

## Assoc. Prof. DİLEK DÜLGER ALTINER

### Personal Information

**Office Phone:** [+90 262 353 3460](tel:+902623533460) Extension: 213

**Other Email:** dilek.dulgeraltiner@gmail.com

**Email:** dilek.dulger@kocaeli.edu.tr

**Web:** <https://avesis.kocaeli.edu.tr/dilek.dulger>

**Address:** Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Kartepe/Kocaeli.



### International Researcher IDs

ScholarID: 1672609317253

ORCID: 0000-0002-7043-2883

Publons / Web Of Science ResearcherID: F-7269-2018

ScopusID: 57190861743

Yoksis Researcher ID: 19634

### Education Information

Doctorate, Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2012 - 2015

Postgraduate, Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2010 - 2012

Undergraduate, Anadolu University, Faculty Of Business Administration, Department Of Business, Turkey 2007 - 2011

Undergraduate, Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2006 - 2010

### Certificates, Courses and Trainings

New Product Development, İHBİR- GIDA TEKNOLOJİSİNDE TEMEL VE YENİLİKÇİ UYGULAMALAR EĞİTİMİ, İSTANBUL HUBUBAT BAKLİYAT YAĞLI TOUMLAR VE MAMULLERİ İHRACATÇILARI BİRLİĞİ, 2023

### Dissertations

Doctorate, Sağlıklı Bir Atıştırmalık: Enerjisi Azaltılmış Kraker Üretimi, Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2015

Postgraduate, Cnicus benedictus'un Besleyici ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi, Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2012

### Research Areas

Food Engineering, Engineering and Technology

## Academic Titles / Tasks

Associate Professor, Kocaeli University, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2022 - Continues  
Assistant Professor, Kocaeli University, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2016 - Continues  
Assistant Professor, Kocaeli University, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2016 - 2018  
Assistant Professor, Istanbul Aydın University, Faculty Of Engineering, Department Of Food Engineering, 2015 - 2016  
Lecturer, Istanbul Aydın University, Anadolu Bil Vocational School, Department Of Food Processing, 2013 - 2015  
Lecturer, Istanbul Aydın University, Anadolu Bil Vocational School, Department Of Food Processing, 2012 - 2013

## Academic and Administrative Experience

İşletmelerde Mesleki Eğitim (İme) Komisyonu (Gastronomi ve Mutfak Sanatları), Kocaeli University, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2023 - Continues  
Vice Dean, Kocaeli University, Turizm Fakültesi, 2022 - Continues  
Mezun öğrenci İletişim Komisyonu, Kocaeli University, Turizm Fakültesi, 2022 - Continues  
Paydaş İlişkileri Komisyonu, Kocaeli University, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2022 - Continues  
Af Komisyon Üyeliği, Kocaeli University, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2022 - Continues  
Birim Kalite Komisyonu Başkanı, Kocaeli University, Turizm Fakültesi, 2022 - Continues  
Ulusal Staj Programı Komisyon Üyeliği, Kocaeli University, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2022 - Continues  
Tanıtım, İletişim Ve Etkinlik Komisyonu, Kocaeli University, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2022 - Continues  
Rektörlük Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Kocaeli University, 2021 - Continues  
Fakülte Kurulu Üyesi, Kocaeli University, Turizm Fakültesi, 2019 - 2023  
Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, Kocaeli University, Turizm Fakültesi, 2019 - 2023  
Assistant Director of Vocational School, Kocaeli University, Turizm Fakültesi, 2019 - 2020  
Assistant Director of Vocational School, Kocaeli University, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, 2017 - 2019  
Yüksekokul Yönetim Kurulu Üyesi, Kocaeli University, Turizm Fakültesi, 2016 - 2019  
Head of Department, Kocaeli University, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2017 - 2018  
Head of Department, Istanbul Aydın University, Anadolu Bil Vocational School, Department Of Food Processing, 2013 - 2015  
Head of Department, Istanbul Aydın University, Anadolu Bil Vocational School, Department Of Food Processing, 2013 - 2015

## Courses

Gastronomi de Fermente Gıdalar Teknolojisi, Doctorate, 2023 - 2024  
İleri Özel Gıda Teknolojisi Araştırmalar, Postgraduate, 2022 - 2023  
Gastronomide İleri Ürün Geliştirme Teknikleri ve Duyusal Analiz, Doctorate, 2022 - 2023  
Gıda Kimyası, Undergraduate, 2022 - 2023  
Gıda Mevzuatı, Undergraduate, 2023 - 2024  
Tahıl Ürünleri Teknolojisi, Undergraduate, 2022 - 2023  
Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Undergraduate, 2023 - 2024  
Gıda Güvenliği ve Hijyen, Undergraduate, 2023 - 2024  
İleri Fonksiyonel Beslenme, Postgraduate, 2023 - 2024  
İleri Beslenme İlkeleri, Postgraduate, 2019 - 2020  
Gastronomi Turizmi, Postgraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019  
Development of New Food Products and Sensory Analysis, Postgraduate, 2019 - 2020  
GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN, Undergraduate, 2017 - 2018

Su Ürünlerinin İnsan Beslenmesindeki Yeri ve Önemi , Postgraduate, 2017 - 2018  
HİJYEN VE SANİTASYON, Undergraduate, 2017 - 2018  
BESLENME İLKELEERİ VE MENÜ PLANLAMA, Undergraduate, 2017 - 2018  
Uluslararası Gastronomi , Postgraduate, 2017 - 2018  
GDM311 BESLENME, Undergraduate, 2016 - 2017  
ÖZEL GIDA TEKNOLOJİSİ, Undergraduate, 2016 - 2017  
GIDA MEVZUATI, Undergraduate, 2016 - 2017  
GDM413 GIDA VE SAĞLIK, Undergraduate, 2016 - 2017  
GIM555 KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ, Postgraduate, 2016 - 2017  
GDM217 AKIŞKANLAR MEKANİĞİ, Undergraduate, 2016 - 2017  
FBE500-TEZ 2, Postgraduate, 2016 - 2017  
GIDA VE SAĞLIK, Undergraduate, 2016 - 2017  
TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ, Undergraduate, 2016 - 2017  
GDM415 BİTİRME PROJESİ-I, Undergraduate, 2016 - 2017

## Advising Theses

Dülger Altın D., Kudret Narı Ekstraktı ve Karabuğday Unu İlaveli Ekmek Üretiminin Optimizasyonu ve Kalite Özellikleri, Postgraduate, E.BETÜL(Student), 2023  
Dülger Altın D., SEYAHAT ACENTALARI WEB SİTE TASARIMLARININ KİŞİLERİN SATIN ALMA KARARINA ETKİSİ, Postgraduate, Ö.NUR(Student), 2023  
Dülger Altın D., Kumkuat unu ilavesi ile fonksiyonel tarhana geliştirilmesi, Postgraduate, B.ERİLMEZ(Student), 2022  
Dülger Altın D., Farklı diyet lif kaynaklarının enerjisi azaltılmış kurabiye üretiminde kullanılması, Postgraduate, Z.BÜYÜK(Student), 2021  
Dülger Altın D., Şahan Y., Bazı tıbbi bitkilerle zenginleştirilmiş ekmeklerin duysal özellikleri ve satın alma niyetine etkisi, Postgraduate, G.ÖZDEMİR(Student), 2021  
Dülger Altın D., Gölevez (colocasia esculenta (L.) schott) unu ilavesinin glutensiz krakerlerin besleyici ve duysal özelliklerine etkisi, Postgraduate, İ.TOĞRUL(Student), 2021  
Dülger Altın D., Kestane unu katkısının eriştenin bazı besinsel ve kalite özelliklerine etkisinin incelenmesi, Postgraduate, M.METE(Student), 2016

## Jury Memberships

Doctoral Examination, Doctoral Examination, Bursa Teknik Üniversitesi, December, 2023  
PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Bursa Uludağ Üniversitesi, December, 2023  
Doctoral Examination, Doctoral Examination, Bursa Uludağ Üniversitesi, January, 2023  
Doctoral Examination, Doctoral Examination, Bursa Uludağ Üniversitesi, January, 2023  
Post Graduate, Post Graduate, Bursa Teknik Üniversitesi, January, 2023  
Post Graduate, Post Graduate, Kocaeli Üniversitesi, June, 2022  
Post Graduate, Post Graduate, Kocaeli Üniversitesi, June, 2022  
Post Graduate, Post Graduate, Bursa Uludağ Üniversitesi, February, 2022  
Post Graduate, Post Graduate, Bursa Uludağ Üniversitesi, August, 2021  
Post Graduate, Post Graduate, Bursa Uludağ Üniversitesi, July, 2021  
Post Graduate, Post Graduate, Kocaeli Üniversitesi, June, 2021  
Doctorate, Doctorate, Bursa Uludağ Üniversitesi, June, 2021  
Post Graduate, Post Graduate, İstanbul Gedik Üniversitesi, May, 2021  
Post Graduate, Post Graduate, Bursa Uludağ Üniversitesi, January, 2020  
Post Graduate, Post Graduate, Bursa Uludağ Üniversitesi, January, 2020

Post Graduate, Post Graduate, Bursa Uludağ Üniversitesi, July, 2019

Doctorate, Doctorate, İstanbul Üniversitesi-Cerrahpaşa, September, 2018

Doctorate, Doctorate, Bursa Uludağ Üniversitesi, May, 2018

Post Graduate, Post Graduate, Bursa Uludağ Üniversitesi, April, 2018

Doctoral Examination, Doctoral Examination, Bursa Uludağ Üniversitesi, November, 2017

## **Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI**

- I. **Investigation of antioxidant and sensory properties and in vitro bioaccessibility of low-fat functional cookies substituted with wheat germ flour and coffee silverskin**  
Büyük Z., Dülger Altiner D.  
Journal of the Science of Food and Agriculture, vol.104, no.3, pp.1322-1334, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Modeling and optimization of bioactive compounds from jujube (Ziziphus jujuba Mill.) vinegar using response surface methodology and artificial neural network: Comparison of ultrasound processing and thermal pasteurization**  
Yıkılmış S., Dülger Altiner D., Ozer H., Levent O., Celik G., Col B. G.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.46, no.11, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **Antioxidant properties and bioaccessibility of coffee beans and their coffee silverskin grown in different countries**  
Aroufai I. A., Sabuncu M., DÜLGER ALTINER D., ŞAHAN Y.  
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, vol.16, pp.1873-1888, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **Physicochemical, sensory properties and in-vitro bioaccessibility of phenolics and antioxidant capacity of traditional noodles enriched with carob (Ceratonia siliqua L.) flour**  
Dülger Altiner D.  
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.41, no.3, pp.587-595, 2021 (SCI-Expanded)
- V. **In-vitro bioaccessibility of antioxidant properties of bee pollen in Turkey**  
Dülger Altiner D., Sandıkçı Altunatmaz S., Sabuncu M., Aksu F., Şahan Y.  
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.41, pp.133-141, 2021 (SCI-Expanded)
- VI. **Chemical and nutritional characteristics of crackers substituted with Cucurbita pepo L. seed flour**  
Altiner D. D., Sabuncu M., Şahan Y.  
EMIRATES JOURNAL OF FOOD AND AGRICULTURE, vol.33, no.5, pp.423-433, 2021 (SCI-Expanded)
- VII. **Effects of oleaster flour supplementation in total phenolic contents, antioxidant capacities and their bioaccessibilities of cookies**  
Şahan Y., Aydın E., Dundar A. I., Altiner D., Celik G., Gocmen D.  
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, vol.28, no.5, pp.1401-1408, 2019 (SCI-Expanded)
- VIII. **A research on the chemical and microbiological qualities of honeys sold in Istanbul**  
Uran H., Aksu F., DÜLGER ALTINER D.  
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.37, pp.30-33, 2017 (SCI-Expanded)
- IX. **A Functional Food Additive Scolymus hispanicus L Flour**  
DÜLGER ALTINER D., ŞAHAN Y.  
International Journal of Food Engineering, vol.2, no.2, pp.124-127, 2016 (SCI-Expanded)
- X. **Effects of different packaging techniques on the microbiological and physicochemical properties of coated pumpkin slices**  
Aksu F., Uran H., Dulger Altiner D., Sandikci Altunatmaz S.  
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.36, no.3, pp.549-554, 2016 (SCI-Expanded)
- XI. **Antimicrobial effects of curcumin against L. monocytogenes, S. aureus, S. Typhimurium and E. coli O157:H7 pathogens in minced meat**  
Altunatmaz S. S., Aksu F., Issa G., Kahraman B. B., Altiner D., Buyukunal S. K.  
VETERINARNI MEDICINA, vol.61, no.5, pp.256-262, 2016 (SCI-Expanded)
- XII. **Chemical and techno-functional properties of flours from peeled and unpeeled oleaster (Elaeagnus**

**angustifolia L.)**

Sahan Y., Gocmen D., Cansev A., Celik G., Aydin E., Dundar A. N., Dulger D., Kaplan H. B., Kilci A., Gucer S.  
JOURNAL OF APPLIED BOTANY AND FOOD QUALITY, vol.88, pp.34-41, 2015 (SCI-Expanded)

## Articles Published in Other Journals

- I. **INVESTIGATION OF SOME PHYSIOCHEMICAL AND IN-VITRO BIOACCESSIBILITY PROPERTIES OF BREAD ENRICHED WITH YARROW AND DANDELION**  
SABUNCU M., Özdemir G., DÜLGER ALTINER D., Sahan Y.  
GIDA, vol.49, no.1, pp.101-118, 2024 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **The Effect of Individual Innovativeness on Gastronomic Experience and Purchase Intention in the Foods of the Future**  
Kumlu S. T., Dülger Altiner D., Uca S., Samancioğlu E.  
Journal of Tourism Intelligence and Smartness, vol.6, no.3, pp.177-188, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Effect of *Scolymus hispanicus* L. Flour Supplementation on Rheological Properties of Dough**  
Dülger Altiner D., Şahan Y.  
İğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.11, no.4, pp.2823-2835, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **The effect of soy flour and carob flour addition on the physicochemical, quality, and sensory properties of pasta formulations**  
Dülger Altiner D., Hallaç Ş.  
International Journal of Agriculture, Environment and Food Sciences, vol.4, no.4, pp.406-417, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **AN INVESTIGATION OF THE EFFECT OF CHESTNUT FLOUR ADDITIVE ON THE NUTRITIONAL AND QUALITY PROPERTIES OF NOODLE**  
Dülger Altiner D., Mete M.  
Gıda, vol.45, no.6, pp.1061-1072, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **A NEW STRATEGY TO CREATE COMPETITIVE ADVANTAGE IN THE SCOPE OF HEALTH TOURISM: "HIPPOThERAPY APPLICATIONS"**  
Uca S., Balıkcı E., Dülger Altiner D.  
GSI JOURNALS SERIE B: ADVANCEMENTS IN BUSINESS AND ECONOMICS, vol.2, no.2, pp.1-18, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **GASTRONOMİ KAVRAMLARI VE GASTRONOMİ TURİZMİ ÜZERİNE BİR İNCELEME**  
ÖZDEMİR G., DÜLGER ALTINER D.  
Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, vol.12, no.1, pp.1-14, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme**  
SOLMAZ Y., DÜLGER ALTINER D.  
SAFRAN KÜLTÜR VE TURİZM ARAŞTIRMALARI DERGİSİ, vol.1, no.3, pp.108-124, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Eriştenin Farklı Un Katkıları ile Zenginleştirilmesi**  
METE M., DÜLGER ALTINER D.  
Akademik Gıda, vol.16, no.2, pp.252-256, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **EXAMINATION OF SOME CHEMICAL AND FUNCTIONAL PROPERTIES OF CAROB AND SOY FLOURS AND USAGE OF THEM IN BAKERY PRODUCTS**  
HALLAÇ Ş., DÜLGER ALTINER D.  
International Journal of Food Engineering Research (IJFER), vol.3, no.1, pp.23-31, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **CHESTNUT FLOUR AND APPLICATIONS OF UTILIZATION**  
METE M., DÜLGER ALTINER D.  
International Journal of Food Engineering Research (IJFER), vol.3, no.1, pp.9-16, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Hipermarketlerde Gıda Temas Yüzeylerinin Mikrobiyolojik Özellikleri ve Satış Personelinin El Hijyeni Düzeyi**  
AKSU F., SANDIKÇI ALTUNATMAZ S., URAN H., DÜLGER ALTINER D.

- Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, vol.14, no.1, pp.19-25, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **EFFECT OF ENZYMES FOR INCREASING AMOUNT OF ANTHOCYANIN IN BLACK CARROT JUICE**  
KARATAŞ Ş., DÜLGER ALTINER D., TARİN E.  
International Journal of Food Engineering Research, vol.2, no.2, pp.29-42, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **Innovative Food Additives Oleaster Flour**  
DÜLGER ALTINER D., AYDIN E., DÜNDAR A. N., Çelik G., KAPLAN H. B., CANSEV A., ŞAHAN Y.  
Academic Platform Journal of Engineering and Science-APJES, pp.1052-1061, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **DİYET LİFİN ÖZELLİKLERİ VE SAĞLIK ÜZERİNDEKİ ETKİLERİ**  
DÜLGER ALTINER D., ŞAHAN Y.  
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.25, no.2, pp.147-157, 2011 (Peer-Reviewed Journal)

## Books & Book Chapters

- I. **Bölüm-13: YENİ ÜRÜN KAVRAMI VE ÜRÜN GELİŞTİRME SÜREÇLERİ**  
ÖZDEMİR G., DÜLGER ALTINER D.  
in: Mühendislik Alanında Gelişmeler 2, Başyığıt Kılıç Gülden, Editor, Platanus Publishing, Ankara, pp.251-268, 2023
- II. **BÖLÜM XIV. FERMENTE İÇECEKLER: KEFİR, KIMIZ VE BOZA (Fermented Beverages: Kefir, Kımız and Boza)**  
BÜYÜK Z., DÜLGER ALTINER D.  
in: Fen ve Mühendislik Bilimleri Araştırmaları, KAVAK Duygu, KILIÇER Ali, Editor, Livre de Lyon, Lyon, pp.235-249, 2023
- III. **BÖLÜM IV. UNLU MAMÜLLERİN ANTIÖKSİDANLAR İLE ZENGİNLEŞTİRİLMESİ (Fortification of Bakery Products with Antioxidants)**  
Dülger Altner D., Sabuncu M., Şahan Y.  
in: Mühendislik Bilimleri Sorunlar, Fırsatlar ve Araştırmalar, KAVAK Duygu, Editor, Livre de Lyon, Lyon, pp.65-93, 2023
- IV. **CHAPTER 10: PLANT-BASED DAIRY PRODUCTS in NUTRITION**  
BÜYÜK Z., DÜLGER ALTINER D.  
in: Advances in Engineering Sciences, Başyığıt Kılıç Gülden, Editor, Platanus Publishing, Ankara, pp.194-211, 2023
- V. **Bölüm 9: MİKROENKAPSÜLASYON VE GIDALARDA UYGULAMA ALANLARI**  
Akçiçek A., Mete M., Dülger Altner D.  
in: Mühendislikte Araştırma ve Değerlendirmeler-II (Aralık 2022), ÖZALP Çoşkun, AKÇAKALE Nurettin, Editor, Gece Kitaplığı, Ankara, pp.158-184, 2022
- VI. **3. BÖLÜM: KARBONHİDRATLAR**  
Özdemir G., Dülger Altner D.  
in: GIDA KİMYASI VE MUTFAK UYGULAMALARI, Cumhur Öznur, Ceylan Muştu Çiğdem, Ceylan Veli, Editor, NOBEL AKADEMİK YAYINCILIK EĞİTİM DANIŞMANLIK TİC. LTD. ŞTİ., Ankara, pp.75-98, 2022
- VII. **Türk ve dünya mutfağında kanatlı eti tüketim alışkanlıklarının incelenmesi (Investigation of poultry meat consumption habits in Turkish and world cuisine)**  
Erilmez B., Dülger Altner D.  
in: Daha İyi Bir Dünya İçin Turizm [Tourism for a Better World], Altınay Levent, Karatepe M. Osman, Tuna Muharrem, Editor, USF M3 Publishing, Florida, pp.1-11, 2022
- VIII. **GELENEKSEL TARHANANIN FARKLI UN KATKILARI İLE ZENGİNLEŞTİRİLMESİ**  
Sabuncu M., Dülger Altner D., Şahan Y.  
in: Mühendislik Bilimlerinde Güncel Araştırma Örnekleri (December 2022), Prof. Dr. Şemsi Yazıcı, Editor, Livre de Lyon, Lyon, pp.72-96, 2022
- IX. **Çekirdekten Fincana Kahve Üretimi ve Kahve Üzerine Araştırmalar**  
BÜYÜK Z., DÜLGER ALTINER D.  
in: Mühendislik Alanında Araştırma ve Değerlendirmeler, Hasdemir Belma, Turhan Mahmut, Editor, Gece Kitaplığı / Gece Publishing, Ankara, pp.105-130, 2021



- X. **MEYVE-SEBZE VE ÜRÜNLERİNİN MİNERALLERLE ZENGİNLEŞTİRİLMESİNE YÖNELİK YAKLAŞIMLAR**  
DÜLGER ALTINER D., ŞAHAN Y.  
in: MÜHENDİSLİK BİLİMLERİNDE YENİ YAKLAŞIMLAR, KAVAK DUYGU, POLAT ALPER, Editor, Livre de Lyon, Lyon, pp.118-156, 2021
- XI. **CHAPTER VIII: Cereal Grain-Fermented Products: Health, Nutrition and Microbiology**  
ÖZDEMİR G., DÜLGER ALTINER D.  
in: Engineering Sciences Innovative Approaches (September 2021) , Aşçı Yeliz, Editor, Livre de Lyon, Lyon, pp.146-167, 2021

## **Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings**

- I. **BİTKİ ÇAYLARI VE GIDA ÜRÜNLERİNDE KULLANIMI (HERBAL TEAS AND THEIR USE IN FOOD PRODUCTS)**  
DURUK N., DÜLGER ALTINER D.  
BİLTEK-VIII INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON CURRENT DEVELOPMENTS IN SCIENCE, TECHNOLOGY AND SOCIAL SCIENCES, Paris, France, 24 - 26 October 2023, pp.419-435
- II. **VEGANLARIN BESLENME ALIŞKANLIKLARI VE BİTKİSEL BAZLI SÜT TERCİHLERİNE YÖNELİK ARAŞTIRMA**  
Büyük Z., UCA S., DÜLGER ALTINER D.  
7. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Kastamonu, Turkey, 28 September 2023
- III. **EXAMINATION OF TRADITIONAL FERMENTED BEVERAGE BOZA AND ITS SENSORY ANALYSIS STUDIES**  
DURUK N., DÜLGER ALTINER D.  
4th Baskent International Conference On Multidisciplinary Studies, Ankara, Turkey, 4 - 06 August 2023, pp.148-160
- IV. **Usage of Bitter Gourd (Momordica charantia) in Food Products**  
KILIÇ E. B., DÜLGER ALTINER D.  
International Conference on Global Practice of Multidisciplinary Scientific Studies-IV, Cyprus (Kkct), 28 - 30 April 2023, pp.2122-2131
- V. **Turizm Sektöründe Dijital Ayak İzi**  
İŞLER Ö. N., DÜLGER ALTINER D.  
International Conference on Global Practice of Multidisciplinary Scientific Studies-IV, Cyprus (Kkct), 28 - 30 April 2023, pp.2507-2518
- VI. **Çerkez Mutfağı Konseptli Restoran İşletmelerine Yönelik Tripadvisor Yorumlarının İçerik Analizi:Türkiye Örneği**  
MALLI G., GÜÇLÜ NERGİZ H., DÜLGER ALTINER D.  
15. Uluslararası Bilimsel Araştırmalar Kongresi, Ankara, Turkey, 17 - 18 December 2022
- VII. **Functional Product Development: Investigation of Sensory Analysis Studies In Different Bread Varieties**  
KILIÇ E. B., DÜLGER ALTINER D.  
International Conference on Global Practice of Multidisciplinary Scientific Studies, Cyprus, Cyprus (Kkct), 15 November 2022, pp.548-559
- VIII. **Investigation of Sensory Analysis and New Product Development Studies in Dessert Varieties**  
GÜDÜL H., DÜLGER ALTINER D.  
International Conference on Global Practice of Multidisciplinary Scientific Studies, Cyprus, Cyprus (Kkct), 15 - 17 December 2022, pp.560-572
- IX. **Tarhananın Fonksiyonel Bileşenlerce Zenginleştirilmesi**  
SABUNCU M., DÜLGER ALTINER D., ŞAHAN Y.  
5. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Bursa, Turkey, 24 November 2022
- X. **Development of Gluten- Free Tarhana with Purple Potato Flour and chickpea flour**  
SABUNCU M., DÜLGER ALTINER D., ŞAHAN Y.

- XI. **ORGANİK TARIM KAVRAMI VE ORGANİK GIDAYA YÖNELİK TÜKETİCİ DAVRANIŞLARININ İNCELENMESİ**  
ÖZBEY Z. K., DÜLGER ALTINER D.  
International Marmara Social Sciences Congress (Imascon Autumn 2021), Kocaeli, Turkey, 10 December 2021, pp.361-366
- XII. **TÜKETİCİLERİN FONKSİYONEL GIDALARA YÖNELİK TUTUM VE SATIN ALMA DAVRANIŞLARI**  
KILIÇ E. B., DÜLGER ALTINER D.  
International Marmara Social Sciences Congress (Imascon Autumn 2021), Kocaeli, Turkey, 10 December 2021, pp.321-327
- XIII. **Studies on Kombucha Tea and Its Antioxidant Properties**  
DÜLGER ALTINER D.  
UMTEB International Congress on Vocational Technical Sciences-XI, Ankara, Turkey, 3 - 05 September 2021, pp.16-17
- XIV. **Content Analysis of Tripadvisor Reviews for Fusion Kitchen Concept Restaurant Businesses: Turkey Example**  
KAYA D., AKDEMİR N., DÜLGER ALTINER D.  
2. International Congress of New Generations and New Trends in Tourism (INGANT 2021), Sakarya, Turkey, 27 - 28 May 2021, pp.807-818
- XV. **YENİLEBİLİR BİTKİ ŞEVKETİ BOSTAN (Scolymus Hispnicus L.): BESLEYİCİ, SAĞLIK ÖZELLİKLERİ VE KULLANIM ALANLARI**  
DÜLGER ALTINER D., ŞAHAN Y.  
International Marmara Sciences Congress (Spring) 2021, Kocaeli, Turkey, 22 May 2021, pp.302-307
- XVI. **Gastronomi Turizmi Çerçevesinde Tunceli Mutfak Kültürünün İncelenmesi**  
TOĞRUL İ., DÜLGER ALTINER D., AKDEMİR N.  
International Marmara Social Sciences Congress (Spring 2021), Kocaeli, Turkey, 21 May 2021, pp.119-127
- XVII. **Gastronomi Trendleri: Nikkei Mutfağı**  
KAYA D., AKDEMİR N., DÜLGER ALTINER D.  
19. Geleneksel Turizm Sempozyumu, Kocaeli, Turkey, 29 April 2021, pp.248-265
- XVIII. **Gastronomi Turizmi İçin Yapılan Seyahatlere Yönelik Tanıtım Materyallerinde Algıyı Etkileyen Unsurlar**  
TANTU Y., BİROL E., DÜLGER ALTINER D.  
TARAS SHEVCHENKO 6th INTERNATIONAL CONGRESS ON SOCIAL SCIENCES, Kiev, Ukraine, 04 April 2021, vol.3, pp.810-825
- XIX. **Orta Asya'dan Günümüze Türk Mutfak Kültüründe Tatlının Yeri Ve Önemi**  
ACAR İ., DÜLGER ALTINER D., AKDEMİR N.  
TARAS SHEVCHENKO 6th INTERNATIONAL CONGRESS ON SOCIAL SCIENCES, Kyiv, Ukraine, 04 April 2021, vol.3, pp.836-848
- XX. **MOLEKÜLER GASTRONOMİNİN DOĞUŞU VE KULLANIM ALANLARI**  
ERİLMEZ B., DÜLGER ALTINER D.  
Imascon 2020, Kocaeli, Turkey, 4 - 05 December 2020, pp.303-309
- XXI. **DİYET LİF KAYNAĞI: KAHVE ÇEKİRDEK ZARI VE ÖZELLİKLERİ**  
BÜYÜK Z., DÜLGER ALTINER D.  
International Marmara Sciences Congress (Spring) 2020-IMASCON, Kocaeli, Turkey, 19 - 20 June 2020, pp.544-550
- XXII. **Toplu Beslenmede Menü Planlama ve Örnek Menü Uygulamaları**  
TOĞRUL İ., Karayığit R., DÜLGER ALTINER D.  
Uluslararası Marmara Sosyal Bilimler Kongresi (IMASCON 2019), Kocaeli, Turkey, 1 - 03 November 2019, pp.52
- XXIII. **Fonksiyonel Bir Bileşen: Çerezlik Kabak Çekirdeği Unu.**  
DÜLGER ALTINER D., SABUNCU M., ŞAHAN Y.  
Uluslararası Marmara Fen Bilimleri Kongresi (IMASCON 2019), Kocaeli, Turkey, 1 - 03 November 2019, pp.184-190



- XXIV. **Chemical and Techno-Functional Properties of Different Pumpkin Seeds (Cucurbita pepo L.) Flours**  
DÜLGER ALTINER D., ŞAHAN Y., SABUNCU M.  
1st International Conference on Preventive Medicine (1st ICPM), Antalya, Turkey, 12 November 2109 - 14 November 2019, pp.92
- XXV. **Determinatiton of some chemical properties, mineral contents and fatty acid compositions of pumpkin seed (Cucurbita pepo L.) flours.**  
DÜLGER ALTINER D., ŞAHAN Y., SABUNCU M.  
International Biological, Agricultural and Life Science Congress (BIALIC 2019), Liviv, Ukraine, 7 - 08 November 2019
- XXVI. **Determination of Some Chemical and Antioxidative Properties of Pumpkin Seeds (Cucurbita pepo L.) Grown in Turkey**  
SABUNCU M., DÜLGER ALTINER D., ŞAHAN Y.  
3. International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences (ICAFOB 2019), Trabzon, Turkey, 16 - 18 April 2019, pp.509
- XXVII. **Türkiye’de üretilen coğrafi işaret ile tescillenmiş peynir çeşitleri.**  
ÖZDEMİR G., DÜLGER ALTINER D.  
Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Kocaeli, Turkey, 20 - 22 September 2018
- XXVIII. **Gıda Sanayinde Kullanılan Bazı Katkı Maddelerinin Moleküler Gastronomide Uygulama Alanları.**  
ÖZDEMİR G., DÜLGER ALTINER D.  
, Uluslararası Marmara Fen ve Sosyal Bilimler Kongresi (IMASCON 2018), Kocaeli, Turkey, 23 - 25 November 2018, pp.1145-1150
- XXIX. **Engellerde Yeni Umut: Hippoterapi**  
Balıkçı E., Dülger Altiner D., Uca S.  
Uluslararası Marmara Fen ve Sosyal Bilimler Kongresi (IMASCON 2018), Kocaeli, Turkey, 23 - 25 November 2018, pp.379-384
- XXX. **Gastronomi ile İlgili Tanıtım Materyallerinde Kullanılan Görsel Kriterlere Yönelik Algı Araştırması: Kocaeli Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Ve Otelcilik Yüksekokulu Örneği**  
BİROL E., DÜLGER ALTINER D.  
Uluslararası Marmara Fen ve Sosyal Bilimler Kongresi (IMASCON 2018), Turkey, 23 - 25 November 2018
- XXXI. **Engellerde Yeni Umut**  
Balıkçı E., Dülger Altiner D., Uca S.  
IMASCONGRESS – Uluslararası Marmara Fen ve Sosyal Bilimler Kongresi, Kocaeli, Turkey, 23 - 25 November 2018
- XXXII. **Hippoterapi Uygulamalarında Dengeli Beslenmenin Önemi**  
Dülger Altiner D., Balıkçı E., Uca S.  
IMASCONGRESS – Uluslararası Marmara Fen ve Sosyal Bilimler Kongresi, Kocaeli, Turkey, 23 - 25 November 2018
- XXXIII. **DETERMINATION OF ANTIOXIDANT PROPERTIES OF RAW, ROASTED COFFEE AND COFFEE SILVERSKIN FROM DIFFERENT COFFEE BEANS**  
DÜLGER ALTINER D., Çağlak S., ŞAHAN Y., ATEŞ M., YILMAZ S., Amit AROUFAİ İ.  
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Turkey, 10 - 12 October 2018
- XXXIV. **Functional Ingredient with High Dietary Fiber: Coffee Silverskin (CS)**  
ÇAĞLAK S., DÜLGER ALTINER D., ŞAHAN Y., ATEŞ M.  
3rd International Congress on Food Technology (ICFT), Nevşehir, Turkey, 10 - 12 October 2018, pp.161
- XXXV. **BEDENSEL VE ZİHİNSEL ENGELLİ OLGULARDA HİPPOTERAPİ UYGULAMALARIVİ BU OLGULARIN ÖZEL BESLENME İLEDESTEKLENMESİ**  
DÜLGER ALTINER D., BALIKÇI E., UCA S.  
1st INTERNATIONAL HEALTH SCIENCE AND LIFE CONGRESS (IHSLC 2018), Isparta, Turkey, 2 - 05 May 2018, pp.196-197
- XXXVI. **ENGEL TANIMAYAN TERAPİ: HİPPOTERAPİ**  
BALIKÇI E., DÜLGER ALTINER D., UCA S.  
1st INTERNATIONAL HEALTH SCIENCE AND LIFE CONGRESS (IHSLC 2018), Isparta, Turkey, 2 - 05 May 2018, pp.196

- XXXVII. DIFFERENT TYPES OF COFFEE MAKING TECHNICS WITH COFFEE BEANS**  
ÇAĞLAK S., DÜLGER ALTINER D.  
The 4 th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Kyrenia, Cyprus (Kkct), 19 - 21 April 2018, pp.20
- XXXVIII. TRADITIONAL TURKISH COFFEE AND PRESENTATION CULTURE**  
Çağlak S., DÜLGER ALTINER D.  
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Kyrenia, Cyprus (Kkct), 19 April 2018, pp.161
- XXXIX. AN INNOVATIVE NEW PRODUCT: CHOCOLOVE (ÇİKOLAŞK)**  
Çağlak S., DÜLGER ALTINER D.  
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Kyrenia, Cyprus (Kkct), 19 - 21 April 2018, pp.127
- XL. A New Strategy to Create Competitive Advantage in the Health Tourism: Hippotherapy**  
UCA S., BALIKÇI E., DÜLGER ALTINER D.  
4th International Symposium on Multidisciplinary Studies (ISMS), Paris, France, 26 - 27 April 2018, pp.200-201
- XLI. Some chemical properties of cookies supplemented with oleaster flour**  
DÜNDAR A. N., Çelik G., AYDIN E., DÜLGER ALTINER D., ŞAHAN Y., GÖÇMEN D., CANSEV A.  
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Kyrenia, Cyprus (Kkct), 19 - 21 April 2018
- XLII. DİYET LİFLER VE TAHİL ÜRÜNLERİNDE KULLANIMI**  
METE M., DÜLGER ALTINER D.  
10. GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ, Antalya, Turkey, 09 November 2017
- XLIII. Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları**  
METE M., DÜLGER ALTINER D.  
10. GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ, Antalya, Turkey, 09 November 2017
- XLIV. Nutritional Properties of Wild Edible Plant: Scolymus hispanicus L.**  
DÜLGER ALTINER D., ŞAHAN Y.  
17th International Nutrition Diagnostics Conference, INDC 2017, PRAG, Czech Republic, 9 - 12 October 2017
- XLV. ANTIOXIDANT PROPERTIES OF COOKIE SUPPLEMENTED WITH OLEASTER FLOUR**  
DÜLGER ALTINER D., AYDIN E., DÜNDAR A. N., ÇELİK G., ŞAHAN Y., GÖÇMEN D.  
17th International Nutrition Diagnostics Conference, INDC 2017, PRAG, Czech Republic, 9 - 12 October 2017
- XLVI. THE FLOUR OBTAINED FROM SOY PLANT AND ITS PROPERTIES**  
HALLAÇ Ş., DÜLGER ALTINER D.  
The 1st International Congress On Medicinal and Aromatic Plants, Konya, Turkey, 9 - 12 May 2017, pp.357
- XLVII. Carob flour and investigation of chemical and functional properties**  
HALLAÇ Ş., DÜLGER ALTINER D.  
The 1st International Congress On Medicinal and Aromatic Plants, Konya, Turkey, 9 - 12 May 2017, pp.355
- XLVIII. An Alternative Food Additive: Chestnut Flour. (Oral Presentation), , 15-17 May.**  
MERVE M., DÜLGER ALTINER D.  
ICAFOF 2017, International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.132
- XLIX. Production of Noodle With High Dietary Fiber Content From Chestnut Flour**  
METE M., DÜLGER ALTINER D.  
ICAFOF 2017, International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.137
- L. Antioxidant Properties of Oleaster Flour**  
DÜNDAR A. N., DÜLGER ALTINER D., AYDIN E., ŞAHAN Y., CANSEV A., GÖÇMEN D.  
International Congress on New Trends in Science, Engineering and Technology, Barcelona, Spain, 27 - 29 April 2017
- LI. İğde Unu Üretimi Ve Yöntemi**  
ŞAHAN Y., GÖÇMEN D., CANSEV A., ÇELİK G., DÜNDAR A. N., AYDIN E., DÜLGER ALTINER D., KAPLAN H. B.

Uludağ Üniversitesi VI. Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri 2017, Bursa, Turkey, 15 - 16 March 2017

- LII. **Bitki Kökünden Un Üretimi**  
ŞAHAN Y., DÜLGER ALTINER D.  
Uludağ Üniversitesi VI. Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri 2017, Bursa, Turkey, 15 - 16 March 2017
- LIII. **İÇDE UNUNDAN MAMUL BİSKÜVİ**  
ŞAHAN Y., GÖÇMEN D., CANSEV A., ÇELİK G., DÜNDAR A. N., AYDIN E., DÜLGER ALTINER D., KAPLAN H. B.  
Uludağ Üniversitesi VI. Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri 2017, Bursa, Turkey, 15 - 16 March 2017
- LIV. **A Functional Food Additive Scolymus Hispanicus L Flour**  
DÜLGER ALTINER D., ŞAHAN Y.  
ICFAE, 11 - 13 May 2016
- LV. **Gıdaların Minerallerle Zenginleştirilmesine Yönelik Uygulamalar**  
DÜLGER ALTINER D., ŞAHAN Y.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 05 October 2016
- LVI. **Effect of The Addition of Oleaster Flour On The Quality Characteristics of Cookies**  
DÜNDAR A. N., DÜLGER ALTINER D., AYDIN E., ŞAHAN Y., GÖÇMEN D.  
15th International Cereal and Bread Congress (15th ICBC), İstanbul, Turkey, 18 - 21 April 2016, pp.176
- LVII. **Crackers Supplemented With Scolymus hispanicus L Flour**  
DÜLGER ALTINER D., ŞAHAN Y.  
15th International Cereal and Bread Congress (15th ICBC), 18 - 21 April 2016
- LVIII. **Nutritional and Functional Properties of Scolymus hispanicus L Flour**  
DÜLGER ALTINER D., ŞAHAN Y.  
15th International Cereal and Bread Congress (15th ICBC), 18 - 21 April 2016
- LIX. **The Usage of Sour and Sweet Yeast in Traditional Breads**  
YIKMIŞ S., GÜLÜM L., DÜLGER ALTINER D.  
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, SARAYBOSNA, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 November 2015, pp.118
- LX. **Determination of Microbiological Properties Total mesophilic aerobic bacteria Coliform bacteria Staphylococcus aureus Yeast and Mold of Various Medicinal Aromatic Herbs and Spices**  
SANDIKÇI ALTUNATMAZ S., DÜLGER ALTINER D., AKSU F., URAN H., YIKMIŞ S.  
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, SARAYBOSNA, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.347
- LXI. **Besni Grapes**  
YIKMIŞ S., GÜLÜM L., DÜLGER ALTINER D.  
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015
- LXII. **A Special Wild Edible Mushroom Kanlıca Muschroom**  
URAN H., ÇETİN B., AKSU F., DÜLGER ALTINER D.  
3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.480
- LXIII. **Innovative Food Additives Oleaster Flour**  
DÜLGER ALTINER D., AYDIN E., DÜNDAR A. N., ÇELİK G., KAPLAN H. B., CANSEV A., ŞAHAN Y., GÖÇMEN D.  
ISITES2015 3rd International Symposium on Innovative Technologies in Engineering And Science, Valencia, Spain, 3 - 05 June 2015, pp.1053-1061
- LXIV. **Innovative Cookie Supplemented With Oleaster Flour**  
DÜNDAR A. N., AYDIN E., DÜLGER ALTINER D., ÇELİK G., ŞAHAN Y., GÖÇMEN D.  
ISITES2015 3rd International Symposium on Innovative Technologies in Engineering And Science, Valencia, Spain, 3 - 05 June 2015, pp.1063-0
- LXV. **Ambalajlı toz çorbaların bazı mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi üzerine bir araştırma**  
AKSU F., DÜLGER ALTINER D., URAN H., SANDIKÇI ALTUNATMAZ S., ISSA G.  
5.Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 7 - 08 May 2015
- LXVI. **Yenilebilir film ve antimikrobiyal madde ile kaplanan balkabağı örneklerinin mikrobiyolojik kalitesi**

**üzerine değişik ambalajlama teknikleri ile muhafazanın etkisi**

AKSU H., DÜLGER ALTINER D., URAN H.

TARGİD-2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015

- LXVII. **Scolymus hispanicus L bitki köklerinin antioksidan kapasitelerinin ve biyoalınabilirliklerinin belirlenmesi**  
DÜLGER ALTINER D., ŞAHAN Y.  
TARGİD-2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015
- LXVIII. **The Level of Hand Hygiene of Production And Sales Staff And Microbiological Properties of Food Contact Surfaces in Food Retailing**  
AKSU F., SANDIKÇI ALTUNATMAZ S., URAN H., DÜLGER ALTINER D., AKSU H.  
II International VETİstanbul Group Congress, St. Petersburg, Russia, 7 - 09 April 2015
- LXIX. **Antimicrobial effect of curcumin on minced meat contaminated with foodborne pathogens**  
SANDIKÇI ALTUNATMAZ S., AKSU F., ISSA G., BAŞARAN KAHRAMAN B., DÜLGER ALTINER D., BÜYÜKÜNAL S. K.  
II. International VETİstanbul Group Congress, Saint Peter, Guernsey And Alderney, 7 - 09 April 2015
- LXX. **Evaluation of fruit characteristics among naturally grown wild fruit *Elaeagnus angustifolia* genotypes in Turkey**  
CANSEV A., ŞAHAN Y., AYDIN E., DÜNDAR A. N., DÜLGER ALTINER D., KAPLAN H. B., kilci a.  
Latest Technologies For Crop Improvement Workshop, Antalya, Turkey, 22 - 27 February 2015
- LXXI. **İğde Unu Üretimi ve Yönetimi**  
ŞAHAN Y., GÖÇMEN D., CANSEV A., ÇELİK G., DÜNDAR A. N., AYDIN E., DÜLGER ALTINER D., KAPLAN H. B.  
Selçuk TTO Patent Proje Pazarı, Konya, Turkey, 19 - 20 November 2014
- LXXII. **Chemical Composition of Blessed Thistle Consumed as a Alternative Vegetable in Aegean Region**  
DÜLGER ALTINER D., ŞAHAN Y.  
Funtional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products, and Dietary Supplements, İstanbul, Turkey, 14 - 17 September 2014
- LXXIII. **Determination Antioxidant Properties and Their bioaccessibility of Sumac *Rhus coriaria* Fruits and Its Products**  
YILDIZ H., DÜLGER ALTINER D., ŞAHAN Y.  
24th International Scientific-Expert Conference on Agriculture and Food İndustry, Herzegovina, Bosnia And Herzegovina, 25 - 28 October 2013
- LXXIV. **A Popular Street Food Simit**  
DÜLGER ALTINER D., AKSU F., URAN H., ÜNVER ALÇAY A.  
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid, Macedonia, 24 - 25 October 2013
- LXXV. **Global Halal Food Sector and the Role of Turkey**  
URAN H., DURAK M. Z., GÜNDÜZ H. H., DÜLGER ALTINER D., AKSU F.  
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid, Macedonia, 24 - 25 October 2013
- LXXVI. **Blessed Thistle *Cnicus benedictus* L A Plant Traditionally used as a Vegetable**  
DÜLGER ALTINER D., ŞAHAN Y.  
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid, Macedonia, 24 - 25 October 2013
- LXXVII. **A Study on The Microbiological Qualityof Leblebi Sold in Istanbul**  
ÜNVER ALÇAY A., AKSU F., DÜLGER ALTINER D.  
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid, Macedonia, 24 - 25 October 2013
- LXXVIII. **Using Of Water Buffalo Milk In Traditional Milk Products**  
AKSU F., DÜLGER ALTINER D., ÜNVER ALÇAY A., URAN H.  
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid, Macedonia, 24 - 25 October 2013
- LXXIX. **Bread with Chickpea Leaven and Microbiological Properties of Fermented Chickpea**

ÜNVER ALÇAY A., AKSU F., DÜLGER ALTINER D.

The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid, Macedonia, 24 - 25 October 2013

LXXX. **A Study on The Chemical And Microbiological Quality Of Cig Kofte Consumed in Istanbul**

ÜNVER ALÇAY A., AKSU F., DÜLGER ALTINER D.

The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid, Macedonia, 24 - 25 October 2013

LXXXI. **Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirme Peynir Üretiminde Kritik Kontrol Noktaları**

DÜLGER ALTINER D., AKSU F., URAN H.

4. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 14 - 15 May 2013

LXXXII. **İstanbul da Satışa Sunulan Ambalajlı Bal Örneklerinin Mikrobiyolojik Kalitesinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**

AKSU F., URAN H., DÜLGER ALTINER D., VARLIK C.

4. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 14 - 15 May 2013

LXXXIII. **Some Chemical Properties of Commercial Honeys Consumed in Istanbul**

URAN H., AKSU F., DÜLGER ALTINER D.

EUROFOODCHEM XVII, İstanbul, Turkey, 7 - 10 May 2013

LXXXIV. **Antioxidant properties and their bioaccessibility of Blessed Thistle under different processed treatments**

ŞAHAN Y., Dulger D.

Joint Annual Meeting of the ASPET/BPS at Experimental Biology (EB), Massachusetts, United States Of America, 20 - 24 April 2013, vol.27

LXXXV. **Nutritional Quality Of Blessed Thistle**

DÜLGER ALTINER D., ŞAHAN Y.

1st International Conference on Nutraceutical and Cosmetic Sciences (ICNaCS), Kuala-Lumpur, Malaysia, 22 - 23 October 2012

## Supported Projects

DÜLGER ALTINER D., YIKMIŞ S., AKSU F., SANDIKÇI ALTUNATMAZ S., BOZGEYİK E., AKTARAN BALA D., ÖGÜT S., Project Supported by Higher Education Institutions, Termosonikasyon ve termal pastörizasyon uygulamalarının beyaz soğan suyu üzerine etkileri, 2024 - Continues

Dülger Altiner D., Tunç B., TUBITAK Project, Börülce Unu ve Dut Kurusu Unu Kullanımının Zenginleştirilmiş Ekmeğin Hamur Reolojisi Ve Duyusal Özelliklerine Etkisinin Araştırılması-2209-A - ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİ ARAŞTIRMA PROJELERİ DESTEKLEME PROGRAMI, 2022 - 2024

Dülger Altiner D., Şahan Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Glutensiz Tarhana Üretiminde Mor Patates Unu Kullanımının Araştırılması, 2022 - 2024

DÜLGER ALTINER D., Project Supported by Higher Education Institutions, ÇEREZLİK KABAK ÇEKİRDEĞİ UNU KATKILI KRAKER VE ÜRETİM YÖNTEMİ (PATENT Hızlı Destek-2), 2022 - 2023

BİLGİLİ B., UCA S., ÖZKUL E., AKDEMİR N., DÜLGER ALTINER D., Project Supported by Higher Education Institutions, GELENEKSEL TÜRK MUTFAĞI ve ULUSLARARASI MUTFAKLARI BÜTÜNLEŞTİRİCİ YENİLİKÇİ ÜRÜNLER GELİŞTİRME ALT YAPI PROJESİ, 2021 - 2023

DÜLGER ALTINER D., Project Supported by Higher Education Institutions, Kabak Çekirdeği Unu Katkılı Kraker (Patent), 2020 - 2021

DÜLGER ALTINER D., TUBITAK Project, Determination of Chemical and Nutritional Properties of Flours that were Obtained From Different Pumpkin Seeds (Cucurbita pepo L.) and Their Use in Cracker Production, 2018 - 2020

Dülger Altiner D., Şahan Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Cnicus benedictus un Besleyici ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi, 2011 - 2013

Şahan Y., Göçmen D., Cansev A., DÜNDAR A. N., TUBITAK Project, Determination of Oleaster (Eleagnus angustifolia L.) Composition and Usage of Oleaster Flour in Cookie, 2010 - 2012

## Patent

Dülger Altuner D., Şahan Y., Aydın E., Göçmen D., Dünder A. N., Cansev A., Betül Kaplan H., Çelik G., İğde Unu Üretimi ve Yöntemi, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Registration Number: 2011 10333 , Standard Registration, 2015

Dülger Altuner D., Şahan Y., Şevketi bostan bitki kökünden elde edilen un ve bahsedilen unun üretim metodu, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Registration Number: 2013 01091 , Standard Registration, 2015

Şahan Y., Göçmen D., Cansev A., Çelik G., Dülger Altuner D., Aydın E., Dünder A. N., Betül Kaplan H., İğde Unundan Mamül Bisküvi, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Registration Number: 2012 06816 , Standard Registration, 2014

## Student Project

R & D Project, Kahve Çekirdeği Zarı Katkılı Keçiboynuzu Unlu Fonksiyonel Atıştırmalık Kraker Üretimi, Kocaeli University, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turkey, 2024 - 2025

R & D Project, Börülce Unu ve Dut Kurusu Unu Kullanımının Zenginleştirilmiş Ekmeğin Hamur Reolojisi Ve Duyusal Özelliklerine Etkisinin Araştırılması, Kocaeli University, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turkey, 2022 - 2024

## Scientific Refereeing

Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Bingol University, Turkey, April 2023

Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Bursa Technical University, Turkey, April 2023

Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Anadolu University, Turkey, October 2022

Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Bursa Technical University, Turkey, June 2022

TUBITAK Project, 2209-A - Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı, TÜBİTAK , Turkey, March 2022

TUBITAK Project, 1001 - Program for Supporting Scientific and Technological Research Projects, TÜBİTAK, Turkey, October 2021

Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Bursa Technical University, Turkey, October 2021

Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Anadolu University, Turkey, October 2021

TUBITAK Project, 1001 - Program for Supporting Scientific and Technological Research Projects, TÜBİTAK TOVAG, Turkey, June 2021

TUBITAK Project, 1001 - Program for Supporting Scientific and Technological Research Projects, TÜBİTAK, Turkey, May 2021

Current Research in Nutrition and Food Science, Other Indexed Journal, February 2020

BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ (ONLINE), National Scientific Refreed Journal, November 2019

Current Research in Nutrition and Food Science, Other Indexed Journal, November 2019

Journal of Biological and Environmental Sciences (JBES), Other Indexed Journal, October 2019

KAFKAS UNIVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ DERGİSİ, Journal Indexed in SCI-E, January 2019

AVRUPA BİLİM VE TEKNOLOJİ DERGİSİ, National Scientific Refreed Journal, December 2018

AVRUPA BİLİM VE TEKNOLOJİ DERGİSİ, National Scientific Refreed Journal, November 2018

Current Research in Nutrition and Food Science, Other Indexed Journal, October 2018

Current Research in Nutrition and Food Science, Other Indexed Journal, August 2018

QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, Journal Indexed in SCI-E, July 2018

Current Research in Nutrition and Food Science, Other Indexed Journal, June 2018

Current Research in Nutrition and Food Science, Other Indexed Journal, March 2018

Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Bursa Technical University, Turkey, March 2018

KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, Journal Indexed in SCI-E, January 2018

Biosciences Biotechnology Research Asia, Other Indexed Journal, December 2017

KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, Journal Indexed in SCI-E, March 2017

Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Bursa Technical University, Turkey, January 2017

KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, Journal Indexed in SCI-E, July 2016

KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, Journal Indexed in SCI-E, February 2016

KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, Journal Indexed in SCI-E, February 2016

KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, Journal Indexed in SCI-E, January 2016

## Metrics

Publication: 125

Citation (WoS): 99

Citation (Scopus): 116

H-Index (WoS): 5

H-Index (Scopus): 6

## Non Academic Experience

TUBITAK, TÜBİTAK - BİDEB 2209-A, TÜBİTAK - BİDEB 2209-A

TÜBİTAK

TUBITAK, TÜBİTAK TOVAG, TARIM,ORMANCILIK VE VETERİNERLİK ARAŞTIRMA DESTEK GRUBU

TUBITAK, TÜBİTAK TOVAG, TARIM,ORMANCILIK VE VETERİNERLİK ARAŞTIRMA DESTEK GRUBU

TUBITAK, TÜBİTAK TOVAG, TARIM,ORMANCILIK VE VETERİNERLİK ARAŞT. DESTEK GRUBU

TÜBİTAK

TÜBİTAK

TUBITAK, TÜBİTAK , Matematik, Fizik Araştırma Destek Grubu

Company, Nestle Türkiye Gıda Sanayi A.Ş (Bursa), ÜRETİM-STAJYER MÜHENDİS

Gıda Kontrol ve Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü (Bursa)

Public Corporation, Gıda Kontrol ve Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Gıda Analiz-Stajyer