



Asst. Prof. TOLGA AKCAN

Email: tolga.akcan@deu.edu.tr

Web: <https://avesis.deu.edu.tr/tolga.akcan>

International Researcher IDs

ScholarID: yOuFkGkAAAAJ

ORCID: 0000-0002-2488-5769

Publons / Web Of Science ResearcherID: H-5909-2013

ScopusID: 56695196300

Yoksis Researcher ID: 276723



Biography

Food scientist with a strong researcher potential. Highly experienced in meat science and to organise scientific organizations. Having strong desire to transform new knowledge into innovative food products. Key skills include actively contribution to project goals, problems solving and coordination of groups.

Education Information

- I. Doctorate, Universidad de Extremadura, Spain 2016 - Continues
- II. Doctorate, Pamukkale University, Institute Of Science, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 2013 - 2017
- III. Postgraduate, Ege University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Teknolojisi (YI) (Tezli), Turkey 2009 - 2013
- IV. Associate Degree, Anadolu University, Open Education Faculty, Department Of Foreign Trade, Turkey 2007 - 2013
- V. Undergraduate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2005 - 2009

Foreign Languages

- I. English, C1 Advanced
- II. Spanish, B1 Intermediate

Certificates, Courses and Trainings

- I. Project Management, Ufuk Avrupa Genel Bilgi Günü, Tübitak, 2022
- II. Vocational Training, SCOPUS VE SCIENCEDIRECT AKADEMİK VERİTABANLARI EĞİTİMİ, Pamukkale Üniversitesi, 2014
- III. Entrepreneurship, Girişimcilik Destek Programı, KOSGEB, 2013

Dissertations

- I. Doctorate, Bazı yabancı meyve ekstraktları ile muamele edilen kuzu etlerinin modifiye atmosferde ambalajlama ile muhafazası, Pamukkale University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 2017
- II. Postgraduate, Doğal antioksidan katkı yenilebilir filmlerin köfte tipi et ürünlerinde kullanımının araştırılması, Ege University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Teknolojisi (YI) (Tezli), 2013

Research Areas

Food Science, Food Chemistry, Food Regulations and Quality Control, Food Hygiene and Sanitation, Food Additives, Food Biochemistry, Food Technology, Food Biotechnology, Fats Technology, Meat, Poultry and Game Technology, Aquaculture Products Technology, Food Packaging

Academic and Administrative Experience

- I. Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Başkanı, Dokuz Eylül University, Efes Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2023 - Continues
- II. Staj Koordinatörü, Dokuz Eylül University, Efes Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2021 - Continues
- III. Head of Department, Dokuz Eylül University, Efes Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2020 - Continues
- IV. Erasmus Program Department Coordinator, Dokuz Eylül University, Efes Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2019 - Continues
- V. Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulu Üyesi, Dokuz Eylül University, Efes Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2018 - Continues
- VI. Dokuz Eylül University, 2018 - 2020

Courses

- I. ÜRÜN GELİŞTİRME, Undergraduate, 2022 - 2023
- II. Bitkisel Yağ Teknolojisi , Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022
- III. INTERNATIONAL AND NATIONAL FOOD LEGISLATION, Postgraduate, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
- IV. Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022
- V. FRUIT AND VEGETABLE TECHNOLOGY, Associate Degree, 2021 - 2022
- VI. THESIS, Postgraduate, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
- VII. MUTFAK TARİHİ VE KÜLTÜRÜ, Undergraduate, 2022 - 2023
- VIII. Laboratuvar Teknikleri, Associate Degree, 2022 - 2023
- IX. FOOD PACKAGING, Associate Degree, 2021 - 2022
- X. GASTRONOMY AND CURRENT DEVELOPMENTS, Postgraduate, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
- XI. SEMINARY, Postgraduate, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
- XII. FIELD STUDY, Postgraduate, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
- XIII. INFORMATION AND COMMUNICATION TECHNOLOGY , Associate Degree, 2020 - 2021
- XIV. ENTREPRENEURSHIP, Associate Degree, 2019 - 2020, 2018 - 2019
- XV. Gastronomi ve Gıda Trendleri, Associate Degree, 2018 - 2019
- XVI. CAREER ORIENTATION, Associate Degree, 2018 - 2019

Advising Theses

- I. Akcan T., Ergezer H., Meşe Palamut Unu Kullanımının Köftelerin Kalite Karakteristikleri Üzerine Etkileri,

Postgraduate, E.ÖNEL(Student), 2022

- II. Akcan T., The use of acorn as sustainable gastronomic product in bakery products: A study on baklava, Postgraduate, Ş.NUR(Student), 2022

Jury Memberships

- I. Post Graduate, Post Graduate, Dokuz Eylül Üniversitesi, January, 2024
- II. Post Graduate, Post Graduate, Dokuz Eylül Üniversitesi, August, 2023
- III. Competition, Teknofest, T3 Vakfi, April, 2023
- IV. Competition, Şen Şeftali Şenliği, Selçuk Belediyesi, 2022, Selçuk Belediyesi, July, 2022
- V. Post Graduate, Post Graduate, Ege Üniversitesi, February, 2022
- VI. Post Graduate, Post Graduate, Ege Üniversitesi, February, 2022
- VII. Academic Staff Examination, Academic Staff Examination, Dokuz Eylül Üniversitesi, January, 2022
- VIII. Post Graduate, Post Graduate, Dokuz Eylül Üniversitesi, August, 2021
- IX. Academic Staff Examination, Academic Staff Examination, Dokuz Eylül Üniversitesi, December, 2019
- X. Post Graduate, Post Graduate, Pamukkale Üniversitesi, November, 2019
- XI. Competition, BELEVİ ŞEFTALİ FESTİVALİ, Dokuz Eylul University, July, 2019
- XII. Post Graduate, Post Graduate, Pamukkale Üniversitesi, June, 2019

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Acorn (*Quercus ithaburensis*) Flour's effect on the physicochemical, textural, and sensory characteristics of raw and cooked beef meatballs**
AKCAN T., Önel E., Ergezer H.
International Journal of Gastronomy and Food Science, vol.35, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Investigating the Quality and Purity Profiles of Olive Oils from Diverse Regions in Selçuk, İzmir**
Akcan T.
MOLECULES, vol.29, no.5, pp.1104-1115, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Thermal Properties of Ultrasound-Extracted Okra Mucilage**
Glau Ş., Akcan T., Tavman S.
APPLIED SCIENCES-BASEL, vol.13, no.11, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **Determination of Gluten Contamination in Foods Available on the Turkish Market via Enzyme-Linked Immunosorbent Assay (ELISA)**
Bakirci G., Glau Ş., AKCAN T.
APPLIED SCIENCES-BASEL, vol.13, no.10, 2023 (SCI-Expanded)
- V. **Exploring the impact of acorn extract on the quality and taste of beef meat burgers**
Akcan T., Özünlü O., Ergezer H., Gökçe R.
REVISTA MEXICANA DE INGENIERIA QUMICA, vol.22, no.2, pp.1-10, 2023 (SCI-Expanded)
- VI. **Pork proteins oxidative modifications under the influence of varied time-temperature thermal treatments: A chemical and redox proteomics assessment**
Mitra B., Lametsch R., AKCAN T., Ruiz-Carrascal J.
MEAT SCIENCE, vol.140, pp.134-144, 2018 (SCI-Expanded)
- VII. **Molecular interactions and redox effects of carvacrol and thymol on myofibrillar proteins using a non-destructive and solvent-free methodological approach**
Lahmar A., AKCAN T., Chekir-Ghedira L., Estevez M.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, vol.106, pp.1042-1048, 2018 (SCI-Expanded)
- VIII. **Acorn (*Quercus spp.*) as a novel source of oleic acid and tocopherols for livestock and humans: discrimination of selected species from Mediterranean forest**

- AKCAN T., Gokce R., Asensio M., Estevez M., Morcuende D.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.54, no.10, pp.3050-3057, 2017 (SCI-Expanded)
- IX. **Antioxidant protection of cooked meatballs during frozen storage by whey protein edible films with phytochemicals from *Laurus nobilis* L. and *Salvia officinalis***
AKCAN T., Estevez M., Serdaroglu M.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.77, pp.323-331, 2017 (SCI-Expanded)
- X. **Hawberry (*Crataegus monogyna* Jaqc.) extracts inhibit lipid oxidation and improve consumer liking of ready-to-eat (RTE) pork patties**
AKCAN T., Estevez M., Rico S., Ventanas S., Morcuende D.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.54, no.5, pp.1248-1255, 2017 (SCI-Expanded)
- XI. **Effect of protein oxidation on the impaired quality of dry-cured loins produced from frozen pork meat**
Lorido L., Ventanas S., AKCAN T., Estevez M.
FOOD CHEMISTRY, vol.196, pp.1310-1314, 2016 (SCI-Expanded)
- XII. **Effects of Different Batter Formulation on Some Quality Characteristics of Deep-Fat Fried Chicken Nuggets**
Gokce R., Akgun A. A., Ergezer H., AKCAN T.
JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES-TARIM BILIMLERI DERGISI, vol.22, no.3, pp.331-338, 2016 (SCI-Expanded)
- XIII. **The Effects of Potato Puree and Bread Crumbs on Some Quality Characteristics of Low Fat Meatballs**
Ergezer H., AKCAN T., Serdaroglu M.
KOREAN JOURNAL FOR FOOD SCIENCE OF ANIMAL RESOURCES, vol.34, no.5, pp.561-569, 2014 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Sensory Analysis of Breads Prepared from Tarhana Dough in Different Formulations and Determination of Purchasing Intention**
Gün A., AKCAN T.
International Journal of Pure and Applied Sciences, vol.10, no.1, pp.261-275, 2024 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Ultrasound-Assisted Extraction of Okra Mucilage: Rheological Properties of its Aqueous Solutions**
AKCAN T., Glaue S. Ö.
Akademik Gıda, vol.22, no.1, pp.1-13, 2024 (Scopus)
- III. **Yenilebilir Çiçek Olarak Gülün Önemi ve Osmanlı Mutfak Kültüründeki Yeri**
Güneş Ş. N., AKCAN T.
AYDIN GASTRONOMY, vol.6, no.2, pp.326-334, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Defne Yaprağı ve Adaçayı İçeren Yenilebilir Filmler: Oksidasyonun Engellenmesi ve Soğukta Muhafa Pişmiş Köftelere Uygulanması**
AKCAN T., SERDAROĞLU F. M.
Dokuz Eylül Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Fen ve Mühendislik Dergisi, vol.24, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **KURU OLGUNLAŞTIRMA YÖNTEMİ İLE OLGUNLAŞTIRILAN BONFİLE, NUAR VE KABURGA ETLERİNİN BAZI FİZİKOKİMYASALVE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ**
Karaduman T. A., GÖKÇE R., ERGEZER H., AKCAN T.
gıda ve yeme bilimi teknolojisi dergisi, vol.20, pp.46-54, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Koruk Sularının Bazı Kalite Karakteristikleri Üzerine Pastörizasyon ve Potasyum Sorbat İlavesinin Etkisi**
ERGEZER H., GÖKÇE R., AKCAN T.
Akademik Gıda, vol.16, no.3, pp.287-292, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **Effects of cornelian cherry (*Cornus mas* L.) extract on quality characteristics of sucuk**
Ergezer H., Gokce R., Elgin S., AKCAN T.

VIII. **Et ve Ürünlerinde Protein Oksidasyonu: Etki Mekanizması, Tespit Yöntemleri ve Etkileri.**

ERGEZER H., GÖKÇE R., Şeyma H., AKCAN T.

Akademik Gıda, vol.14, no.1, pp.54-60, 2016 (Peer-Reviewed Journal)

IX. **Gıda güvenliğinde yeni bir yaklaşım (HARPC)**

AKCAN T., ERGEZER H., GÖKÇE R.

Kalder Önce Kalite, vol.23, 2014 (Non Peer-Reviewed Journal)

X. **Kanatlı Eti Emülsiyonlarının Fonksiyonel Özellikleri.**

AKCAN T., SERDAROĞLU F. M.

Akademik Gıda, vol.9, no.5, pp.49-53, 2011 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

I. **Bioactive Phytochemicals from Citrus Oil Processing By-products**

ÖNCÜ GLAUE Ş., AKCAN T.

in: Bioactive Phytochemicals from Vegetable Oil and Oilseed Processing By-products, Mohamed Fawzy Ramadan Hassanien, Editor, Springer, Cham, pp.269-288, 2023

II. **Bioactive Phytochemicals from Acorn (Quercus spp.) Oil Processing By-products**

ÖZDİKİCİERLER O., AKCAN T.

in: Bioactive Phytochemicals from Vegetable Oil and Oilseed Processing By-products, , Editor, Springer, pp.739-752, 2023

III. **ZEYTİNYAĞI AÇISINDAN SELÇUK**

GÜNEŞ Ş. N., AKCAN T.

in: SELÇUK BİR UNESCO KENTİNE DİSİPLİNLER ARASI BAKIŞ II, Avcı Eda, ÖNCÜ GLAUE Şelale, Taşkan BERRİN, Editor, Çizgi Kitabevi, İzmir, pp.9-30, 2023

IV. **Bioactive Phytochemicals from Acorn (Quercus spp.) Oil Processing By-products**

Özdikicierler O., Akcan T.

in: Bioactive Phytochemicals from Vegetable Oil and Oilseed Processing By-products, Mohamed Fawzy Ramadan Hassanien, Editor, Springer Nature, Zürich, pp.1-12, 2022

V. **ANTARKTİKA MUTFAK KÜLTÜRÜ**

MUHACİR B., AKCAN T.

in: Dünyanın 7 Kıtasında Sokak Lezzetleri: Gördüm, Duydum, Okudum, Yaptım, Biliyorum, GÜÇLÜTÜRK BARAN Günseli, KÜÇÜKYAMAN Mehmet Anıl, Editor, Akademisyen Kitabevi, Ankara, pp.123-142, 2022

VI. **Gastronomide Güncel Eğilimler**

Akcan T. (Editor), Güçlütürk Baran G. (Editor), Özoğul G. (Editor)

Akademisyen Kitabevi, Ankara, 2021

VII. **EŞSİZ TABAKLAR: KİŞİSELLEŞTİRİLMİŞ GASTRONOMİ**

Kırbaç K., AKCAN T.

in: GASTRONOMIDE GÜNCEL EĞİLİMLER, AKCAN Tolga, GÜÇLÜTÜRK BARAN Günseli, ÖZOĞUL Gamze, Editor, Akademisyen Kitabevi, Ankara, pp.175-189, 2021

VIII. **MUTFAĞIMDA ET ÜRÜNLERİMİ NASIL HAZIRLARIM?**

AKCAN T.

in: MUTFAKTA GIDAMI İŞLİYORUM, Saygı Birol, Tavman Şebnem, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.271-290, 2021

IX. **SELÇUK Bir Unesco Kentine Disiplinlerarası Bakış**

Avcı E. (Editor), Akcan T. (Editor), Ertürk D. (Editor)

Çizgi Kitabevi Yayınları, Ankara, 2020

X. **SELÇUK'TA YETİŞEN BAŞLICA MEYVELER**

Akcan T., Güneş Ş. N.

in: SELÇUK Bir Unesco Kentine Disiplinlerarası Bakış, AVCI Eda, AKCAN Tolga, ERTÜRK Devrim, Editor, Çizgi Kitabevi Yayınları, Ankara, pp.223-241, 2020

XI. GASTRONOMİ AÇISINDAN SELÇUK

Genç S., Akcan T.

in: SELÇUK Bir Unesco Kentine Disiplinlerarası Bakış, Avcı Eda, Akcan Tolga, Ertürk Devrim, Editor, Çizgi Kitabevi Yayınları, Ankara, pp.328-345, 2020

XII. Deve Sütü

ÖNCÜ GLAUE Ş., AKCAN T.

in: Devenin Yaşamımızdaki Yeri, Gamze Özoğul, Şelale Öncü Glaue, Gizem Hatipoğlu, Editor, Akademisyen Kitabevi A.Ş., Ankara, pp.131-159, 2019

XIII. DEVE ETİ

Tibet Akgül D., AKCAN T., ÖNCÜ GLAUE Ş.

in: Devenin Yaşamımızdaki Yeri, Gamze ÖZOĞUL Şelale ÖNCÜ GLAUE, Gizem HATİPOĞLU, Editor, Akademisyen Kitabevi A.Ş., İzmir, pp.161-173, 2019

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. DEVELOPMENT OF A NEW PRODUCT FROM FERMENTED TARHANA DOUGH: TARHANA BREAD

GÜN A., ÖNCÜ GLAUE Ş., AKCAN T.

4th ISPEC INTERNATIONAL CONGRESS ON CONTEMPORARY SCIENTIFIC RESEARCH, Gence, Azerbaijan, 14 - 15 November 2023, pp.292-304

II. GEÇMİŞTEN BUGÜNE EFES SELÇUK'UN EKMEK ÇEŞİTLİLİĞİ

GÜN A., AKCAN T.

G A N U D 5 th INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY, NUTRITION AND DIETETICS, İstanbul, Turkey, 11 - 13 November 2023, pp.167-181

III. ET ANALOGLARI: LEZZETİN SÜRDÜRÜLEBİLİR ALTERNATİFLERİ

YÜKSEL H., AKCAN T.

GANUD-V INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY, NUTRITION AND DIETETICS, İstanbul, Turkey, 11 November 2023

IV. KARA (BURSA SİYAH) İNCİR YAPRAĞI EKSTRAKSİYONU VE BİYO-SODYUMSİLİKAT KULLANILARAK SİLİKA TANELERİNİN YEŞİL SENTEZİ

Keleş A., KÖSE M. D., ÖNCÜ GLAUE Ş., AKCAN T., HELVACI Ş. Ş.

15. Ulusal Kimya Mühendisliği Kongresi, Çanakkale, Turkey, 04 September 2023

V. Evaluation of the Effect of Acorn Flour on the Appearance of Foods in Terms of Consumer Preference: Baklava

Güneş Ş. N., AKCAN T.

4th International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Turkey, 28 September 2022

VI. ARCHEOGASTRONOMY AS A NEW NOTION PROPOSAL AND SOME ARCHEOLOGICAL REVIEWS FROM ANATOLIAN CUISINE CULTURE

BARAT T., AKCAN T.

GANUD INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY, NUTRITION AND DIETETICS-III, İstanbul, Turkey, 06 May 2022

VII. Gastronomide Bitkisel Bazlı Protein İkamelerinin Yeri

GÜLGEN H., AKCAN T.

21.ULUSAL – 5. ULUSLARARASI TURİZM KONGRESİ “İÇ TURİZM”, Ankara, Turkey, 17 October 2021

VIII. GASTRONOMİK ZEYTİNYAĞI ROTASININ BALIKESİR İLİNDE UYGULANABİLİRLİĞİNE İLİŞKİN BİR ÇALIŞMA

DEMİREL T., MUHACİR B., GÜNEŞ Ş. N., AKCAN T.

21. ULUSAL TURİZM KONGRESİ / 5. ULUSLARARASI TURİZM KONGRESİ, Balıkesir, Turkey, 15 October 2021

- IX. **Akdeniz Mutfağında Meşe Palamudu Tüketiminin Tarihsel Gelişimi**
Güneş Ş. N., AKCAN T.
1. ULUSAL GASTRONOMİ ÇALIŞMALARI SEMPOZYUMU“Akdeniz Gastronomi Kültürü”, İstanbul, Turkey, 18 February 2021
- X. **Et ürünlerinde meşe palamutunun kullanım alanları**
AKCAN T.
IV.ET ÜRÜNLERİÇALIŞTAYI “ET ÜRÜNLERİ ÜRETİMİNDEYENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR”, Turkey, 6 - 08 October 2020
- XI. **Gastronomik Açıdan Deve Etinin Dünyadaki Yeri**
Tibet Akgül D., AKCAN T.
IV.ET ÜRÜNLERİÇALIŞTAYI “ET ÜRÜNLERİ ÜRETİMİNDEYENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR”, Turkey, 6 - 08 October 2020
- XII. **BESLENME AÇISINDAN DEVE ETİ VE SÜTÜ**
CEYDA FIRTINA B., AKCAN T.
III. ULUSLARARASI SELÇUK EFES DEVECİLİK KÜLTÜRÜ VEDEVE GÜREŞLERİ SEMPOZYUMU, 17 - 19 January 2019
- XIII. **“¿PERMITE LA PULVERIZACIÓN DE EXTRACTOS ANTIOXIDANTES COTRARRESTAR EL EFECTO PRO-OXIDANTE DE UNA ATMOSFERA MODIFICADA ALTA EN OXÍGENO SOBRE CHULETAS DE CORDERO?”**
Gonzlez Mohino A., Estévez M., Ruiz S., AKCAN T., Morcuende D.
X Congreso Nacional CyTA-CESIA, Turkey, 16 - 17 May 2019
- XIV. **Yenilebilir Çiçek: Lavanta**
Tibet Akgül D., Göğüş Bağış N., Öncü Glaue Ş., Akcan T.
4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, Afyonkarahisar, Turkey, 20 - 22 April 2019
- XV. **Askorbik asit kullanımıyla broyler göğüş etlerinde pse etsorununun önlenmesi Prevention of pse meat problem in broiler breasts meats with using ascorbic acid**
GÖKÇE R., ERGEZER H., Özünlü O., AKCAN T.
5.ULUSLARARASIBEYAZ ET KONGRESİ, Antalya, Turkey, 24 - 28 April 2019
- XVI. **Beslenme kültürümüzde tavuk ve tavuk ürünleri Chicken and chicken products in Turkish food culture**
GÖKÇE R., ERGEZER H., Özünlü O., AKCAN T.
5.ULUSLARARASIBEYAZ ET KONGRESİ, Antalya, Turkey, 24 - 28 April 2019
- XVII. **Physico-chemical parameters and acceptability and of spleen-treated beef patties**
Ozunlu O., Ergezer H., Gokce R., Akdogan A., AKCAN T.
60th International Meat Industry Conference (MEATCON), Kopaonik, Serbia, 22 - 25 September 2019, vol.333
- XVIII. **SOME PHYSICO-CHEMICAL and SENSORY PROPERTIES of DRYAGED LOIN, RIB and ROUND MEAT from BEEF**
GÖKÇE R., Karaduman T. A., ERGEZER H., AKCAN T.
iseki, 3 - 05 July 2018
- XIX. **MANAS DESTANINDA GEÇEN TOY VE YUĞLARDA YENİLİP İÇİLENLER**
GÖKÇE R., ERGEZER H., AKCAN T.
Avrasya Tarım ve Doğa Bilimleri Kongresi, 20 - 23 September 2017
- XX. **TÜRK YEMEK KÜLTÜRÜNDE ET VE ET ÜRÜNLERİ**
GÖKÇE R., ERGEZER H., AKCAN T.
Avrasya Tarım ve Doğa Bilimleri Kongresi, 20 - 23 September 2017
- XXI. **Meat And Meat Products İn Turkish Culinary Culture**
GÖKÇE R., ERGEZER H., AKCAN T.
Eurasian Agriculture and Natural Sciences Congress, 20 - 23 September 2017
- XXII. **Effect of Pasteurization and Sorbate on Some Quality Parameters of Koruk Juice**
AKCAN T., GÖKÇE R., ERGEZER H.
8th International EuroAliment Symposium, 7 - 09 September 2017
- XXIII. **Production of Encapsulated Bone Broth Powder**
ERGEZER H., Kara Y., GÖKÇE R., AKCAN T.

- 8th International EuroAliment Symposium, 7 - 09 September 2017
- XXIV. **Edible Insects: A Future Food Supply?**
ERGEZER H., AKCAN T., GÖKÇE R.
8th International EuroAliment Symposium, 7 - 09 September 2017
- XXV. **Incorporación De Extractos Antioxidantes Para Prolongar La Vida Útil De Carne De Ternera: Estudios De Los Procedimientos De Aplicación.**
Morcuende D., AKCAN T., Martinez S., Jimenez E., Ventanas S., Estévez M.
IX Congreso CyTA-CESIA, Madrid, Spain, 16 - 18 May 2017
- XXVI. **Effect of Mediterranean Fruits Extracts on The Sensory Properties of Modified Atmosphere-Packaged Lamb Meat.**
AKCAN T., GÖKÇE R., Martinez S., Jimenez E., Ventanas S., Estévez M., Morcuende D.
IX Congreso CYTA/CESIA, Madrid, Spain, 16 - 18 May 2017
- XXVII. **Effects of different batter formulation on some quality charecteristics of deep fat fried chicken nuggets**
GÖKÇE R., Akgün A. A., ERGEZER H., AKCAN T.
Trends in meat and meat products manufacturing, 11 - 12 June 2015
- XXVIII. **Sucuk Üretiminde Kızılıcık Püresi Kullanımı.**
Şeyma H., GÖKÇE R., ERGEZER H., AKCAN T.
3. Et Ürünleri Çalıştayı Et Ürünleri Üretiminde İnovasyon, Turkey, 16 - 17 October 2014
- XXIX. **Gıda Sanayicilerinin Gıda Mühendisliği Eğitiminden Beklentileri.**
GÖKÇE R., ERGEZER H., AKCAN T.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 7 - 09 November 2013
- XXX. **Producing of Denizli Tandır Kebab, Some Physcial and Chemical Properties.**
GÖKÇE R., ERGEZER H., AKCAN T.
Traditional Foods from Adriatic to Caucaus, Ohrid, Macedonia, 24 - 26 October 2013
- XXXI. **Süt Proteinlerinin Et Ürünlerinde Yenilebilir Film Olarak Kullanımı.**
AKCAN T., ERGEZER H., SERDAROĞLU F. M.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Turkey, 15 - 16 November 2012
- XXXII. **Yenilebilir Defne Ve Adaçayı Ekstraktı Katkılı Filmlerin Köfte Tipi Et Ürünlerinde Yağ Oksidasyonu Üzerine Etkileri.**
AKCAN T., ERGEZER H., SERDAROĞLU F. M.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Turkey, 10 - 12 October 2012
- XXXIII. **Effect of different cooking methods on the antioxidant potential of artichoke cynara scolymus l by product extracts in beef patties**
SERDAROĞLU F. M., ERGEZER H., AKCAN T.
58th ICoMST, 13 - 18 August 2012
- XXXIV. **Evaluation of the Antioxidant Potential of Artichoke Cynara scolymus L Byproducts Extracts in Raw Beef Patties**
SERDAROĞLU F. M., ERGEZER H., AKCAN T.
57th ICoMST, Ghent, Belgium, 7 - 12 August 2011
- XXXV. **The Effects of Potato Puree on Some Quality Characteristics of Sardine (Sardine pilchardus) patties.**
SERDAROĞLU F. M., Yıldız Turp G., ERGEZER H., AKCAN T.
1st International Congress on food Technology, 3 - 06 November 2010
- XXXVI. **Improving Beef Meatball Characteristics by Adding Potato Puree and Carrageenan.**
SERDAROĞLU F. M., Yıldız Turp G., ERGEZER H., AKCAN T., Barış P.
56th International Congress of Meat Science and Technology(ICoMST), 15 - 20 August 2010
- XXXVII. **The Effects of Potato Puree on Some Quality Characteristics of Meatballs.**
ERGEZER H., AKCAN T., Yıldız Turp G., SERDAROĞLU F. M.
IV. International Scientific Conference Meat in Technology and Human Nutrition, 23 - 24 June 2010
- XXXVIII. **Sucuk Üretiminde Et Partikül Büyüklüğünün Ürün Kalitesine Etkilerinin Araştırılması**
ERGEZER H., SERDAROĞLU F. M., Yıldız Turp G., AKCAN T., Mendez J.

Expert Reports

I. Adli Bilirkişilik Raporu

Akcan T.

İzmir 3. Asliye Hukuk, pp.3, İzmir, 2010

Supported Projects

- I. AKCAN T., ÖNCÜ GLAUE Ş., SEMEN Z., GÜVENÇ BAYRAM G., ÖZUYSAL A., Project Supported by Higher Education Institutions, FINDIK KABUĞUNDAN BİYOKÖMÜR ELDESİ ve GIDA SEKTÖRÜNDE ALTERNATİF KULLANIM ALANLARININ ARAŞTIRILMASI, 2024 - Continues
- II. Öztuna H. Y., Gündoğdu Hızlıateş C., Türkel E., Antep H. M., Tumay S., Köşeler A. T., Uslu Özkan B., Meydan C., Güngör M. C., Atar N. İ., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Bölgesel Kültürel Mirasın Sürdürülebilir Faydalı Obje Tasarımı ve Üretimine Uygulanması, 2023 - 2025
- III. HOTAR N., KIRKIM G., ÖNCÜ GLAUE Ş., AVCI E., GİRGİN G., ATEŞ M., BAYRAM Ç., BUZAN N. D., SAYIN O., ÇAKIR Ö., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Sağlıklı Yaşam İçin EL ELE Çölyak Hastalığının Farkında mısın?, 2023 - 2024
- IV. AKCAN T., Project Supported by Higher Education Institutions, Gastronomide Lavantanın Yeri, 2020 - 2023
- V. Akcan T., Özdikicierler O., TUBITAK Project, Coğrafi İşaretli Natürel Sızma Zeytinyağlarının Farklılıklarının Tanımlanmasında Sterol Kompozisyonu, Yağ Asidi Kompozisyonu, Trigliserit Profili, Ultraviyole-Görünür Bölge Spektrumu ve Diferansiyel Taramalı Kalorimetri Termogramlarının Kemometrik Yaklaşım ile Kullanımı, 2021 - 2022
- VI. AKCAN T., Project Supported by Higher Education Institutions, İzmir Selçuk Bölgesinde üretilen Zeytinyağlarının Kalitesinin Belirlenmesi, 2019 - 2022
- VII. Akcan T., Gökçe R., Project Supported by Higher Education Institutions, Doğal Antioksidan Uygulanmış Kuzu Etlerinin Modifiye Atmosferde Muhafazası, 2015 - 2017
- VIII. Serdaroğlu F. M., Ergezer H., TUBITAK Project, Enginar Atıklarından Ekstrakte Edilen Fenolik Bileşiklerin Köftelerin Raf Ömrü Boyunca Doğal Antioksidan Olarak Kullanılabilir Potansiyellerinin Araştırılması, 2011 - 2012
- IX. Akcan T., Serdaroğlu F. M., Project Supported by Higher Education Institutions, Doğal Antioksidan Katkılı Yenilebilir Filmlerin Köfte Türü Et Ürünlerinin Oksidasyonu Üzerine Etkilerinin Araştırılması, 2011 - 2012

Scientific Refereeing

- I. LWT - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Journal, January 2023
- II. TUBITAK Project, 1005 - National New Ideas and Products Research Support Program, Dokuz Eylül University, Turkey, February 2022
- III. TUBITAK Project, 1001 - Program for Supporting Scientific and Technological Research Projects, Dokuz Eylül University, Turkey, December 2021
- IV. GÜNCEL TURİZM ARAŞTIRMALARI DERGİSİ (ONLİNE), National Scientific Refreed Journal, October 2021
- V. GIDA, National Scientific Refreed Journal, March 2021
- VI. GIDA, National Scientific Refreed Journal, July 2020
- VII. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Journal, April 2019
- VIII. JOURNAL OF FOOD SAFETY, SCI Journal, January 2019
- IX. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Journal, January 2019
- X. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Journal, November 2018
- XI. JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI Journal, September 2018

- XII. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Journal, September 2018
- XIII. FOOD CHEMISTRY, SCI Journal, September 2018
- XIV. JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI Journal, March 2018
- XV. JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI Journal, March 2018
- XVI. JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, SCI Journal, March 2017

Scientific Consultations

- I. İzmir Ticaret Odası, Scientific Consultancy, Dokuz Eylül University, Efes Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, Turkey, 2022 - Continues

Tasks In Event Organizations

- I. Akcan T., Kayseri Geleneksel Et ve Et Ürünleri Çalıştayı, Workshop Organization, Kayseri, Turkey, Kasım 2023
- II. Akcan T., Arslaner A., 4th International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET'22), Scientific Congress, Turkey, Eylül 2022
- III. Akcan T., IV. ET ÜRÜNLERİ ÇALIŞTAYI, Scientific Congress, İzmir, Turkey, Ekim 2020
- IV. Akcan T., Pamukkale Gıda Sempozyumu III "Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar", Scientific Congress, Denizli, Turkey, Mayıs 2015
- V. Akcan T., Ergezer H., Serdaroğlu F. M., Turp G., Öztürk Kerimoğlu B., 59th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, Scientific Congress, İzmir, Turkey, Ağustos 2013
- VI. Akcan T., Ergezer H., Serdaroğlu F. M., 1. ET ÜRÜNLERİ "SUCUK" ÇALIŞTAYI, Workshop Organization, Aydın, Turkey, Aralık 2010

Metrics

Publication: 75
Citation (WoS): 238
Citation (Scopus): 283
H-Index (WoS): 7
H-Index (Scopus): 7

Invited Talks

- I. KAYSERİ GELENEKSEL ET VE ET ÜRÜNLERİ ÇALIŞTAYI, Workshop, Kayseri Ticaret Borsası, Turkey, November 2023

Scholarships

- I. TÜBİTAK 1002, TUBITAK, 2011 - 2012

Non Academic Experience

- I. DEPAR TELEKOMÜNİKASYON

