

7. Yayınlar

7.1. Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler (SCI, SSCI, Arts and Humanities)

1. **Aksoy, A.**, Karasu, S., Akcicek, A., Kayacan, S., “Effects of Different Drying Methods on Drying Kinetics, Microstructure, Color, and the Rehydration Ratio of Minced Meat”, *Foods*, 8 (6), 216, 2019.
2. Pehlivanoğlu, H., **Aksoy, A.**, Uzun, S., Yaman, M., & Palabiyik, İ. (2024). Investigation of formation of AGEs precursors, hydroxymethylfurfural and malondialdehyde in oleogel added cakes using an in vitro simulated gastrointestinal digestive system. *Food Chemistry*, (427), 140179.
3. Pehlivanoğlu, H., Yağcılar, Ç., Yılmaz, İ., Yaman, M., **Aksoy, A.**, Uzun, S., **MG Albaş** & Palabiyik, İ. (2025). Effect of Oleogel type and Spirulina enrichment on glyoxal (GO), methylglyoxal (MGO) and malondialdehyde (MDA) formation in vegan meatball analogues. *Food Chemistry*, 145770. Volume 493, Part 2, 30 November 2025, 145770.

7.2. Uluslararası diğer hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

1. **Aksoy, A.**, Suleymanzade, Ç. (2025). Sensory Evaluation of Sourdough Breads Produced with the Addition of Several Flours. *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 13(5): 1187-1195. <https://agrifoodscience.com/index.php/TURJAF/article/view/7455/3626> DOI: <https://doi.org/10.24925/turjaf.v13i5.1187-1195.7455>
2. Pehlivanoğlu, H., Sunal, Z., Yaman, M., **Aksoy, A.** (2024). Investigation of the bioaccessibility of functional ice cream with blueberry enriched with whey protein gel. *Journal of Tekirdag Agricultural Faculty*, 21(3): 795-806.
3. Bakkaloğlu, Z., & **Aksoy, A.** (2024). Consumers' Perception of Menu Card Quality: The Case of Istanbul Province. *Aydın Gastronomy*, 8(2), 293-305.
4. **Aksoy, A.** (2020). Gıda Endüstrisinde Elektrolize Su Kullanımı. *European Journal of Science and Technology*, (19), 254-262.
5. **Aksoy, A.**, Aran, N., (2018). “Bazı Taze Sebzeler ve Çiğ Tavuk Etinde Yüzey Dekontaminasyonu Uygulamalarının İncelenmesi”, *Journal of Awareness*, 3, özel sayı, 509-526.

7.3. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

1. Pehlivanoğlu, H., Keskin Evcimen, M., **Aksoy, A.** (2025). İstanbul’da Satılan Beyaz ve Kaşar Peynirlerinin Mikrobiyolojik Özelliklerinin Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi . 04-06 Eylül 2025 Türkiye 2. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi Bilimsel Programı yayınlanmıştır. İTÜ, Maslak, İstanbul. <https://gidamikro2025.itu.edu.tr/kongre-program%C4%B1>
2. **Aksoy, A.**, Ünver, Ş. (2025). OSMANLI DÖNEMİNDE ÖZEL GÜNLER VE TÖRENLERDEKİ YEMEK KÜLTÜRÜ, KARABAKH V. INTERNATIONAL SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS, 23-25 June 2025. Khankendi, Karabağ, Azerbaijan. <https://www.karabaghconference.com/> sayfa 52-67.
3. 13-14 Mayıs 2025. 3rd International Interdisciplinary Art, Design and Social Sciences Symposium. titled “BORDER/LESS: ECOLOGY NOW” Oturum Başkanlığı – Beykoz Üniversitesi
4. **Aksoy, A.**, Bakkaloğlu, Z. (2023). HAYVANSAL SÜTLERE ALTERNATİF BİTKİSEL SÜTLER. 7th International Gastronomy Tourism Studies Congress (IGTSC23), 28-30 September 2023, Kastamonu.
5. Pehlivanoğlu, H., **Aksoy, A.** (2023). 7th International Innovative Studies & Contemporary Scientific Research Congress (Tokyo Summit – VII)- THE IMPORTANCE OF MICROALGAES IN FOOD SUPPLY SECURITY AND THEIR USE IN GASTRONOMY, April 21-23,2023/Tokyo-Japan.

6. Özcan Araç F.Ö., **Aksoy, A.**, (2022). Evaluation of propolis in terms of functional properties. 7th Asia Pacific International Modern Sciences Congress 4-5 November 2022 / Jakarta, Indonesia.
7. Sümerkan, S.C., **Aksoy, A.**, (2022). An Overview Of Edible Insects in Terms of Gastronomy and Nutrition, Yenilebilir Böcekler Gastronomi ve Beslenme Açısından Bir Bakış, Cukurova 9th International Scientific Researches Conference, October 9-11, 2022, Adana, Turkey.
8. Pehlivanoğlu, H. **Aksoy, A.**, (2022). Multidisciplinary Evaluation of Street Foods, 7th International New York Conference on Evolving Trends In Interdisciplinary Research & Practices, October 1-3, 2022 / Manhattan, New York City
9. **Aksoy, A.**, Sümerkan, S.C., (2022). Alternative Protein Sources For Sustainability, 7th International New York Conference on Evolving Trends in Interdisciplinary Research & Practices, October 1-3, 2022 / Manhattan, New York City
10. **Aksoy, A.**, Pehlivanoğlu, H. (2022). Vegetarianism And Veganism From Today's Nutrition Trends, VI-International European Conference On Interdisciplinary Scientific Research, (oral presentation), held on August 26-27, 2022 / Bucharest, Romania.
11. Pehlivanoğlu, H., **Aksoy, A.** (2021). Is Donkey Milk An Alternative For Newborn And Infant Nutrition? 5th International New York Conference On Evolving Trends In Interdisciplinary Research & Practices, Liberty Publications, New York, pp. 104-111.
12. Pehlivanoğlu, H., **Aksoy, A.** (2021). Meyve ve Sebzelerin Kurutulmasında Uygulanan Modern Yöntemler. 4th International Nowruz Conference on Scientific Research, Ispec Publications, vol. 2., pp. 174-186.
13. **Aksoy, A.**, Pehlivanoğlu, H. (2021). Gıda Mühendisliğinde Etik ve Gıda Sektöründe Karşılaşılan Etik Problemler, Euro Asia 8th. International Congress On Applied Sciences, Farabi Publishing House, pp. 527-542. (Aynı zamanda oturum moderatörlüğü)
14. Pehlivanoğlu, H., **Aksoy, A.** (2020). Phytoestrogens and the Importance of Phytoestrogens as Functional Food Ingredients. AGBIOL - II. International Conference on Agricultural, Biological and Life Science, pp. 453-462.
15. **Aksoy, A.** (2020). Production of Powdered Soup of Protein Added by Using Vacuum Dried Minced Meat and Determination of Sensory Properties of It, IV. International Congress On New Trends In Science, Engineering And Technology, pp. 223-231.
16. **Aksoy, A.**, Aran, N., Bazı taze sebzeler ve çiğ tavuk etinde yüzey dekontaminasyonu uygulamalarının incelenmesi, II. Uluslararası Farkındalık Kongresi, 13-15 Aralık 2018, Çanakkale / Türkiye.

7.4. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler

1. **Aksoy, A.**, Rençber, H. (2025). KARADENİZ GASTRONOMİSİNDE MANTARIN YERİ VE ÖNEMİ, BİTKİSEL VE DOĞAL ÜRÜNLERLE SAĞLIK: FİTOTERAPİ, BESLENME VE GASTRONOMİ, 127-168. ISBN: 978-625-5923-74-5, DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.16420444> , UBAK Publishing House, July / 2025, Ankara. <https://www.ubakyayinevi.org/medical>
2. **Aksoy, A.**, 2023. GIDA GÜVENLİĞİNİN GASTRONOMİ SEKTÖRÜNDE ÖNEMİ, GASTRONOMİNİN DİSİPLİNERARASI YOLCULUĞU, Ed. Yusuf Yıldırım, Kriter Yayınevi, İstanbul.
3. **Aksoy, A.**, Pehlivanoğlu, H., 2022. "THE EFFECT OF DIFFERENT DRYING METHODS ON THE VOLATILE COMPONENTS OF MEAT" in Pragmatic Approaches to Science and Engineering Studies (Edt: Kılıç, Bayram), SRA Academic Publishing, Lithuania.
4. Sunal, Z., Pehlivanoğlu, H., **Aksoy, A.**, M., Yaman (2022) DETERMINATION of SENSORY ACCEPTABILITY of FUNCTIONAL ICE CREAM PRODUCED USING WHEY PROTEIN GEL and BLUEBERRY in INTERNATIONAL RESEARCH IN ENGINEERING SCIENCES III, (Edt: M. Kamanlı), 1. Edition, November-December 2022, Eğitim Yayınevi, İstanbul.

5. Pehlivanoğlu, H., Tuğla, M. Ş., **Aksoy, A.** (2021). A research of packaged food consumption habits of students at the secondary school in Istanbul. SRA Academic Publishing, Lithuania.
6. **Aksoy, A.**, Pehlivanoğlu, H. (2021). INVESTIGATION OF QUALITY CRITERIA DURING THE STORAGE OF VACUUM DRIED MINCED MEAT AND POWDER SOUP DEVELOPED FROM IT (Chapter 2). *Recent Advances In Engineering, Science And Construction*. Edt. Yücelbaş, C., Iksad Publications. Ankara, pp. 21-41.
7. **Aksoy, A.** (2021). Gıda Felsefesi, *Gıda ve Etik*, Ed. Doğan, M., Nobel Yayınevi, İstanbul.
8. **Aksoy, A.** (2020). Mühendislik Etiği ve Gıda Mühendisliği Mesleki Etik Kuralları, *Gıda Mühendisliğine Giriş*, Ed. Doğan, M., Nobel Yayınevi, İstanbul.

7.5. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

1. **Aksoy, A.** (2021). Gıdalarda pH Ölçümünün Önemi. *Haliç Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 4 (2), 193-216. DOI: 10.46373/hafebid.978917.

KADRIYE TÜRKŞİZ

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C2. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplardaki bölümler:

1. Gastronomiye Giriş, Bölüm Adı: Gastronominin Tarihsel Gelişimi (2025)., AKAY ECEM,TÜRKŞİZ KADRIYE, Akademisyen Kitapevi, Editör: YILMAZ İLKAY, DOĞAN MURAT, Basım Sayısı: 1, Sayfa Sayısı: 479, ISBN: 9786253754549, Türkçe (Bilimsel Kitap) (Yayın No: 9617501)
2. TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ VE CATERİNG HİZMETLERİ YÖNETİMİ, Bölüm Adı: SANİTASYON UYGULAMALARI (2018)., TÜRKŞİZ KADRIYE, NOBEL, Editör: MURAT DOĞAN, Basım Sayısı: 1, Sayfa Sayısı: 366, ISBN: 9786057928078, Türkçe (Ders Kitabı) (Yayın No: 5690777)

SÜLEYMAN CAN SÜMERKAN

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. SÜMERKAN SÜLEYMAN CAN,BUCAK TURGAY (2024). Devlet ve Vakıf Üniversitelerinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Sokak Lezzeti Tüketim Alışkanlıkları: İzmir Örneği. *TÜRK TURİZM ARAŞTIRMALARI DERGİSİ*, 8(4), 333-351. (Yayın No: 9487295)
2. SÜMERKAN SÜLEYMAN CAN,BUCAK TURGAY (2024). Sokak Lezzetleri Tüketim Alışkanlıklarının Cinsiyet ve İkamet Değişkenleri Açısından İncelenmesi . *Journal of Tourism and Management*, 5(1), 15-31., DOI: 10.29329/jtm.2025.1107.2 (Yayın No: 9668578)
3. SÜMERKAN SÜLEYMAN CAN,BUCAK TURGAY (2024). Sokak Lezzetleri Tüketim Alışkanlıklarının Cinsiyet ve İkamet Değişkenleri Açısından İncelenmesi . *Journal of Tourism and Management*, 5(1), 15-31., DOI: 10.29329/jtm.2025.1107.2 (Yayın No: 9668578)
4. SÜMERKAN SÜLEYMAN CAN,BUCAK TURGAY (2024). Devlet ve Vakıf Üniversitelerinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Sokak Lezzeti Tüketim Alışkanlıkları: İzmir Örneği. *TÜRK TURİZM ARAŞTIRMALARI DERGİSİ*, 8(4), 333-351., DOI: 10.26677/TR1010.2024.1479 (Yayın No: 9279821)
5. SÜMERKAN SÜLEYMAN CAN,ÖZCAN ARAÇ FATMA ÖZSEL (2024). Environmental Impacts of Menus Served in Two Different Seasons Vegan/Vegetarian and Traditional Turkish Food Restaurants: Comparison of Water Footprint. *Eurasian Journal of Food Science and Technology*, 8(1), 1-12. (Yayın No: 9179466)
6. BAKKALOĞLU ZEYNEP,SÜMERKAN SÜLEYMAN CAN (2024). TRABZON SOKAK LEZZETLERİNE İLİŞKİN TÜKETİCİ TUTUMLARININ BELİRLENMESİ . *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 178-193. (Yayın No: 8974857)

7. SARIHAN SAVAŞ, SÜMERKAN SÜLEYMAN CAN (2023). Yemek Sanatı İçin 3D Tasarım: Gastronomi Uygulama Mutfağı. Premium e-Journal of Social Sciences, 7, 131-140. (Yayın No: 8613864)
8. SÜMERKAN SÜLEYMAN CAN, ÖZCAN ARAÇ FATMA ÖZSEL (2023). Sosyal Medya Kullanımının Yeme Davranışları Üzerine Etkisi: İstanbul'daki Akademisyenler Üzerine Bir Araştırma. Premium e-Journal of Social Sciences, 7(37), 1968-1976. (Yayın No: 8798301)

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler:

1. SÜMERKAN SÜLEYMAN CAN, SARIŞIK MEHMET (2024). Türkiye'nin Coğrafi İşaret Tesciline Sahip Ürünlerinde Bölgeler Arası Yoğurt Kullanım Farklılıkları. 8. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9179453)
2. SÜMERKAN SÜLEYMAN CAN, AKSOY ASLI (2022). An Overview of Edible Insects in Terms of Gastronomy and Nutrition. Çukurova 9th International Scientific Researches Conference (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 7889838)
3. AKSOY ASLI, SÜMERKAN SÜLEYMAN CAN (2022). ALTERNATIVE PROTEIN SOURCES FOR SUSTAINABILITY, MULTIDISCIPLINARY EVALUATION OF STREET FOODS. 7th International New York Conference on Evolving Trends in Interdisciplinary Research & Practices (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 7889691)

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C2. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplardaki bölümler:

1. MUTFAK UYGULAMALARI I, Bölüm Adı: Deniz Mahsullerini hazırlama Teknikleri (2024)., SÜMERKAN SÜLEYMAN CAN, YILDIRIM YUSUF, Paradigma Akademi, Editör: ERDOĞAN TANER, ERCAN MUSTAFA OĞUZHAN, Basım Sayısı: 1, Sayfa Sayısı: 319, ISBN: 978-625-6139-18-3, Türkçe. (Bilimsel Kitap) (Yayın No: 9279894)
2. GASTRONOMİNİN DİŞİPLİNLERARASI YOLCULUĞU, Bölüm adı:(Gastronomi Müzeleri Üzerine Bir Değerlendirme) (2023)., SÜMERKAN SÜLEYMAN CAN, Kriter Yayınevi, Editör: Yıldırım, Yusuf, Basım Sayısı: 1, Sayfa Sayısı: 193, ISBN: 978-625-6894-13-6, Türkçe. (Bilimsel Kitap) (Yayın No: 8356640)
3. Türkiye'nin Geleneksel Peynirleri ve Peynir Turizmi Potansiyeli, Bölüm adı:(Gastronomi Kavramı ve Gastronomi Turizmi) (2023)., BUCAK TURGAY, Nobel Akademik Yayıncılık, Editör: Denk, Erkan, Basım Sayısı: 1, Sayfa Sayısı: 481, ISBN: 978-625-397-694-1, Türkçe (Bilimsel Kitap) (Yayın No: 8530304)
4. DİŞİPLİNLERARASI SANAT PRATİKLERİ, Bölüm adı:(3D SICAK MUTFAK TASARIMI: YEMEK SANATININ SAHNESİ VE MUTFAK ESTETİĞİ) (2023)., SÜMERKAN SÜLEYMAN CAN, SARIHAN SAVAŞ, Detay Yayınevi, Editör: Caner Şengünalp, Halil Daşkesen, Basım Sayısı: 1, Sayfa Sayısı: 246, ISBN: 978-605-254-885-1, Türkçe (Bilimsel Kitap) (Yayın No: 8732501)