


Kişisel Bilgiler	
Ad-Soyad : Süreyya SALTAN EVRENSEL	
Ünvan : Yrd.Doç.Dr	
E-posta : ssaltanev@ gmail.com	
Telefon :02242942342	
Göreve Başlama Tarihi :29/12/1986	
Uzmanlık Alanları : Laboratuar Teknikleri, Süt ve Ürünleri Teknolojisi, Mikrobiyoloji, Gıda İşleme Teknikleri	

Öğrenim Durumu	
Üniversite	Fırat Üniversitesi Veteriner Fakültesi
Yüksek Lisans	Fırat Üniversitesi Veteriner Fakültesi
Doktora	Fırat Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi

Verdiği Dersler	
Laboratuvar Teknikleri	Gıda İşleme İlkeleri (1-2)
Süt ve Ürünleri Teknolojisi	Biyoistatistik
Hayvansal Ürünler Teknolojisi	Bilgisayar Kullanımı
Gıda Kodeksi ve Standartlar	Gıda Endüstrisinde Ambalajlama
Gıda Bilimi	Bitkisel Yağ Teknolojisi
Et ve Ürünleri Teknolojisi	Beslenme
Bitkisel Ürünler Teknolojisi	Gıda İşletmeciliği ve Pazarlama

İdari Görevler	
1997- 2012	Gıda Teknolojisi Program Başkanlığı
2000-2009	U.Ü.Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu Yönetim Kurulu Üyeliği
2000-2009	U.Ü. Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu Müdür Yardımcısı

Akademik Çalışmalar**Ulusal ve Uluslararası Yayınlar Listesi**

1-SALTAN,S: Kasaplık Hayvanlara Uygulanan Hormon Benzeri Maddelerin İnsan Sağlığı Açısından Önemi. Türk Veteriner Hekimleri Dergisi,4(2),25-29,1992.

2-ARSLAN,A., GÜVEN,A., SALTAN,S., PATIR,B: Elazığ'da Tüketime Sunulan Çiğ Köftelerin Mikrobiyolojik Kalitesi. Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Sağlık Bilimleri Dergisi.6,(1,2,13-18,1992.

3-SALTAN,S: Kasaplık Hayvanlarda Önemli Bazı Enterobacteriaceae Grubu Mikroorganizmaların Araştırılması. Turkish Journal. of. Veterinary and Animal Sciences.18,189-194,1994.

4-ÇELİK,C., PATIR,B.,SALTAN,S.,GÜVEN,A:Elazığ'da Tüketime Sunulan Dondurmaların Hijyenik Kalitesi ve Genel Koloni Sayısı ile Metilen Mavisini İndirgenme Süresi Arasındaki Korelasyon Üzerine Araştırmalar. Veteriner Bilimleri Dergisi.11,(1),67-72, 1995.

5-PATIR,B.,GÜVEN,A.,SALTAN,S:Elazığ'da Tüketime Sunulan Kahvaltılık Tereyağlarının Kalitesi Üzerinde Araştırmalar. Veteriner Bilimleri Dergisi.11,(1),77-81, 1995.

6-EVRENSEL, S.S., AYNALIN,N: Süt Endüstrisinde Starter Kültür Kullanımı. Gıda Sanayii,47,31-34,Kasım-Aralık 1996.

7-EVRENSEL, S.S., YILDIZ,İ: Bazı Peynirlerimizin Üretim Teknolojileri. Süt Teknolojisi,1(4),26-32,1997.

8-EVRENSEL, S.S.,BERBEROĞLU,S.,TAYAR,M.,YILMAZ,E: Bazı Peynir Çeşitlerinde Yersinia Türü Bakterilerin Varlığının Araştırılması. Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi,1-2-3,(16),93-98,1997.

9- EVRENSEL, S.S.,İŞİĞİÇOK,E., EVRENSEL,T.,TÜYEN, Ş., SÖNMEZER,G: Üniversite Öğrencilerinin Süt ve Süt Ürünlerini Tüketme Alışkanlığı. . Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi,1-2-3,(16),99-108,1997.

10-EVRENSEL,S.S., GÜNEŞ,E: Bursa'da Tüketilen Dondurmaların Mikrobiyolojik ve Kimyasal Kalitesi. Gıda,223,(4),261-265,1998.

11-EVRENSEL, S.S., YÜKSEK,N.,BERBEROĞLU,S: Farklı Salamuralarda

Olgunlaştırılan Beyaz Peynirlerin Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi,9,(1-2),51-56,1998.

12-EVRENSEL, S.S: Farklı Sıcaklıklarda Muhafaza Edilen Sütlerin Pastörizasyonu. Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi. 14,(1),7-13,2000.

13- ŞEN,M.K.C.,EVRENSEL, S.S: Farklı Sıcaklıkta Haşlama Suyu Kullanılarak Üretilen Mihaliç Peynirlerinde Olgunlaşma Dönemi Boyunca Koliform Grubu Mikroorganizmaların Varlığı Araştırılması. ,(Basımda).

14- ŞEN,M.K.C.,TEMELLİ, S.,EVRENSEL, S.S:Bursa'da Satışa Sunulan Mihaliç Peynirlerinden İzole Edilen Koliform Grubu Mikroorganizmaların Tiplendirilmesi. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi.11(1),71-73,2000.

15- TEMELLİ, S.,EVRENSEL, S.S., ANAR,Ş.,TAYAR,M:Bursa'da Tüketilen Kokoreçlerin Mikrobiyolojik Kalitesinin Belirlenmesi. İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi.28(2),467-473, 2002

16-EVRENSEL, S.S., TEMELLİ, S.,ANAR,Ş.:Detention of Critical Control Points in White Pickled Cheese Production.Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences 27(1-6),29-35,2003

17-ŞEN, M. K. C., TEMELLİ, S., EVRENSEL, S. S: Survival of Yersinia Enterocolitica During the Manufacture and Ripening of the Mihaliç Cheese. Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences 27(4)1029-1034,2003

18- TEMELLİ, S., SEN, C. EVRENSEL, S. S. YÜKSEK, N.: Soğuk Olarak Tüketime Sunulan Bazı Hazır Gıdaların Mikrobiyolojik Kalitelerinin İncelenmesi .Uludağ Univ.J.Fac.Vet.Med.24(2005),1-2-3-4:69-74

19- EVRENSEL, S. S. YÜKSEK, N. TEMELLİ, S: Bursa'da Tüketime Sunulan Bazı Gıdalarda Yersinia Enterocolitica'nın Varlığının Araştırılması .Gıda (2006)31 (1):59-63

20- NUR YÜKSEK, SUREYYA SALTAN EVRENSEL, SERAN TEMELLİ, SAHSENE ANAR, AND M.K.CEM SEN: A Microbiological Evaluation on the Ready-To-Eat Red Meat and Chicken Donair Kebabs from a Local Catering Company in Bursa " Journal of Biological & Environmental Sciences. (2009) Vol. 3, Number 7.

21- B. TAS „S. S. EVRENSEL The Effect of Nitrogen Doses on Dry Matter Distribution and Nitrogen Uptake of the Plant in Maturity Periods of Oat (*Avena sativa* L.)*Bulgarian Journal of Agricultural Science, 19 (No 6) 2013, 1292-1297 Agricultural Academy*

Ulusal Kongre Bildirileri Listesi

1-GÜNEŞ,E.,SALTAN,S., TAYAR,M: Bursa'da Tüketilen Dondurmaların Mikrobiyolojik ve Kimyasal Kalitesi. Marmara Bölgesi II. Hayvancılık Kongresi , Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi,25-27 Ekim 1995, Kirazlıyayla-Bursa.

2- SALTAN,S., GÜNEŞ,E., TAYAR,M: Kasaplık Hayvanlara Uygulanan Hormon Benzeri Maddelerin İnsan Sağlığı Açısından Önemi. Marmara Bölgesi II. Hayvancılık Kongresi , Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi,25-27 Ekim 1995, Kirazlıyayla-Bursa.

3-YEMNİ,E., ÇEVİKBAŞ, A.,SALTAN,S.,GÜLDAŞ,M: Bir Arı Ürünü Olan Propolis'in Antimikrobiyel Aktivitesi ve Eser Elementlerinin Atomik Absorpsiyon Spektrofotometresi ile İncelenmesi. Marmara Bölgesi II. Hayvancılık Kongresi , Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi,25-27 Ekim 1995, Kirazlıyayla-Bursa.

4- EVRENSEL, S.S.: Çiğ Sütün 4(1 (C'de 32 Saat Süreyle Muhafazasında Laboratory Pasteuriser FT43 A'da 71.7(C'de 15 Saniye HTST(yüksek ısıda kısa zaman) Pastörizasyonla Mikrobiyolojik ve kimyasal Kalitesinde Meydana Gelen Değişimler. IV. Ulusal Nükleer Tarım ve Hayvancılık Kongresi, Uludağ Üniversitesi,25-27 Eylül 1996, Bursa.

5- EVRENSEL, S.S.,BERBEROĞLU,S.,TAYAR,M.,YILMAZ,E: Bazı Peynir Çeşitlerinde Yersinia Türü Bakterilerin Varlığının Araştırılması. V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu 21-22 Mayıs,1998, Tekirdağ.

6- EVRENSEL, S.S., YÜKSEK,N.,BERBEROĞLU,S: Farklı Salamuralarda Olgunlaştırılan Beyaz Peynirlerin Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri. 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi , 18-20 Ekim1999, İzmir.

7-EVRENSEL, S.S.: Et ve Et Ürünlerinin Üretildiği, Muhafaza Edildiği, Nakledildiği ve Tüketiciye Sunulduğu Yerlerin Taşımaları Gerekli Asgari Teknik ve Hijyenik Koşullar. Türkiye'de Üretiminden Tüketime Et Sempozyumu.20-21 Ekim,2000,Ankara.

8- TAYAR,M., EVRENSEL, S.S.: Halk Sağlığı Açısından BSE. Bilimsel Gelişmeler Işığında BSE Sempozyumu.30-31 Mart 2001, Burdur.

9- EVRENSEL, S.S., YÜKSEK,N.,TEMELLİ,S: Bursa'da Tüketime Sunulan Bazı Gıdalarda Yersinia enterocolitica'nın Varlığının Araştırılması. 3. Gıda Mühendisliği Kongresi.2-4 Ekim 2003 Ankara.

10-YÜKSEK,N.,EVRENSEL, S.S., Çırak,N.: Bursa'da Tüketime Sunulan Sucuk,Sosis ve

Salamların Bazı Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri.2.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi.18-20 Eylül 2006, s:743, İstanbul

Uluslararası Kongre Bildirileri Listesi

1-EVRENSEL, S.S., TEMELLİ,S.ANAR,Ş:Detention of Critical Control Points in White Pickled Cheese Production.Anniversary Conference with International Participation. 5-6 Haziran 2001Union of Bulgarian Scientists-Stara Zagora- Bulgaria

2-YÜKSEK,N., EVRENSEL,S:S: Assessment of the microbiological quality of meal samples taken from catering service. 2nd International Congress on Food and Nutrition 24-26 October 2007,İstanbul-Turkey

KİTAP

Yrd.Doç.Dr.Süreyya SALTAN EVRENSEL-Öğ.Gör. Canan DÖZEN: Laboratuar Teknikleri. Nobel Yayın No : 946 Fen ve Biyoloji Yayınları Dizisi : 32 ISBN 975-591-932-5 1.Basım,Ağustos 2006.

Yrd.Doç.Dr.Süreyya SALTAN EVRENSEL: Laboratuar Teknikleri. DORA yayınları Yayın No : 14 ISBN 978-605-4118-07-6 2.Basım,Mart 2009.

Yrd.Doç.Dr.Süreyya SALTAN EVRENSEL: Laboratuar Teknikleri. DORA yayınları Yayın No : 14 ISBN 978-605-4485-16-1 3.Basım,Mart 2011.

Yrd.Doç.Dr.Süreyya SALTAN EVRENSEL: Laboratuar Teknikleri. DORA yayınları Yayın No : 14 ISBN 978-605-4798-76-6 4.Basım,Mart 2014.

