

Prof.Dr. Bedia ŞİMŞEK

Kişisel Bilgiler

E-posta: bediasimsek@sdu.edu.tr

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi Anabilim Dalı, Türkiye 1997 - 2003
Yüksek Lisans, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi Anabilim Dalı, Türkiye 1992 - 1995
Lisans, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Lisans Programı, Türkiye 1987 - 1991

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.43, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- II. **Effects of plasmin and plasminogen on textural biochemical and microbiological properties of clotted cream**
ŞİMŞEK B., GÜN İ., Ekinci M. B.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, cilt.38, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- III. **Some Properties of Fresh and Ripened Traditional Akcakatik Cheese**
ŞİMŞEK B., TUNCER Y.
KOREAN JOURNAL FOR FOOD SCIENCE OF ANIMAL RESOURCES, cilt.38, ss.110-122, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IV. **First record of *Glycaspis brimblecombei* Moore (Hemiptera: Aphalaridae), in Turkey**
KARACA İ., Kayahan A., ŞİMŞEK B., Celikpence Y.
PHYTOPARASITICA, cilt.43, ss.171-175, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- V. **Effects of different coagulant enzymes used on quality of traditional Orgu cheese (Braided cheese)**
Celebi M., ŞİMŞEK B.
MLJEKARSTVO, cilt.65, ss.57-65, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.18, ss.177-183, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VII. **Studies on the storage stability of yayik butter**

Simsek B.

JOURNAL FUR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT-JOURNAL OF CONSUMER PROTECTION AND FOOD SAFETY, cilt.6, ss.175-181, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- 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, cilt.16, ss.179-184, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IX. **Free Fatty Acid Composition of Akcakatik Cheese, A Traditional Turkish Dairy Product**
Simsek B., Gun I.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, cilt.21, ss.5923-5928, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- X. **Antioxidant activities of Satureja cilicica essential oil in butter and in vitro**
Ozkan G., Simsek B., Kuleasan H.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.79, ss.1391-1396, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.78, ss.676-680, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.56, ss.157-163, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIII. **Some characteristics of Surk, a traditional Turkish cheese**
SAGDIC O., Simsek B., GURSOY O., PADEM H.
ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.56, ss.13-15, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.219, ss.455-459, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XV. **Effect of kappa-carrageenan on bacteria and some characteristics of yoghurt**
SAGDIC O., Simsek B., Orhan H., DOGAN M.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.59, ss.45-47, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVI. **Determination of some properties of Turkish Tulum cheeses**
Oner Z., SIMSEK B., SAGDIC O.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.58, ss.152-154, 2003 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVII. **Microbiological and physicochemical characteristics of Van herby cheese, a traditional Turkish dairy product**
SAGDIC O., Simsek B., Kucukoner E.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.58, ss.382-385, 2003 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.23, ss.46-51, 2019 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- II. **Yoğurttaki Melaminin Biyokristalizasyon Yöntemi ile Belirlenmesi**
ACAR O., ŞİMŞEK B., KUŞÇU A.
SDÜ Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.19, ss.1-8, 2015 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- III. **Doğal Antioksidanlar ve Süt ve Süt Ürünlerinde Kullanımı**
Baladura E., ŞİMŞEK B.
ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.27, ss.155-162, 2013 (Diğer Kurumların Hakemli

Dergileri)

- IV. **Türkiye’de ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti’nde Üretilen Hellim Peynirlerinin Bazı Özelliklerinin Karşılaştırılması**
Gün İ., ŞİMŞEK B.
Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.15, ss.43-54, 2011 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- V. **Süleyman Demirel Üniversitesi Öğrencilerinin İçme Sütü Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi**
ŞİMŞEK B., Açıkgöz İ.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi *, cilt.21, ss.12-18, 2011 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- VI. **The Fatty acid composition of Butter Stored in Sheep’s or Goat’s Stomach (Karinyacı)**
Gün İ., ŞİMŞEK B.
Food and Nutrition Sciences, cilt.2, ss.402-406, 2011 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VII. **Üniversite Öğrencilerinin Süt Ürünleri Tüketim alışkanlıklarının Değerlendirilmesi**
ŞİMŞEK B., Açıkgöz İ.
IĞDIR ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ DERGİSİ, cilt.1, ss.57-62, 2011 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- VIII. **Isparta Yöresinde Üretilen Süzme Yoğurtların Elektroforez Bantları ve Bunların Kimyasal Özelliklerle İlişkisi**
ŞİMŞEK B., Gün İ., ÇELEBİ M.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi *, cilt.20, ss.208-213, 2010 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- IX. **Isparta Süleyman Demirel Üniversitesi Öğrencilerinin Probiyotik Ürün Tüketimlerinin ve Probiyotik Kavramının Bilinme Düzeyinin Belirlenmesi**
Aydın M., Açıkgöz İ., ŞİMŞEK B.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, cilt.5, ss.1-6, 2010 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- X. **Yoğurdun Reolojik Özellikleri ve Mikrostrüktürü**
KÜÇÜKÖNER E., ŞİMŞEK B.
Hasad Gıda, cilt.24, ss.30-33, 2009 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XI. **Koyun ve İnek Sütü Karışımından Yapılan Beyaz Peynirlerde Süt Türü Oranının Belirlenmesi**
ŞİMŞEK B., Uraz T.
Gıda, cilt.33, ss.75-82, 2008 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XII. **Isparta Ve Yöresinde Üretilen Dolaz (Tort) Peynirinin Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri**
ŞİMŞEK B., SAĞDIÇ O.
Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.10, ss.346-351, 2006 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- XIII. **Isparta Piyasasında Tüketime Sunulan Dondurmaların Kimyasal ve Mikrobiyolojik Kalitesi**
SAĞDIÇ O., Tülüoğlu D. D. , OZCELİK S., ŞİMŞEK B.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.33, ss.441-446, 2002 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- XIV. **Süt Starter Kültürleri Tarafından Üretilen Bakteriyosinlerin Süt Teknolojisindeki Önemleri**
ŞİMŞEK B., SAĞDIÇ O., KARAHAN ÇAKMAKÇI A. G.
Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, cilt.8, ss.335-341, 2002 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- 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, cilt.6, ss.35-39, 2002 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- XVI. **Isparta Yöresinde Tüketime Sunulan Plastik Ambalajlı Yoğurtların Kalitesinin Belirlenmesi Üzerine bir Araştırma**
SAĞDIÇ O., ŞİMŞEK B.
Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.5, ss.176-185, 2001 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- XVII. **Ankara Piyasasında Satılan Beyaz Peynirlerin Proteoliz Düzeylerinin Belirlenmesi**
Uraz T., ŞİMŞEK B.
Gıda, cilt.23, ss.371-375, 1998 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. Gıda Alerjileri

ŞİMŞEK B., ÇELEBİ M.

Fonksiyonel Beslenme, Zeynep Banu Güzel, Editör, Sidas Medya Ltd. Şti., İzmir, ss.325-345, 2016

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Farklı Tatlandırıcılar İle Üretilen Höşmerimlerde (Peynir Helvası) Akrilamid Ve Bazı Özelliklerin Belirlenmesi**
Dolunay G., ŞİMŞEK B.
5. International Multidisciplinary Congress of Eurasia, Barcelona, İspanya, 24 - 26 Temmuz 2018, ss.51
- II. **Geleneksel Dil Peynirlerinden Üretilen Peynir Cipslerinde Bazı Özelliklerin Belirlenmesi**
Uğur S., ŞİMŞEK B.
5. International Multidisciplinary Congress of Eurasia, Barcelona, İspanya, 24 - 26 Temmuz 2018, ss.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, Türkiye, 2 - 05 Nisan 2018, ss.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, Türkiye, 2 - 05 Nisan 2018, ss.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, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.99
- VI. **Süt ve Ürünlerinde Optimizasyon**
ÇELEBİ M., ŞİMŞEK B.
1. Ulusal sütçülük kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.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 Ekim 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, Türkiye, 26 - 28 Eylül 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, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016
- XII. **Polisiklik aromatik hidrokarbonları belirleme metotları**

ŞİMŞEK B., ÇELEBİ M.

1. Uluslar arası şehir çevre ve sağlık kongresi, Lefkoşe, Kıbrıs (Kktc), 11 - 15 Mayıs 2016, ss.380

XIII. Süt endüstrisi atık sularının arıtılmasında kullanılan arıtma prosesleri

ÇELEBİ M., ŞİMŞEK B.

1. Uluslar arası şehir çevre ve sağlık kongresi, Lefkoşa, Kıbrıs (Kktc), 11 - 15 Mayıs 2016, ss.398

XIV. Gıdalarda Resveratrol

Göze D., ŞİMŞEK B.

9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 11 - 13 Kasım 2015, ss.97

XV. Peynirlerde Dumanlama Uygulaması ve Etkileri

İnce Y. N. , ŞİMŞEK B.

9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 11 - 13 Kasım 2015, ss.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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015

XX. Geleneksel Süt Ürünlerinde Düşük Kalaori Uygulamaları

Yurtkuran A., ŞİMŞEK B.

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.269

XXI. Peyniraltı suyundan Üretilen Geleneksel Peynirler

ÇELEBİ M., ŞİMŞEK B.

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.416

XXII. Tereyağı Atığı olan Yayıkaltının Aromalı İçecek Olarak Değerlendirilme Olanaklarının Araştırılması

Yılmaz S., Sarıköse A., ŞİMŞEK B.

8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013, ss.129

XXIII. Süt Proteinlerinin Gıda Endüstrisinde Nanoteknolojik Olarak Kullanılması

Sandıklı E., ŞİMŞEK B.

8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013, ss.130

XXIV. Kolostridyumda Biyoaktif Bileşenler ve Fraksiyonları

Athhan N., ŞİMŞEK B.

8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013, ss.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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.103

XXVII. Applications of Dietary Fiber in Traditional Dairy Products

Baladura E., ŞİMŞEK B.

Traditional foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.102

XXVIII. Egzopolisakkaritlerin Süt Endüstrisindeki Fonksiyonları

Bülbül H., ŞİMŞEK B.

İç Anadolu Bölgesi 1. Tarım ve Gıda Kongresi, Niğde, Türkiye, 3 - 04 Ekim 2013, ss.288

XXIX. Basınçlı Karbondioksit Uygulamasının Yayılcılığı İçeceğinin Aroma Bileşenleri Üzerine Etkisi

ŞİMŞEK B., YILMAZER M.

İç Anadolu Bölgesi 1. Tarım ve Gıda Kongresi, Niğde, Türkiye, 3 - 04 Ekim 2013, ss.287

XXX. Çeşnili Dondurmaların Bazı Kimyasal ve Reolojik Özelliklerinin Değerlendirilmesi

ŞİMŞEK B., Gün İ.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012, ss.127

XXXI. Süt Teknolojisinde Biyokristalizasyon Yönteminin Kullanımı

ACAR O., ŞİMŞEK B., KUŞÇU A.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.414

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

ÇELEBİ M., ŞİMŞEK B.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.165

XXXIII. Ethic assessment on biosafety for Turkey.

EKİNCİ M. B. , ŞİMŞEK B.

New Biotechnology, 15 th European Congress on Biotechnology, İstanbul, Türkiye, 23 - 26 Eylül 2012, ss.232

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

Albay Z., ŞİMŞEK B.

III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.226

XXXV. Süt ve Ürünlerinden Üretilen Geleneksel Tatlılar

Bahar Ö., ŞİMŞEK B.

III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.219

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

ACAR O., Özkan M., Özer E., ŞİMŞEK B.

III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.174-177

XXXVIII. Pıhtısı Haşlanarak Üretilen Geleneksel Anadolu Peynirleri

Albay Z., ŞİMŞEK B.

The 1st International Symposium-Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.173

XL. Geleneksel Akçakatak Peynirlerinden Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu ve Tanımlanması

TUNCER Y., ŞİMŞEK B.

XVI. Biyoteknoloji Kongresi, Antalya, Türkiye, 13 - 16 Aralık 2009, ss.50

XLI. Isparta Yöresinde Süzme Yoğurtların Elektroforez Bantları ve Bunların Kimyasal Özelliklerle İlişkisi

ŞİMŞEK B., Gün İ., ÇELEBİ M.

Pamukkale Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.47-48

XLII. Geleneksel Süt Ürünlerinde Kullanılan bazı Baharat ve Bitkilerin Önemi ve Özellikler

Yılmaz M., ŞİMŞEK B.

- Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.81
- XLIII. **Isparta Süleyman Demirel Üniversitesi Öğrencilerinin Probiyotik Ürün Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi**
Aydın M., Açıkgöz İ., ŞİMŞEK B.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.75
- XLIV. **Genetik Modifiye Starter Kültürlerin Süt Endüstrisinde Kullanımları**
EKINCI M. B., ŞİMŞEK B.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.190
- XLV. **Determination of Biogenic Amines and Carbonyl Compounds in Traditional Akçakatik Cheese**
ŞİMŞEK B., TUNCER Y.
3th International Congress on Food and Nutritions, Antalya, Türkiye, 22 - 25 Nisan 2009, ss.161
- XLVI. **GM Starter cultures and Limitations**
EKINCI M. B., ŞİMŞEK B.
3th International Congress on Food and Nutritions, Antalya, Türkiye, 22 - 25 Nisan 2009, ss.181
- XLVII. **Yoğurdun Mikrostrüktürü ve Reolojisi**
ŞİMŞEK B.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.775
- XLVIII. **Gıda Maddelerinde Dioksin Bileşiklerinin Önemi ve Belirleme Teknikleri**
ŞİMŞEK B., Erbay B.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.409
- XLIX. **Geleneksel Yöntemle Üretilen Küflü Peynirlerin Mikrobiyolojik Nitelikleri ve Küf Florası**
SAĞDIÇ O., OZCELIK S., ŞİMŞEK B., Özdemir C.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.709-712
- L. **Uçucu Yağ Aromalı Fermente Edilmiş Peyniraltı Suyu İçeceğinin Bazı Özellikleri**
ŞİMŞEK B., Gün İ.
5. Gıda Mühendisleri Odası Kongresi, Ankara, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2007, ss.533
- LI. **Cell Immobilized Techniques for Probiotic Bacteria;Microencapsulation**
Gün İ., ŞİMŞEK B., Durlu Özkaya F., Aslım B.
1st Int. Egyptian-Jordanian Conference, Kahire, Mısır, 11 - 14 Aralık 2006, ss.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, Mısır, 11 - 14 Aralık 2006, ss.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, Türkiye, 28 - 30 Haziran 2006, ss.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, Yunanistan, 18 - 21 Haziran 2006, ss.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, Yunanistan, 18 - 21 Haziran 2006, ss.61
- LVI. **Burdur İlinde Üretilen Akçakatik peynirinin Yağ asitleri Düzeyinin Belirlenmesi**
Gün İ., ŞİMŞEK B.
9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.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, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.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, Almanya, 21 - 23 Eylül 2005, no.2, ss.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, Türkiye, 15 - 18 Haziran 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, Türkiye, 1 - 03 Nisan 2005, ss.342-345
- LXI. **Memede Süt Proteinlerinin Sentezi**
ŞİMŞEK B.
4. Ulusal S. Demirel Üniversitesi Zootekni Bilim Kongresi, Isparta, Türkiye, 1 - 03 Eylül 2004, ss.99-101
- LXII. **Dolaz (Tort) Peynirinin Bazı Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri**
ŞİMŞEK B., SAĞDIÇ O.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004, ss.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, Türkiye, 24 Mayıs - 26 Nisan 2004, ss.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, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2004, ss.382
- LXV. **Gıda Alerjisinin Mekanizması ve Kontrolü**
ŞİMŞEK B., SAĞDIÇ O., Boroğlu E.
Gıda Güvenliği ve Sağlık Riskleri Çalıştayı, Isparta, Türkiye, 20 - 22 Ekim 2003, ss.41
- LXVI. **Gıdalarda trans Yağ Asitlerinin Bulunuşu ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri**
SAĞDIÇ O., ŞİMŞEK B., KÜÇÜKÖNER E.
3. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 2 - 04 Ekim 2003, ss.751-770
- LXVII. **Küfle Olgunlaştırılan Peynirlerin Küf Florası ve Toksik Özellikleri**
SAĞDIÇ O., ŞİMŞEK B., OZCELIK S.
, 1. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 18 - 19 Eylül 2003, ss.196
- LXVIII. **Gıdalarda Bulunan Bozulma Etmeni Mayalar ve Gıda Teknolojisindeki Önemleri**
SAĞDIÇ O., ŞİMŞEK B., OZCELIK S.
XIII. Biyoteknoloji Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 25 - 29 Ağustos 2003, ss.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, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2003, ss.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, Türkiye, 22 - 24 Mayıs 2002, ss.334
- LXXI. **Gıda Endüstrisinde Biyofilmin Önemi**
SAĞDIÇ O., ŞİMŞEK B., KUŞÇU A.
Türkiye 7. Gıda Kongresi konferansı, Ankara, Türkiye, 22 - 24 Mayıs 2002, ss.551-560
- LXXII. **Süt Ürünlerinde Carrageenan**
DOĞAN M., ŞİMŞEK B.
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 22 - 24 Mayıs 2000, ss.465-471

Desteklenen Projeler

ŞİMŞEK B., TÜBİTAK Projesi, Enginar (Cynara scolymus L.) Süspansiyon Hücre Kültürlerinde Aspartik Proteaz Üretimi, 2010 - 2012

ŞİMŞEK B., TÜBİTAK Projesi, Geleneksel Akçakatık Peynirinden Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu, Tanımlanması ve Bu

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):159

h-indeksi (WOS):6