

Prof. Bedia ŞİMŞEK

Personal Information

Email: bediasimsek@sdu.edu.tr

Education Information

Doctorate, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi Anabilim Dalı, Turkey 1997 - 2003

Post Graduate, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi Anabilim Dalı, Turkey 1992 - 1995

Under Graduate, Ankara University, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Lisans Programı, Turkey 1987 - 1991

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Research Areas

Food Engineering, Food Technology, Processing Dairy And Related Products, Engineering and Technology

Articles Published in Journals That Entered SCI, SSCI and AHCI Indexes

- I. **Effects of mastic gum (*Pistacia lentiscus*) on chemical, rheological, and microbiological properties of yogurt ice cream**
ŞİMŞEK B., Aksoy A., Kirhan S., Topcu D. S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.43, 2019 (Journal Indexed in SCI)
- II. **Effects of plasmin and plasminogen on textural biochemical and microbiological properties of clotted cream**
ŞİMŞEK B., GÜN İ., Ekinçi M. B.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, vol.38, 2018 (Journal Indexed in SCI)
- III. **Some Properties of Fresh and Ripened Traditional Akcakatik Cheese**
ŞİMŞEK B., TUNCER Y.
KOREAN JOURNAL FOR FOOD SCIENCE OF ANIMAL RESOURCES, vol.38, pp.110-122, 2018 (Journal Indexed in SCI)
- IV. **First record of *Glycaspis brimblecombei* Moore (Hemiptera: Aphalaridae), in Turkey**
KARACA İ., Kayahan A., ŞİMŞEK B., Celikpence Y.
PHYTOPARASITICA, vol.43, pp.171-175, 2015 (Journal Indexed in SCI)
- V. **Effects of different coagulant enzymes used on quality of traditional Orgu cheese (Braided cheese)**
Celebi M., ŞİMŞEK B.
MLJEKARSTVO, vol.65, pp.57-65, 2015 (Journal Indexed in SCI)
- VI. **Effects of Starter Culture Types and Different Temperatures Treatments on Physicochemical, Microbiological and Sensory Characteristics, and Fatty Acid Compositions of Cokelek Cheese Made from Goat Milk**
ŞİMŞEK B., SAĞDIÇ O.
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, vol.18, pp.177-183, 2012 (Journal Indexed in SCI)
- VII. **Studies on the storage stability of yayik butter**
Simsek B.

JOURNAL FUR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT-JOURNAL OF CONSUMER PROTECTION AND FOOD SAFETY, vol.6, pp.175-181, 2011 (Journal Indexed in SCI)

- VIII. **Determination of Fatty Acids and Chemical Characteristics of Cokelek Cheese from Cows Milk Using of *L. helveticus* and/or Yoghurt Bacteria**
ŞİMŞEK B., Sagdic O.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH, vol.16, pp.179-184, 2010 (Journal Indexed in SCI)
- IX. **Free Fatty Acid Composition of Akcakatik Cheese, A Traditional Turkish Dairy Product**
Simsek B., Gun I.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, vol.21, pp.5923-5928, 2009 (Journal Indexed in SCI)
- X. **Antioxidant activities of Satureja cilicica essential oil in butter and in vitro**
Ozkan G., Simsek B., Kuleasan H.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.79, pp.1391-1396, 2007 (Journal Indexed in SCI)
- XI. **Survival of *Escherichia coli* O157 : H7 during the storage of Ayran produced with different spices**
Simsek B., SAĞDIÇ O., OZCELIK S.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.78, pp.676-680, 2007 (Journal Indexed in SCI)
- XII. **Chemical characteristics, fatty acid compositions, conjugated linoleic acid contents and cholesterol levels of some traditional Turkish cheeses**
DONMEZ M. S. , SECKIN A., SAGDIC O., Simsek B.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, vol.56, pp.157-163, 2005 (Journal Indexed in SCI)
- XIII. **Some characteristics of Surk, a traditional Turkish cheese**
SAGDIC O., Simsek B., GURSOY O., PADEM H.
ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, vol.56, pp.13-15, 2005 (Journal Indexed in SCI)
- XIV. **Lactic acid bacteria profiles and tyramine and tryptamine contents of Turkish tulum cheeses**
Oner Z., SAGDIC O., SIMSEK B.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.219, pp.455-459, 2004 (Journal Indexed in SCI)
- XV. **Effect of kappa-carrageenan on bacteria and some characteristics of yoghurt**
SAGDIC O., Simsek B., Orhan H., DOGAN M.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.59, pp.45-47, 2004 (Journal Indexed in SCI)
- XVI. **Determination of some properties of Turkish Tulum cheeses**
Oner Z., SIMSEK B., SAGDIC O.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.58, pp.152-154, 2003 (Journal Indexed in SCI)
- XVII. **Microbiological and physicochemical characteristics of Van herby cheese, a traditional Turkish dairy product**
SAGDIC O., Simsek B., Kucukoner E.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.58, pp.382-385, 2003 (Journal Indexed in SCI)

Articles Published in Other Journals

- I. **Assessment of Aflatoxin M1 Concentrations During Production and Long Storage of Salted (Tuzlu) Yoghurt**
Albay Z., ŞİMŞEK B.
Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.23, pp.46-51, 2019 (National Refereed University Journal)
- II. **Yoğurttaki Melaminin Biyokristalizasyon Yöntemi ile Belirlenmesi**
ACAR O., ŞİMŞEK B., KUŞÇU A.
SDÜ Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.19, pp.1-8, 2015 (Other Refereed National Journals)
- III. **Doğal Antioksidanlar ve Süt ve Süt Ürünlerinde Kullanımı**
Baladura E., ŞİMŞEK B.
ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, vol.27, pp.155-162, 2013 (Other Refereed National Journals)

- IV. **Türkiye’de ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti’nde Üretilen Hellim Peynirlerinin Bazı Özelliklerinin Karşılaştırılması**
Gün İ., ŞİMŞEK B.
Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.15, pp.43-54, 2011 (National Refreed University Journal)
- V. **Süleyman Demirel Üniversitesi Öğrencilerinin İçme Sütü Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi**
ŞİMŞEK B., Açıkgöz İ.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi *, vol.21, pp.12-18, 2011 (National Refreed University Journal)
- VI. **The Fatty acid composition of Butter Stored in Sheep’s or Goat’s Stomach (Karinyacı)**
Gün İ., ŞİMŞEK B.
Food and Nutrition Sciences, vol.2, pp.402-406, 2011 (Refereed Journals of Other Institutions)
- VII. **Üniversite Öğrencilerinin Süt Ürünleri Tüketim alışkanlıklarının Değerlendirilmesi**
ŞİMŞEK B., Açıkgöz İ.
İĞDIR ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ DERGİSİ, vol.1, pp.57-62, 2011 (National Refreed University Journal)
- VIII. **İsparta Yöresinde Üretilen Süzme Yoğurtların Elektroforez Bantları ve Bunların Kimyasal Özelliklerle İlişkisi**
ŞİMŞEK B., Gün İ., ÇELEBİ M.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi *, vol.20, pp.208-213, 2010 (National Refreed University Journal)
- IX. **İsparta Süleyman Demirel Üniversitesi Öğrencilerinin Probiyotik Ürün Tüketimlerinin ve Probiyotik Kavramının Bilinme Düzeyinin Belirlenmesi**
Aydın M., Açıkgöz İ., ŞİMŞEK B.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, vol.5, pp.1-6, 2010 (Other Refereed National Journals)
- X. **Yoğurdun Reolojik Özellikleri ve Mikrostrüktürü**
KÜÇÜKÖNER E., ŞİMŞEK B.
Hasad Gıda, vol.24, pp.30-33, 2009 (Other Refereed National Journals)
- XI. **Koyun ve İnek Sütü Karışımından Yapılan Beyaz Peynirlerde Süt Türü Oranının Belirlenmesi**
ŞİMŞEK B., Uraz T.
Gıda, vol.33, pp.75-82, 2008 (Other Refereed National Journals)
- XII. **İsparta Ve Yöresinde Üretilen Dolaz (Tort) Peynirinin Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri**
ŞİMŞEK B., SAĞDIÇ O.
Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.10, pp.346-351, 2006 (National Refreed University Journal)
- XIII. **İsparta Piyasasında Tüketime Sunulan Dondurmaların Kimyasal ve Mikrobiyolojik Kalitesi**
SAĞDIÇ O., Tülüoğlu D. D. , OZCELİK S., ŞİMŞEK B.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.33, pp.441-446, 2002 (National Refreed University Journal)
- XIV. **Süt Starter Kültürleri Tarafından Üretilen Bakteriyosinlerin Süt Teknolojisindeki Önemleri**
ŞİMŞEK B., SAĞDIÇ O., KARAHAN ÇAKMAKÇI A. G.
Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, vol.8, pp.335-341, 2002 (National Refreed University Journal)
- XV. **Ankara piyasasında satılan Beyaz peynirlerin Tat Puanları ile Bazı kimyasal Nitelikleri Arasındaki İlişkinin Belirlenmesi**
ŞİMŞEK B., Uraz T.
Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.6, pp.35-39, 2002 (National Refreed University Journal)
- XVI. **İsparta Yöresinde Tüketime Sunulan Plastik Ambalajlı Yoğurtların Kalitesinin Belirlenmesi Üzerine bir Araştırma**
SAĞDIÇ O., ŞİMŞEK B.
Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.5, pp.176-185, 2001 (National Refreed University Journal)
- XVII. **Ankara Piyasasında Satılan Beyaz Peynirlerin Proteoliz Düzeylerinin Belirlenmesi**
Uraz T., ŞİMŞEK B.

Books & Book Chapters

I. Gıda Alerjileri

ŞİMŞEK B., ÇELEBİ M.

in: Fonksiyonel Beslenme, Zeynep Banu Güzel, Editor, Sidas Medya Ltd. Şti., İzmir, pp.325-345, 2016

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Farklı Tatlandırıcılar İle Üretilen Hışmerimlerde (Peynir Helvası) Akrilamid Ve Bazı Özelliklerin Belirlenmesi**
Dolunay G., ŞİMŞEK B.
5. International Multidisciplinary Congress of Eurasia, Barcelona, Spain, 24 - 26 July 2018, pp.51
- II. **Geleneksel Dil Peynirlerinden Üretilen Peynir Cipslerinde Bazı Özelliklerin Belirlenmesi**
Uğur S., ŞİMŞEK B.
5. International Multidisciplinary Congress of Eurasia, Barcelona, Spain, 24 - 26 July 2018, pp.60
- III. **Taze ve Olgun Kaşar Peynirlerinin Tekstürel ve Kimyasal özelliklerinin Belirlenmesi**
ÇELEBİ M., ŞİMŞEK B.
International Conference on agriculture forest food sciences and Technologies, İzmir, Turkey, 2 - 05 April 2018, pp.189
- IV. **Tarçın (Cinnamomum)yağının keçi sütünden üretilen içecek üzerine fiziksel ve kimyasal etkilerinin belirlenmesi**
Bayar M., Alıncıoğlu B., Şahin F., ŞİMŞEK B., ÇELEBİ M.
International Conference on agriculture forest food sciences and Technologies, İzmir, Turkey, 2 - 05 April 2018, pp.190
- V. **Keşkül Özellikleri Üzerine Farklı Oranlarda Stevia (Stevia rebaudiana) Tatlandırıcısı Kullanımının Etkileri**
Özen B., Tokul M., Keskin T., ŞİMŞEK B.
1. Ulusal sütçülük kongresi, Ankara, Turkey, 25 - 26 May 2017, pp.99
- VI. **Süt ve Ürünlerinde Optimizasyon**
ÇELEBİ M., ŞİMŞEK B.
1. Ulusal sütçülük kongresi, Ankara, Turkey, 25 - 26 May 2017, pp.83
- VII. **Determination of Some Properties in Drinkable Yogurt (Ayran) Produced with Honey.**
İnce Y. N. , ŞİMŞEK B.
International Conference on agriculture forest food sciences and Technologies, Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.26
- VIII. **Characterisation of the Textural and Sensory Properties of Ice Cream Cones**
ŞİMŞEK B., GÜL H., HAYIT F., UĞUR B.
International Conference on agriculture forest food sciences and Technologies, Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.1232
- IX. **THE PROPERTIES OF LOR CURD CHEESE PRODUCED FROM BY PRODUCTS OF DAIRY PROCESSING INDUSTRY IN TURKEY**
UĞUR S., ŞİMŞEK B.
27.th International Scientific Expert congress of agriculture and Food Industry, 26 - 28 October 2016
- X. **CHARACTERISTICS AND APPLİCATION OF PRICKLY PEAR Opuntia ficus indica L IN FOOD**
ÖZKAN H., ŞİMŞEK B.
27.th international scientific Expert congress of Agriculture and food Industry, Bursa, Turkey, 26 - 28 September 2016

- XI. **EXOPOLYSACCHARIDES EFFECTS ON MILK AND DAIRY PRODUCTS**
DOLUNAY G., ŞİMŞEK B.
27 th International Scientific Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Turkey, 26 - 28 September 2016
- XII. **Polisiklik aromatik hidrokarbonları belirleme metotları**
ŞİMŞEK B., ÇELEBİ M.
1. Uluslar arası şehir çevre ve sağlık kongresi, Lefkoşe, Cyprus (Kkct), 11 - 15 May 2016, pp.380
- XIII. **Süt endüstrisi atık sularının arıtılmasında kullanılan arıtma prosesleri**
ÇELEBİ M., ŞİMŞEK B.
1. Uluslar arası şehir çevre ve sağlık kongresi, Lefkoşa, Cyprus (Kkct), 11 - 15 May 2016, pp.398
- XIV. **Gıdalarda Resveratrol**
Göze D., ŞİMŞEK B.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Turkey, 11 - 13 November 2015, pp.97
- XV. **Peynirlerde Dumanlama Uygulaması ve Etkileri**
İnce Y. N. , ŞİMŞEK B.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Turkey, 11 - 13 November 2015, pp.209
- XVI. **The Effect of Gum on Some Characteristics of Sakızlı Muhallebi Gummy Custard**
FİDAN H., İNCE E., ŞİMŞEK B.
The 3th International Symposium on "Traditional foods from Adriatic to Caucasus, 178 pp Sarajevo, Bosnia and Herzegovina., Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015
- XVII. **The effect of Mastic Gum on Some Characteristics of Yogurt Ice Cream**
AKSOY A., SELİN K., ŞAHİN D., ŞİMŞEK B.
The 3th International Symposium on "Traditional foods from Adriatic to Caucasus 177 pp Sarajevo, Bosnia and Herzegovina., Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015
- XVIII. **The Importance of PAH in Traditional Smoked Cheese**
ÇELEBİ M., ŞİMŞEK B.
The 3th International Symposium on "Traditional foods from Adriatic to Caucasus 01-04 October 2015, 636 pp Bosnia and Herzegovina., Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015
- XIX. **Traditional Milk Jam**
DİDEM G., ŞİMŞEK B.
The 3th International Symposium on "Traditional foods from Adriatic to Caucasus 01-04 October 2015, 260 pp Bosnia and Herzegovina, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015
- XX. **Geleneksel Süt Ürünlerinde Düşük Kalaori Uygulamaları**
Yurtkuran A., ŞİMŞEK B.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.269
- XXI. **Peyniraltı suyundan Üretilen Geleneksel Peynirler**
ÇELEBİ M., ŞİMŞEK B.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.416
- XXII. **Tereyağı Atığı olan Yayıkaltının Aromalı İçecek Olarak Değerlendirilme Olanaklarının Araştırılması**
Yılmaz S., Sarıköse A., ŞİMŞEK B.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 7 - 09 November 2013, pp.129
- XXIII. **Süt Proteinlerinin Gıda Endüstrisinde Nanoteknolojik Olarak Kullanılması**
Sandıklı E., ŞİMŞEK B.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 7 - 09 November 2013, pp.130
- XXIV. **Kolostridyumda Biyoaktif Bileşenler ve Fraksiyonları**
Atlıhan N., ŞİMŞEK B.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 7 - 09 November 2013, pp.138
- XXV. **Influence of addition of Plasmin to Clotted Cream milk on Quality of Clotted Cream (Kaymak)**
ŞİMŞEK B., Gün İ., EKİNCİ M. B.
Traditional foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.103
- XXVI. **. Free Fatty Acid Compositions Some Carbonyl Compounds and Tocopherol Contents of Traditional**

Clotted Creams Produced From Different Milks

ŞİMŞEK B., YILMAZER M., Özaydın A. G. , ULUSOY S.

Traditional foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.103

XXVII. Applications of Dietary Fiber in Traditional Dairy Products

Baladura E., ŞİMŞEK B.

Traditional foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.102

XXVIII. Egzopolisakkaritlerin Süt Endüstrisindeki Fonksiyonları

Bülbül H., ŞİMŞEK B.

İç Anadolu Bölgesi 1. Tarım ve Gıda Kongresi, Niğde, Turkey, 3 - 04 October 2013, pp.288

XXIX. Basıncılı Karbondioksit Uygulamasının Yayılcılığı İçeceğinin Aroma Bileşenleri Üzerine Etkisi

ŞİMŞEK B., YILMAZER M.

İç Anadolu Bölgesi 1. Tarım ve Gıda Kongresi, Niğde, Turkey, 3 - 04 October 2013, pp.287

XXX. Çeşnili Dondurmaların Bazı Kimyasal ve Reolojik Özelliklerinin Değerlendirilmesi

ŞİMŞEK B., Gün İ.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Turkey, 15 - 16 November 2012, pp.127

XXXI. Süt Teknolojisinde Biyokristalizasyon Yönteminin Kullanımı

ACAR O., ŞİMŞEK B., KUŞÇU A.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.414

XXXII. Farklı Pıhtılaştırıcı Enzimlerin Olgunlaşma Süresince Örgü Peynirlerinin Özellikleri Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi

ÇELEBİ M., ŞİMŞEK B.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.165

XXXIII. Ethic assessment on biosafety for Turkey.

EKİNCİ M. B. , ŞİMŞEK B.

New Biotechnology, 15 th European Congress on Biotechnology, İstanbul, Turkey, 23 - 26 September 2012, pp.232

XXXIV. Tuzlu Yoğurtların Üretimi ve Depolanması Sırasında Aflatoksin M1 Konsantrasyonundaki Değişmeler

Albay Z., ŞİMŞEK B.

III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.226

XXXV. Süt ve Ürünlerinden Üretilen Geleneksel Tatlılar

Bahar Ö., ŞİMŞEK B.

III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.219

XXXVI. Farklı tür sütlerden Üretilen Kırmızın Aroma Bileşenleri ve Biyojen Amin İçerikleri Üzerine Çalışmalar

ACAR O., Özkan M., Özer E., ŞİMŞEK B.

III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.257

XXXVII. Farklı Starter Kültürlerle Üretilen Süzme Yoğurtların Serumlarının Bazı Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi

ÇELEBİ M., ŞİMŞEK B., TUNCER Y.

The 1st International Symposium-Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.174-177

XXXVIII. Pıhtısı Haşlanarak Üretilen Geleneksel Anadolu Peynirleri

Albay Z., ŞİMŞEK B.

The 1st International Symposium-Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.178-180

XXXIX. Kabak Çekirdeği Fenolik Ekstraktlarının Tereyağının Oksidasyon Stabilitesi Laktik asit Bakteri Sayıları ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisinin belirlenmesi

Odabaşı G., Çakmak V. F. , Çimen A., ŞİMŞEK B.

The 1st International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.173

XL. Geleneksel Akçakatik Peynirlerinden Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu ve Tanımlanması

TUNCER Y., ŞİMŞEK B.

XVI. Biyoteknoloji Kongresi, Antalya, Turkey, 13 - 16 December 2009, pp.50

- XLII. Isparta Yöresinde Süzme Yoğurtların Elektroforez Bantları ve Bunların Kimyasal Özelliklerle İlişkisi**
ŞİMŞEK B., Gün İ., ÇELEBİ M.
Pamukkale Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Turkey, 21 - 23 May 2009, pp.47-48
- XLIII. Geleneksel Süt Ürünlerinde Kullanılan bazı Baharat ve Bitkilerin Önemi ve Özellikler**
Yılmaz M., ŞİMŞEK B.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Turkey, 21 - 23 May 2009, pp.81
- XLIV. Isparta Süleyman Demirel Üniversitesi Öğrencilerinin Probiyotik Ürün Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi**
Aydın M., Açıkgöz İ., ŞİMŞEK B.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Turkey, 21 - 23 May 2009, pp.75
- XLV. Genetik Modifiye Starter Kültürlerin Süt Endüstrisinde Kullanımları**
EKİNCİ M. B. , ŞİMŞEK B.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Turkey, 21 - 23 May 2009, pp.190
- XLVI. Determination of Biogenic Amines and Carbonyl Compounds in Traditional Akçakatık Cheese**
ŞİMŞEK B., TUNCER Y.
3th International Congress on Food and Nutrition, Antalya, Turkey, 22 - 25 April 2009, pp.161
- XLVII. GM Starter cultures and Limitations**
EKİNCİ M. B. , ŞİMŞEK B.
3th International Congress on Food and Nutrition, Antalya, Turkey, 22 - 25 April 2009, pp.181
- XLVIII. Yoğurdun Mikrostrüktürü ve Reolojisi**
ŞİMŞEK B.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.775
- XLIX. Gıda Maddelerinde Dioksin Bileşiklerinin Önemi ve Belirleme Teknikleri**
ŞİMŞEK B., Erbay B.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.409
- L. Geleneksel Yöntemle Üretilen Küflü Peynirlerin Mikrobiyolojik Nitelikleri ve Küf Florası**
SAĞDIÇ O., OZCELIK S., ŞİMŞEK B., Özdemir C.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.709-712
- L. Uçucu Yağ Aromalı Fermente Edilmiş Peyniraltı Suyu İçeceğinin Bazı Özellikleri**
ŞİMŞEK B., Gün İ.
5. Gıda Mühendisleri Odası Kongresi, Ankara, Turkey, 8 - 10 November 2007, pp.533
- LI. Cell Immobilized Techniques for Probiotic Bacteria; Microencapsulation**
Gün İ., ŞİMŞEK B., Durlu Özkaya F., Aslım B.
1st Int. Egyptian-Jordanian Conference, Kahire, Egypt, 11 - 14 December 2006, pp.137-139
- LII. Viability of Lactic Acid Microflora in Yoghurt with Agaricus bisporus and Lactarius bacillus.**
ŞİMŞEK B., Ateş M., Padem N. Ç.
1st Int. Egyptian-Jordanian Conference, Kahire, Egypt, 11 - 14 December 2006, pp.129-132
- LIII. Türkiye’de Ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti’nde Üretilen Hellim Peynirlerinin Yağ Asitleri Düzeyinin Belirlenmesi**
ŞİMŞEK B., Gün İ.
VI. Ulusal Kromatografi Kongresi, İzmir, Turkey, 28 - 30 June 2006, pp.34
- LIV. The Effect of Different Temperatures Treatments and Lactic Culture Types on the Characteristics of "Çökelek Cheese Made From Goat Milk"**
ŞİMŞEK B., SAĞDIÇ O.
2st International Congress on Bioprocesses in Food Industries, Rio-Patras, Greece, 18 - 21 June 2006, pp.86
- LV. The Fatty Acid Composition of Karıyağı Butter Consumed in Turkey**
Gün İ., ŞİMŞEK B.
2st International Congress on Bioprocesses in Food Industries, Rio-Patras, Greece, 18 - 21 June 2006, pp.61
- LVI. Burdur İlinde Üretilen Akçakatık peynirinin Yağ asitleri Düzeyinin Belirlenmesi**
Gün İ., ŞİMŞEK B.
9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.511

- LVII. **Türkiye’de ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti’nde Üretilen Hellim Peynirlerinin Bazı Özelliklerinin Karşılaştırılması**
ŞİMŞEK B., Gün İ.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.909
- LVIII. **Fatty Acid Compositions, CLA Contents and Cholesterol Levels of Turkish Yayık Butter**
SAĞDIÇ O., Seçkin K., DONMEZ M., ŞİMŞEK B., Yetim H.
Euro Food Chem XIII, Hamburg, Germany, 21 - 23 September 2005, no.2, pp.626-631
- LIX. **Determination of antioxidant activities of Satureja cilicica essential oil in butter and in vitro**
ÖZKAN G., ŞİMŞEK E., KULEAŞAN H.
1. INTERNATIONAL FOOD and NUTRITION CONGRESS, TUBITAK, İstanbul, Turkey, 15 - 18 June 2005
- LX. **Tulum Peynirlerinden İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Asit Oluşturma ve Proteolitik Aktiviteleri**
ÖNER Z., SAĞDIÇ O., ŞİMŞEK B., Aloğlu H.
Gıda Kongresi 2005, İzmir, Turkey, 1 - 03 April 2005, pp.342-345
- LXI. **Memede Süt Proteinlerinin Sentezi**
ŞİMŞEK B.
4. Ulusal S. Demirel Üniversitesi Zootekni Bilim Kongresi, Isparta, Turkey, 1 - 03 September 2004, pp.99-101
- LXII. **Dolaz (Tort) Peynirinin Bazı Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri**
ŞİMŞEK B., SAĞDIÇ O.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, 26 - 28 May 2004, pp.58
- LXIII. **Lactic Acid Bacteria Profiles and Tyramine and Tryptamine Contents of Turkish Tulum Cheese**
ÖNER Z., SAĞDIÇ O., ŞİMŞEK B.
International Dairy Symposium, Isparta, Turkey, 24 May - 26 April 2004, pp.242
- LXIV. **Viability of E. coli O157:H7 in Ayran; A Traditional Turkish Yoghurt Drink**
ŞİMŞEK B., SAĞDIÇ O., OZCELIK S.
International Dairy Symposium, Isparta, Turkey, 24 - 26 May 2004, pp.382
- LXV. **Gıda Alerjisinin Mekanizması ve Kontrolü**
ŞİMŞEK B., SAĞDIÇ O., Boroğlu E.
Gıda Güvenliği ve Sağlık Riskleri Çalıştayı, Isparta, Turkey, 20 - 22 October 2003, pp.41
- LXVI. **Gıdalarda trans Yağ Asitlerinin Bulunuşu ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri**
SAĞDIÇ O., ŞİMŞEK B., KÜÇÜKÖNER E.
3. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 2 - 04 October 2003, pp.751-770
- LXVII. **Küfle Olgunlaştırılan Peynirlerin Küf Florası ve Toksik Özellikleri**
SAĞDIÇ O., ŞİMŞEK B., OZCELIK S.
, 1. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 18 - 19 September 2003, pp.196
- LXVIII. **Gıdalarda Bulunan Bozulma Etmeni Mayalar ve Gıda Teknolojisindeki Önemleri**
SAĞDIÇ O., ŞİMŞEK B., OZCELIK S.
XIII. Biyoteknoloji Kongresi, Çanakkale, Turkey, 25 - 29 August 2003, pp.181
- LXIX. **Van Otlı Peynirlerinin Elektroforez Bantları ve Bunların Kimyasal ve Duyusal Özelliklerle İlişkisi**
ŞİMŞEK B., SAĞDIÇ O., KÜÇÜKÖNER E.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, İzmir, Turkey, 22 - 23 May 2003, pp.367-369
- LXX. **Piyasadan sağlanan İzmir ve Erzincan Tulum peynirlerinde Belirlenen Bazı Kalite Kriterleri**
ÖNER Z., ŞİMŞEK B., Şen Gürsoy S.
Türkiye 7. Gıda kongresi, Ankara, Turkey, 22 - 24 May 2002, pp.334
- LXXI. **Gıda Endüstrisinde Biyofilmin Önemi**
SAĞDIÇ O., ŞİMŞEK B., KUŞÇU A.
Türkiye 7. Gıda Kongresi konferansı, Ankara, Turkey, 22 - 24 May 2002, pp.551-560
- LXXII. **Süt Ürünlerinde Carrageenan**
DOĞAN M., ŞİMŞEK B.
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Turkey, 22 - 24 May 2000, pp.465-471

Supported Projects

ŒİMŒEK B., TUBITAK Project, Enginar (*Cynara scolymus* L.) Süspansiyon Hücre Kültürlerinde Aspartik Proteaz retimi, 2010 - 2012

ŒİMŒEK B., TUBITAK Project, Geleneksel Akçakatık Peynirinden Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu, Tanımlanması ve Bu Peynirin Bazı Özelliklerinin Standardizasyonu, 2008 - 2010

Citations

Total Citations (WOS):159

h-index (WOS):6