et Ürünleri Çalıştayı 'İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünleri', Manisa, Turkey, 6 - 07 December 2012
- XXXIV. Antifriz Proteinler ve Gıdalarda Kullanım Potansiyelleri**

ÜSTÜN N. Ş., TURHAN S.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.20

XXXV. Bez sucukların bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerinin belirlenmesi

TURHAN S., TEMİZ H., ÜSTÜN N. Ş.

The 1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 15 - 17 April 2010

XXXVI. Bez Sucukların Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin İncelenmesi

TURHAN S., TEMİZ H., ÜSTÜN N. Ş.

The First International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, 15 - 17 April 2010, pp.422-424

XXXVII. survey on some fatty acids concentration and some chemical values of herby cheese (otlu peynir), a traditional Turkish cheese

TEMİZ H., TARAKÇI Z., AYKUT U., TURHAN S.

10th Egyptian Conference for Dairy Science and Technology, Cairo, Egypt, 19 - 21 November 2007, pp.68

XXXVIII. Influence of wild garlic (Allium sp.) on free fatty acids, color and sensory properties of herby-pickled cheese (Otlu peynir) during ripening

TARAKÇI Z., TEMİZ H., AYKUT U., TURHAN S.

10th Egyptian Conference for Dairy Science and Technology, Cairo, Egypt, 19 - 21 November 2007, pp.76

XXXIX. Influence of wild garlic (Allium sp.) on free fatty acids, colot and sensory properties of herby-picled cheese (otlu peyniri) during ripening

TARAKÇI Z., TEMİZ H., AYKUT U., TURHAN S.

10th Egyptian Conference for Dairy Science and Technology, 19 - 21 November 2007

XL. A survey on some fatty acids concentration and some chemical values of herby cheese (otlu peynir); a traditional turkish cheese.

TEMİZ H., TARAKÇI Z., AYKUT U., TURHAN S.

10th Egyptian Conference for Dairy Science and Technology, 17 - 21 April 2007

XLI. Orta ve Doğu Karadeniz Bölgesinde Yetiştirilen Fındık Çeşitlerinin Teknolojik Özellikleri Üzerinde Araştırmalar

ÜSTÜN N. Ş., TURHAN S.

Tarımsal Öğretimin 150. Yıldönümü Fındık ve Diğer Sert Kabuklu Meyveler Sempozyumu, 1996, Turkey, 10 - 15 October 1996, pp.163-172

Supported Projects

Turhan S., Project Supported by Higher Education Institutions, Keçiboynuzu Gamı-Neem Yağı-Gümüş Nanoparçacık İçeren Yenilebilir Kaplamaların Sentezi, Karakterizasyonu ve Sucukların Depolama Stabilesine Etkisi, 2022 - 2023

Turhan S., Project Supported by Higher Education Institutions, Ultrases ön işlem uygulamasının kızartılmış tavuk şinitzellerin yağ emilimine ve kalitesine etkisi, 2022 - 2023

Turhan S., Project Supported by Higher Education Institutions, Yer Fıstığı (Arachis hypogaea L.) Zarfı Kullanılarak Üretilen Köftelerin Soğukta Muhafaza Sürecinde Lipit Oksidasyonu ve Renk Stabilesinin Değerlendirilmesi, 2019 - 2020

Turhan S., Project Supported by Higher Education Institutions, The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 2016 - 2016

Turhan S., Project Supported by Higher Education Institutions, The 3 rd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, 2015 - 2015

Turhan S., Project Supported by Higher Education Institutions, Hamsi (Engraulis encrasicolus) Balığının Yenilebilir Doku ve Artıklarının Bazı Kimyasal ve Besinsel Özellikleri, 2013 - 2014