



SALIH KARASU

DOÇ. DR.

Adres : skarasu@yildiz.edu.tr,
salihkarasuu@gmail.com

Ögrenim Bilgisi

Doktora 2010 - 2015	Namık Kemal Üniversitesi, Fenbilimleri, Gıda Mühendisliği, Türkiye
Yüksek Lisans 2007 - 2009	Erciyes Üniversitesi, Fenbilimleri, Gıda Mühendisliği, Türkiye
Lisans 2003 - 2007	Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr. 2019 - Devam Ediyor	Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl.
Yrd. Doç. Dr. 2016 - 2019	Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl.
Araştırma Görevlisi 2013 - 2016	Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl.

Desteklenen Projeler

1. TOKER Ö. S., KARASU S., ÖZMEN D., ARIKAN O., BEKİROĞLU H., KARAMAN S., AKIN F., BOZKURT F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Endüstriyel Gıda Atıklarından Elde Edilen Proteinlerin Yüksek Gerilim Uygulamasıyla Modifiye Edilerek Model Gıdalarda Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2023 - Devam Ediyor
 2. DERTLİ E., KARASU S., ARICI M., İSPİRLİ H., SAĞDIÇ O., NARBAD A., MAYER M., DERE S., KAYACAN ÇAKMAKOĞLU S.,

- KORKMAZ K, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Harnessing glucansucrasebased glucooligosaccharides to improve gut health and model food application, 2022 - Devam Ediyor
3. SAĞDIÇ O., ÖZÇİMEN D., KARASU S., ÜSTÜNDAĞ C. B., ÖZDEMİR O. K., ÖZTÜRK A. B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ultrases ve Mikrodalga Destekli Kurutma Tekniklerinin Kiraz ve Vişne Meyvelerinin Kurutulmasında Alternatif Yöntem Olarak Kullanılması, 2022 - 2024
 4. ÇEBİ N., SAĞDIÇ O., ARICI M., KARASU S., KAYACAN ÇAKMAKOĞLU S., TEKİN ÇAKMAK Z. H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yoğurta nişasta pektin ve un katkılarının tespitine yönelik Raman spektroskopisi ve kemometri temelli metot geliştirilmesi, 2021 - 2023
 5. Karadağ A., Karasu S., Çebi N., Sağıdıç O., Çapanoğlu Güven E., Güleç Ş., Gültepe E. E., TÜBİTAK Projesi, Gıda Biyoaktif Bileşenlerinin Enkapsülasyonunda Yenilikçi Mukozaya Tutunabilen Özellikle Lipozomal Hidrojel ve Nanolipozomal Film Hibrit Sistemlerin Geliştirilmesi, 2020 - 2023
 6. Karasu S., Yılmaz M. T., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, Bakliyat ile Sağlıklı Beslenme Sağlıklı Hayat Platformu ve Atöryesi, 2015 - 2016
 7. Karasu S., Çetin B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Trans Glutaminaz Enzimi ile Muamele Edilen Keçi Sütünün Dondurma Üretiminde Kullanılabilirliğinin Araştırılması, 2014 - 2016
 8. Karasu S., Yılmaz M. T., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Gıda Atıklarından Geri Kazanılan Modifiye Pektinin Fonksiyonel ve Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi, 2014 - 2016
 9. Karasu S., Çetin B., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, Kırklareli’nde Gıda Güvenliği Geliştirme Projesi- I TR 21-11-SOS-1-8, 2012 - 2013

Tasarladığı Dersler

Karasu S., Bitkisel Yağ Teknolojisi, Lisans, 2023 - 2024

Karasu S., Isı ve Kütle Aktarımı, Lisans, 2023 - 2024

Karasu S., Gıda Kimyası ve Biyokimyası-I, Lisans, 2023 - 2024

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **Isolation of Protein and Fiber from Hot Pepper Seed Oil Byproduct To Enhance Rheology, Emulsion, and Oxidative Stability of Low-Fat Salad Dressing**
Avci E., AKÇİÇEK A., TEKİN ÇAKMAK Z. H., Kasapoglu M. Z., SAĞDIÇ O., KARASU S.
ACS Omega, cilt.9, sa.9, ss.10243-10252, 2024 (SCI-Expanded)
2. **Fabrication and characterisation of Pickering emulsion-based oleogel stabilised by citrus fibre and whey protein isolate colloidal complex: application in cookie formulation**
Genc E., KARASU S., AKÇİÇEK A., TOKER Ö. S.
International Journal of Food Science and Technology, cilt.59, sa.3, ss.1709-1723, 2024 (SCI-Expanded)
3. **Production of Novel Bigels from Cold Pressed Chia Seed Oil By-Product: Application in Low-Fat Mayonnaise**
Alkabaa A. S., AKÇİÇEK A., Taylan O., Balubaid M., Alamoudi M., Gulzar W. A., Alidrisi H., DERTLİ E., KARASU S.
Foods, cilt.13, sa.4, 2024 (SCI-Expanded)
4. **Optimization of extraction parameters of protein isolate from milk thistle seed: Physicochemical and functional characteristics**
ÖZGÖLET M., Cakmak Z. H. T., BOZKURT F., SAĞDIÇ O., KARASU S.
Food Science and Nutrition, 2024 (SCI-Expanded)
5. **Development and characterization of antimicrobial films from gums obtained from cold-pressed flaxseed oil by-product**
Kopuz S., AKMAN P. K., Tekin-Cakmak Z. H., KARASU S.
Polymer Bulletin, cilt.81, sa.2, ss.1767-1787, 2024 (SCI-Expanded)
6. **Optimization of propolis extraction with natural deep eutectic solvents using central composite**

design

Alpat U., Nar T., KARASU S., SAĞDIÇ O.

Phytochemistry Letters, cilt.58, ss.49-59, 2023 (SCI-Expanded)

7. **Influence of Different Drying Techniques on the Drying Kinetics, Total Bioactive Compounds, Anthocyanin Profile, Color, and Microstructural Properties of Blueberry Fruit**
AKÇİÇEK A., Avci E., TEKİN ÇAKMAK Z. H., Kasapoglu M. Z., SAĞDIÇ O., KARASU S.
ACS Omega, cilt.8, sa.44, ss.41603-41611, 2023 (SCI-Expanded)
8. **The formulation and microstructural, rheological, and textural characterization of salep-xanthan gum-based liposomal gels**
Saroğlu Ö., Karadağ A., Cakmak Z. H., Karasu S.
POLYMER BULLETIN, cilt.80, sa.9, ss.9941-9962, 2023 (SCI-Expanded)
9. **Phenolic Content and Antioxidant Capacity of Synthetic Hexaploid Wheats**
Shamanin V. P., Tekin Çakmak Z. H., Karasu S., Pototskaya I. V., Shepelev S. S., Chursin A., Morgounov A., Sagdic O., Koksel H.
Plants, cilt.12, sa.12, 2023 (SCI-Expanded)
10. **Effect of the Different Infrared Levels on Some Properties of Sage Leaves.**
Kayacan Çakmakçıoğlu S., Atik İ., Akman P. K., Doymaz İ., Sağıdıç O., Karasu S.
CHEMICAL INDUSTRY AND CHEMICAL ENGINEERING QUARTERLY, cilt.29, sa.3, ss.235-242, 2023 (SCI-Expanded)
11. **Capsaicin Rich Low-Fat Salad Dressing: Improvement of Rheological and Sensory Properties and Emulsion and Oxidative Stability**
Avci E., TEKİN ÇAKMAK Z. H., ÖZGÖLET M., KARASU S., Kasapoglu M. Z., Ramadan M. F., SAĞDIÇ O.
Foods, cilt.12, sa.7, 2023 (SCI-Expanded)
12. **The stabilisation of low-fat mayonnaise by whey protein isolate-microbial exopolysaccharides (Weissella confusa W-16 strain) complex**
Yalmancı D., DERTLİ E., Tekin-Cakmak Z. H., KARASU S.
International Journal of Food Science and Technology, cilt.58, sa.3, ss.1307-1316, 2023 (SCI-Expanded)
13. **Effect of Different Drying Techniques on Total Bioactive Compounds and Individual Phenolic Composition in Goji Berries**
Turan B., TEKİN ÇAKMAK Z. H., KAYACAN ÇAKMAKOĞLU S., KARASU S., Kasapoglu M. Z., Avci E.
Processes, cilt.11, sa.3, 2023 (SCI-Expanded)
14. **The Potential Use of Cold-Pressed Coconut Oil By-Product as an Alternative Source in the Production of Plant-Based Drink and Plant-Based Low-Fat Ice Cream: The Rheological, Thermal, and Sensory Properties of Plant-Based Ice Cream**
Kasapoglu M. Z., SAĞDIÇ O., Avci E., Tekin-Cakmak Z. H., KARASU S., Türker R. S.
Foods, cilt.12, sa.3, 2023 (SCI-Expanded)
15. **Utilization of exopolysaccharide produced by Leuconostoc lactis GW-6 as an emulsifier for low-fat mayonnaise production**
Yalmancı D., DERTLİ E., Tekin-Cakmak Z. H., KARASU S.
International Journal of Biological Macromolecules, cilt.226, ss.772-779, 2023 (SCI-Expanded)
16. **The effect of the use of salep powder obtained from different wild orchid species in Turkey on the rheological, thermal, and sensory properties of ice cream**
Arslan A., SAĞDIÇ O., KARASU S., Tekin-Cakmak Z. H.
Food Science and Technology (Brazil), cilt.43, 2023 (SCI-Expanded)
17. **Effects of phenolic compounds of colored wheats on colorectal cancer cell lines**
Geyik Ö. G., TEKİN ÇAKMAK Z. H., Shamanin V. P., KARASU S., Pototskaya I. V., Shepelev S. S., Chursin A. S., Morgounov A. I., Yaman M., SAĞDIÇ O., et al.
Quality Assurance and Safety of Crops and Foods, cilt.15, sa.4, ss.21-31, 2023 (SCI-Expanded)
18. **Low-Fat Salad Dressing as a Potential Probiotic Food Carrier Enriched by Cold-Pressed Tomato Seed Oil By-Product: Rheological Properties, Emulsion Stability, and Oxidative Stability**
Akçiçek A., Metin Yıldırım R., Tekin Çakmak Z. H., Karasu S.
ACS OMEGA, cilt.51, sa.7, ss.48520-48530, 2022 (SCI-Expanded)

19. **Production of Freeze-Dried Flaxseed Oil Powders by Using Rocket Seed Gum as an Alternative Novel Encapsulation Agent to Improve Oxidative Stability Penghasilan Serbuk Minyak Biji Rami Kering Beku menggunakan Gam Biji Roket sebagai Agen Alternatif Enkapsulasi Novel untuk Meningkatkan Kestabilan Oksidatif**
Avci E., KARADAĞ A., KARASU S.
Sains Malaysiana, cilt.51, sa.11, ss.3647-3662, 2022 (SCI-Expanded)
20. **Egg Yolk-Free Vegan Mayonnaise Preparation from Pickering Emulsion Stabilized by Gum Nanoparticles with or without Loading Olive Pomace Extracts**
AKÇİÇEK A., KARASU S., BOZKURT F., KAYACAN ÇAKMAKOĞLU S.
ACS OMEGA, cilt.7, sa.30, ss.26316-26327, 2022 (SCI-Expanded)
21. **Antioxidant Capacity and Profiles of Phenolic Acids in Various Genotypes of Purple Wheat**
P. Shamanin V., Tekin Çakmak Z. H., I. Gordeeva E., Karasu S., Pototskaya I., S. Chursin A., E. Pozherukova V., Özülkü G., I. Morgounov A., Sağıdıç O., et al.
FOODS, cilt.11, sa.16, ss.1-14, 2022 (SCI-Expanded)
22. **The effect of different drying methods on total bioactive properties, individual phenolic compounds, rehydration ability, color, and microstructural characteristics of Asian pear**
Kayacan Çakmakçıoğlu S., Sağıdıç O., Doymaz İ., Karasu S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.7, 2022 (SCI-Expanded)
23. **Enrichment of lecithin with phenolics from olive mill wastewater by cloud point extraction and its application in vegan salad dressing**
KARADAĞ A., KAYACAN ÇAKMAKOĞLU S., Yıldırım R. M., KARASU S., Avci E., Ozer H., SAĞDIÇ O.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.7, 2022 (SCI-Expanded)
24. **The effect of five different sourdough on the formation of glyoxal and methylglyoxal in bread and influence of in vitro digestion**
ÖZGÖLET M., Yaman M., DURAK M. Z., KARASU S.
FOOD CHEMISTRY, cilt.371, 2022 (SCI-Expanded)
25. **Extraction of Natural Gum from Cold-Pressed Chia Seed, Flaxseed, and Rocket Seed Oil By-Product and Application in Low Fat Vegan Mayonnaise**
Hijazi T., KARASU S., Tekin-Cakmak Z. H., BOZKURT F.
FOODS, cilt.11, sa.3, 2022 (SCI-Expanded)
26. **Formulation optimization of low-fat emulsion stabilized by rocket seed (*Eruca Sativa* Mill) gum as novel natural fat replacer: Effect on steady, dynamic and thixotropic behavior**
Akgul C., AKÇİÇEK A., KARADAĞ A., KARASU S.
Acta Scientiarum - Technology, cilt.44, 2022 (SCI-Expanded)
27. **Oxidative stability of the salad dressing enriched by microencapsulated phenolic extracts from cold-pressed grape and pomegranate seed oil by-products evaluated using OXITEST**
Aksoy F. S., Tekin-Cakmak Z. H., KARASU S., Aksoy A. S.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.42, 2022 (SCI-Expanded)
28. **Rocket seed (*Eruca sativa* Mill) gum: physicochemical and comprehensive rheological characterization**
Kutlu G., AKÇİÇEK A., BOZKURT F., KARASU S., Tekin-Cakmak Z. H.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.42, 2022 (SCI-Expanded)
29. **Drying kinetics, total bioactive compounds, antioxidant activity, phenolic profile, lycopene and beta-carotene content and color quality of Rosehip dehydrated by different methods**
Goztepe B., Kayacan S., BOZKURT F., Tomas M., SAĞDIÇ O., KARASU S.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.153, 2022 (SCI-Expanded)
30. **Effect of different drying methods on the bioactive, microstructural, and in-vitro bioaccessibility of bioactive compounds of the pomegranate arils**
Ozay-Arancioglu I., BEKİROĞLU H., KARADAĞ A., SAROĞLU Ö., Tekin-Çakmak Z. H., KARASU S.
Food Science and Technology (Brazil), cilt.42, 2022 (SCI-Expanded)
31. **EFFECT OF SUGAR MIXTURES WITH DIFFERENT TYPES ON RHEOLOGICAL, PHYSICOCHEMICAL AND**

SENSORIAL QUALITY OF BISCUITS

ÖZÜLKÜ G., Ozcan O., Sener D., Atalay A., KARASU S., SAĞDIÇ O.

Latin American Applied Research, cilt.52, sa.4, ss.359-364, 2022 (SCI-Expanded)

32. **Berberis crataegina DC. as a novel natural food colorant source: ultrasound-assisted extraction optimization using response surface methodology and thermal stability studies**

Demirci M., Tomas M., Tekin-Cakmak Z. H., KARASU S.

FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.42, 2022 (SCI-Expanded)

33. **Ultrasound-assisted vacuum drying as alternative drying method to increase drying rate and bioactive compounds retention of raspberry**

Tekin Cakmak Z. H., KAYACAN ÇAKMAKOĞLU S., Avci E., SAĞDIÇ O., KARASU S.

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.45, sa.12, 2021 (SCI-Expanded)

34. **The effect of press temperature on the total tocopherols, sterol, fatty acid, phenolic profile, in-vitro cytotoxicity assay, and anti-inflammatory activity**

Başdoğan H., Akman P. K., Metin Yıldırım R., Sağdıç O., Geçgel Ü., Tekin-Cakmak Z. H., Karasu S.

Ciencia E Tecnologia De Alimentos, cilt.1, sa.1, ss.1-10, 2021 (SCI-Expanded)

35. **The potential use of cold-pressed pumpkin seed oil by-products in a low-fat salad dressing: The effect on rheological, microstructural, recoverable properties, and emulsion and oxidative stability**

Tekin-Cakmak Z. H., Atik I., KARASU S.

Foods, cilt.10, sa.11, 2021 (SCI-Expanded)

36. **An effective polydopamine coating to improve stability and bioactivity of carvacrol-loaded zein nanoparticles**

Yilmaz M. T., AKMAN P. K., BOZKURT F., KARASU S.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.56, sa.11, ss.6011-6024, 2021 (SCI-Expanded)

37. **The Effect of Cold Press Chia Seed Oil By-Products on the Rheological, Microstructural, Thermal, and Sensory Properties of Low-Fat Ice Cream**

Atik I., Cakmak Z. H., Avci E., KARASU S.

FOODS, cilt.10, sa.10, 2021 (SCI-Expanded)

38. **Technological and bioactive properties of wheat glutenin hydrolysates prepared with various commercial proteases**

BOZKURT F., BEKİROĞLU H., Dogan K., KARASU S., SAĞDIÇ O.

LWT, cilt.149, 2021 (SCI-Expanded)

39. **Encapsulation of Olive Pomace Extract in Rocket Seed Gum and Chia Seed Gum Nanoparticles: Characterization, Antioxidant Activity and Oxidative Stability**

Akcicek A., BOZKURT F., Akgul C., KARASU S.

FOODS, cilt.10, sa.8, 2021 (SCI-Expanded)

40. **Effect of Different Fermentation Condition on Estimated Glycemic Index, In Vitro Starch Digestibility, and Textural and Sensory Properties of Sourdough Bread**

Demirkesen-Bicak H., Arıcı M., Yaman M., Karasu S., Sağdıç O.

FOODS, cilt.10, sa.3, 2021 (SCI-Expanded)

41. **Investigation of potential use of by-products from cold-press industry as natural fat replacers and functional ingredients in a low-fat salad dressing**

Tekin Çakmak Z. H., Karasu S., Kayacan Çakmakoglu S., Akman P. K.

Journal Of Food Processing And Preservation, ss.1-13, 2021 (SCI-Expanded)

42. **Formulation optimization of Low-Fat Emulsion Stabilized by Rocket Seed (*Eruca Sativa* Mill) Gum as Novel Natural Fat Replacer: Effect on Steady, Dynamic and Thixotropic Behavior**

Akgül C., Akçicek A., Karadağ A., Karasu S.

Acta Scientiarum-Technology, cilt.2021, ss.1-9, 2021 (SCI-Expanded)

43. **OPTIMIZATION OF PHENOLIC COMPOUNDS EXTRACTION FROM PURPLE BASIL LEAF BY CONVENTIONAL AND MICROWAVE ASSISTED EXTRACTION METHODS**

Ozcan B. E., Sagdic O., Karasu S., Ozkan K., Akcicek A.

- Latin American Applied Research, cilt.51, sa.4, ss.285-292, 2021 (SCI-Expanded)
44. **Effect of Oil Type And Concentration on Solid Fat Contents and Rheological Properties of Watery Oleogels**
Pehlivanoğlu H., Akçicek A., Muslu Can A., Karasu S., Demirci M., Yılmaz M. T.
Rivista Italiana Delle Sostanze Grasse, cilt.2021, ss.1-8, 2021 (SCI-Expanded)
45. **Optimization of ultrasound-assisted extraction of turkish propolis and characterization of phenolic profile, antioxidant and antimicrobial activity**
Bakkaloglu Z., Arıcı M., Karasu S.
Food Science and Technology (Brazil), cilt.41, sa.3, ss.687-695, 2021 (SCI-Expanded)
46. **Physicochemical and bioactive properties of cold press wild plum (*Prunus spinosa*) and sour cherry (*Prunus cerasus*) kernel oils: Fatty acid, Sterol and Phenolic Profile**
Atik İ., Karasu S., Şevik R.
Rivista Italiana Delle Sostanze Grasse, cilt.2021, ss.1-10, 2021 (SCI-Expanded)
47. **Cold-pressed flaxseed oil by-product as a new source of fat replacers in low-fat salad dressing formulation: Steady, dynamic and 3-ITT rheological properties**
Tekin Z. H., Karasu S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.44, sa.9, 2020 (SCI-Expanded)
48. **Effects of Different Drying Methods and Temperature on the Drying Behavior and Quality Attributes of Cherry Laurel Fruit**
Turkmen F., KARASU S., KARADAĞ A.
PROCESSES, cilt.8, sa.7, 2020 (SCI-Expanded)
49. **The molecular and technological characterization of lactic acid bacteria in einkorn sourdough: effect on bread quality**
Çakır E., Arıcı M., Durak M. Z., Karasu S.
Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.14, ss.1646-1655, 2020 (SCI-Expanded)
50. **Rapid determination of emulsion stability by rheology-based thermal loop test**
Tekin Z. H., Avci E., Karasu S., Toker Ö. S.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.122, 2020 (SCI-Expanded)
51. **Effect of Different Drying Methods on Total Bioactive Compounds, Phenolic Profile, in Vitro Bioaccessibility of Phenolic and HMF Formation of Persimmon**
Kayacan Çakmakoglu S., Karasu S., Akman P. K., Goktas H., Doymaz İ., Sağdıç O.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.118, sa.2020, 2020 (SCI-Expanded)
52. **OPTIMIZATION OF MICROENCAPSULATION CONDITIONS OF TULIP PETAL ANTHOCYANIN: STORAGE STABILITY TEST**
Karasu S., Sagdic O., Arici M., Kayacan S.
LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH, cilt.50, sa.3, ss.221-227, 2020 (SCI-Expanded)
53. **Effects of Different Drying Methods on Drying Kinetics, Microstructure, Color, and the Rehydration Ratio of Minced Meat.**
Aksoy A., Karasu S., Akcicek A., Kayacan S.
Foods (Basel, Switzerland), cilt.8, 2019 (SCI-Expanded)
54. **Extraction optimization crocin pigments of saffron (*Crocus sativus*) using response surface methodology and determination stability of crocin microcapsules**
KARASU S., Bayram Y., Ozkan K., SAĞDIÇ O.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.13, sa.2, ss.1515-1523, 2019 (SCI-Expanded)
55. **Valorisation of seeds from different grape varieties for protein, mineral, bioactive compounds content, and oil quality**
koç m., Gecgel U., KARASU S., Sivri G. T., Apaydın D., Gulcu M., Ozcan M. M.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.11, sa.4, ss.351-359, 2019 (SCI-Expanded)
56. **Utilization of cold pressed chia seed oil waste in a low-fat salad dressing as natural fat replacer**
Akcicek A., Karasu S.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.41, 2018 (SCI-Expanded)

57. **Influence of transglutaminase treatment on the physicochemical, rheological, and melting properties of ice cream prepared from goat milk**
Aloğlu H., Özcan Y., KARASU S., Cetin B., SAĞDIÇ O.
MLJEKARSTVO, cilt.68, sa.2, ss.126-138, 2018 (SCI-Expanded)
58. **Effect of air temperature on drying kinetics, colour changes and total phenolic content of sage leaves (*Salvia officinalis*)**
DOYMAZ İ., KARASU S.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.10, sa.3, ss.269-276, 2018 (SCI-Expanded)
59. **Oleogels, a promising structured oil for decreasing saturated fatty acid concentrations: Production and food-based applications**
Pehlivanoglu H., Demirci M., TOKER Ö. S., Konar N., KARASU S., SAĞDIÇ O.
CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, cilt.58, sa.8, ss.1330-1341, 2018 (SCI-Expanded)
60. **Rapid detection of adulteration of cold pressed sesame oil adultered with hazelnut, canola, and sunflower oils using ATR-FTIR spectroscopy combined with chemometric**
Özülü G., Yıldırım R. M., Toker Ö. S., Karasu S., Durak M. Z.
Food Control, cilt.82, ss.212-216, 2017 (SCI-Expanded)
61. **Dehydration of green beans using ultrasound-assisted vacuum drying as a novel technique: drying kinetics and quality parameters**
Tekin Z. H., Baslar M., KARASU S., KILICLI M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.41, sa.6, 2017 (SCI-Expanded)
62. **Microencapsulation of fig seed oil rich in polyunsaturated fatty acids by spray drying**
Icyer N. C., TOKER Ö. S., KARASU S., TÖRNÜK F., Kahyaoglu T., ARICI M.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.11, sa.1, ss.50-57, 2017 (SCI-Expanded)
63. **Microbial ecology of mayonnaise, margarine, and sauces**
SAĞDIÇ O., TÖRNÜK F., KARASU S., DURAK M. Z., ARICI M.
QUANTITATIVE MICROBIOLOGY IN FOOD PROCESSING: MODELING THE MICROBIAL ECOLOGY, ss.519-532, 2017 (SCI-Expanded)
64. **Tulip petal as a novel natural food colorant source: Extraction optimization and stability studies**
Arici M., Karasu S., Baslar M., Toker O. S., Sagdic O., KARAAGACLI M.
INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS, cilt.91, ss.215-222, 2016 (SCI-Expanded)
65. **Combined design as a useful statistical approach to extract maximum amount of phenolic compounds from virgin olive oil waste**
Icyer N. C., TOKER Ö. S., KARASU S., TÖRNÜK F., BOZKURT F., ARICI M., SAĞDIÇ O.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.70, ss.24-32, 2016 (SCI-Expanded)
66. **Effects of infrared heating on drying kinetics, antioxidant activity, phenolic content, and color of jujube fruit**
DOYMAZ İ., KARASU S., Baslar M.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.10, sa.2, ss.283-291, 2016 (SCI-Expanded)
67. **Characterization of some bioactive compounds and physicochemical properties of grape varieties grown in Turkey: thermal degradation kinetics of anthocyanin**
KARASU S., Baslar M., Karaman S., KILICLI M., Us A. A., Yaman H., SAĞDIÇ O.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.40, sa.2, ss.177-185, 2016 (SCI-Expanded)
68. **Differentiation of olive oils based on rheological and sensory characteristics obtained from six olive cultivars**
Dagdelen A., ÖZKAN G., KARASU S., SAĞDIÇ O.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.8, sa.3, ss.415-425, 2016 (SCI-Expanded)
69. **Effect of vaporized ethyl pyruvate as a novel preservation agent for control of postharvest quality and fungal damage of strawberry and cherry fruits**
BOZKURT F., TÖRNÜK F., TOKER Ö. S., KARASU S., ARICI M., DURAK M. Z.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.65, ss.1044-1049, 2016 (SCI-Expanded)
70. **DEHYDRATION KINETICS AND CHANGES OF BIOACTIVE COMPOUNDS OF TULIP AND POPPY PETALS**

AS A NATURAL COLORANT UNDER VACUUM AND OVEN CONDITIONS

KARASU S., KILICLI M., Baslar M., ARICI M., SAĞDIÇ O., KARAAGACLI M.

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.39, sa.6, ss.2096-2106, 2015 (SCI-Expanded)

71. **Three interval thixotropy test (3ITT) in food applications: A novel technique to determine structural regeneration of mayonnaise under different shear conditions**
TOKER Ö. S., KARASU S., YILMAZ M. T., Karaman S.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.70, ss.125-133, 2015 (SCI-Expanded)
72. **Recovery Potential of Cold Press Byproducts Obtained from the Edible Oil Industry: Physicochemical, Bioactive, and Antimicrobial Properties**
Karaman S., KARASU S., TÖRNÜK F., TOKER Ö. S., Gecgel U., SAĞDIÇ O., OZCAN N., Gul O.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.63, sa.8, ss.2305-2313, 2015 (SCI-Expanded)
73. **Thermal loop test to determine structural changes and thermal stability of creamed honey: Rheological characterization**
KARASU S., TOKER Ö. S., YILMAZ M. T., Karaman S., Dertli E.
Journal of Food Engineering, cilt.150, ss.90-98, 2015 (SCI-Expanded)
74. **Comparison of Fatty Acid Composition between Female and Male Japanese Quail Meats**
Gecgel U., Yilmaz I., Gurcan E. K., KARASU S., Dulger G. C.
JOURNAL OF CHEMISTRY, 2015 (SCI-Expanded)
75. **Degradation Kinetics of Bioactive Compounds and Antioxidant Activity of Pomegranate Arils during the Drying Process**
Baslar M., Karasu S., Kilich M., Us A. A., Sağdıç O.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.10, ss.839-848, 2014 (SCI-Expanded)
76. **Modeling of rheological properties of mellorine mix including different oil and gum types by combined design, ANN, and ANFIS models**
Karasu S., DOĞAN M., Toker O. S., Caniyilmaz E.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.38, sa.5, ss.745-757, 2014 (SCI-Expanded)

Diger Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **Characterization of Some Physicochemical Properties of Cold Press Sweet Cherry (*Prunus avium*) Seed Oil**
Karasu S., Şevik R., Atik İ.
European Journal of Science and Technology, sa.17, ss.959-965, 2019 (Hakemli Dergi)
2. **Soğuk Pres Üzüm Çekirdeği Yağı Atığının Düşük Yağlı Yağ/ SuEmülsyonların Reolojik Özelliklerine Etkisi**
Karasu S., Çetin B., Toker Ö. S.
academic food journal, cilt.16, sa.1, ss.27-32, 2018 (Hakemli Dergi)
3. **Portakal Posasından Modifiye Pektin Eldesi ve Optimizasyonu, Kompozisyonel ve Yatışkan Faz Özelliklerinin Karakterizasyonu**
YILMAZ M. T., MUSLU A., KARASU S., BOZKURT F., DERTLİ E.
Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, 2017 (Hakemli Dergi)
4. **Optimization of pectin extraction from orange pulp and characterization of compositional and steady shear properties Portakal posasından modifiye pektin eldesi ve optimizasyonu, kompozisyonel ve yatışkan faz özelliklerinin karakterizasyonu**
YILMAZ M. T., Muslu A., KARASU S., BOZKURT F., Dertli E.
Journal of Tekirdag Agricultural Faculty, cilt.14, sa.2, ss.71-80, 2017 (Scopus)
5. **Investigation of Microbiological Quality of Some Dairy Products in Kırklareli Detection of *Salmonella* spp and *Listeria monocytogenes* by Real Time PCR**
Çetin B., Karasu S., Atik A., Durak M. Z.
Namık Kemal Üniversitesi Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.12, sa.1, ss.74-80, 2015 (Hakemli Dergi)

6. **Gıda Biyoteknolojisi ve Biyoproseslerinde Yeni Gelişmeler**
Karasu S., Durak M. Z., Toker Ö. S.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, cilt.2, sa.5, ss.161-164, 2015 (Hakemli Dergi)
7. **Kırklareli’nde Üretilen Yoğurt ve Ayranların Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Kalitesi**
Çetin B., Atik A., Karasu S.
Akademik Gıda, cilt.12, sa.2, ss.57-60, 2014 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

1. **Extraction of bioactive compounds from saffron species**
Özkan K., Bayram Y., Karasu S., Karadağ A., Sağıdıç O.
Saffron, Charis M. Galanakis, Editör, Academic Press is an imprint of Elsevier, California, ss.99-131, 2021
2. **Microbial ecology of mayonnaise, margarine, and sauces**
SAĞDIÇ O., TÖRNÜK F., KARASU S., DURAK M. Z., ARICI M.
Quantitative Microbiology in Food Processing: Modeling the Microbial Ecology, A. de Souza Sant'Ana, Editör, John Wiley & Sons, Ltd, Chichester, ss.519-532, 2017
3. **Turkish Meat Products**
Öztürk İ., Karasu S., Sağıdıç O., Yetim H.
MEDITERRANEAN FOODS COMPOSITION AND PROCESSING, Rui M. S. da Cruz, Maria M. C. Vieira, Editör, CRC, New York , New-York, ss.240-266, 2017
4. **Ultrasonic Applications for Food Dehydration**
Karasu S.
Handbook of Ultrasonics and Sonochemistry, Muthupandian Ashokkumar, Editör, Springer, London/Berlin , Singapore, ss.1247-1270, 2016
5. **Mikrobiyal Biyokütle Üretimi**
Arıcı M., Sağıdıç O., Karasu S., Törnük F.
Endüstriyel Mikrobiyolojiye Giriş, İrfan Turhan, Editör, Palme Yayın Dağıtım, Ankara, ss.218-228, 2015
6. **Biological Preservation of Foods**
Sağıdıç O., Törnük F., Ozturk I., Karasu S., Yilmaz M. T.
Microbial Food Safety and Preservation Techniques, Ravishankar, R.V., Bai, J.A., Editör, Crc Press, Adana, ss.453-473, 2014

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

1. **Bioactive and functional properties of gliadin hydrolysates**
BOZKURT F., BEKİROĞLU H., AKMAN P. K., TEKLE Ş., KARASU S., SAĞDIÇ O.
BIO Türkiye-Uluslararası Biyoteknoloji Kongresi, Türkiye, 9 - 11 Eylül 2021
2. **Farklı Kurutma Yöntemlerinin Nar Tanelerinin Kuruma Kinetiği, Biyoaktif Bileşikleri, Mikroyapısı ve Fenolik İn-Vitro Biyoerişilebilirliği Üzerine Etkisi**
ÖZAY ARANCIOĞLU İ., KARASU S., KARADAĞ A., SAROĞLU Ö., TEKİN ÇAKMAK Z. H., BEKİROĞLU H.
4. Uluslararası Beslenme Obezite ve Toplum Sağlığı Kongresi, İstanbul, Türkiye, 24 Aralık 2020, cilt.4, ss.557-558
3. **SOĞUK PRES KETEN TOHUMU YAĞ ATIĞININ DONDURMA ÜRETİMİNDE KULLANILMASI**
Karasu S., Şen E., Akçiçek A.
2. ULUSLARARASI GIDA, TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ, Konya, Türkiye, 29 Şubat - 01 Mart 2020, ss.87-88
4. **KETEN TOHUMU YAĞINI NOVEL BİR KAPLAMA AJANI OLARAK ROKA TOHUMU GAMİ İLE ENKAPSÜLASYONU**
Karasu S., Karadağ A., Avcı E.
2 . U L U S L A R A R A S I G I D A , T A R I M V E V E T E R İ N E R B İ L İ M L E R İ K O N G R E S İ, Konya, Türkiye,

29 Şubat - 01 Mart 2020, ss.60-71

5. **KEK ÜRETİMİNDE DOĞAL GIDA KORUYUCUSU OLARAK PROPOLİS KULLANIMI**
Karasu S., Tekin Z. H., Avcı E.
2. ULUSLARARASI GIDA, TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ, Konya, Türkiye, 29 Şubat - 01 Mart 2020,
ss.407-417
6. **BAZI SOĞUK PRES YAĞ ATIKLARININ DÜŞÜK YAĞLI YAĞ/SU EMÜLSİYONLARININ REOLOJİK,
ANTİMİKROBİYAL VE BİYOERİŞİLEBİLİRLİK ÖZELLİKLERİNE ETKİSİ**
Karasu S., Tekin Z. H.
ULUSLARARASI GIDA, TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ, Konya, Türkiye, 29 Şubat - 01 Mart 2020,
ss.394-405
7. **Investigation of Potential Use of By-products from Cold Press Industry as Natural Fat Substitutes
and Functional Ingredients in a Low Fat Salad Dressing**
Karasu S.
International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), İstanbul, Türkiye, 20 - 21
Haziran 2019, ss.441-454
8. **ENHANCED THERMAL CONDUCTIVITY PERFORMANCE OF BORON-DOPEDREFRACTORY PARTICLE
COATINGS ON VITREOUS ENAMEL COOKWARES ANDINVESTIGATION OF ITS POTENTIAL
APPLICATION ON MEAT COOKING AS ANOVEL METHODS**
Mete B., Çeltik C., Karasu S., Çiçek B.
SERES'xx18"IV. International Ceramic, Glass, Porcelain Enamel, Glaze and Pigment Congress, 10 - 12 Ekim 2018
9. **THERMAL LOOP TEST AS A NOVEL METHOD FOR DETERMINATION OF THE EMULSIONSTABILITY**
Tekin Z. H., KARASU S., TOKER Ö. S.
The International Symposium on Rheology and Texture, 19 - 21 Ekim 2018
10. **Optimization of the Parameters of Microwave (MAE) andUltrasound Assisted (UAE) Extraction of
Purple Basil LeafPhenolics**
Kocamaz Özcan B., SAĞDIÇ O., KARASU S.
International Conference on RAW MATERIALS TO PROCESSED FOODS, 11 - 13 Nisan 2018
11. **Safrandan Renk Pigmentlerinin Ultrason Destekli Ekstraksiyonunun Optimizasyonu ve Elde Edilen
Ekstraktların Biyoaktif Bileşenlerinin Belirlenmesi**
BAYRAM Y., ÖZKAN K., KARASU S., SAĞDIÇ O.
2nd International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2018 Çeşme-İzmir/
Turkey), İzmir, Türkiye, 2 - 05 Nisan 2018
12. **EFFECT OF DIFFERENT DRYING METHODS ON DRYING CHARACTERISTICS AND QUALITY
PARAMETERS OF JUJUBE FRUITS**
KARASU S., DOYMAZ İ., KAYACAN S., SAĞDIÇ O., Cetin B.
3rd INTERNATIONAL CONFERENCE ON ADVANCES IN MECHANICAL ENGINEERING ISTANBUL 201, 19 - 21 Aralık
2017
13. **Drying Characteristics of Asparagus Roots**
DOYMAZ İ., İSMAİL O., KARASU S.
INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON MEDICINAL, AROMATIC AND DYE PLANTS, 5 - 07 Ekim 2017
14. **Effect of Drying Temperature on the Bioactive Compounds and Antioxidant Capacity of the
Asparagus Officinalis**
KARASU S., DOYMAZ İ., İSMAİL O.
INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON MEDICINAL, AROMATIC AND DYE PLANTS, 5 - 07 Ekim 2017
15. **Soğuk Pres Nar ve Üzüm Çekirdeği Yağı Atıklarından Elde Edilen Ekstraktların Enkapsülasyonu ve
Salata Soslarının Raf Ömrü Üzerine Etkisi**
Aksoy F. S., KARASU S.
INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON MEDICINAL, AROMATIC AND DYE PLANTS, 5 - 07 Ekim 2017
16. **Perfecting the Technology of Goat's Milk Ice Cream withTransglutaminase Enzyme**
ŞANLIDERE ALOĞLU H., ÖZCAN Y., KARASU S., ÇETİN B., SAĞDIÇ O.
IATS'17 8. Uluslararası İleri Teknolojiler Sempozyumu, Elazığ, Türkiye, 19 - 22 Ekim 2017, ss.108

17. **Effect on the Rheological Properties of Using Himalayan Salt in White Cheese Production**
ŞANLIDERE ALOĞLU H., ÖZCAN Y., KARASU S.
8th International Advanced Technologies Symposium, 19 - 22 Ekim 2017
18. **Optimization of the rheological properties of salad dressing prepared by cold pressed pumpkin seed oil: Microstructural and 3-ITT properties**
KARASU S., GEÇGEL Ü.
15th Euro Fed Lipid Congress, Uppsala, İsveç, 27 - 30 Ağustos 2017, ss.274
19. **Physicochemical, Phenolic And Anthocyanin Characterization Of The Tulips Waste As A Potential Of Natural Colorant**
ARICI M., SAĞDIÇ O., KARASU S., ÇAM M., DURAK M. Z.
3rd International Conference on Engineering and Natural sciences, 3 - 07 Mayıs 2017, ss.745
20. **Encapsulation Of Tulip Petal Anthocyanin Extract And Use In Food Model System**
SAĞDIÇ O., ARICI M., KARASU S.
3rd International Conference on Engineering and Natural sciences, 3 - 07 Mayıs 2017
21. **Drying of Banana Slices: Determination of Effective Diffusivity and Activation Energy**
DOYMAZ İ., KARASU S.
International Conference on Energy and Thermal Engineering, 25 - 28 Nisan 2017
22. **Soğuk Pres Chia Tohumu Yağı Atığı İlave Ederek Yağı Azaltılmış Salata Sosu Üretimi Ve Reolojik Özelliklerinin Optimizasyonu**
Akçiçek A., KARASU S.
YABİTED III.Bitkisel Yağ Kongresi, Türkiye, 13 - 15 Nisan 2017
23. **Fermented Dairy Product Longa**
Karasu S.
The 2nd International Sympposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2013, ss.160
24. **The Effect of Cephalaria syriaca Addition on Bread Volume**
İÇYER N. C., TOKER Ö. S., KARASU S., TÖRNÜK F., ARICI M., BOZKURT F., SAĞDIÇ O.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 1 - 04 Ekim 2015, ss.74
25. **Olive paste powder potential ingredient for increasing functionality of many traditional foods**
İÇYER N. C., TOKER Ö. S., KARASU S., TÖRNÜK F., ARICI M., SAĞDIÇ O.
The 3rd international symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.572
26. **Steady Dynamic and Time Dependent Rheological Properties of Sour Orange Sauce**
İÇYER N. C., TOKER Ö. S., KARASU S., TÖRNÜK F., ARICI M., BOZKURT F., SAĞDIÇ O.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 1 - 04 Ekim 2015, ss.370
27. **Fonksiyonel Yağlar ve Sağlıklı Beslenme**
APAYDIN D., suzan d., yıldız g., Melis E., KARASU S., GEÇGEL Ü.
Türkiye Doğal Beslenme ve Yaşam Boyu Sağlık Zirvesi, 20 - 23 Mayıs 2015, ss.475-476
28. **Farklı Kurutma Yöntemleri ve Kurutma Sıcaklıklarının Hünnap Meyvesinin Kurutma Kinetiği ve Bazı Biyoaktif Madde Miktarı Üzerine Etkisi**
ÇETİN B., KARASU S., BAŞLAR M., DOYMAZ İ.
Pamukkale Gıda Sempozyumu III "Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015
29. **Domates Çekirdeği Yağının Kimyasal Bileşimi ve Gıda Sanayiinde Değerlendirilmesi**
Karasu S.
YABITED Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2015, ss.89
30. **Aynı Bahçede Yetiştirilen Farklı Zeytin Çeşitlerinden Elde Edilen Zeytinyaşlarının Sterol Kompozisyonları**
Karasu S.
YABİTED Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2015, ss.54
31. **Chemical and Functional Properties of Cold Press Oil By-products**
TOKER Ö. S., KARAMAN S., KARASU S., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O., Geçgel Ü., Özcan N., GUL O.

- International Mesopotamia Agriculture Congress, Diyarbakır, Türkiye, 22 Eylül 2014, ss.258-259
32. **Rheological Characterization of Creamed Honey**
Karasu S.
9th Annual European Rheology Conference, Karlsruhe, Almanya, 8 - 11 Nisan 2014, ss.144
33. **Modeling of Rheological Properties of Mellorine Samples by ANN, ANFIS and Combined Design**
Karasu S.
9th Annual European Rheology Conference, Karlsruhe, Almanya, 8 - 11 Nisan 2014, ss.142
34. **Determination of Some Physicochemical Properties of Kırklareli Cheese**
Karasu S.
2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.144
35. **Advantages of oxygen scavenger packaging in meat products**
Karasu S.
Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.629-631
36. **Investigation of rheological properties of edible milk ice with vegetable oil. Book of Abstract**
Karasu S.
Kiel Food Science Symposium, Kiel, Almanya, 1 - 04 Mayıs 2010, ss.1
37. **KAYSERİ MANTISININ GIDA GÜVENLİĞİ AÇISINDAN İZLENEBİLİRLİĞİNİN**
Karasu S.
The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.571

Düzenlenen Konferanslar

1. **Mikrobiyal Biyokütle Üretimi**
Arıcı M., Sağıdıç O., Karasu S., TÖRNÜK F.
Diğer, ss.218, 2015

Akademik İdari Deneyim

2017 - Devam Ediyor	Bölüm Başkan Yardımcısı	Yıldız Teknik Üniversitesi
---------------------	------------------------------------	----------------------------

Verdiği Dersler

- Gıda Lipitleri, Yüksek Lisans, 2017 - 2018
İleri Gıda Kimyası, Yüksek Lisans, 2017 - 2018
Gıda Kimyası ve Biyokimyası, Lisans, 2017 - 2018

Yönetilen Tezler

- Karasu S., Sağıdıç O., Farklı yabani orkide türlerine ait saleplerin fizikokimyasal, biyoaktif ve reolojik özelliklerinin belirlenmesi, dondurma üretiminde stabilizatör olarak kullanımı, Doktora, A.ARSLAN(Öğrenci), 2023
- Karasu S., Soğuk pres acı biber tohumu yağı yan ürününden geri kazanılan ham lif, bitkisel protein ve protein hidrolizatlarının teknolojik ve biyoaktif özelliklerinin incelenmesi, Doktora, E.AVCI(Öğrenci), 2023
- Karasu S., Roka tohum gemi kullanılarak oluşturulan düşük yağlı salata sosu emülsiyonunun reolojik karakterizasyonu, Doktora, C.AKGÜL(Öğrenci), 2023

Karasu S., Tekin Çakmak Z. H., Mikrodalga ve Ultrases Ön İşlemli Kurutma Yöntemlerinin Antosiyancılarla Zengin Bazı Meyvelerin Kurutma Kinetiği ve Kalite Özelliklerine Etkisi, Yüksek Lisans, İ.AKYÜZ(Öğrenci), 2023

Karasu S., Soğuk pres koşularının bitkisel yağ atıklarının biyoaktif özellikleri ve glisemik indeksleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans, N.ERGELEN(Öğrenci), 2023

Karasu S., Sağıdış O., Soğuk pres yağ endüstrisi yan ürünlerinin bitkisel bazlı süt ve gıda ürünlerini üretiminde değerlendirilmesi, Doktora, M.ZAHİD(Öğrenci), 2023

Karasu S., The Investigation on Potential use of Cold Press Industry Byproducts as Natural Fat Substitutes and Functional Ingredients in Salad Dressings, Doktora, Z.Hazal(Öğrenci), 2022

Karasu S., Sağıdış O., Hidrolize Buğday Unu Üretilmesi ve Fiziksel,Kimyasal,Besinsel ve Teknolojik Özelliklerinin Belirlenmesi, Doktora, F.BOZKURT(Öğrenci), 2022

Karasu S., Soğuk press keten yağı yan ürününden elde edilen gam bazlı aktif yenilebilir antimikrobiyal filmlerin geliştirilmesi ve karakterizasyonu, Yüksek Lisans, Ş.KOPUZ(Öğrenci), 2022

Karasu S., Pirinadan geri kazanılan fenolik bileşenlerin nanoenkapsülasyonu ve vegan mayonez üretiminde kullanılması, Doktora, A.AKİÇEK(Öğrenci), 2022

Karasu S., Farklı kurutma tekniklerinin goji berry meyvesinin biyoaktif özellikleri ve fenolik bileşimi üzerine etkisi, Yüksek Lisans, B.TURAN(Öğrenci), 2022

Karasu S., Soğuk pres yağ yan ürünlerinden elde edilen gamların tiksotropik davranışlarının modellenmesi, Doktora, T.HİJAZİ(Öğrenci), 2022

Karasu S., Farklı kurutma yöntemlerinin nar tanelerinin biyoaktif bileşenleri, in vitro biyoerişilebilirliği, renk ve yapısal özelliklerine etkisi, Doktora, İ.ÖZAY(Öğrenci), 2021

Karasu S., Soğuk pres Linum usitatissimum L. tohum yağı atığının yağı azaltılmış dondurmanın reolojik, termal ve duyusal özelliklerine etkisinin araştırılması, Yüksek Lisans, E.ŞEN(Öğrenci), 2021

Karasu S., Arıcı M., Farklı Çözüçülerle Propolis Ekstraksiyonu ve Karakterizasyonu, Doktora, Z.Bakkaloğlu(Öğrenci), 2020

Karasu S., Karadağ A., Roka tohumundan doğal gam üretimi ve keten tohumu yağını mikroenkapsülasyonunda kullanımı, Yüksek Lisans, E.AVCI(Öğrenci), 2020

Karasu S., Karadağ A., Modern Kurutma Yöntemlerinin Prunus Laurocerasus Meyvesinin Kalite Özelliklerine Etkisinin Araştırılması, Doktora, F.TÜRKmen(Öğrenci), 2020

Karasu S., Farklı kurutma yöntemlerinin kıymanın kurutma kinetiği, mikroyapısı, rengi ve rehidrasyon oranı üzerine etkisi, Doktora, A.Aksoy(Öğrenci), 2019

Karasu S., Soğuk pres nar ve üzüm çekirdeği yağı atıklarından elde edilen ekstraktların enkapsülasyonu ve salata soslarının raf ömrü üzerine etkisi, Yüksek Lisans, F.Sema(Öğrenci), 2017

KARASU S., Soğuk pres tekniği ile elde edilen chia tohumu atıklarının salata sosu üretiminde kullanılması, Yüksek Lisans, A.Akçıcek(Öğrenci), 2017

KARASU S., Tahinlerdeki faz ayrımı ve reolojik özellikler üzerine ultrases işleminin etkisi, Yüksek Lisans, H.Başdoğan(Öğrenci), 2016

Metrikler

Yayın: 131
Atıf (WoS): 636
Atıf (Scopus): 1283
H-İndeks (WoS): 13
H-İndeks (Scopus): 20

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Yağ Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji