

# ÖZGEÇMİŞ VE ESERLER LİSTESİ

## ÖZGEÇMİŞ

**Adı Soyadı:** Yasemin ŞAHAN

**Doğum Tarihi:** 27.04.1976

**Öğrenim Durumu:**

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Mühendisliği	Uludağ Üniversitesi	1996
Y. Lisans	Gıda Mühendisliği	Uludağ Üniversitesi	2000
Doktora	Gıda Mühendisliği	Uludağ Üniversitesi	2004

**Yüksek Lisans Tez Başlığı (özeti ekte) ve Tez Danışman(lar)ı :**

Gıda İşletmelerinde Kullanılan Bazı Dezenfektanların Mikroorganizmalar Üzerine Etkileri, 2000, Prof. Dr. Fikri BAŞOĞLU

**Doktora Tezi/S.Yeterlik Çalışması/Tıpta Uzmanlık Tezi Başlığı (özeti ekte) ve Danışman(lar)ı :**

Gemlik Çeşidi Siyah Zeytinlerin Bazı Ağır Metal İçeriklerin Araştırılması, 2004, Prof. Dr. Fikri BAŞOĞLU

**Görevler:**

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Araş.Gör.	U.Ü.Z.F. Gıda Mühendisliği Bölümü	1998-2004
Dr.Araş.Gör.	U.Ü.Z.F. Gıda Mühendisliği Bölümü	2004-2009
Yrd. Doç. Dr.	U.Ü.Z.F. Gıda Mühendisliği Bölümü	2009-2012
Doç. Dr.	U.Ü.Z.F. Gıda Mühendisliği Bölümü	2012-

**Yönetilen Yüksek Lisans Tezleri :**

**Dülger, D.,** Uludağ Üniversitesi, 2010-2012

*Cnicus benedictus*'un Besleyici ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi

**Çelik, G.,** Uludağ Üniversitesi, 2014- 2016

Tavuk Yumurtalarının Kolesterol ve Yağ Asidi İçeriklerinin Karşılaştırılması (Comparison of Cholesterol Content and Fatty Acid Composition in Chicken Eggs)

**Aydın, Ö.Ş.,** Uludağ Üniversitesi, 2015- 2016

Bazı Et Türlerinde Polisiklik Aromatik Hidrokarbon Oluşumuna Farklı Pişirme Yöntemlerinin Etkisi

**Yıldız, H.**, Uludağ Üniversitesi, 2012 (Devam ediyor)

Farklı Üretim Teknikleri ile Üretilen Domates Sularının Antioksidan Kapasite, Likopen ve Askorbik Asit İçeriğinin Biyoalınabilirliğinin Belirlenmesi

**Konak, M.**, Uludağ Üniversitesi, 2015 (Devam ediyor)

Bebek Ek Gıdalarının Antioksidan Kapasitesinin ve Biyoalınabilirliklerinin Belirlenmesi

**Özak, D.B.**, Uludağ Üniversitesi, 2016 (Devam ediyor)

**Ateş, M.**, Uludağ Üniversitesi, 2016 (Devam ediyor)

**Yılmaz, S.**, Uludağ Üniversitesi, 2017 (Devam ediyor)

#### **Yönetilen Doktora Tezleri:**

**Dülger, D.**, Uludağ Üniversitesi, 2012-2015

Sağlıklı Bir Atıştırmalık: Enerjisi Azaltılmış Kraker Üretimi

**Ekşi, H.**, Uludağ Üniversitesi, 2014 (Devam ediyor)

**Aysar Güzelsoy, N.**, Uludağ Üniversitesi, 2015 (Devam ediyor)

**Çelik, G.**, Uludağ Üniversitesi, 2016 (Devam ediyor)

#### **Projelerde Yaptığı Görevler :**

1. Gıda İşletmelerinde Kullanılan Bazı Dezenfektanların Mikroorganizmalar Üzerine Etkileri, **U. Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri**, Proje No Z-1999/4, **Yardımcı Araştırmacı, 1999**
2. Gemlik Çeşidi Siyah Zeytinlerin Bazı Ağır Metal İçeriklerinin Araştırılması, **U. Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri**, Proje No Z-2002/18, **Yardımcı Araştırmacı, 2002**
3. Zeytin acılık Maddesi Oleuropeinin Küf gelişimi ve Mikotoksin Üretimi Üzerine Etkilerinin Araştırılması, Uludag **U. Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri**, Proje No Z-2002/17, **Yardımcı Araştırmacı, 2002**
4. Bazı Baharat ve Tıbbi Bitkilerin Mikotoksijenik Küfler Üzerine İnhibitör Etkilerinin Araştırılması, **U. Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri**, Proje No Z-2002/19, **Yardımcı Araştırmacı, 2002**
5. Bursa İli Zeytin Plantasyonlarının Beslenme Durumlarının İncelenerek Bazı Mikro Besin Elementi (Fe, Zn ve B) Noksanlıklarının Giderilmesi ve Besin Elementleri ile Kalite Özellikleri Arasındaki İlişkilerin Belirlenmesi, **U. Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri**, Proje No Z- 2008/14, **Yardımcı Araştırmacı, 2008**, Başar, H., Barut, E., Şahan, Y., Çelik, H., Mert, C., Gürel, S.

6. Farklı Laktik ve Probiyotik Starter Kullanımının Tam Buğday Unu Katkısı Kullanılarak Üretilen Bozaların Fitik Asit İçeriği Üzerine Etkisi, **TÜBİTAK**, Proje No 108o877, **Yardımcı Araştırmacı, 2008**
7. İğde (*Eleagnus angustifolia* L.) Meyvesinin Kimyasal ve Besleyici özellikleri ve Bisküvi Üretiminde Kullanımı, **TÜBİTAK**, TOVAG 1100060, **Proje Yürütücüsü, 190.350 TL**
8. *Cnicus benedictus*'un Besleyici ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi, **U. Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri**, UAP(Z)- 2011/26, **Proje Yürütücüsü, 2011, 35.000 TL**
9. Gemlik Tipi Zeytinlerin Yağ Kalitesi Üzerine Yapraktan Uygulanan Mikrobesein Elementlerinin (Fe, Zn ve B) Etkisi, **U. Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri**, Proje No Z- 2012/27, **Yardımcı Araştırmacı, 2012**
10. Farklı Molekül Ağırlığına Sahip Polietilen Glikol Polimerlerinin Mikrobiyolojik ve Dermatolojik Etkilerinin Araştırılması. **U.Ü.Bilimsel Araştırma Projeleri**, HDP (MPMYO)-2012/43, **Yardımcı Araştırmacı, 2012**
11. Tunceli Sarımsağının (*Allium tuncelianum*) Bazı Kimyasal ve Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi ve Ülkemizde Kültürü Yapılan *Allium* Türleri ile Karşılaştırılması. **U.Ü.Bilimsel Araştırma Projeleri**, Proje No: OUAP(Z)-2013/4, **Yardımcı Araştırmacı**, Bütçe: 61.989 TL., **2013**
12. Polietilen Glikol Polimerlerinin Karakterizasyonu, Mikrobiyolojik ve Dermatolojik Etkilerinin Araştırılması. **U.Ü.Bilimsel Araştırma Projeleri**, Proje No: KUAP(Z)-2013 /16, **Yardımcı Araştırmacı**, Bütçe: 20436,79 TL., **2013**
13. Ülkemizde Yetiştiriciliği Yapılan Hindiba (*Cichorium* Spp.) Türlerinin Fenolik Bileşiklerinin, Antioksidan Kapasitelerinin ve Antioksidan Bileşenlerin Biyoalınabilirliğinin Araştırılması, **U. Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri**, KUAP(Z) -2013/45, Bütçe: 20.771.-TL, **Proje Yürütücüsü, 2013**
14. Bursa İlinde Yeralan Özel Sektör Kuruluşlarındaki Laboratuvar Test-Analiz ve Cihaz Envanterinin Oluşturulması, **U.Ü.Bilimsel Araştırma Projeleri**, Proje No: USİP(İ)-2013/4, **Yardımcı Araştırmacı**, Bütçe: 31.500 TL., **2013**, Bayram, N., Demir, C., Durmuş, A., İpek, A., Şahan, Y., Gürsakal, S.
15. Uludağ Üniversitesi Teknoloji Transfer Ofisinin kurulması, TÜBİTAK TEYDEP- 1513, **Yardımcı Araştırmacı**, Bütçe: 5.000.000 TL., **2013**, Durmuş, A., Sahan, Y., Çelenk, S., Özdemir, E., Koşar, E.
16. Bebek Ek Gıdalarındaki Lüzumlu veya Toksik Element Biyoerişilebilirliklerinin İn-Vitro Yöntemler İle Belirlenmesi, **TÜBİTAK** 115Z128, **Yardımcı Araştırmacı, 2015**, Bütçe: 59.991,66 TL., Seven Erdemir, Ü., Sahan, Y.
17. Çeşitli Doğal Bitki Ekstraktları Kullanılarak pH ile Renk Değiştiren Sodyum Alginat/Polivinil Alkol Nanolifli Yara Örtüsü Üretimi ve İn Vivo Çalışmalarla Değerlendirilmesi, **TÜBİTAK** 116M540, **Yardımcı Araştırmacı, 2016**, Bütçe: , Karaca, E., Becerir, B., Osman, B., Tümay Özer, E., Göktalay, G.

### **İdari Görevler :**

1. Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubesi Yönetim Kurulu Üyesi (2016-...)
2. Teknoloji Transfer Ofisi Üyesi( 2012-2015)
3. Laboratuvar Güvenliği Komisyonu Üyesi(2013-....)
4. Eğitim Komisyonu Üyesi, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Müh. Bölümü ISO 9001:2000 Kalite Yönetim Sistemi, (2007-....)
5. Kalite ve Akreditasyon Komisyonu Üyesi, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Müh. Bölümü ISO 9001:2000 Kalite Yönetim Sistemi, (2007-....)

### Bilimsel Kuruluşlara Üyelikler :

Gıda Mühendisleri Odası

Asia-Pacific Chemical, Biological& Environmental Engineering Society (APCBEEES)

### Ödüller :

1. Uludağ Üniversitesi, 2012 Akademik ve İdari Personel ödül Töreni, "PATENT KATEGORİSİ" FEN BİLİMLERİ ALANINDA, PATENT Ödülü, **2014**
2. Uludağ Üniversitesi TTO ve ULUTEK "Bilim ve Teknoloji Haftası Etkinlikleri", PROJE PAZARI VE PATENT SERGİSİ, jüri özel ödülü. **2013**
3. Uludağ Üniversitesi, 2012 Akademik ve İdari Personel ödül Töreni, "PATENT KATEGORİSİ" FEN BİLİMLERİ ALANINDA, PATENT Ödülü, **2012**

### Son iki yılda verdiği lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2009-2010	Bahar	Gıda Endüstrisinde Ambalajlama (Ön Lisans)	2	0	61
		Bitkisel Yağ Teknolojisi (Ön Lisans)	2	2	50
2010-2011	Güz	Gıda Mühendisliğine Giriş (Lisans)	2	0	111
		Gıda Kimyası I(Lisans)	2	0	74
		Gıdalardaki İz Elementler (Yüksek Lisans)	3	0	2
	Bahar	Bitirme Çalışması (Lisans)	0	2	7
		Gıdaların Minerallerle Zenginleştirilmesi ve Biyoyararlılık (Yüksek Lisans)	3	0	5
2011-2012	Güz	Gıda Mühendisliğine Giriş (Lisans)	1	0	5
		Gıda Kimyası I(Lisans)	2	0	106
		Gıdalardaki İz Elementler (Yüksek Lisans)	3	0	2
	Bahar	Bitirme Çalışması (Lisans)	0	2	8
2012-2013	Güz	Gıda Mühendisliğine Giriş (Lisans)	1	0	63
		Gıda Kimyası I(Lisans)	2	0	36

		Mesleki Uygulama I (Lisans)	0	4	104
		Gıdalardaki İz Elementler (Yüksek Lisans)	3	0	4
	<b>Bahar</b>	Bitirme Çalışması (Lisans)	0	2	8
		Mesleki Uygulama II (Lisans)	0	4	104
		Gıdaların Minerallerle Zenginleştirilmesi ve Biyoyararlılık (Yüksek Lisans)	3	0	4
<b>2013-2014</b>	<b>Güz</b>	Gıda Mühendisliğine Giriş (Lisans)	1	0	61
		Gıda Kimyası I(Lisans)	2	0	64
		Mesleki Uygulama I (Lisans)	0	4	16
		Laboratuvar Güvenliği	2	0	336
	<b>Bahar</b>	Bitirme Çalışması (Lisans)	0	2	11
		Mesleki Uygulama II (Lisans)	0	4	16
		Gıdaların Minerallerle Zenginleştirilmesi ve Biyoyararlılık (Yüksek Lisans)	3	0	2
<b>2014-2015</b>	<b>Güz</b>	Gıda Mühendisliğine Giriş (Lisans)	1	0	81
		Gıda Kimyası I(Lisans)	2	0	82
		Mesleki Uygulama I (Lisans)	0	4	64
		Laboratuvar Güvenliği	2	0	361
		Gıdalardaki İz Elementler (Yüksek Lisans)	3	0	5
		Gıda Biliminde Araştırma Metotları	3	0	2
	<b>Bahar</b>	Bitirme Çalışması (Lisans)	0	2	1
		Mesleki Uygulama II (Lisans)	0	4	57
		Gıdaların Minerallerle Zenginleştirilmesi ve Biyoyararlılık (Yüksek Lisans)	3	0	11

## ESERLER

### A. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

- A1. Sahan, Y.,** Gurbuz, O., Guldaz, M., Degirmencioglu, N., Begenirbas, A. 2017. Phenolics, antioxidant capacity and bioaccessibility of chicory varieties (*Cichorium spp.*) grown in Turkey. **Food Chemistry, 217; 483-489.**
- A2. Dülger Altiner D., Şahan Y.,** 2016. A Functional Food Additive: *Scolymus hispanicus* L. Flour. **International Journal of Food Engineering, 2(2); 124-128.**
- A3. Değirmenciöğlü, N., Gürbüz, O., Şahan, Y.** 2016. The Monitoring, Via an In-Vitro Digestion System, Of The Bioactive Content Of Vegetable Juice Fermented With

*Saccharomyces cerevisiae* and *Saccharomyces boulardii*. **Journal of Food Processing and Preservation**, **798- 811**.

- A4. Sahan, Y.,** Gocmen, D., Cansev, A., Celik, G., Aydin, E., Dundar, A.N., Dulger, D., Kaplan, H.B., Kilci, A., Gucer. S. 2015. Chemical and techno-functional properties of flours from peeled and unpeeled oleaster (*Elaeagnus angustifolia* L.). **Journal of Applied Botany and Food Quality** **88**, **34 – 41**.
- A5.** Gurel, S., **Sahan, Y.,** Basar, H. 2014. Antioxidative Properties of Olive Fruits (*Olea europaea* L.) from 'Gemlik' Variety and Relationship with Soil Properties and Mineral Composition. **Oxidation Communications** **37**, **No 4**, **985–1004**.
- A6. Sahan, Y.,** Cansev, A., Gülen, H. 2013. Effect of Processing Techniques on Antioxidative Enzyme Activities, Antioxidant Capacity, Phenolic Compounds, and Fatty Acids of Table Olives. **Food Science and Biotechnology**; **22(3)**,**613-620**.
- A7. Sahan, Y.,** Dundar, A.N., Aydin, E., Kilci, A., Dulger, D., Kaplan, F.B., Gocmen, D., Celik, G. 2013. Characteristics of Cookies Supplemented with Oleaster (*Elaeagnus angustifolia* L.) Flour . I Physicochemical, Sensorial and Textural Properties. **Journal of Agricultural Science**; **5(2)**, **160-168**.
- A8.** Goncagul, G., **Sahan, Y.,** Gurbuz, O., Kara, A. 2012.Effect of Polyethylene Glycol Coating on *Salmonella enteritidis* in Artificially Contaminated Eggs. **CyTA – Journal of Food**; **10(4)**, **268-274**.
- A9. Sahan , Y.,** Cansev, A., Celik, G., Cinar, A. 2012. Determination of Various Chemical Properties, Total Phenolic Contents, Antioxidant Capacity and Organic Acids in *Laurocerasus Officinalis* Fruits. XXVIII<sup>th</sup> IHC-, IS on Emerging Health Topics in Fruits and Vegetables (Ed.: Y. Desjardins) **Acta Horticulturae**, **939**, **359-366**.
- A10.** Değirmencioğlu, N., Gürbüz, O., Değirmencioğlu, A., **Sahan, Y.,** Özbey, H. 2011. Effect of MAP and Vacuum Sealing on Sensory Qualities of Dry- Salted Olive. **Food Science and Biotechnology** **20(5)**,**1307-1313**.
- A11. Şahan, Y.,** 2011. Effect of *Prunus laurocerasus* L. (Cherry Laurel) Leaf Extracts on Growth of Bread Spoilage Fungi. **Bulgarian Journal of Agricultural Science** **17 (1)**, **83-92**.
- A12.** Cansev, A., **Şahan, Y.,** Çelik, G., Taşkesen, S., Özbey, H. 2011. Chemical Properties and Antioxidant Capacity of *Elaeagnus angustifolia* L. Fruits. **Asian Journal of Chemistry** **23(6)**, **2661-2665**.
- A13.** Cansev, A., **Sahan , Y.,** Celik, G., Cinar, A. 2011. Determination of Organophosphorus Pesticide Residues in Olives Grown in Bursa, Turkey. Proceeding of XXVIII<sup>th</sup> IHC – Olive Trends Symposium (Eds.: J. Tous et al.) **Acta Horticulturae**, **924**, **157-160**.
- A14.** Korukluoğlu, M., **Şahan, Y.,** Yiğit, A., Tumay Özer, E., Güçer, Ş. 2010. Antibacterial Activity and Chemical Constitutions of *Olea europaea* L.. Leaf Extracts. **Journal of Food Processing and Preservation** **34(3)**, **383-396**.
- A15. Şahan, Y.,** Başıoğlu, F. 2009. Heavy Metal Pollution in Olives Grown in Bursa, Turkey. **Asian Journal of Chemistry** **21(4)**, **3023-3029**.

- A16.** Korukluoğlu, M., Gürbüz O., **Şahan Y.**, Yiğit A., Kaçar, O., Rouseff, R.L. 2009. Chemical Characterization and Antifungal Activity of *Origanum onites* L. Essential oils and Extracts. **Journal of Food Safety** **29**,144-161.
- A17.** Korukluoğlu, M., **Şahan, Y.**, Yiğit, A. 2008. Antifungal Properties of Olive Leaf Extracts and Their Phenolic Compounds. **Journal of Food Safety** **28**, 76-78.
- A18.** **Şahan, Y.**, Başoğlu, F. 2008. Trace Metals in Olive oil. Proceedings of the Fifth International Symposium on Olive Growing. **Acta Horticulturae**, **79(2)**, 719-723.
- A19.** **Şahan, Y.**, Başoğlu, F. 2008. Use of Manganese in Black Olive Processing. Proceedings of the Fifth International Symposium on Olive Growing. **Acta Horticulturae**, **79(2)**, 725-727.
- A20.** **Şahan, Y.**, Başoğlu, F., Güçer, Ş. 2007. ICP-MS Analysis of a Series of Metals (Namely: Mg, Cr, Co, Ni, Fe, Cu, Zn, Sn, Cd, and Pb) in Black and Green Olive Samples from Bursa, Turkey. **Food Chemistry** **105**, 395-399.
- A21.** Korukluoğlu, M., **Şahan, Y.**, Yiğit, A., Irkin, R. 2006. Antifungal Activity of Leaf(*Olea Europaea* L.) Extracts from The Trilye Region of Turkey. **Annals of Microbiology**. **56 (4)**, 359-362.
- A22.** Korukluoğlu, M., **Şahan, Y.**, Yiğit, A. 2006. The Fungicidal Efficacy of Various Commercial Disinfectants Used in The Food Industry. **Annals of Microbiology**. **56 (4)**, 325-330.
- A23.** Korukluoğlu, M., Yiğit, A., **Şahan, Y.** 2005. Mycoflora of Some Cheese Samples in Bursa, Turkey. **Indian Veterinary Journal**. **82(3)**; 340-341.

**B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceedings) basılan bildiriler :**

- B1.** Ipek, M., Alpay, Z., Cansev, A., Sahan, Y., Ipek, A. 2016. Analysis of total phenolic content, antioxidant capacity and bioaccessibility of Tunceli garlic (*Allium tuncelianum*). 27 th International Scientific- Expert Congress of Agriculture and Food Industry. (Poster Presentation), 26-28 September, Bursa, Turkey.
- B2.** Dülger Altiner D., **Şahan Y.**, 2016. A Functional Food Additive: *Scolymus Hispanicus* L. Flour. 2nd International Conference on Food and Agricultural Engineering (ICFAE 2016), (Oral Presentation) 11-13 May, Copenhagen, Denmark.
- B3.** Dulger Altiner, D., Inkaya Dunder, A., Aydın, E., **Sahan, Y.**, Göçmen, D. 2016. Effect of the Addition of Oleaster Flour on the Quality Characteristics of cookies. 15 th International Cereal and Bread Congress, (Poster Presentation), 18 -21 April 2016 Istanbul, Turkey, p 176.
- B4.** Dulger Altiner, D., **Sahan, Y.** 2016. Crackers Supplemented with *Scolymus Hispanicus* L. Flour. 15 th International Cereal and Bread Congress, (Poster Presentation), 18 -21 April 2016 Istanbul, Turkey, p 177.
- B5.** Dülger Altiner D. Inkaya Dunder A., Aydın E., Çelik G., Cansev A., **Şahan Y.**, Göçmen D. 2015. Nutritional Quality of Traditional Turkish Fruit: Oleaster (*Elaeagnus angustifolia* L.). 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, (Poster Presentation), 01-04 October, Sarajevo/ Bosnia and Herzegovina.

- B6.** Cansev A., Dülger Altiner D., Çelik G., Aydın E., Inkaya Dunder A., **Sahan Y.**, Göçmen D. 2015. Determination of Various Chemical Properties of Oleaster (*Elaeagnus angustifolia* L.). 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, (Poster Presentation), 01-04 October, Sarajevo/ Bosnia and Herzegovina.
- B7.** Dülger Altiner, D., Aydın, E., Inkaya Dunder, A., Celik, G., Kaplan, B., Cansev, A., **Sahan, Y.**, Gocmen, D., 2015. Innovative Food Additives: Oleaster Flour. 3rd International Symposium on Innovative Technologies in Engineering and Science (ISITES 2015). (Oral Presentation) 3-5 June 2015, Valencia, Spain, p 1052-1061.
- B8.** Inkaya Dunder, A., Aydın, E., Dülger Altiner, D., Celik, G., **Sahan, Y.**, Gocmen, D., 2015. Innovative Cookie Supplemented With Oleaster Flour. 3rd International Symposium on Innovative Technologies in Engineering and Science (ISITES 2015) (Oral Presentation) 3-5 June 2015, Valencia, Spain, p 1062-1069.
- B9.** Cansev, A., **Sahan, Y.**, Aydın, E., Dunder, A. N., Dulger, D., Kaplan, H.B., Kilci, A. 2015. Evaluation of Fruit Characteristics Among Naturally Grown Wild Fruit *Elaeagnus angustifolia* Genotypes in Turkey." Workshop Latest Technologies for Crop Improvement", February 22-27, 2015, Antalya, Turkey (Poster Presentation).
- B10.** Altiner Dulger, D., **Sahan Y.**, 2014. Chemical Composition of Blessed Thistle Consumed as an Alternative Vegetable in Aegean Region. "7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods", October 14-17, 2014, Istanbul, Turkey (Poster Presentation).
- B11.** Celik, G., Sahan, Y., Taskesen, S., 2014. Bioaccessibility Of Selenium in Commercial and Fortified Eggs. "9th Aegean Analytical Chemistry Days AACD2014", 29 September-3 October 2014, Chios, Greece (Poster Presentation).
- B12.** Dulger, D., **Sahan, Y.**, 2013. Blessed Thistle (*Cnicus benedictus* L.): A Plant Traditionally used as a Vegetable. The 2<sup>th</sup> International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", October 24-26 2013, Struga-Ohrid/Macedonia(Oral Presentation).
- B13.** Celik, G.,**Sahan, Y.**, Taskesen, S., Cansev, A., 2013. Bioaccessibility of some Metals in Pekmez (Molasses) Produced Different Fruits. The 2<sup>th</sup> International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", October 24-26 2013, Struga-Ohrid/Macedonia (Poster Presentation).
- B14.** Yildiz, H., Dulger, D., **Sahan, Y.** 2013. Determination Antioxidant Properties and Their bioaccessibility of Sumac (*Rhus coriaria*) Fruits and Its Products. 24th International Scientific-Expert Conference on Agriculture and Food Industry, September 25-28 2013, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina (Oral Presentation).
- B15.** Kacar, O., Yildiz, H., **Sahan, Y.** 2013. Effects of Different Development Stages on Antioxidant Capacity, The Essential Oil and Total Phenol Content in Oregano (*Origanum onites* L.). 24th International Scientific-Expert Conference on Agriculture and Food Industry, September 25-28 2013, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina(Poster Presentation).
- B16.** **Sahan, Y.**, Cansev, A., Celik, G., Gocmen, D. 2013. Novel Food Ingredient: Oleaster Flour. EUROFOODCHEM XVII, May 07-10 2013, İstanbul, Turkey (Poster Presentation).
- B17.** Dülger, D., **Sahan, Y.** 2013. Wild Edible Plant: *Cnicus benedictus*. EUROFOODCHEM XVII, May 07-10 2013, İstanbul, Turkey(Poster Presentation).
- B18.** **Sahan Y.**, Gurbuz O., Goncagul G., Kara A., Ozakin C. 2013. In-vitro Characterization of Antimicrobial Effect of PEG and PEG-Poly lactide. American



Chemical Society, (Poster presentation), 245<sup>th</sup> ACS National Meeting, April 7-11 2013, New Orleans, Louisiana, USA.

- B19. Sahan, Y.,** Cansev, A., Inkaya, A.N., Aydin, E., Dulger, D., Kaplan, F. B., Gocmen, D., Celik, G., Gucer S. 2012. Functional Food Ingredient: Oleaster Flour. 1<sup>st</sup> International Conference on Nutraceutical and Cosmetic Science(ICNaCS), (Oral presentation), 22-23 October 2012, Kuala Lumpur, Malaysia.
- B20.** Dulger, D., **Sahan, Y.** 2012. Nutritional Quality Of Blessed Thistle. 1<sup>st</sup> International Conference on Nutraceutical and Cosmetic Science (ICNaCS), (Oral presentation), 22-23 October 2012, Kuala Lumpur, Malaysia.
- B21.** Cansev, A., Alibas, I., Dulger, D., Kaplan, F. B., **Sahan, Y.,** 2012. Comparison of Functional Properties of Linden Flowers by Different Drying Methods. 1<sup>st</sup> International Conference on Nutraceutical and Cosmetic Science (ICNaCS), (Poster presentation), 22-23 October 2012, Kuala Lumpur, Malaysia.
- B22. Sahan, Y.,** Cansev, A., Dundar, A.N., Aydin, E., Dulger, D., Kaplan, F.B., Kilci, A., Celik, G., Gocmen, D., Gucer, S. 2012. Studies on Bioactivities of Pericarp and Mesocarp Fraction of Fresh *Eleagnus angustifolia* L. Fruit. 3<sup>rd</sup> PAK-TURK Conference on Chemical Sciences, (Poster presentation), 13-15 September 2012, Bursa, Turkey.
- B23.** Gurbuz, O., Goncagul, G., Yıldız, S., **Sahan, Y.,** Buyukcangaz, E. 2012. Comparison of Antimicrobial Effect of Wild and Highbush Blueberry Extracts, 23<sup>rd</sup> International Food Microbiology Congress, (Poster presentation), 3- 7 September 2012, Istanbul, Turkey.
- B24. Sahan, Y.,** Celik, G., Taskesen, S. 2011. "Determination of Organic Acids in Oleaster Fruits Grown in Turkey". 4<sup>th</sup> International Congress on Food and Nutrition (Poster Presentation), 12-14<sup>th</sup> October, 2011, Istanbul, Turkey.
- B25. Sahan, Y.,** Izgi, B., Kacar, O. 2011. "Determination of Total Phenolic Content and Antioxidant Capacity of Different Products of St. John's Wort (*Hypericum perforatum* L.)". 4<sup>th</sup> International Congress on Food and Nutrition(Poster Presentation), 12-14<sup>th</sup> October, 2011 Istanbul, Turkey.
- B26.** Değirmencioğlu, N., Gürbüz, O., **Şahan, Y.,** Özbey, H., Degirmencioğlu, A. 2010. "Effect of Map and Vacuum Sealing on Sensory Qualities of Dry-salted Olive", Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research, (Poster Presentation) 5-8 September 2010, Vitoria-Gasteiz, Spain.
- B27. Sahan, Y.,** Cansev, A., Taskesen, S., Ozbey, H. 2010. Determination of Total Phenolic Content and Antioxidant Capacity of Oleaster Fruits. 5<sup>th</sup> Central European Congress on Food, (Poster Presentation) 19 - 22 May 2010, Bratislava, Slovak Republic.
- B28.**Cansev, A., **Sahan, Y.,** Celik, G., Ozbey, H. 2010. Determination of Various Chemical Properties and Mineral Content in *Eleagnus angustifolia* L. Fruits. 5<sup>th</sup> Central European Congress on Food, (Oral Presentation) 19 - 22 May 2010, Bratislava, Slovak Republic.
- B29. Sahan, Y.,** Celik, G., Taskesen, G. 2010. Antioxidant Activities and Total Phenolic Contents of Some Aromatic Edible Plants. Workshop on Antioxidant Measurement Assay Methods, (Poster Presentation) 21<sup>st</sup> April, 2010, Istanbul, TURKEY.

- B30.**Değirmencioğlu, N., **Şahan Y.**, Irkin, R. 2007. Alternative Trends for Nitrite-Free Meat Production. 2<sup>nd</sup> International Congress on Food and Nutrition, (Poster Presentation) 24-26 October 2007, İstanbul.
- B31.**Irkin, R., **Şahan Y.**, Değirmencioğlu, N. 2007. Microbial Transglutaminase Applications in Food Industry. 2<sup>nd</sup> International Congress on Food and Nutrition, (Poster Presentation) 24-26 October 2007, İstanbul.
- B32.**Korukluoğlu, M., **Şahan, Y.**, Yiğit, A., Özer, E.T., Güçer, Ş. 2004. In - Vitro Antibacterial Activity of Olive Leaf(*Olea Europea L.*) Extracts and Their Chemical Characterization.4<sup>th</sup> Aegean Analytical Chemistry Days, (Poster Presentation) 29 September- 3 October 2004, Kuşadası/ Aydın, 569-572.
- B33.** Korukluoğlu, M., **Şahan, Y.**, Yiğit, A., Karakaş, R. Inhibition Effect of Olive Leaf upon Some Yeasts. 2004.1st International Congress on Functional Foods Nutraceuticals, April 27-29, Antalya, 65 p. (Poster Presentation)
- B34.** **Sahan, Y.**, Yiğit, A., Başoğlu, F. 2001. Mediterranean Diet and Health Benefits of Olive Oil. II. 2<sup>nd</sup> International Altınoluk "Antandros" Olive Business Symposium, (Oral Presentation) 17 - 19 October 2001, 89-103.
- B35.**Yiğit, A.,**Sahan, Y.**, Korukluoğlu, M. 2001. Antimicrobials in Olive and Olive Leaf. 2<sup>nd</sup> International Altınoluk "Antandros" Olive Business Symposium, (Oral Presentation) 17 - 19 October 2001, 139-146.

#### **C. Yazılan uluslar arası kitaplar veya kitaplarda bölümler :**

- C1.** **Sahan, Y.** 2011. Determination Of Some Heavy Metal Content Of Black Olives cv. Gemlik. Lambert Academic Publishing, Germany, 169 p. ISBN:978-3-8443-3176-9. (Doktora Tezi)
- C2.** **Sahan, Y.** 2010. Some Metals in Table Olives. *Olives and Olive Oil in Health and Disease Prevention*. Ed. by Preedy, V.R. and Watson, R.R., Academic press, UK. ISBN:978-0-12-374420-3, 301-308.

#### **D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :**

- D1.** Gürsakal, S., **Şahan, Y.**, İpek, A., Bayram, N. 2015. A Sectoral Analysis of Businesses Operating in Food Industry in Bursa, Turkey. Journal of Agricultural Faculty of Uludag University, **29(1)**: 67-73.
- D2.** Çınar, A., Cansev, A., **Şahan, Y.** 2011. Phenolic Compounds of Olive by-products and their Function in the Development of Cancer Cells. Research Journal of Biological Sciences (BİBAD), **4(2)**: 55-58.
- D3.** Dülger, D., **Sahan, Y.** 2011. Diyet Lifin Özellikleri ve Sağlık Üzerindeki Etkileri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, **25**, 147-157.
- D4.** Gurbuz, O., **Sahan, Y.**, Kara, A., Osman, B. 2009. In-Vitro Characterization of Antimicrobial Effect of Polyvinylimidazole. Hacettepe Journal of Biology and Chemistry, **37 (4)**, 353-357.

- D5. Şahan, Y.,** İrkin, R., Korukluoğlu, M. 2007. Bazı Baharat ve Tıbbi Bitkilerin Antimikrobiyal Özellikleri. Gıda Mühendisliği Dergisi. **10(25)**, 37-43.
- D6. Şahan, Y.,** Başoğlu, F. 2007. Beslenmede Demirin Yeri ve Hastalıklarla İlişkisi. Hasad Dergisi. **22(262)**, 8-11.
- D7. Tamer, C. E., Şahan, Y.,** Çopur, Ö.U. 2006. Bazı Gıdalarımızın Tarihçesi I, II, III. Dünya Gıda. **7-8-9**; 81-84, 92-93, 88-90.
- D8. Şahan, Y.,** Çelik, G., Başoğlu, F., Güçer, Ş., 2006. Zeytin Örneklerinde Elektro Termal Atomik Absorpsiyon Spektrometresi(ET-AAS) ile Kurşun ve Kadmiyum Tayininde Örnek Hazırlama Metodlarının Karşılaştırılması. Gıda ve Yem Bilimleri Dergisi. **5 (9)**, 13-18.
- D9. Şahan, Y.,** Çelik, G., Başoğlu, F., Güçer, Ş., 2005. Atomik Absorpsiyon Spektrofotometresi ile Zeytin Örneklerinde Demir, Bakır, Çinko ve Civa Analizleri Örnek Hazırlama Basamağının Optimizasyonu. Gıda, **30(2)**, 89-95
- D10. Şahan, Y.,** Çetinoğlu, A., Başoğlu, F., Güçer, Ş., 2004. Zeytin Yağlarında Atomik Absorpsiyon Spektrometresi ile Yapılan Bazı Metal Analizleri ve Sorunlar. Gıda, **29(6)**, 437-441.
- D11. Şahan, Y.,** Korukluoğlu, M., 2003. Gıda Kaynaklı Virüsler. Akademik Gıda, **1(6)**, 13-16.
- D12. Şahan, Y.,** Başoğlu, F., 2003. Ağır metal İyonlarının İnsan Sağlığı Üzerine Etkisi. Dünya Gıda, **8(3)**, 70-76.
- D13. Korukluoğlu, M., Şahan, Y.,** Yiğit, A., Başoğlu, F. 2002. Süt İşletmelerine Önerilen Bazı Ticari Deterjanların Kullanım Olanaklarının Araştırılması.Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, **16**, 119-125.
- D14. Şahan, Y.,** Başoğlu, F., 2002. Gıda İşletmelerinde Kullanılan Bazı Dezenfektanların Mikroorganizmalar Üzerine Etkileri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, **16**, 105-115.

#### **E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:**

- E1. Altın Dülger, D., Şahan, Y. 2016.** Gıdaların Minerallerle Zenginleştirilmesine Yönelik Uygulamalar. Türkiye 12. Gıda Kongresi, (Sözlü Bildiri) 5-7 Ekim, Edirne.
- E2. Konak, M., Şahan, Y., 2016.** Bebek Gıdalarının Minerallerle Zenginleştirilmesi. Türkiye 12. Gıda Kongresi, (Poster Bildiri) 5-7 Ekim, Edirne.
- E3. Çelik, G., Dogangun, E., Taskesen, S., Şahan, Y. 2016.** Tavuk Yumurtalarının D Vitamini İçeriklerinin UPLC İle Belirlenmesi. Türkiye 12. Gıda Kongresi, (Poster Bildiri) 5-7 Ekim, Edirne.
- E4. Seven Erdemir, Ü., Şahan Y.,** Güçer, Ş. 2016. Merkezi Kompozit Dizayn Yöntemi ile Bebek Ek Gıdalarındaki Lüzumlu ve Toksik Element Analizleri. 8. Ulusal Analitik Kimya Kongresi, (Poster Bildiri) 30 Mayıs/3 Haziran, Isparta/Türkiye.

- E5.** Taskesen, S., Dogangun, E., Celik, G., **Sahan, Y.** 2016. Determination Of Caffeine in Different Brands Of Coffee By Ultra High Performance Liquid Chromatography. 28th National Chemistry Congress, (Poster Presentation) August 15 – 21, Mersin, Türkiye.
- E6.** Taşkesen, S., Çelik, G., **Sahan, Y.** 2015. *Salvia hispanica* L. Tohumlarının Yağ Asidi İçeriklerinin Araştırılması. 27. Ulusal Kimya Kongresi (Poster Bildiri), 23-28 Ağustos 2015, Çanakkale.
- E7.** Altiner Dülger, D., **Sahan, Y.** 2015. *Scolymus hispanicus* L. Bitki Köklerinin Antioksidan kapasite ve Biyoalınabilirliklerinin Belirlenmesi. 2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi (Poster Bildiri), 28-30 Nisan 2015, Nevşehir.
- E8.** İpek, M., Cansev, A., Şahan, Y., İpek, A., Çelik, G. 2015. Tunceli Sarımsağının Biyokimyasal Özellikler Bakımından Karakterizasyonu ve Kültür Sarımsağı ile Karşılaştırılması. 2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi (Poster Bildiri), 28-30 Nisan 2015, Nevşehir.
- E9.** Cansev, A., İpek, M., Çelik, G., Taşkesen, S., **Sahan, Y.** 2015. Kızılıçık Meyvelerinin Mineral İçerikleri ve Biyoalınabilirlik. 2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi (Poster Bildiri), 28-30 Nisan 2015, Nevşehir.
- E10.** Taskesen, S., Sözcü, A., Çelik, G., **Sahan, Y.** 2014. Farklı Yetiştirme Sistemlerinde(Organik ve Konvansiyonel) Yetiştirilen Tavuklardan Elde Edilen Yumurtaların Yağ Asitleri İçeriğini Karşılaştırılması. 7. Analitik Kimya Kongresi(Poster Bildiri), 1-5 Eylül 2014, Kahramanmaraş.
- E11.** Çelik, G., Taşkesen, S., **Sahan, Y.** 2013. Tereyağlarında Konjuge Linoleik Asit Miktarlarının Belirlenmesi. Kromatografi Kongresi,(Poster Bildiri), 19-22 Haziran 2013, Bursa.
- E12.** **Sahan, Y.**, Cansev, A., İnkaya, A.N., Aydın, E., Dülger, D., Kaplan, F. B., Göçmen, D., Çelik, G., Güçer, Ş. 2012. İğde Ununun Kimyasal Ve Mineral İçeriğinin Belirlenmesi. 11. Gıda kongresi,(Poster Bildiri), 10-12 Ekim 2012, Hatay.
- E13.** Dülger, D., **Sahan, Y.** 2012. Alternatif Bir Sebze *Cnicus benedictus*. 11. Gıda kongresi,(Poster Bildiri), 10-12 Ekim 2012, Hatay.
- E14.** Kaplan, F. B., **Sahan, Y.**, 2012. Gıdalarla Selenyum Alımı ve Sağlık Üzerindeki Etkileri. 11. Gıda kongresi,(Poster Bildiri), 10-12 Ekim 2012, Hatay.
- E15.** Cansev, A., **Sahan, Y.**, Dülger, D., Çınar, A., Çelik, G. 2012. Konvansiyonel ve Organik olarak Yetiştirilen Kiraz Meyvelerinin Antioksidan Kapasite ve Organik Asit İçerikleri Bakımından Karşılaştırılması. 11. Gıda kongresi,(Poster Bildiri), 10-12 Ekim 2012, Hatay.
- E16.** Çelik, G., Dülger, D., Taşkesen, S., **Sahan, Y.** 2012. Siyah Çayların Organik Asit İçerikleri ve Antioksidan Kapasiteleri. 26. Ulusal Kimya Kongresi,(Poster Bildiri), 1-6 Ekim 2012, Ölüdeniz, Fethiye, Muğla.
- E17.** Taşkesen, S., Çelik, G., **Sahan, Y.** 2012. Bazı Yeşil Yapraklı Sebzelerin Demir, Bakır, Çinko, Mangan İçerikleri Ve Biyoyararlılık Düzeyleri. VI. Ulusal Analitik Kimya Kongresi, (Poster Bildiri), 3 - 7 Eylül 2012, Hatay
- E18.** Dülger, D., Kaplan, H.B., **Sahan, Y.** 2012. Antioxidant Properties of Bee Products. The First Turkish Congress, Expo and Workshops on Honey and Honeybee Products

with International Participation, (Sözlü Bildiri),22-26<sup>th</sup> February 2012, Kayseri, TURKEY.

- E19.** Kaplan, H.B., Dülger, D., **Sahan, Y.** 2012. Antioxidant Activity of Honey. The First Turkish Congress, Expo and Workshops on Honey and Honeybee Products with International Participation, (Sözlü Bildiri), 22-26<sup>th</sup> February 2012, Kayseri, TURKEY.
- E20.** Kaplan, H.B., **Sahan, Y.** 2011. Kolinin Gıda Sanayinde Kullanımı ve Sağlık Üzerine Etkileri. 7. Gıda Mühendisliği Kongresi,(Poster Bildiri), 24-26 Kasım 2011, Ankara.
- E21.** Taşkesen, S., Çelik, G., **Şahan, Y.** 2011. Organik ve Geleneksel Tarımla Yetiştirilmiş Brokolilerde Uygulanan Farklı Pişirme Tekniklerinin Toplam Polifenol, Antioksidan Kapasite ve Askorbik Asit İçeriğindeki Etkileri. Türkiye VI. Ulusal Bahçe Bitkileri Kongresi, (Poster Bildiri), 4-8 Ekim 2011, Şanlıurfa.
- E22.** Dülger, D., Kaplan, H.B., **Şahan, Y.** 2011. Meyve ve Sebzelerin Minerallerle Zenginleştirilmesi. Türkiye VI. Ulusal Bahçe Bitkileri Kongresi, (Poster Bildiri), 4-8 Ekim 2011, Şanlıurfa.
- E23.** Kaplan, H.B., Dülger, D., **Şahan, Y.** 2011. Meyve-Sebzelerin Raf Ömrünün Uzatılmasında Kalsiyum Uygulamaları. Türkiye VI. Ulusal Bahçe Bitkileri Kongresi, (Poster Bildiri), 4-8 Ekim 2011, Şanlıurfa.
- E24.** **Şahan, Y.**, Cansev, A., Gülen, H. 2010. Differences in The Total Polyphenol Content, Antioxidant Capacity and Antioxidative Enzymes of Table Olives Regarding to Processing Techniques. 1. Ulusal Moleküler Biyoloji ve Biyoteknoloji Kongresi, (Poster Bildiri) 26-29 Ekim 2010, Antalya.
- E25.** Kara, A., Gürbüz, O., **Şahan, Y.**, Osman, B., Beşirli, N. 2009. Antimikrobiyal Afiniteye Sahip Polimerlerin Sentezi ve Gıda Teknolojisi Açısından Antimikrobiyal Etkilerin İncelenmesi. V. Ulusal Afinite Teknikleri Kongresi, (Poster Bildiri) 20-24 Mayıs 2009, Ayvalık-Balıkesir, 2009.
- E26.** Çelik, G., **Şahan, Y.**, Taşkesen, S., Güçer, Ş. 2008. Portakal Üretiminde Kullanılan Bazı Organofosforlu Pestisitlerin GC-NPD ile Belirlenmesi. XXII. Ulusal Kimya Kongresi, (Poster Bildiri) 6-10 Ekim 2008, Magusa, Kıbrıs.
- E27.** **Sahan, Y.**, Basoglu, F. 2008. Salamura Siyah Zeytin Üretim Sürecinde Bazı Metallerin Meyvedeki Değişimlerinin Belirlenmesi. Türkiye 10. Gıda Kongresi, (Sözlü Bildiri) 21-23 Mayıs 2008, Erzurum.
- E28.** **Sahan, Y.**, Çelik, G., Güçer, Ş. 2008. Meyvelerde Kullanılan Klorlu Pestisitlerin Gaz Kromatografisi ile Belirlenmesi. Türkiye 10. Gıda Kongresi, (Poster Bildiri) 21-23 Mayıs 2008, Erzurum.
- E29.** **Şahan, Y.**, Yigit, A. 2007. Antimikrobiyal Polimerlerin Mikroorganizmalar Üzerindeki Etkileri. 3. Ulusal Afinite Teknikleri Kongresi, (Poster Bildiri) 12-14 Eylül 2007, Bursa. 38.
- E30.** Yiğit, A., **Şahan, Y.** 2007. Antimikrobiyal Polimerlerin Gıda Sanayinde Kullanım Olanakları. 3. Ulusal Afinite Teknikleri Kongresi, (Poster Bildiri) 12-14 Eylül 2007, Bursa. 27.

- E31. Şahan, Y.,** F., Başoğlu, Ş, Güçer. 2006. Sofralık Zeytinlerde Metal Düzeyleri, Biyoyararlılık ve Kirlilik Açısından ICP-MS ile İrdelenmesi. Ulusal Zeytin ve Zeytin Yağı Sempozyumu ve Sergisi; (Sözlü Bildiri) 15-17 Eylül 2006, İzmir, 341-346.
- E32. Şahan, Y.,** Korukluoğlu, M. 2006. Bazı Uçucu Yağların Antifungal Özellikleri. Türkiye 9. Gıda Kongresi, (Poster Bildiri) 24-26 Mayıs 2006, Bolu. 455.
- E33. Şahan, Y.,** Tümay- Özer, E., Güçer, Ş. 2006. Nar Suyunda Demir Fraksiyonlama ve Türlendirme Çalışmaları. Türkiye 9. Gıda Kongresi, (Poster Bildiri) 24-26 Mayıs 2006, Bolu. 385.
- E34. Yiğit, A., Şahan, Y.,** İrkin, R., Korukluoğlu, M. 2006. Bursa'da Satışa Sunulan Tahin Helvalarının Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri. Türkiye 9. Gıda Kongresi, (Poster Bildiri) 24-26 Mayıs 2006, Bolu. 269-272.
- E35. Şahan, Y.,** Yiğit, A., İrkin, R., Korukluoğlu, M. 2006. Hoşmerim Tatlısının Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi. Türkiye 9. Gıda Kongresi, (Poster Bildiri) 24-26 Mayıs 2006, Bolu. 911-914.
- E36. İrkin, R., Yiğit, A., Şahan, Y.,** Korukluoğlu, M. 2006. Güvenli Gıda Üretimi ve Mikrobiyel Risk Değerlendirmesi. Türkiye 9. Gıda Kongresi, (Sözlü Bildiri) 24-26 Mayıs 2006, Bolu. 113-116.
- E37. Özer, E., Şahan, Y.,** Güçer, Ş., 2004. Zeytinde Atomik Absorpsiyon Spektrometresi ile Demir Fraksiyonlaması .Türkiye 8. Gıda Kongresi, (Poster Bildiri) 26-28 Mayıs 2004, Bursa.
- E38. Şahan, Y.,** 2003. Süt Ürünlerinde Ağır Metal Kontaminasyonu. Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, (Poster Bildiri) 22-23 Mayıs 2003, İzmir. 347-350.
- E39. Şahan, Y.,** 2003. Yerfıstığı Alerjisi. Gıda Güvenliği ve Sağlık Riskleri Çalıştayı, (Poster Bildiri) 20-22 Ekim 2003, Isparta.
- E40. Şahan, Y.,** Başoğlu, F., 2003. Gıdalarda Akrilamid Oluşumu. Gıda Güvenliği ve Sağlık Riskleri Çalıştayı, (Poster Bildiri) 20-22 Ekim 2003, Isparta.
- E41. Şahan, Y.,** Başoğlu, F., 2003. Kurşun Zehirlenmesi. Gıda Güvenliği ve Sağlık Riskleri Çalıştayı, (Sözlü Bildiri) 20-22 Ekim 2003, Isparta.
- E42. Şahan, Y.,** Yıldırım, A., Yiğit, A., Alkın, E., Şahin, İ. 2002. Farklı *Aspergillus niger* Suşlarının Değişik Ortamlardaki Amilaz ve Pektaz Oluşturma Yeteneklerinin Belirlenmesi.Türkiye 7. Gıda Kongresi, (Sözlü Bildiri) 22-24 Mayıs 2002, Ankara, 159-167.
- E43. Şenel, Y.,** Başoğlu, F., 1999. Gıda Sanayinde Dezenfektan Kullanımı. 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, (Poster Bildiri)18-20 Ekim 1999, İzmir, 60.
- E44. Türkben, C.,** Çopur, Ö.U., Tamer,C. E., **Şenel,Y.,** 1999. Bursa Yöresinde Doğal Olarak Yetişen Kuşburnu (*Rosa spp.*) Meyvelerinin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Türkiye III. Ulusal Bahçe Bitkileri Kongresi, (Poster Bildiri) 14-17 Eylül 1999, Ankara, 809-815.

## **F. Diğer yayınlar :**

### **Ulusal Kitapta Bölüm Yazarlığı**

**F1. Sahan, Y.,** Basoglu, F. 2010. Zeytinde Ağır Metal Oluşum Nedenleri ve Ağır Metal İçeriği. *Özel Meyve: Zeytin, Kimyası, Kalite ve Teknolojisi*. Ed. By Tokuşoğlu, Ö., Sidas, Ltd. Şti., ISBN: 978-9944-5660-4-9, 223-230.

### **Patent**

**F1.** Goncagul, G., Gurbuz, O., **Sahan, Y.,** Kara, A. Polyethylene glycol coating of fresh eggs. Türk Patent Enstitüsü(2010). 8p. CODEN: TRXXB5 TR 2009002991 A2 20100721 CAN 154:309357 AN 2011:341719 CAPLUS

**F2.** Gürbüz, O., **Şahan, Y.,** Goncagul, G., Kara, A. Polyethylene Glycol Lactid Coating on Fresh Egg. US PAT. APPL. 18 pp. US. CI. 426/89, INT. CI. A23B 5/06(2013.01), US 2013/0183 408 (2013)

**F3.** Sahan, Y., Gocmen, D., Cansev, A., Celik, G., Inkaya, A.N., Aydin, E., Dulger, D., Kaplan, F. B. İğde Unundan Mamül Bisküvi. Türk Patent Enstitüsü (2014). 7 p. TR 2012 06816 B

**F4.** Sahan, Y., Gocmen, D., Cansev, A., Celik, G., Inkaya, A.N., Aydin, E., Dulger, D., Kaplan, F. B. İğde Unu Üretimi ve Yöntemi. Türk Patent Enstitüsü (2015). 7 p. TR 2011 10333 B

**F5.** Sahan, Y., Dülger, D. Şevketi bostan bitki kökünden elde edilen un ve bahsedilen unun üretim metodu. Türk Patent Enstitüsü (2015). TR 2013 01091 B

### **Proje Pazarı**

**F6.** Dülger, D., **Sahan, Y.** 2013. Fonksiyonel Gıda Katkısı: Şevketi Bostan Bitki Kökünden Elde Edilen Un. Bilim Ve Teknoloji Haftası Etkinlikleri,(Poster Bildiri), 11-13 Mart 2013, Bursa.

**F7.** Goncagul, G., Gurbuz, O., **Sahan, Y.,** Kara, A. 2013. Yumurtaların Polietilen Glikol İle Kaplamasının Kalite ve Raf Ömrüne Etkileri. Bilim Ve Teknoloji Haftası Etkinlikleri,(Poster Bildiri), 11-13 Mart 2013, Bursa.

**F8. Sahan, Y.,** Inkaya, A.N., Aydin, E., Dulger, D., Kaplan, F. B., Celik, G., Gocmen, D., Cansev, A., Gucer S. 2013. Fonksiyonel Bir Gıda: İğde Katkılı Bisküvi. II. Uluslar arası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı(Poster Bildiri), 3-4 Haziran 2013, İzmir.

**F9. Sahan, Y.,** Gocmen, D., Cansev, A., Celik, G., Inkaya, A.N., Aydin, E., Dulger, D., Kaplan, F. B. 2014. İğde Unundan Mamül Bisküvi. U.Ü. Bilim Ve Teknoloji Haftası Etkinlikleri, 12-14 Mart 2014, Bursa.

- F10. Sahan, Y.,** Gocmen, D., Cansev, A., Celik, G., Inkaya, A.N., Aydin, E., Dulger, D., Kaplan, F. B., 2014. İğde Unu Üretimi ve Yöntemi. U.Ü. Bilim Ve Teknoloji Haftası Etkinlikleri, 12-14 Mart 2014, Bursa.
- F11. Gürbüz, O., Sahan, Y.,** Goncagul, G., Kara, A. 2014. Polyethylene Glycol Coating On Fresh Egg. U.Ü. Bilim Ve Teknoloji Haftası Etkinlikleri, 12-14 Mart 2014, Bursa.
- F12. Sahan, Y.,** Gocmen, D., Cansev, A., Celik, G., Inkaya, A.N., Aydin, E., Dulger, D., Kaplan, F. B. 2014. İğde Unundan Mamül Bisküvi. U.Ü. Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, 11-13 Kasım 2014, Bursa.
- F13. Sahan, Y.,** Gocmen, D., Cansev, A., Celik, G., Inkaya, A.N., Aydin, E., Dulger, D., Kaplan, F. B., 2014. İğde Unu Üretimi ve Yöntemi. U.Ü. Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, 11-13 Kasım 2014, Bursa.
- F14. Sahan, Y.,** Altiner, D., 2014. Btki Kökünden Un Üretimi. U.Ü. Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, 11-13 Kasım 2014, Bursa.
- F15. Sahan, Y.,** Gocmen, D., Cansev, A., Celik, G., Inkaya, A.N., Aydin, E., Dulger, D., Kaplan, F. B., Güçer, Ş. 2014. İğde Unu Üretimi ve Yöntemi. Selçuk TTO Patent Proje Pazarı. 19-20 Kasım 2014, Konya.
- F16. Sahan, Y.,** Gocmen, D., Cansev, A., Celik, G., Inkaya, A.N., Aydin, E., Dulger, D., Kaplan, F. B., Güçer, Ş. 2014. Fonksiyonel Bir Gıda: İğde Katkılı Bisküvi. Selçuk TTO Patent Proje Pazarı. 19-20 Kasım 2014, Konya.
- F17. Sahan, Y.,** Gocmen, D., Cansev, A., Celik, G., Inkaya, A.N., Aydin, E., Dulger, D., Kaplan, F. B., Güçer, Ş. 2014. İğde Unu Üretimi ve Yöntemi. 3. Ege ARGE ve Teknoloji Günleri-AREGE 3 Patent Pazarı, 11-12 Aralık 2014, İzmir.
- F18. Sahan, Y.,** Gocmen, D., Cansev, A., Celik, G., Inkaya, A.N., Aydin, E., Dulger, D., Kaplan, F. B. 2014. İğde Unundan Mamül Bisküvi. 3. Ege ARGE ve Teknoloji Günleri-AREGE 3 Patent Pazarı, 11-12 Aralık 2014, İzmir.