

Doç. Dr. NURCAN DOĞAN

Kişisel Bilgiler

E-posta: nurcan.dogan@bozok.edu.tr

Web: <https://avesis.bozok.edu.tr/nurcan.dogan>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-5414-1819

Yoksis Araştırmacı ID: 56018

Eğitim Bilgileri

Doktora, Harran Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2012 - 2016

Yüksek Lisans, Harran Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2009 - 2011

Lisans, Harran Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2004 - 2008

Yabancı Diller

İngilizce, B1 Orta

İspanyolca, A2 Temel

Yaptığı Tezler

Doktora, İSTİRİDYE MANTARINDAN CİPS VE GEVREK ÜRETİMİNİN OPTİMİZASYONU, Harran Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2015

Yüksek Lisans, SİİRT OTLU PEYNİRİNİN BAZI ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, Harran Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2011

Araştırma Alanları

Sağlık Bilimleri, Tarımsal Bilimler, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr. Öğr. Üyesi, Yozgat Bozok Üniversitesi, Boğazlıyan Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2016 - Devam Ediyor

Öğretim Görevlisi, Yozgat Bozok Üniversitesi, Boğazlıyan Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2013 - 2015

Akademik İdari Deneyim

MYO Müdürü, Yozgat Bozok Üniversitesi, Boğazlıyan Meslek Yüksekokulu, Boğazlıyan Meslek Yüksekokulu, 2023 - Devam Ediyor

Yozgat Bozok Üniversitesi, 2018 - Devam Ediyor

Yozgat Bozok Üniversitesi, 2013 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Hijyen ve Sanitasyon, Ön Lisans, 2013 - 2014
Kalite güvence sistemleri ve standartları, Ön Lisans, 2013 - 2014
İNGİLİZCE, Ön Lisans, 2012 - 2013
GIDA KİMYASI, Ön Lisans, 2012 - 2013
MEYVE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ, Ön Lisans, 2012 - 2013
LABORATUVAR TEKNİKLERİ, Ön Lisans, 2012 - 2013
ET İŞLEME TEKNOLOJİSİ, Ön Lisans, 2012 - 2013
ORGANİK ÜRÜN İŞLEME TEKNOLOJİSİ, Ön Lisans, 2011 - 2012

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Mushrooms for Mushrooms: A Bio-Based Approach to Active Food Packaging**
Karanfil M., Doğan N., Akgul Y., Doğan C., Ahmed S. B.
Food Biophysics, cilt.20, sa.1, 2025 (SCI-Expanded)
- II. **Electro-blown micro-nanofibrous mats with Origanum elongatum essential oil for enhancing the shelf life of tomato (Solanum lycopersicum)**
Akhoy G., Eticha A. K., DOĞAN C., DOĞAN N., ÇALIŞIR M. D., Toptas A., Aziz F., Akgul Y.
International Journal of Food Science and Technology, cilt.59, sa.12, ss.9512-9522, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Production and characterization of electro-blown nanofibers incorporated with pine pollen for fast-dissolving applications**
Abi J., Ahmed S. B., DOĞAN C., DOĞAN N., Akgul Y.
Journal of Drug Delivery Science and Technology, cilt.101, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **Tailoring of Gelatin-Chitosan Nanofibers Functionalized with Eucalyptus Essential Oil via Electroblowing for Potential Food Packaging and Wound Dressing Applications**
Elomar Z., Eticha A. K., DOĞAN N., Akgul Y., DOĞAN C.
Fibers and Polymers, cilt.25, sa.7, ss.2457-2469, 2024 (SCI-Expanded)
- V. **Rapid detection of adulteration in pistachio based on deep learning methodologies and affordable system**
ÇINARER G., DOĞAN N., KILIÇ K., DOĞAN C.
Multimedia Tools and Applications, cilt.83, sa.5, ss.14797-14820, 2024 (SCI-Expanded)
- VI. **A Novel Approach to Crosslink Gelatin Nanofibers Through Neutralization-Induced Maillard Reaction**
Ahmed S. B., DOĞAN N., DOĞAN C., Akgul Y.
Food and Bioprocess Technology, cilt.17, sa.2, ss.489-503, 2024 (SCI-Expanded)
- VII. **Gelatin/mushroom (Lactarius deliciosus) extract nanofibers fabricated by electro-assisted solution blow spinning as a potential edible active food packaging**
DOĞAN N., DOĞAN C., Akgul Y., Ahmed S. B., Buran İ.
Journal of Food Science and Technology, 2024 (SCI-Expanded)
- VIII. **A green approach to tangerine preservation: composite electro-blown nanofibers activated with cedarwood oil**
Akhoy G., Eticha A. K., DOĞAN C., DOĞAN N., ÇALIŞIR M. D., Toptas A., Aziz F., Akgul Y.
Food Science and Biotechnology, 2024 (SCI-Expanded)
- IX. **Rapid fabrication of micro-nanofibers from grapevine leaf extract and gelatine via electroblowing: A novel approach for edible active food packaging**
Dayisoylu K. S., Akboğa Z., DOĞAN C., Kaya E., Akgul Y., DOĞAN N., Eticha A. K.
International Journal of Biological Macromolecules, cilt.253, 2023 (SCI-Expanded)
- X. **Determination of margarine adulteration in butter by machine learning on melting video**
Şehirli E., DOĞAN C., DOĞAN N.
Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.17, sa.6, ss.6099-6108, 2023 (SCI-Expanded)

- XI. **Native bacterial cellulose films based on kombucha pellicle as a potential active food packaging**
DOĞAN N.
Journal of Food Science and Technology, cilt.60, sa.11, ss.2893-2904, 2023 (SCI-Expanded)
- XII. **Non-targeted approach to detect pistachio authenticity based on digital image processing and hybrid machine learning model**
DOĞAN C., Şehirli E., DOĞAN N., Buran İ.
Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.17, sa.2, ss.1693-1702, 2023 (SCI-Expanded)
- XIII. **Novel active food packaging based on centrifugally spun nanofibers containing lavender essential oil: Rapid fabrication, characterization, and application to preserve of minced lamb meat**
DOĞAN C., DOĞAN N., Gungor M., Eticha A. K., Akgul Y.
FOOD PACKAGING AND SHELF LIFE, cilt.34, 2022 (SCI-Expanded)
- XIV. **Centrifugally spun micro-nanofibers based on lemon peel oil/gelatin as novel edible active food packaging: Fabrication, characterization, and application to prevent foodborne pathogens E. coli and S. aureus in cheese**
DOĞAN N., DOĞAN C., Eticha A. K., Gungor M., Akgul Y.
FOOD CONTROL, cilt.139, 2022 (SCI-Expanded)
- XV. **Optimization and comparison of three cooking methods for wheat flour-oyster mushroom (P. ostreatus) powder composite chips**
DOĞAN N., DOĞAN C., ÇAM M., Hayoglu I.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.44, sa.11, 2020 (SCI-Expanded)
- XVI. **Wild mustard (Sinapis arvensis) parts: compositional analysis, antioxidant capacity and determination of individual phenolic fractions by LC-ESI-MS/MS**
BAŞYİĞİT B., Alasalvar H., DOĞAN N., DOĞAN C., Berktaş S., ÇAM M.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.14, sa.3, ss.1671-1681, 2020 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Kombucha Beverage: Comparative Study Based on Bioactive Properties and Antimicrobial Potentials of Different Plant Infusion**
DOĞAN C., DOĞAN N.
Journal of advanced research in natural and applied sciences (Online), cilt.9, sa.1, ss.15-27, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. **CHANGES OF QUALITY CHARACTERISTICS OF FUNCTIONAL FRUIT YOGURTS FORTIFIED WITH HUSK EXTRACTS OF VARIOUS NUTS DURING COLD STORAGE**
DOĞAN C., ÇELİK Ş., DOĞAN N.
JOURNAL OF MICROBIOLOGY BIOTECHNOLOGY AND FOOD SCIENCES, cilt.12, sa.3, 2022 (ESCI)
- III. **Development of the non-grain spawn for edible mushroom (Pleurotus ostreatus): D-optimal mixture design approach**
DOĞAN N., DOĞAN C.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.59, sa.2, ss.265-274, 2022 (Scopus)
- IV. **Egzotik Bazı Mantarların (Pleurotus ostreatus, Pleurotus eryngii, Hericium erinaceus) Fizikokimyasal, Biyoaktif ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi**
DOĞAN N., DOĞAN C.
MANTAR DERGİSİ, cilt.13, sa.1, ss.30-36, 2022 (Hakemli Dergi)
- V. **Optimization Extraction of Cladonia foliacea (Huds.) Willd: Antioxidant Activity and Inhibition of the Key Enzymes Linked to Type II Diabetes**
DOĞAN N., DOĞAN C., KOCAKAYA M.
KSU TARIM VE DOĞA DERGİSİ-KSU JOURNAL OF AGRICULTURE AND NATURE, cilt.25, sa.4, ss.828-837, 2022 (Hakemli Dergi)
- VI. **Mucizevi Bitki Kenevir'in (Cannabis sativa L.) Gıda Endüstrisinde Kullanımı**
DOĞAN N., DOĞAN C.

Bozok Veterinary Sciences, cilt.2, sa.2, ss.47-56, 2021 (Hakemli Dergi)

- VII. **EXTRACTION OPTIMIZATION OF *Senecio vernalis* Waldst. & Kit AND DETERMINATION OF ANTI-alpha-AMYLASE/alpha-GLUCOSIDASE, ANTI-LIPASE AND ANTIOXIDANT ACTIVITIES**
DOĞAN N., DOĞAN C.
TRAKYA UNIVERSITY JOURNAL OF NATURAL SCIENCES, cilt.22, sa.2, ss.245-253, 2021 (ESCI)
- VIII. **PARTS FROM LIFE-CYCLE OF *H.ERINACEUS*: RESPONSE SURFACE METHODOLOGY APPROACH TO OPTIMIZE EXTRACTION CONDITIONS AND DETERMINATION OF ITS ANTIOXIDANT, ANTIDIABETIC AND ANTIMICROBIAL EFFECT**
DOĞAN N., DOĞAN C., ATILA F.
JOURNAL OF MICROBIOLOGY BIOTECHNOLOGY AND FOOD SCIENCES, cilt.10, sa.6, 2021 (ESCI)
- IX. **Pleurotus eryngii' nin Misel Biyokütlesinin ve Farklı Olgunlaşma Seviyesindeki Gövdelerinin Ekstraksiyonunun Optimizasyonu ve Antidiyabetik Özelliklerinin Belirlenmesi**
DOĞAN N., DOĞAN C.
MANTAR DERGİSİ/The Journal of Fungus, cilt.12, sa.1, ss.50-60, 2021 (Hakemli Dergi)
- X. **Determination of Antioxidant Activity of Oyster Mushroom (*Pleurotus ostreatus* (Jacq.) P. Kumm.) According to Different Flush Times and the Inhibition Potential of alpha-amylase and alpha-glucosidase, which are Key Enzyme Role in Hyperglycemia**
DOĞAN N., DOĞAN C.
KSU TARIM VE DOGA DERGİSİ-KSU JOURNAL OF AGRICULTURE AND NATURE, cilt.24, sa.6, ss.1177-1186, 2021 (ESCI)
- XI. **Siirt Bölgesi Melengiçlerin Toplam Fenolik Madde Miktarları ve Antioksidan Aktivitelerinin Belirlenmesi**
DOĞAN C., ÇELİK Ş., DOĞAN N.
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.21, sa.3, ss.293-298, 2017 (Hakemli Dergi)
- XII. **Pleurotus ostreatus Mantarının Cips Üretiminde Kullanımı**
DOĞAN N., DOĞAN C., HAYOĞLU İ. A.
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.21, sa.2, ss.133-142, 2017 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Farklı Sıcaklık ve Süre Uygulamalarının Pleurotus ostreatus İstiridye Mantarı un Bazı Özelliklerine Etkisi**
DOĞAN N., DOĞAN C., HAYOĞLU İ. A.
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.18, sa.4, ss.10-16, 2015 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Farklı Solventlerle Ekstrakte Edilen Ceviz Dış Kabuklarının Bazı Biyokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi**
DOĞAN C., DOĞAN N., ÇELİK Ş.
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.18, sa.3, ss.41-47, 2015 (Hakemli Dergi)
- XV. **OPTIMIZATION OF DRYING PROCESS OF MUSHROOM POWDER PRODUCTION FROM PLEUROTUS OSTREATUS USING RESPONSE SURFACE METHODOLOGY**
DOĞAN N., DOĞAN C., Bilgin S., Hayoglu I., DAĞİSTANLI Ö.
PAMUKKALE UNIVERSITY JOURNAL OF ENGINEERING SCIENCES-PAMUKKALE UNIVERSITESI MUHENDISLIK BILIMLERI DERGISI, cilt.21, sa.9, ss.433-437, 2015 (ESCI)
- XVI. **Propolis ve kullanım alanları**
DOĞAN N., HAYOĞLU İ. A.
Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.16, sa.3, ss.39-48, 2012 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. Gıda Ambalajında Güncel Yaklaşım-Nanofiberler

DOĞAN N., DOĞAN C.

Mühendislik Bilimlerinde Güncel Tartışmalar, Doç. Dr. Özlem SALLI BİDECİ, Editör, Duvar Yayınları, İzmir, ss.479, 2022

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **PRODUCTION OF ENRICHED WHEAT FLOUR THROUGH FUNGAL SOLIDSTATE FERMENTATION**
YÜKSEL M., DOĞAN N., BERKTAŞ S., DOĞAN C., ÇAM M.
INTERNATIONAL AEGEAN CONFERENCES ON INNOVATION TECHNOLOGIES & ENGINEERING-IX, 23 Şubat 2024
- II. **Use of Green Synthesis Carbon Dots Derived from Pumpkin Waste in Food Packaging**
DOĞAN C., DOĞAN N.
6th International Conferences on Science and Technology, 30 Ağustos - 01 Eylül 2023
- III. **Egzotik Bazı Mantarların Misel Üretim Teknikleri**
DOĞAN C., DOĞAN N.
4. ULUSLARARASI KARADENİZ MODERN BİLİMSEL ARAŞTIRMALAR KONGRESİ, Türkiye, 06 Haziran 2023
- IV. **GIDA ENDÜSTRİSİNDE KATI HAL FERMANTASYONU**
DOĞAN N., DOĞAN C.
4. ULUSLARARASI KARADENİZ MODERN BİLİMSEL ARAŞTIRMALAR KONGRESİ, 6 - 07 Haziran 2023
- V. **KOMBUCHA SİRKESİNİN ÜRETİMİ ve GIDA PATOJENLERİNE KARŞI ANTİMİKROBİYAL POTANSİYELİNİN BELİRLENMESİ**
DOĞAN N., DOĞAN C.
EGE 7. ULUSLARARASI UYGULAMALI BİLİMLER KONGRESİ, 24 Aralık 2022
- VI. **DOĞAL GIDA KAYNAKLARI ve ARTIKLARINDAN KARBON NOKTALARININ SENTEZİ, BİYOAKTİVİTESİ ve UYGULAMA ALANLARI**
DOĞAN C., DOĞAN N.
EGE 7. ULUSLARARASI UYGULAMALI BİLİMLER KONGRESİ, 24 Aralık 2022
- VII. **Electrical Assisted Solution Blowing of PVDF/Rosemary Nanofibrous Webs for Food Packaging Applications**
AKGÜL Y., DOĞAN C., DOĞAN N., Eticha A. K., KILIÇ A.
Uluslararası Lif ve Polimer Araştırmaları Sempozyumu, 4 - 05 Kasım 2022
- VIII. **Yozgat İlinde Üretilen ve Toplanan Mantar Çeşitleri**
DOĞAN C., DOĞAN N.
III. Uluslararası Bozok Sempozyumu, 3 - 05 Mayıs 2018, ss.78
- IX. **Yozgat İlindeki İstiridye Mantarı Tesislerinin Hammadde Temini ve Pazarlama Projeksiyonu**
DOĞAN C., DOĞAN N.
III. Uluslararası Bozok Sempozyumu, 3 - 05 Mayıs 2018, ss.80
- X. **CEVİZ DIŞ KABUĞUNDAN FARKLI SOLVENTLERLE ELDE EDİLEN EKSTRAKTLARIN BAZI BİYOKİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ**
DOĞAN C., ÇELİK Ş., DOĞAN N.
International Symposium on Medicinal, Aromatic and Dye Plants (REYHAN 2017), 5 - 07 Ekim 2017, ss.530
- XI. **MENENGİÇ İLAVELİ MEYVELİ YOĞURT ÜRETİMİNİN OPTİMİZASYONU**
DOĞAN C., ÇELİK Ş., DOĞAN N.
International Symposium on Medicinal, Aromatic and Dye Plants (REYHAN 2017), 5 - 07 Ekim 2017, ss.548
- XII. **YABANI HARDAL'IN (Sinapis arvensis L.) BAZI BİYOAKTİF ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ**
DOĞAN N., DOĞAN C., ÇAM M.
INTERNATIONAL SYMPOSIUM ONMEDICINAL, AROMATIC AND DYE PLANTS, Malatya, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2017, ss.465
- XIII. **Cladonia rangiformis'DEN ANTİOKSİDAN VE FENOLİK MADDE EKSTRAKSİYONU İÇİN SOLVENT OPTİMİZASYONU**
DOĞAN N., KOCAKAYA M., DOĞAN C., ÇAM M.
International Symposium on Medicinal Aromatic and Dye plants, Malatya, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2017, ss.386
- XIV. **Pseudevernia furfuracea'IN BAZI BİYOAKTİF ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ VE SOLVENT OPTİMİZASYONU**
DOĞAN N., KOCAKAYA Z., DOĞAN C., ÇAM M.

International Symposium on Medicinal Aromatic and Dye plants (REYHAN 2017), Malatya, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2017

- XV. **Bal Dışındaki Apiterapik Ürünler Gıdalardaki Kullanım Olanakları ve Dünyadaki Pazarlama Şekilleri**
DOĞAN C., DOĞAN N.
5.ULUSLARASI MUĞLA ÇAM BALI VE ARICILIK KONGRESİ, 1 - 05 Kasım 2016
- XVI. **TOZ BAL**
DOĞAN N., DOĞAN C., HAYOĞLU İ. A.
5. ULUSLARARASI MUĞLA ÇAM BALI VE ARICILIK KONGRESİ, 1 - 05 Kasım 2016
- XVII. **Spices That Are Used as Ornamental Plants in Turkey**
HAYOĞLU İ. A., DOĞAN N., Hepsağ F., DOĞAN C., Hepsağ B.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.473-478
- XVIII. **Medicinal and Aromatic Plants in Kayseri Flora and Their Usages**
DOĞAN C., DOĞAN N., Hepsağ F., HAYOĞLU İ. A.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 03 Ekim 2015
- XIX. **Spices That Are Used as Ornamental Plants in Turkey The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus**
HAYOĞLU İ. A., DOĞAN N., DOĞAN C., Hepsağ F., Bülent H.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 03 Ekim 2015
- XX. **Medicinal and Aromatic Plants in Yozgat Flora and Their Usages**
DOĞAN N., Hepsağ F., DOĞAN C., HAYOĞLU İ. A.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 03 Ekim 2015
- XXI. **Pleurotus ostreatus'dan Mantar Tozu Üretiminin Response Surface Metodu Kullanılarak Optimizasyonu**
DOĞAN N., DOĞAN C., BİLGİN S., HAYOĞLU İ. A.
Pamukkale III. Gıda Sempozyumu, 13 Mayıs 2015
- XXII. **Tadı Eski Kendisi Yeni Ürün Şalgam Ketçabı**
CANKURT H., SAĞDIÇ O., YETİM H., DOĞAN C., DOĞAN N.
IV Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17 Nisan 2014
- XXIII. **Geçmişten Günümüze Gıdalarda Karbonat Kullanımı**
DOĞAN N., DOĞAN C., HAYIT F., CANKURT H.
IV. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
- XXIV. **Günlük Yaşamda Alkali Beslenme**
DOĞAN N., DOĞAN C., HAYOĞLU İ. A.
IV Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17 - 19 Nisan 2014
- XXV. **Geleneksel Türk Mutfağında Toprak Kullanımı ve Yozgat Testi Kebabı**
DOĞAN C., DOĞAN N., CANKURT H., HAYIT F.
IV. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
- XXVI. **AKSEKİ MUTFAĞINDAN EKŞİ TARHANA**
HAYIT F., DOĞAN N., DOĞAN C.
IV. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
- XXVII. **Siirt Fıstığı (Pistacia vera) Dış Kabuğunun Antimikrobiyal Özelliğinin Belirlenmesi**
DOĞAN C., DOĞAN N., ÇELİK Ş.
4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14 - 15 Mayıs 2013
- XXVIII. **Siirt Otlı Peynirinin Bazı Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi**
DOĞAN N., DOĞAN C., TÜRKOĞLU H.
4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14 - 15 Mayıs 2013
- XXIX. **Türkiye'de Süt Sektör, Yaşanan Sorunlar ve Çözüm Önerileri**

- DOĞAN N., DOĞAN C.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, 15 - 16 Kasım 2012
- XXX. **Siirt Otlı Peynirinin Bazı biyokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi**
TÜRKOĞLU H., DOĞAN N.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, 15 - 16 Kasım 2012
- XXXI. **Farklı Oranlarda Sirmo (*Allium ursinum*) İlavesinin Yoğurdun aktioksidan kapasitesine etkisi**
DOĞAN C., DOĞAN N.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, 15 - 16 Kasım 2012
- XXXII. **Siirt Piyasasında Farklı İşleme Metotlarıyla Satışa Sunulan Menengiç (*Pistacia terebinthus*)'in Mikrobiyolojik Kalitesinin Belirlenmesi**
DOĞAN N., HAYOĞLU İ. A.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, 10 - 12 Ekim 2012
- XXXIII. **Siirt İlinde Ekonomik Önem Taşıyan Gıdaların Belirlenmesi**
DOĞAN N., DOĞAN C.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, 10 - 12 Ekim 2012
- XXXIV. **Geleneksel Pekmez Tatlılarından Şironi ve Şilik**
DOĞAN N., HAYOĞLU İ. A., TÜRKOĞLU H.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10 - 12 Mayıs 2012
- XXXV. **Siirt Yöresine Özgü Bir Lezzet Perde Pilavı**
DOĞAN N., HAYOĞLU İ. A., TÜRKOĞLU H.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10 - 12 Mayıs 2012

Desteklenen Projeler

DOĞAN N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ülkemizde Üretim Potansiyeli Bulunan Bazı Mantar Türlerinin (*Pleurotus ostreatus*, *Pleurotus eryngii*, *Hericium erinaceus*) Biyoaktif ve Gastronomik Özelliklerinin Belirlenmesi, 2019 - Devam Ediyor

Doğan N., TÜBİTAK Projesi, Fungal katı hal fermantasyonu ile biyozenginleştirilmiş buğday, mısır ve pirinç unlarının üretimi: UV-B uygulaması, karakterizasyon ve model gıdada kullanımı, 2022 - 2025

DOĞAN N., Karanfil H. M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, *Pleurotus ostreatus* SIVI KÜLTÜRÜ KARBON NOKTALARI İLE AKTİVE EDİLMİŞ NANOFİBER MATLARIN ÜRETİMİ, KARAKTERİZASYONU VE MODEL GIDADA KULLANIMI, 2023 - 2024

DOĞAN C., DOĞAN N., AKGÜL Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Şeker Pancarı *Beta vulgaris* L. Küspesinden Karbon Kuantum Noktaların Sentezi ve Çözelti Üfleme Tekniği Kullanılarak Yenilebilir Biyoaktif Nanofiber Gıda Ambalajı Üretimi, 2023 - 2024

DOĞAN N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ülkemizde Üretim Potansiyeli Bulunan Bazı Mantar Türlerinin (*Pleurotus Ostreatus*, *Pleurotus Eryngii*, *Hericium Erinaceus*) Biyoaktif ve Gastronomik Özelliklerinin Belirlenmesi, 2017 - 2021

Metrikler

Yayın: 68

Atıf (WoS): 63

Atıf (Scopus): 68

H-İndeks (WoS): 5

H-İndeks (Scopus): 5