

Prof.Dr. Sadettin Turhan

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 362 312 1919](tel:+903623121919) Dahili: 1506

E-posta: sturhan@omu.edu.tr

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

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: [gz0aKUgAAAAJ](https://scholar.google.com/citations?user=gz0aKUgAAAAJ)

ORCID: 0000-0002-3510-4382

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

ScopusID: 6506835379

Yoksis Araştırmacı ID: 21325

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 1993 - 1998

Yüksek Lisans, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 1990 - 1993

Lisans, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ürünleri Teknolojisi Pr., Türkiye 1985 - 1988

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

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

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

Araştırma Alanları

Tarımsal Bilimler, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2018 - Devam Ediyor

Doç.Dr., Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2012 - 2018

Yrd.Doç.Dr., Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1998 - 2012

Araştırma Görevlisi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1991 - 1998

Akademik İdari Deneyim

Ondokuz Mayıs Üniversitesi, 2018 - 2021

Ondokuz Mayıs Üniversitesi, 2015 - 2018

Verdiği Dersler

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

GMB 623 ET KİMYASI VE BİYOKİMYASI, Yüksek Lisans, 2022 - 2023

GMB 610 HAZIR YEMEK TEKNOLOJİSİ, Yüksek Lisans, 2022 - 2023

GMB 415 GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TASARIM, Lisans, 2022 - 2023

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **RAMAN SPEKTROSKOPİSİNİN ET KALİTESİ VE GÜVENLİĞİNİN BELİRLENMESİNDE KULLANIMI**
Soyocak H., Öz F., Turhan S.
Gıda-The Journal of Food, cilt.48, sa.6, ss.1379-1393, 2023 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.11, sa.9, ss.1768-1783, 2023 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Antifreeze Proteins in Foods**
ÜSTÜN N. Ş., TURHAN S.
Antifreeze Proteins, Ramløv H., Friis D., Editör, Springer, Cham, ss.231-260, 2020
- II. **Yağ Oksidasyonu ve Antioksidanlar**
ÜSTÜN N. Ş., TURHAN S.
O.M.Ü.Z.F. Yardımcı Ders Notu, Samsun, 1999

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- 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, Türkiye, 23 Mayıs 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, Türkiye, 28 Eylül 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 Ekim 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, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018

- V. **Flavor Compounds in Fermented Food Products**
TURHAN S., EVREN M., ÜSTÜN N. Ş.
1st International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.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, Kıbrıs (Kkct), 19 - 21 Nisan 2018, ss.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 Eylül 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 Eylül 2017
- IX. **Gıdalarda pestisit kalıntıları**
BABAGİL G. E., TURHAN S., ÖZ F.
1st International Organic Agriculture and Biodiversity Symposium and Workshop, 27 - 29 Eylül 2017
- X. **Su Ürünleri İşleme Atıklarının Yenilebilir Film ve Kaplama Üretiminde Kullanımı**
TURAL S., TURHAN S.
19. Ulusal Su ürünleri Sempozyumu, Türkiye, 12 - 15 Eylül 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, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 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, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 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 Kasım 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 Kasım 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 Kasım 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 Ekim 2015
- XVII. **Balık yağının mikroenkapsülasyonu**
TURAL S., TURHAN S.
18. Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 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 Ekim 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 Ekim 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 Ekim 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 Ekim 2015
- XXII. **Et ürünlerini kürlemede ultras es kullanımı**
TURHAN S., SARICAOĞLU F. T., TURAL S., ÇON A. H.
3. Et Ürünleri Çalıştay ı "Et Ürünleri Üretiminde İnovasyon", Tokat, Türkiye, 16 - 17 Ekim 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 Eylül 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 Eylül 2014
- XXV. **Balık Antifriz Proteinleri: yapıları, fonksiyonları ve gıdalarda kullanım potansiyelleri.**
ÜSTÜN N. Ş., TURHAN S., TEMİZ H.
5. Do ğu Anadolu Bölgesi Su Ürünleri Sempozyumu, Türkiye, 31 Mayıs - 02 Haziran 2014
- XXVI. **Balık antifriz proteinleri Yapıları fonksiyonları ve gıdalarda kullanım potansiyelleri**
ÜSTÜN N. Ş., TURHAN S., TEMİZ H.
5. Do ğu Anadolu Bölgesi Su Ürünleri Sempozyumu, Elazığ, Türkiye, 31 Mayıs - 02 Haziran 2014
- XXVII. **Hamsi balığının yenilebilir doku ve atıklarının mineral madde kompozisyonu**
TURHAN S., GENÇBAY G.
5. Do ğu Anadolu Bölgesi Su Ürünleri Sempozyumu, Elazığ, Türkiye, 31 Mayıs - 02 Haziran 2014
- XXVIII. **Su ürünlerinin ambalajlanmasında nanoteknoloji uygulamaları**
TURAL S., SARICAOĞLU F. T., TURHAN S.
. 5. Do ğu Anadolu Bölgesi Su Ürünleri Sempozyumu, Elazığ, Türkiye, 31 Mayıs - 02 Haziran 2014
- XXIX. **So ğukta 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, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
- XXX. **Karadeniz mutfak kültüründe hamsi balığının yeri ve önemi**
TURHAN S., TURAL S., SARICAOĞLU F. T.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
- XXXI. **Ultrasonik tuzlamanın Beyaz peynirde tuz geçişine etkisi**
TEMİZ H., AYKUT U., TURHAN S.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 Ekim - 12 Aralık 2012, ss.295
- XXXII. **Türkiye Kanatlı Et Sektöründe Helal Kesim**
TURHAN S., GENÇCELEP H.
II. Et Ürünleri Çalıştay ı 'İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünleri', Manisa, Türkiye, 6 - 07 Aralık 2012
- XXXIII. **Modifiye Atmosfer Ve Antimikrobiyal Ambalajlama Tekniklerinin İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünlerinin Muhafazasında Kullanımı**
TURHAN S., GENÇCELEP H., SARICAOĞLU F. T.
II. Et Ürünleri Çalıştay ı 'İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünleri', Manisa, Türkiye, 6 - 07 Aralık 2012

- XXXIV. **Antifriz Proteinler ve Gıdalarda Kullanım Potansiyelleri**
ÜSTÜN N. Ş., TURHAN S.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.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 Nisan 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 Nisan 2010, ss.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, Mısır, 19 - 21 Kasım 2007, ss.68
- XXXVIII. **Influence of wild garlic (Allium sp.) on free fatty acids, color and sensory properties of herby-pickled cheese (Otlı peynir) during ripening**
TARAKÇI Z., TEMİZ H., AYKUT U., TURHAN S.
10th Egyptian Conference for Dairy Science and Technology, Cairo, Mısır, 19 - 21 Kasım 2007, ss.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 Kasım 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 Nisan 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, Türkiye, 10 - 15 Ekim 1996, ss.163-172

Desteklenen Projeler

Turhan S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Keçiboynuzu Gami-Neem Yağı-Gümüş Nanoparçacık İçeren Yenilebilir Kaplamaların Sentezi, Karakterizasyonu ve Sucukların Depolama Stabilesine Etkisi, 2022 - 2023

Turhan S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ultrases ön işlem uygulamasının kızartılmış tavuk şinitzelerin yağ emilimine ve kalitesine etkisi, 2022 - 2023

Turhan S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yer Fıstığı (Arachis hypogaea L.) Zarfı Kullanılarak Üretilen Köftelerin Soğukta Muhafaza Sürecinde Lipit Oksidasyonu ve Renk Stabilesinin Değerlendirilmesi, 2019 - 2020

Turhan S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 2016 - 2016

Turhan S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, The 3 rd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, 2015 - 2015

Turhan S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hamsi (Engraulis encrasicolus) Balığının Yenilebilir Doku ve Artıklarının Bazı Kimyasal ve Besinsel Özellikleri, 2013 - 2014