

Doç. Dr. DİLEK DÜLGER ALTINER

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: +90 262 353 3460 Dahili: 213
Diğer E-posta: dilek.dulgeraltiner@gmail.com
E-posta: dilek.dulger@kocaeli.edu.tr
Web: https://avesis.kocaeli.edu.tr/dilek.dulger
Posta Adresi: Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Kartepe/Kocaeli.



Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: 1672609317253
ORCID: 0000-0002-7043-2883
Publons / Web Of Science ResearcherID: F-7269-2018
ScopusID: 57190861743
Yoksis Araştırmacı ID: 19634

Eğitim Bilgileri

Doktora, Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2012 - 2015
Yüksek Lisans, Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2010 - 2012
Lisans, Anadolu Üniversitesi, İşletme Fakültesi, İşletme Bölümü, Türkiye 2007 - 2011
Lisans, Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2006 - 2010

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Yeni Ürün Geliştirme, İHBİR- GIDA TEKNOLOJİSİNDE TEMEL VE YENİLİKÇİ UYGULAMALAR EĞİTİMİ, İSTANBUL HUBUBAT BAKLIYAT YAĞLI TOHURLAR VE MAMULLERİ İHRACATÇILARI BİRLİĞİ, 2023

Yaptığı Tezler

Doktora, Sağlıklı Bir Atıştırmalık: Enerjisi Azaltılmış Kraker Üretimi, Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2015
Yüksek Lisans, Cnicus benedictus'un Besleyici ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi, Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2012

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2022 - Devam Ediyor
Dr. Öğr. Üyesi, Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2016 - Devam Ediyor
Yrd. Doç. Dr., Kocaeli Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2016 - 2018
Yrd. Doç. Dr., İstanbul Aydın Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2015 - 2016
Öğretim Görevlisi, İstanbul Aydın Üniversitesi, Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2013 - 2015
Öğretim Görevlisi, İstanbul Aydın Üniversitesi, Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2012 - 2013

Akademik İdari Deneyim

İşletmelerde Mesleki Eğitim (İme) Komisyonu (Gastronomi ve Mutfak Sanatları), Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2023 - Devam Ediyor
Dekan Yardımcısı, Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, 2022 - Devam Ediyor
Mezun öğrenci İletişim Komisyonu, Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, 2022 - Devam Ediyor
Paydaş İlişkileri Komisyonu, Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2022 - Devam Ediyor
Af Komisyon Üyeliği, Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2022 - Devam Ediyor
Birim Kalite Komisyonu Başkanı, Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, 2022 - Devam Ediyor
Ulusal Staj Programı Komisyon Üyeliği, Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2022 - Devam Ediyor
Tanıtım, İletişim Ve Etkinlik Komisyonu, Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2022 - Devam Ediyor
Rektörlük Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Kocaeli Üniversitesi, 2021 - Devam Ediyor
Fakülte Kurulu Üyesi, Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, 2019 - 2023
Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, 2019 - 2023
MYO Müdür Yardımcısı, Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, 2019 - 2020
MYO Müdür Yardımcısı, Kocaeli Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, 2017 - 2019
Yüksekokul Yönetim Kurulu Üyesi, Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, 2016 - 2019
Bölüm Başkanı, Kocaeli Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2017 - 2018
Bölüm Başkanı, İstanbul Aydın Üniversitesi, Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2013 - 2015
Bölüm Başkanı, İstanbul Aydın Üniversitesi, Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2013 - 2015

Verdiği Dersler

Gastronomi de Fermente Gıdalar Teknolojisi, Doktora, 2023 - 2024
İleri Özel Gıda Teknolojisi Araştırmalar, Yüksek Lisans, 2022 - 2023
Gastronomide İleri Ürün Geliştirme Teknikleri ve Duyusal Analiz, Doktora, 2022 - 2023
Gıda Kimyası, Lisans, 2022 - 2023
Gıda Mevzuatı, Lisans, 2023 - 2024
Tahıl Ürünleri Teknolojisi, Lisans, 2022 - 2023
Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Lisans, 2023 - 2024
Gıda Güvenliği ve Hijyen, Lisans, 2023 - 2024
İleri Fonksiyonel Beslenme, Yüksek Lisans, 2023 - 2024
İleri Beslenme İlkeleri, Yüksek Lisans, 2019 - 2020
Gastronomi Turizmi, Yüksek Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Gastronomide Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz, Yüksek Lisans, 2019 - 2020
GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN, Lisans, 2017 - 2018
Su Ürünlerinin İnsan Beslenmesindeki Yeri ve Önemi, Yüksek Lisans, 2017 - 2018
HİJYEN VE SANİTASYON, Lisans, 2017 - 2018

BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA, Lisans, 2017 - 2018

Uluslararası Gastronomi , Yüksek Lisans, 2017 - 2018

GDM311 BESLENME, Lisans, 2016 - 2017

ÖZEL GIDA TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2016 - 2017

GIDA MEVZUATI, Lisans, 2016 - 2017

GDM413 GIDA VE SAĞLIK, Lisans, 2016 - 2017

GIM555 KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ, Yüksek Lisans, 2016 - 2017

GDM217 AKIŞKANLAR MEKANİĞİ, Lisans, 2016 - 2017

FBE500-TEZ 2, Yüksek Lisans, 2016 - 2017

GIDA VE SAĞLIK, Lisans, 2016 - 2017

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ, Lisans, 2016 - 2017

GDM415 BİTİRME PROJESİ-I, Lisans, 2016 - 2017

Yönetilen Tezler

Dülger Altın D., Kudret Narı Ekstraktı ve Karabuğday Unu İlaveli Ekmek Üretiminin Optimizasyonu ve Kalite Özellikleri, Yüksek Lisans, E.BETÜL(Öğrenci), 2023

Dülger Altın D., SEYAHAT ACENTALARI WEB SİTE TASARIMLARININ KİŞİLERİN SATIN ALMA KARARINA ETKİSİ, Yüksek Lisans, Ö.NUR(Öğrenci), 2023

Dülger Altın D., Kumkuat unu ilavesi ile fonksiyonel tarhana geliştirilmesi, Yüksek Lisans, B.ERİLMEZ(Öğrenci), 2022

Dülger Altın D., Farklı diyet lif kaynaklarının enerjisi azaltılmış kurabiye üretiminde kullanılması, Yüksek Lisans, Z.BÜYÜK(Öğrenci), 2021

Dülger Altın D., Şahan Y., Bazı tıbbi bitkilerle zenginleştirilmiş ekmeklerin duyu özellikleri ve satın alma niyetine etkisi, Yüksek Lisans, G.ÖZDEMİR(Öğrenci), 2021

Dülger Altın D., Gölevez (colocasia esculenta (L.) schott) unu ilavesinin glutensiz krakerlerin besleyici ve duyu özelliklerine etkisi, Yüksek Lisans, İ.TOĞRUL(Öğrenci), 2021

Dülger Altın D., Kestane unu katkısının eriştenin bazı besinsel ve kalite özelliklerine etkisinin incelenmesi, Yüksek Lisans, M.METE(Öğrenci), 2016

Jüri Üyelikleri

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Bursa Teknik Üniversitesi, Aralık, 2023

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Bursa Uludağ Üniversitesi, Aralık, 2023

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Bursa Uludağ Üniversitesi, Ocak, 2023

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Bursa Uludağ Üniversitesi, Ocak, 2023

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Bursa Teknik Üniversitesi, Ocak, 2023

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Kocaeli Üniversitesi, Haziran, 2022

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Kocaeli Üniversitesi, Haziran, 2022

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Bursa Uludağ Üniversitesi, Şubat, 2022

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Bursa Uludağ Üniversitesi, Ağustos, 2021

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Bursa Uludağ Üniversitesi, Temmuz, 2021

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Kocaeli Üniversitesi, Haziran, 2021

Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Bursa Uludağ Üniversitesi, Haziran, 2021

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), İstanbul Gedik Üniversitesi, Mayıs, 2021

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Bursa Uludağ Üniversitesi, Ocak, 2020

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Bursa Uludağ Üniversitesi, Ocak, 2020

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Bursa Uludağ Üniversitesi, Temmuz, 2019

Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), İstanbul Üniversitesi-Cerrahpaşa, Eylül, 2018

Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Bursa Uludağ Üniversitesi, Mayıs, 2018
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Bursa Uludağ Üniversitesi, Nisan, 2018
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Bursa Uludağ Üniversitesi, Kasım, 2017

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- 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, cilt.104, sa.3, ss.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, cilt.46, sa.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, cilt.16, ss.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, cilt.41, sa.3, ss.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, cilt.41, ss.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, cilt.33, sa.5, ss.423-433, 2021 (SCI-Expanded)
- VII. **Effects of oleaster flour supplementation in total phenolic contents, antioxidant capacities and their bioaccessibilities of cookies**
Sahan Y., Aydin E., Dundar A. I., Altiner D., Celik G., Gocmen D.
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, cilt.28, sa.5, ss.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, cilt.37, ss.30-33, 2017 (SCI-Expanded)
- IX. **A Functional Food Additive Scolymus hispanicus L Flour**
DÜLGER ALTINER D., ŞAHAN Y.
International Journal of Food Engineering, cilt.2, sa.2, ss.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, cilt.36, sa.3, ss.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, cilt.61, sa.5, ss.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.

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **CİVANPERÇEMİ VE KARAHİNDİBA İLE ZENGİNLEŞTİRİLEN EKMEKLERİN BAZI FİZİKOKİMYASAL VE IN-VITRO BİYOALINABİLİR ÖZELLİKLERİNİN ARAŞTIRILMASI**
SABUNCU M., ÖZDEMİR G., DÜLGER ALTINER D., SAHAN Y.
GIDA, cilt.49, sa.1, ss.101-118, 2024 (Hakemli Dergi)
- II. **The Effect of Individual Innovativeness on Gastronomic Experience and Purchase Intention in the Foods of the Future**
Kumlu S. T., Dülger Altner D., Uca S., Samancıoğlu E.
Journal of Tourism Intelligence and Smartness, cilt.6, sa.3, ss.177-188, 2023 (Hakemli Dergi)
- III. **Scolymus hispanicus L. Unu İlavesinin Hamurun Reolojik Özellikleri Üzerine Etkisi**
Dülger Altner D., Şahan Y.
İğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.11, sa.4, ss.2823-2835, 2021 (Hakemli Dergi)
- IV. **The effect of soy flour and carob flour addition on the physicochemical, quality, and sensory properties of pasta formulations**
Dülger Altner D., Hallaç Ş.
International Journal of Agriculture, Environment and Food Sciences, cilt.4, sa.4, ss.406-417, 2020 (Hakemli Dergi)
- V. **KESTANE UNU KATKISININ ERİŞTENİN BESLEYİCİ VE KALİTE ÖZELLİKLERİNE ETKİSİNİN ARAŞTIRILMASI**
Dülger Altner D., Mete M.
Gıda, cilt.45, sa.6, ss.1061-1072, 2020 (Hakemli Dergi)
- VI. **A NEW STRATEGY TO CREATE COMPETITIVE ADVANTAGE IN THE SCOPE OF HEALTH TOURISM: "HIPPO THERAPY APPLICATIONS"**
Uca S., Balıkçı E., Dülger Altner D.
GSI JOURNALS SERIE B: ADVANCEMENTS IN BUSINESS AND ECONOMICS, cilt.2, sa.2, ss.1-18, 2020 (Hakemli Dergi)
- VII. **GASTRONOMİ KAVRAMLARI VE GASTRONOMİ TURİZMİ ÜZERİNE BİR İNCELEME**
ÖZDEMİR G., DÜLGER ALTINER D.
Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, cilt.12, sa.1, ss.1-14, 2019 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme**
SOLMAZ Y., DÜLGER ALTINER D.
SAFRAN KÜLTÜR VE TURİZM ARAŞTIRMALARI DERGİSİ, cilt.1, sa.3, ss.108-124, 2018 (Hakemli Dergi)
- IX. **Eriştenin Farklı Un Katkıları ile Zenginleştirilmesi**
METE M., DÜLGER ALTINER D.
Akademik Gıda, cilt.16, sa.2, ss.252-256, 2018 (Hakemli Dergi)
- 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), cilt.3, sa.1, ss.23-31, 2017 (Hakemli Dergi)
- XI. **CHESTNUT FLOUR AND APPLICATIONS OF UTILIZATION**
METE M., DÜLGER ALTINER D.
International Journal of Food Engineering Research (IJFER), cilt.3, sa.1, ss.9-16, 2017 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.14, sa.1, ss.19-25, 2017 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.2, sa.2, ss.29-42, 2016 (Hakemli Dergi)

- 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, ss.1052-1061, 2015 (Hakemli Dergi)
- XV. **DİYET LİFİN ÖZELLİKLERİ VE SAĞLIK ÜZERİNDEKİ ETKİLERİ**
DÜLGER ALTINER D., ŞAHAN Y.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.25, sa.2, ss.147-157, 2011 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Bölüm-13: YENİ ÜRÜN KAVRAMI VE ÜRÜN GELİŞTİRME SÜREÇLERİ**
ÖZDEMİR G., DÜLGER ALTINER D.
Mühendislik Alanında Gelişmeler 2, Başıyigit Kılıç Gülden, Editör, Platanus Publishing, Ankara, ss.251-268, 2023
- II. **BÖLÜM XIV. FERMENTE İÇECEKLER: KEFİR, KIMIZ VE BOZA (Fermented Beverages: Kefir, Kimiz and Boza)**
BÜYÜK Z., DÜLGER ALTINER D.
Fen ve Mühendislik Bilimleri Araştırmaları, KAVAK Duygu, KILIÇER Ali, Editör, Livre de Lyon, Lyon, ss.235-249, 2023
- III. **BÖLÜM IV. UNLU MAMÜLLERİN ANTIOKSİDANLAR İLE ZENGİNLEŞTİRİLMESİ (Fortification of Bakery Products with Antioxidants)**
Dülger Altner D., Sabuncu M., Şahan Y.
Mühendislik Bilimleri Sorunlar, Fırsatlar ve Araştırmalar, KAVAK Duygu, Editör, Livre de Lyon, Lyon, ss.65-93, 2023
- IV. **CHAPTER 10: PLANT-BASED DAIRY PRODUCTS in NUTRITION**
BÜYÜK Z., DÜLGER ALTINER D.
Advances in Engineering Sciences, Başıyigit Kılıç Gülden, Editör, Platanus Publishing, Ankara, ss.194-211, 2023
- V. **Bölüm 9: MİKROENKAPSÜLASYON VE GIDALARDA UYGULAMA ALANLARI**
Akçiçek A., Mete M., Dülger Altner D.
Mühendislikte Araştırma ve Değerlendirmeler-II (Aralık 2022), ÖZALP Çoşkun, AKÇAKALE Nurettin, Editör, Gece Kitaplığı, Ankara, ss.158-184, 2022
- VI. **3. BÖLÜM: KARBONHİDRATLAR**
Özdemir G., Dülger Altner D.
GIDA KİMYASI VE MUTFAK UYGULAMALARI, Cumhur Öznur, Ceylan Muştu Çiğdem, Ceylan Veli, Editör, NOBEL AKADEMİK YAYINCILIK EĞİTİM DANIŞMANLIK TİC. LTD. ŞTİ., Ankara, ss.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.
Daha İyi Bir Dünya İçin Turizm [Tourism for a Better World], Altınay Levent, Karatepe M. Osman, Tuna Muharrem, Editör, USF M3 Publishing, Florida, ss.1-11, 2022
- VIII. **GELENEKSEL TARHANANIN FARKLI UN KATKILARI İLE ZENGİNLEŞTİRİLMESİ**
Sabuncu M., Dülger Altner D., Şahan Y.
Mühendislik Bilimlerinde Güncel Araştırma Örnekleri (December 2022), Prof. Dr. Şemsi Yazıcı, Editör, Livre de Lyon, Lyon, ss.72-96, 2022
- IX. **Çekirdekten Fincana Kahve Üretimi ve Kahve Üzerine Araştırmalar**
BÜYÜK Z., DÜLGER ALTINER D.
Mühendislik Alanında Araştırma ve Değerlendirmeler, Hasdemir Belma, Turhan Mahmut, Editör, Gece Kitaplığı / Gece Publishing, Ankara, ss.105-130, 2021
- X. **MEYVE-SEBZE VE ÜRÜNLERİNİN MİNERALLERLE ZENGİNLEŞTİRİLMESİNE YÖNELİK YAKLAŞIMLAR**
DÜLGER ALTINER D., ŞAHAN Y.
MÜHENDİSLİK BİLİMLERİNDE YENİ YAKLAŞIMLAR, KAVAK DUYGU, POLAT ALPER, Editör, Livre de Lyon, Lyon, ss.118-156, 2021

- XI. **CHAPTER VIII: Cereal Grain-Fermented Products: Health, Nutrition and Microbiology**
ÖZDEMİR G., DÜLGER ALTINER D.
Engineering Sciences Innovative Approaches (September 2021) , Aşçı Yeliz, Editör, Livre de Lyon, Lyon, ss.146-167, 2021

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- 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, Fransa, 24 - 26 Ekim 2023, ss.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, Türkiye, 28 Eylül 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, Türkiye, 4 - 06 Ağustos 2023, ss.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, Kıbrıs (Kkct), 28 - 30 Nisan 2023, ss.2122-2131
- V. **Turizm Sektöründe Dijital Ayak İzi**
İŞLER Ö. N., DÜLGER ALTINER D.
International Conference on Global Practice of Multidisciplinary Scientific Studies-IV, Kıbrıs (Kkct), 28 - 30 Nisan 2023, ss.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, Türkiye, 17 - 18 Aralık 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, Kıbrıs (Kkct), 15 Kasım 2022, ss.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, Kıbrıs (Kkct), 15 - 17 Aralık 2022, ss.560-572
- IX. **Tarhananın Fonksiyonel Bileşenlerce Zenginleştirilmesi**
SABUNCU M., DÜLGER ALTINER D., ŞAHAN Y.
5. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Bursa, Türkiye, 24 Kasım 2022
- X. **Development of Gluten- Free Tarhana with Purple Potato Flour and chickpea flour**
SABUNCU M., DÜLGER ALTINER D., ŞAHAN Y.
Innovation in Mediterranean Traditional Foods: Novel Products and Processes, Portekiz, 13 - 14 Ekim 2022
- 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, Türkiye, 10 Aralık 2021, ss.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, Türkiye, 10 Aralık 2021, ss.321-327

XIII. Studies on Kombucha Tea and Its Antioxidant Properties

DÜLGER ALTINER D.

UMTEB International Congress on Vocational Technical Sciences-XI, Ankara, Türkiye, 3 - 05 Eylül 2021, ss.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, Türkiye, 27 - 28 Mayıs 2021, ss.807-818

XV. YENİLEBİLİR BİTKİ ŞEVKETİ BOSTAN (Scolymus Hispānicus L.): BESLEYİCİ, SAĞLIK ÖZELLİKLERİ VE KULLANIM ALANLARI

DÜLGER ALTINER D., ŞAHAN Y.

International Marmara Sciences Congress (Spring) 2021, Kocaeli, Türkiye, 22 Mayıs 2021, ss.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, Türkiye, 21 Mayıs 2021, ss.119-127

XVII. Gastronomi Trendleri: Nikkei Mutfağı

KAYA D., AKDEMİR N., DÜLGER ALTINER D.

19. Geleneksel Turizm Sempozyumu, Kocaeli, Türkiye, 29 Nisan 2021, ss.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, Ukrayna, 04 Nisan 2021, cilt.3, ss.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, Ukrayna, 04 Nisan 2021, cilt.3, ss.836-848

XX. MOLEKÜLER GASTRONOMİNİN DOĞUŞU VE KULLANIM ALANLARI

ERİLMEZ B., DÜLGER ALTINER D.

Imascon 2020, Kocaeli, Türkiye, 4 - 05 Aralık 2020, ss.303-309

XXI. DİYET LİF KAYNAĞI: KAHVE ÇEKİRDEK ZARI VE ÖZELLİKLERİ

BÜYÜK Z., DÜLGER ALTINER D.

International Marmara Sciences Congress (Spring) 2020-IMASCON, Kocaeli, Türkiye, 19 - 20 Haziran 2020, ss.544-550

XXII. Toplu Beslenmede Menü Planlama ve Örnek Menü Uygulamaları

TOĞRUL İ., Karayığıt R., DÜLGER ALTINER D.

Uluslararası Marmara Sosyal Bilimler Kongresi (IMASCON 2019), Kocaeli, Türkiye, 1 - 03 Kasım 2019, ss.52

XXIII. Fonksiyonel Bir Bileşen: Çerezlik Kabak Çekirdeği Unu.

DÜLGER ALTINER D., SABUNCU M., ŞAHAN Y.

Uluslararası Marmara Fen Bilimleri Kongresi (IMASCON 2019), Kocaeli, Türkiye, 1 - 03 Kasım 2019, ss.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, Türkiye, 12 Kasım 2019 - 14 Kasım 2019, ss.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, Ukrayna, 7 - 08 Kasım 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, Türkiye, 16 - 18 Nisan 2019, ss.509
- XXVII. **Türkiye’de üretilen coğrafi işaret ile tescillenmiş peynir çeşitleri.**
ÖZDEMİR G., DÜLGER ALTINER D.
Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Kocaeli, Türkiye, 20 - 22 Eylül 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, Türkiye, 23 - 25 Kasım 2018, ss.1145-1150
- XXIX. **Engellerde Yeni Umut: Hippoterapi**
Balıkçı E., Dülger Altner D., Uca S.
Uluslararası Marmara Fen ve Sosyal Bilimler Kongresi (IMASCON 2018), Kocaeli, Türkiye, 23 - 25 Kasım 2018, ss.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), Türkiye, 23 - 25 Kasım 2018
- XXXI. **Engellerde Yeni Umut**
Balıkçı E., Dülger Altner D., Uca S.
IMASCONGRESS – Uluslararası Marmara Fen ve Sosyal Bilimler Kongresi, Kocaeli, Türkiye, 23 - 25 Kasım 2018
- XXXII. **Hippoterapi Uygulamalarında Dengeli Beslenmenin Önemi**
Dülger Altner D., Balıkçı E., Uca S.
IMASCONGRESS – Uluslararası Marmara Fen ve Sosyal Bilimler Kongresi, Kocaeli, Türkiye, 23 - 25 Kasım 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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.161
- XXXV. **BEDENSEL VE ZİHİNSEL ENGELLİ OLGULARDA HİPPOTERAPİ UYGULAMALARIVE BU OLGULARIN ÖZEL BESLENME İLE DESTEKLENMESİ**
DÜLGER ALTINER D., BALIKÇI E., UCA S.
1st INTERNATIONAL HEALTH SCIENCE AND LIFE CONGRESS (IHSLC 2018), Isparta, Türkiye, 2 - 05 Mayıs 2018, ss.196-197
- XXXVI. **ENGEL TANIMAYAN TERAPİ: HİPPOTERAPİ**
BALIKÇI E., DÜLGER ALTINER D., UCA S.
1st INTERNATIONAL HEALTH SCIENCE AND LIFE CONGRESS (IHSLC 2018), Isparta, Türkiye, 2 - 05 Mayıs 2018, ss.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, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.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, Kıbrıs (Kkct), 19 Nisan 2018, ss.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, Kıbrıs (Kkct), 19 - 21 Nisan 2018, ss.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, Fransa, 26 - 27 Nisan 2018, ss.200-201

XLII. Some chemical properties of cookies supplemented with oleaster flour

DÜNDAR A. N., ÇELİK G., AYDIN E., DÜLGER ALTINER D., ŞAHAN Y., GÖÇMEN D., CANSEV A.

The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Kyrenia, Kıbrıs (Kkct), 19 - 21 Nisan 2018

XLIII. DİYET LİFLER VE TAHİL ÜRÜNLERİNDE KULLANIMI

METE M., DÜLGER ALTINER D.

10. GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ, Antalya, Türkiye, 09 Kasım 2017

XLIV. Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları

METE M., DÜLGER ALTINER D.

10. GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ, Antalya, Türkiye, 09 Kasım 2017

XLV. Nutritional Properties of Wild Edible Plant: Scolymus hispanicus L.

DÜLGER ALTINER D., ŞAHAN Y.

17th International Nutrition Diagnostics Conference, INDC 2017, PRAG, Çek Cumhuriyeti, 9 - 12 Ekim 2017

XLVI. 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, Çek Cumhuriyeti, 9 - 12 Ekim 2017

XLVII. THE FLOUR OBTAINED FROM SOY PLANT AND ITS PROPERTIES

HALLAÇ Ş., DÜLGER ALTINER D.

The 1st International Congress On Medicinal and Aromatic Plants, Konya, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2017, ss.357

XLVIII. Carob flour and investigation of chemical and functional properties

HALLAÇ Ş., DÜLGER ALTINER D.

The 1st International Congress On Medicinal and Aromatic Plants, Konya, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2017, ss.355

XLIX. 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, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.132

L. 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, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.137

LI. 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, İspanya, 27 - 29 Nisan 2017

LII. 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, Türkiye, 15 - 16 Mart 2017

LIII. Bitki Kökünden Un Üretimi

ŞAHAN Y., DÜLGER ALTINER D.

Uludağ Üniversitesi VI. Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri 2017, Bursa, Türkiye, 15 - 16 Mart 2017

LIV. İĞDE 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, Türkiye, 15 - 16 Mart 2017

- LIV. **A Functional Food Additive Scolymus Hispanicus L Flour**
DÜLGER ALTINER D., ŞAHAN Y.
ICFAE, 11 - 13 Mayıs 2016
- LV. **Gıdaların Minerallerle Zenginleştirilmesine Yönelik Uygulamalar**
DÜLGER ALTINER D., ŞAHAN Y.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 05 Ekim 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, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2016, ss.176
- LVII. **Crackers Supplemented With Scolymus hispanicus L Flour**
DÜLGER ALTINER D., ŞAHAN Y.
15th International Cereal and Bread Congress (15th ICBC), 18 - 21 Nisan 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 Nisan 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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Kasım 2015, ss.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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.347
- LXI. **Besni Grapes**
YIKMIŞ S., GÜLÜM L., DÜLGER ALTINER D.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.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, İspanya, 3 - 05 Haziran 2015, ss.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, İspanya, 3 - 05 Haziran 2015, ss.1063-0
- LXV. **Ambalajlı toz çorbaların bazı mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi üzerine bir araştırma**
AKSU F., DÜLGER ALTINER D., URAN H., SANDIKÇI ALTUNATMAZ S., İSSA G.
5.Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 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, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015
- LXVII. **Scolymus hispanicus L bitki köklerinin antioksidan kapasitelerinin ve biyoalnabilirliklerinin belirlenmesi**

- DÜLGER ALTINER D., ŞAHAN Y.
TARGİD-2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 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, Rusya, 7 - 09 Nisan 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 Ve Alderney, 7 - 09 Nisan 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, Türkiye, 22 - 27 Şubat 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, Türkiye, 19 - 20 Kasım 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, Türkiye, 14 - 17 Eylül 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 Industry, Herzegovina, Bosna-Hersek, 25 - 28 Ekim 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, Makedonya, 24 - 25 Ekim 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, Makedonya, 24 - 25 Ekim 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, Makedonya, 24 - 25 Ekim 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, Makedonya, 24 - 25 Ekim 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, Makedonya, 24 - 25 Ekim 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, Makedonya, 24 - 25 Ekim 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, Makedonya, 24 - 25 Ekim 2013

LXXXI. Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirme Peynir Üretiminde Kritik Kontrol Noktaları

DÜLGER ALTINER D., AKSU F., URAN H.

4. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 14 - 15 Mayıs 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, Türkiye, 14 - 15 Mayıs 2013

LXXXIII. Some Chemical Properties of Commercial Honeys Consumed in Istanbul

URAN H., AKSU F., DÜLGER ALTINER D.

EUROFOODCHEM XVII, İstanbul, Türkiye, 7 - 10 Mayıs 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, Amerika Birleşik Devletleri, 20 - 24 Nisan 2013, cilt.27

LXXXV. Nutritional Quality Of Blessed Thistle

DÜLGER ALTINER D., ŞAHAN Y.

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

Desteklenen Projeler

DÜLGER ALTINER D., YIKMIŞ S., AKSU F., SANDIKÇI ALTUNATMAZ S., BOZGEYİK E., AKTARAN BALA D., ÖGÜT S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Termosonikasyon ve termal pastörizasyon uygulamalarının beyaz soğan suyu üzerine etkileri, 2024 - Devam Ediyor

Dülger Altiner D., Tunç B., TÜBİTAK Projesi, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Glutensiz Tarhana Üretiminde Mor Patates Unu Kullanımının Araştırılması, 2022 - 2024

DÜLGER ALTINER D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, GELENEKSEL TÜRK MUTFAĞI ve ULUSLARARASI MUTFAKLARI BÜTÜNLEŞTİRİCİ YENİLİKÇİ ÜRÜNLER GELİŞTİRME ALT YAPI PROJESİ, 2021 - 2023

DÜLGER ALTINER D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kabak Çekirdeği Unu Katkılı Kraker (Patent), 2020 - 2021

DÜLGER ALTINER D., TÜBİTAK Projesi, Farklı Kabak Çekirdeklerinden (Cucurbita pepo L.) Elde Edilen Unların Kimyasal ve Besleyici Özelliklerinin Belirlenmesi ve Kraker Üretiminde Kullanımı, 2018 - 2020

Dülger Altiner D., Şahan Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Cnicus benedictus un Besleyici ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi, 2011 - 2013

Şahan Y., Göçmen D., Cansev A., DÜNDAR A. N., TÜBİTAK Projesi, İğde Eleagnus angustifolia L Meyvesinin Kimyasal ve Besleyici özellikleri ve Bisküvi Üretiminde Kullanımı, 2010 - 2012

Patent

Dülger Altiner D., Şahan Y., Aydın E., Göçmen D., Dündar A. N., Cansev A., Betül Kaplan H., Çelik G., İğde Unu Üretimi ve Yöntemi, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Tescil No: 2011 10333 , Standart Tescil, 2015

Dülger Altner D., Şahan Y., Şevketi bostan bitki kökünden elde edilen un ve bahsedilen unun üretim metodu, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Tescil No: 2013 01091 , Standart Tescil, 2015

Şahan Y., Göçmen D., Cansev A., Çelik G., Dülger Altner D., Aydın E., Dünder A. N., Betül Kaplan H., İğde Unundan Mamül Bisküvi, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Tescil No: 2012 06816 , Standart Tescil, 2014

Öğrenci Projeleri

Ar-Ge Projesi, Kahve Çekirdeği Zarı Katkılı Keçiboynuzu Unlu Fonksiyonel Atıştırmalık Kraker Üretimi, Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Türkiye, 2024 - 2025

Ar-Ge Projesi, Börülce Unu ve Dut Kurusu Unu Kullanımının Zenginleştirilmiş Ekmeğin Hamur Reolojisi Ve Duyusal Özelliklerine Etkisinin Araştırılması, Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Türkiye, 2022 - 2024

Bilimsel Hakemlikler

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Bingöl Üniversitesi, Türkiye, Nisan 2023

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Bursa Teknik Üniversitesi, Türkiye, Nisan 2023

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Anadolu Üniversitesi, Türkiye, Ekim 2022

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Bursa Teknik Üniversitesi, Türkiye, Haziran 2022

TÜBİTAK Projesi, 2209-A - Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı, TÜBİTAK , Türkiye, Mart 2022

TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, TÜBİTAK, Türkiye, Ekim 2021

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Bursa Teknik Üniversitesi, Türkiye, Ekim 2021

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Anadolu Üniversitesi, Türkiye, Ekim 2021

TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, TÜBİTAK TOVAG, Türkiye, Haziran 2021

TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, TÜBİTAK, Türkiye, Mayıs 2021

Current Research in Nutrition and Food Science, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Şubat 2020

BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ (ONLINE), Hakemli Bilimsel Dergi, Kasım 2019

Current Research in Nutrition and Food Science, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Kasım 2019

Journal of Biological and Environmental Sciences (JBES), Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ekim 2019

KAFKAS ÜNİVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ DERGİSİ, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ocak 2019

AVRUPA BİLİM VE TEKNOLOJİ DERGİSİ, Hakemli Bilimsel Dergi, Aralık 2018

AVRUPA BİLİM VE TEKNOLOJİ DERGİSİ, Hakemli Bilimsel Dergi, Kasım 2018

Current Research in Nutrition and Food Science, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ekim 2018

Current Research in Nutrition and Food Science, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ağustos 2018

QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2018

Current Research in Nutrition and Food Science, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Haziran 2018

Current Research in Nutrition and Food Science, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Mart 2018

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Bursa Teknik Üniversitesi, Türkiye, Mart 2018

KAFKAS ÜNİVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ DERGİSİ, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ocak 2018

Biosciences Biotechnology Research Asia, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Aralık 2017

KAFKAS ÜNİVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ DERGİSİ, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mart 2017

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Bursa Teknik Üniversitesi, Türkiye, Ocak 2017

KAFKAS ÜNİVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ DERGİSİ, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2016

KAFKAS ÜNİVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ DERGİSİ, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Şubat 2016

KAFKAS ÜNİVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ DERGİSİ, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Şubat 2016

Metrikler

Yayın: 125

Atıf (WoS): 99

Atıf (Scopus): 116

H-İndeks (WoS): 5

H-İndeks (Scopus): 6

Akademi Dışı Deneyim

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

TÜBİTAK

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

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

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

TÜBİTAK

TÜBİTAK

TÜBİTAK, TÜBİTAK , Matematik, Fizik Araştırma Destek Grubu

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

Gıda Kontrol ve Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü (Bursa)

Kamu Kuruluşu, Gıda Kontrol ve Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Gıda Analiz-Stajyer