



Dr.Öğr.Üyesi TOLGA AKCAN

**E-posta:** [tolga.akcan@deu.edu.tr](mailto:tolga.akcan@deu.edu.tr)

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

**Uluslararası Araştırmacı ID'leri**

ScholarID: yOuFkGkAAAAJ

ORCID: 0000-0002-2488-5769

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

ScopusID: 56695196300

Yoksis Araştırmacı ID: 276723



## Eğitim Bilgileri

- I. Doktora, Universidad de Extremadura, İspanya 2016 - Devam Ediyor
- II. Doktora, Pamukkale Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2013 - 2017
- III. Yüksek Lisans, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Teknolojisi (YI) (Tezli), Türkiye 2009 - 2013
- IV. Ön Lisans, Anadolu Üniversitesi, Açıköğretim Fakültesi, Dış Ticaret Bölümü, Türkiye 2007 - 2013
- V. Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2005 - 2009

## Yabancı Diller

- I. İspanyolca, B1 Orta
- II. İngilizce, C1 İleri

## Sertifika, Kurs ve Eğitimler

- I. Proje Yönetimi, Ufuk Avrupa Genel Bilgi Günü, Tübitak, 2022
- II. Mesleki Eğitim, SCOPUS VE SCIENCEDIRECT AKADEMİK VERİTABANLARI EĞİTİMİ, Pamukkale Üniversitesi, 2014
- III. Girişimcilik , Girişimcilik Destek Programı, KOSGEB, 2013

## Yaptığı Tezler

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

## Araştırma Alanları

---

Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Mevzuatı ve Kalite Kontrolü , Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu , Gıda Katkı Maddeleri, Gıda Biyokimyası, Gıda Teknolojisi, Gıda Biyoteknolojisi, Yağ Teknolojisi, Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Su Ürünleri Teknolojisi, Gıda Ambalajlama

## Akademik İdari Deneyim

---

- I. Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Başkanı, Dokuz Eylül Üniversitesi, Efes Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2023 - Devam Ediyor
- II. Staj Koordinatörü, Dokuz Eylül Üniversitesi, Efes Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2021 - Devam Ediyor
- III. Bölüm Başkanı, Dokuz Eylül Üniversitesi, Efes Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2020 - Devam Ediyor
- IV. Erasmus Programı Bölüm Koordinatörü, Dokuz Eylül Üniversitesi, Efes Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2019 - Devam Ediyor
- V. Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulu Üyesi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Efes Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2018 - Devam Ediyor
- VI. Dokuz Eylül Üniversitesi, 2018 - 2020

## Verdiği Dersler

---

- I. ÜRÜN GELİŞTİRME, Lisans, 2022 - 2023
- II. Bitkisel Yağ Teknolojisi , Ön Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022
- III. ULUSLARARASI VE ULUSAL GIDA MEVZUATI, Yüksek Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
- IV. Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Ön Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022
- V. Meyve ve Sebze Teknolojisi, Ön Lisans, 2021 - 2022
- VI. Tez Çalışması, Yüksek Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
- VII. MUTFAK TARİHİ VE KÜLTÜRÜ, Lisans, 2022 - 2023
- VIII. Laboratuvar Teknikleri, Ön Lisans, 2022 - 2023
- IX. Gıda Maddeleri Ambalajlanması, Ön Lisans, 2021 - 2022
- X. Gastronomi ve Güncel Gelişmeler, Yüksek Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
- XI. Seminer, Yüksek Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
- XII. UZMANLIK ALANI, Yüksek Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
- XIII. Bilgi ve İletişim Teknolojisi, Ön Lisans, 2020 - 2021
- XIV. GİRİŞİMCİLİK, Ön Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019
- XV. Gastronomi ve Gıda Trendleri, Ön Lisans, 2018 - 2019
- XVI. Mesleki Oryantasyon, Ön Lisans, 2018 - 2019

## Yönetilen Tezler

---

- I. Akcan T., Ergezer H., Meşe Palamut Unu Kullanımının Köftelerin Kalite Karakteristikleri Üzerine Etkileri, Yüksek Lisans, E.ÖNEL(Öğrenci), 2022
- II. Akcan T., Meşe Palamudununun Sürdürülebilir Gastronomik Ürün Olarak Unlu Mamullerinde Kullanımı: Baklava Üzerine Bir Çalışma, Yüksek Lisans, Ş.NUR(Öğrenci), 2022

## Jüri Üyelikleri

---

- I. Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Dokuz Eylül Üniversitesi, Ocak, 2024

- II. Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Dokuz Eylül Üniversitesi, Ağustos, 2023
- III. Yarışma, Teknofest, T3 Vakfı, Nisan, 2023
- IV. Yarışma, Şen Şeftali Şenliği, Selçuk Belediyesi, 2022, Selçuk Belediyesi, Temmuz, 2022
- V. Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Ege Üniversitesi, Şubat, 2022
- VI. Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Ege Üniversitesi, Şubat, 2022
- VII. Akademik Personel Sınavı, Akademik Personel Sınavı, Dokuz Eylül Üniversitesi, Ocak, 2022
- VIII. Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Dokuz Eylül Üniversitesi, Ağustos, 2021
- IX. Akademik Personel Sınavı, Akademik Personel Sınavı, Dokuz Eylül Üniversitesi, Aralık, 2019
- X. Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Pamukkale Üniversitesi, Kasım, 2019
- XI. Yarışma, BELEVİ ŞEFTALİ FESTİVALİ, Selçuk Belediyesi, Temmuz, 2019
- XII. Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Pamukkale Üniversitesi, Haziran, 2019

## SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayımlanan Makaleler

---

- I. **Thermal Properties of Ultrasound-Extracted Okra Mucilage**  
Glaue Ş., Akcan T., Tavman S.  
APPLIED SCIENCES-BASEL, cilt.13, sa.11, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **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 INGENIERA QUIMICA, cilt.22, sa.2, ss.1-10, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Determination of Gluten Contamination in Foods Available on the Turkish Market via Enzyme-Linked Immunosorbent Assay (ELISA)**  
Bakirci G., Glaue Ş., AKCAN T.  
APPLIED SCIENCES-BASEL, cilt.13, sa.10, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **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, cilt.140, ss.134-144, 2018 (SCI-Expanded)
- V. **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, cilt.106, ss.1042-1048, 2018 (SCI-Expanded)
- VI. **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, cilt.54, sa.10, ss.3050-3057, 2017 (SCI-Expanded)
- VII. **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, cilt.77, ss.323-331, 2017 (SCI-Expanded)
- VIII. **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, cilt.54, sa.5, ss.1248-1255, 2017 (SCI-Expanded)
- IX. **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, cilt.196, ss.1310-1314, 2016 (SCI-Expanded)
- X. **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, cilt.22, sa.3, ss.331-338, 2016 (SCI-Expanded)

### XI. **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, cilt.34, sa.5, ss.561-569, 2014 (SCI-Expanded)

## Diğer Dergilerde Yayımlanan Makaleler

---

- I. **Yenilebilir Çiçek Olarak Gülün Önemi ve Osmanlı Mutfak Kültüründeki Yeri**  
Güneş Ş. N., AKCAN T.  
AYDIN GASTRONOMY, cilt.6, sa.2, ss.326-334, 2022 (Hakemli Dergi)
- II. **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, cilt.24, 2022 (Hakemli Dergi)
- III. **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, cilt.20, ss.46-54, 2018 (Hakemli Dergi)
- IV. **Koruk Sularının Bazı Kalite Karakteristikleri Üzerine Pastörizasyon ve Potasyum Sorbat İlavesinin Etkisi**  
ERGEZER H., GÖKÇE R., AKCAN T.  
Akademik Gıda, cilt.16, sa.3, ss.287-292, 2018 (Hakemli Dergi)
- V. **Effects of cornelian cherry (Cornus mas L.) extract on quality characteristics of sucuk**  
Ergezer H., Gokce R., Elgin S., AKCAN T.  
PAMUKKALE UNIVERSITY JOURNAL OF ENGINEERING SCIENCES-PAMUKKALE UNIVERSITESI MUHENDISLIK BILIMLERI DERGISI, cilt.24, sa.7, ss.1376-1381, 2018 (ESCI)
- VI. **Et ve Ürünlerinde Protein Oksidasyonu: Etki Mekanizması, Tespit Yöntemleri ve Etkileri.**  
ERGEZER H., GÖKÇE R., Şeyma H., AKCAN T.  
Akademik Gıda, cilt.14, sa.1, ss.54-60, 2016 (Hakemli Dergi)
- VII. **Gıda güvenliğinde yeni bir yaklaşım (HARPC)**  
AKCAN T., ERGEZER H., GÖKÇE R.  
Kalder Önce Kalite, cilt.23, 2014 (Hakemsiz Dergi)
- VIII. **Kanatlı Eti Emülsiyonlarının Fonksiyonel Özellikleri.**  
AKCAN T., SERDAROĞLU F. M.  
Akademik Gıda, cilt.9, sa.5, ss.49-53, 2011 (Hakemli Dergi)

## Kitap & Kitap Bölümleri

---

- I. **Bioactive Phytochemicals from Citrus Oil Processing By-products**  
ÖNCÜ GLAUE Ş., AKCAN T.  
Bioactive Phytochemicals from Vegetable Oil and Oilseed Processing By-products, Mohamed Fawzy Ramadan Hassanien, Editör, Springer, Cham, ss.269-288, 2023
- II. **Bioactive Phytochemicals from Acorn (Quercus spp.) Oil Processing By-products**  
ÖZDİKİCİERLER O., AKCAN T.  
Bioactive Phytochemicals from Vegetable Oil and Oilseed Processing By-products, , Editör, Springer, ss.739-752, 2023

- III. **ZEYTİNYAĞI AÇISINDAN SELÇUK**  
GÜNEŞ Ş. N., AKCAN T.  
SELÇUK BİR UNESCO KENTİNE DİSİPLİNLER ARASI BAKIŞ II, Avcı Eda, ÖNCÜ GLAUE Şelale, Taşkan BERRİN, Editör, Çizgi Kitabevi, İzmir, ss.9-30, 2023
- IV. **Bioactive Phytochemicals from Acorn (Quercus spp.) Oil Processing By-products**  
Özdikicierler O., Akcan T.  
Bioactive Phytochemicals from Vegetable Oil and Oilseed Processing By-products, Mohamed Fawzy Ramadan Hassanien, Editör, Springer Nature, Zürich, ss.1-12, 2022
- V. **ANTARKTİKA MUTFAK KÜLTÜRÜ**  
MUHACİR B., AKCAN T.  
Dünyanın 7 Kitasında Sokak Lezzetleri: Gördüm, Duydum, Okudum, Yaptım, Biliyorum, GÜÇLÜTÜRK BARAN Günseli, KÜÇÜKYAMAN Mehmet Anıl, Editör, Akademisyen Kitabevi, Ankara, ss.123-142, 2022
- VI. **Gastronomide Güncel Eğilimler**  
Akcan T. (Editör), Güçlütürk Baran G. (Editör), Özoğul G. (Editör)  
Akademisyen Kitabevi, Ankara, 2021
- VII. **EŞSİZ TABAKLAR: KİŞİSELLEŞTİRİLMİŞ GASTRONOMİ**  
Kırbaç K., AKCAN T.  
GASTRONOMİDE GÜNCEL EĞİMLER, AKCANTolga, GÜÇLÜTÜRK BARAN Günseli, ÖZOĞUL Gamze, Editör, Akademisyen Kitabevi, Ankara, ss.175-189, 2021
- VIII. **MUTFAĞIMDA ET ÜRÜNLERİMİ NASIL HAZIRLARIM?**  
AKCAN T.  
MUTFAKTA GIDAMI İŞLİYORUM, Saygı Birol, Tavman Şebnem, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.271-290, 2021
- IX. **SELÇUK Bir Unesco Kentine Disiplinlerarası Bakış**  
Avcı E. (Editör), Akcan T. (Editör), Ertürk D. (Editör)  
Çizgi Kitabevi Yayınları, Ankara, 2020
- X. **SELÇUK'TA YETİŞEN BAŞLICA MEYVELER**  
Akcan T., Güneş Ş. N.  
SELÇUK Bir Unesco Kentine Disiplinlerarası Bakış, AVCI Eda, AKCAN Tolga, ERTÜRK Devrim, Editör, Çizgi Kitabevi Yayınları, Ankara, ss.223-241, 2020
- XI. **GASTRONOMİ AÇISINDAN SELÇUK**  
Genç S., Akcan T.  
SELÇUK Bir Unesco Kentine Disiplinlerarası Bakış, Avcı Eda, Akcan Tolga, Ertürk Devrim, Editör, Çizgi Kitabevi Yayınları, Ankara, ss.328-345, 2020
- XII. **Deve Sütü**  
ÖNCÜ GLAUE Ş., AKCAN T.  
Devenin Yaşamımızdaki Yeri, Gamze Özoğul, Şelale Öncü Glaue, Gizem Hatipoğlu, Editör, Akademisyen Kitabevi A.Ş., Ankara, ss.131-159, 2019
- XIII. **DEVE ETİ**  
Tibet Akgül D., AKCAN T., ÖNCÜ GLAUE Ş.  
Devenin Yaşamımızdaki Yeri, Gamze ÖZOĞUL Şelale ÖNCÜ GLAUE, Gizem HATİPOĞLU, Editör, Akademisyen Kitabevi A.Ş., İzmir, ss.161-173, 2019

#### Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- 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, Azerbaycan, 14 - 15 Kasım 2023, ss.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, Türkiye, 11 - 13 Kasım 2023, ss.167-181

- III. **ET ANALOGLARI: LEZZETİN SÜRDÜRÜLEBİLİR ALTERNATİFLERİ**  
YÜKSEL H., AKCAN T.  
GANUD-V INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY, NUTRITION AND DIETETICS, İstanbul, Türkiye, 11 Kasım 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, Türkiye, 04 Eylül 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, Türkiye, 28 Eylül 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, Türkiye, 06 Mayıs 2022
- VII. **Gastronomide Bitkisel Bazlı Protein İkamelerinin Yeri**  
GÜLGEN H., AKCAN T.  
21.ULUSAL – 5. ULUSLARARASI TURİZM KONGRESİ “İÇ TURİZM”, Ankara, Türkiye, 17 Ekim 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, Türkiye, 15 Ekim 2021
- IX. **Akdeniz Mutfağında Meşe Palamudu Tüketiminin Tarihsel Gelişimi**  
Güneş Ş. N., AKCAN T.  
1. ULUSAL GASTRONOMİ ÇALIŞMALARİ SEMPOZYUMU“Akdeniz Gastronomi Kültürü”, İstanbul, Türkiye, 18 Şubat 2021
- X. **Et ürünlerinde meşe palamutunun kullanım alanları**  
AKCAN T.  
IV.ET ÜRÜNLERİÇALIŞTAYI “ET ÜRÜNLERİ ÜRETİMİNDEYENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR”, Türkiye, 6 - 08 Ekim 2020
- XI. **Gastronomik Açıdan Deve Etinin Dünyadaki Yeri**  
Tibet Akgül D., AKCAN T.  
IV.ET ÜRÜNLERİÇALIŞTAYI “ET ÜRÜNLERİ ÜRETİMİNDEYENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR”, Türkiye, 6 - 08 Ekim 2020
- XII. **BESLENME AÇISINDAN DEVE ETİ VE SÜTÜ**  
CEYDA FIRTINA B., AKCAN T.  
III. ULUSLARARASI SELÇUK EFES DEVECİLİK KÜLTÜRÜ VEDEVE GÜREŞLERİ SEMPOZYUMU, 17 - 19 Ocak 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, Türkiye, 16 - 17 Mayıs 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, Türkiye, 20 - 22 Nisan 2019
- XV. **Askorbik asit kullanımıyla broyler göğüs 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, Türkiye, 24 - 28 Nisan 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, Türkiye, 24 - 28 Nisan 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, Sırbistan, 22 - 25 Eylül 2019, cilt.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 Temmuz 2018
- XIX. **MANAS DESTANINDA GEÇEN TOY VE YUĞLARDA YENİLİP İÇİLENLER**  
GÖKÇE R., ERGEZER H., AKCAN T.  
Avrasya Tarım ve Doğa Bilimleri Kongresi, 20 - 23 Eylül 2017
- XX. **TÜRK YEMEK KÜLTÜRÜNDE ET VE ET ÜRÜNLERİ**  
GÖKÇE R., ERGEZER H., AKCAN T.  
Avrasya Tarım ve Doğa Bilimleri Kongresi, 20 - 23 Eylül 2017
- XXI. **Meat And Meat Products İn Turkish Culinary Culture**  
GÖKÇE R., ERGEZER H., AKCAN T.  
Eurasian Agriculture and Natural Sciences Congress, 20 - 23 Eylül 2017
- XXII. **Effect of Pasteurization and Sorbate on Some Quality Parametersof Koruk Juice**  
AKCAN T., GÖKÇE R., ERGEZER H.  
8th International EuroAliment Symposium, 7 - 09 Eylül 2017
- XXIII. **Production of Encapsulated Bone Broth Powder**  
ERGEZER H., Kara Y., GÖKÇE R., AKCAN T.  
8th International EuroAliment Symposium, 7 - 09 Eylül 2017
- XXIV. **Edible Insects: A Future Food Supply?**  
ERGEZER H., AKCAN T., GÖKÇE R.  
8th International EuroAliment Symposium, 7 - 09 Eylül 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, İspanya, 16 - 18 Mayıs 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, İspanya, 16 - 18 Mayıs 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 Haziran 2015
- XXVIII. **Sucuk Üretiminde Kızılıcık Püresi Kullanımı.**  
Şeyma H., GÖKÇE R., ERGEZER H., AKCAN T.  
3. Et Ürünleri Çalıştay Et Ürünleri Üretiminde İnovasyon, Türkiye, 16 - 17 Ekim 2014
- XXIX. **Gıda Sanayicilerinin Gıda Mühendisliği Eğitiminden Beklentileri.**  
GÖKÇE R., ERGEZER H., AKCAN T.  
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013
- XXX. **Producing of Denizli Tandır Kebap, Some Physcial and Chemical Properties.**  
GÖKÇE R., ERGEZER H., AKCAN T.  
Traditional Foods from Adriatic to Caucaus, Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013

- XXXI. **Süt Proteinlerinin Et Ürünlerinde Yenilebilir Film Olarak Kullanımı.**  
AKCAN T., ERGEZER H., SERDAROĞLU F. M.  
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Türkiye, 15 - 16 Kasım 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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 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 Ağustos 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, Belçika, 7 - 12 Ağustos 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 Kasım 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 Ağustos 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 Haziran 2010
- XXXVIII. **Sucuk Üretiminde Et Partikül Büyüklüğünün Ürün Kalitesine Etkilerinin Araştırılması**  
ERGEZER H., SERDAROĞLU F. M., Yıldız Turp G., AKCAN T., Mendez J.  
1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucas., 15 - 17 Nisan 2010

## Bilirkişi Raporları

---

### I. Adli Bilirkişilik Raporu

Akcan T.

İzmir 3. Asliye Hukuk, ss.3, İzmir, 2010

## Desteklenen Projeler

---

- AKCAN T., ÖNCÜ GLAUE Ş., SEMEN Z., GÜVENÇ BAYRAM G., ÖZUYSAL A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FINDIK KABUĞUNDAN BİYOKÖMÜR ELDESİ ve GIDA SEKTÖRÜNDE ALTERNATİF KULLANIM ALANLARININ ARAŞTIRILMASI, 2024 - Devam Ediyor
- HOTAR N., KIRKIM G., ÖNCÜ GLAUE Ş., AVCI E., GİRGİN G., ATEŞ M., BAYRAM Ç., BUZAN N. D., SAYIN O., ÇAKIR Ö., et al., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sağlıklı Yaşam İçin EL ELE Çölyak Hastalığının Farkında mısın?, 2023 - Devam Ediyor
- Öztuna H. Y., Gündoğdu Hızhateş C., Türkel E., Antep H. M., Tumay S., Köşeler A. T., Uslu Özkan B., Meydan C., Güngör M. C., Atar N. İ., et al., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bölgesel Kültürel Mirasın Sürdürülebilir Faydalı Obje Tasarımı ve Üretimine Uygulanması, 2023 - 2025
- AKCAN T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gastronomide Lavantanın Yeri, 2020 - 2023
- Akcan T., Özdikicierler O., TÜBİTAK Projesi, Coğrafi İşaretleli 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İzmir Selçuk Bölgesinde üretilen Zeytinyağlarının Kalitesinin Belirlenmesi, 2019 - 2022
  - VII. Akcan T., Gökçe R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Doğal Antioksidan Uygulanmış Kuzu Etlerinin Modifiye Atmosferde Muhafazası, 2015 - 2017
  - VIII. Serdaroğlu F. M., Ergezer H., TÜBİTAK Projesi, Enginar Atıklarından Ekstrakte Edilen Fenolik Bileşiklerin Köftelerin Raf Ömrü Boyunca Doğal Antioksidan Olarak Kullanılabilir Potansiyellerinin Araştırılması, 2011 - 2012
  - IX. Akcan T., Serdaroğlu F. M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Doğal Antioksidan Katkılı Yenilebilir Filmlerin Köfte Türü Et Ürünlerinin Oksidasyonu Üzerine Etkilerinin Araştırılması, 2011 - 2012

## Bilimsel Hakemlikler

---

- I. LWT - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2023
- II. TÜBİTAK Projesi, 1005 - Ulusal Yeni Fikirler ve Ürünler Araştırma Destek Programı, Dokuz Eylül Üniversitesi, Türkiye, Şubat 2022
- III. TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Dokuz Eylül Üniversitesi, Türkiye, Aralık 2021
- IV. GÜNCEL TURİZM ARAŞTIRMALARI DERGİSİ (ONLINE), Hakemli Bilimsel Dergi, Ekim 2021
- V. GIDA, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2021
- VI. GIDA, Hakemli Bilimsel Dergi, Temmuz 2020
- VII. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2019
- VIII. JOURNAL OF FOOD SAFETY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2019
- IX. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2019
- X. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2018
- XI. JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2018
- XII. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2018
- XIII. FOOD CHEMISTRY, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2018
- XIV. JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2018
- XV. JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2018
- XVI. JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2017

## Bilimsel Danışmanlıklar

---

- I. İzmir Ticaret Odası, Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık, Dokuz Eylül Üniversitesi, Efes Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, Türkiye, 2022 - Devam Ediyor

## Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

---

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

Aralık 2010

## Metrikler

---

Yayın: 71

Atıf (WoS): 236

Atıf (Scopus): 283

H-İndeks (WoS): 7

H-İndeks (Scopus): 7

## Davetli Konuşmalar

---

- I. KAYSERİ GELENEKSEL ET VE ET ÜRÜNLERİ ÇALIŞTAYI, Çalıştay, Kayseri Ticaret Borsası, Türkiye, Kasım 2023

## Burslar

---

- I. TÜBİTAK 1002, TÜBİTAK, 2011 - 2012

## Akademi Dışı Deneyim

---

- I. DEPAR TELEKOMÜNİKASYON