

Dr.Öğr.Üyesi Arzu KART

Kişisel Bilgiler

E-posta: arzukart@sdu.edu.tr

Eğitim Bilgileri

Doktora, Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye Devam Ediyor
Yüksek Lisans, Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye Devam Ediyor
Lisans, Selçuk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye Devam Ediyor

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Physicochemical properties of low-fat soft cheese Turkish Beyaz made with bacterial cellulose as fat mimetic**
Karahan A. G. , KART A., Akoglu A., CAKMAK M. L.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.64, ss.502-508, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- II. **Some Properties of Bacterial Cellulose Produced by New Native Strain Gluconacetobacter sp. A0602 Obtained from Turkish Vinegar**
Karahan A. G. , Akoglu A., Cakir I., KART A., Cakmakci M. L. , UYGUN A., Goktepe F.
JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE, cilt.121, ss.1823-1831, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- III. **Genotypic identification of some lactic acid bacteria by amplified fragment length polymorphism analysis and investigation of their potential usage as starter culture combinations in Beyaz cheese manufacture**
KARAHAN A. G. , Kilic G. B. , KART A., ALOGLU H. S. , ÖNER Z., AYDEMİR S., Erkus O., Harsa S.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.93, ss.1-11, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Nutrigenomik Beslenme**
KART A.
Food Time, Gastronomi ve HoReCa Dergisi, ss.90-92, 2016 (Hakemsiz Dergi)
- II. **Biyoelektrikasyon Mikrobiyal Enzimlerle Zeytinyağı Üretimi**
KART A.
Z&Z Akdeniz Kültürü Dergisi, cilt.8, ss.93-96, 2015 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- III. **Nutrigenomik Teknolojileri**
KART A.
Gıda dergisi, no.4, ss.183-191, 2008 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Desteklenen Projeler

KART A., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Endüstriyel enzim üretiminde yerel mikrobiyal kaynakların belirlenmesi ve bu enzimlerin biyoekstraksiyonla zeytinyağı üretiminde kullanım olanaklarının araştırılması, 2011 - 2015
KART A., TÜBİTAK Projesi, Selüloz üretiminde kullanılacak mikroorganizmaların izolasyonu, moleküler tanısı ve mikrobiyel selülozun gıda sanayinde kullanım olanaklarının araştırılması, 2005 - 2008

Bilimsel Hakemlikler

TÜBİTAK Projesi, Şubat 2017

Bilimsel Danışmalıklar

Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, Süleyman Demirel Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye, 2017 - Devam Ediyor

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):26

h-indeksi (WOS):2