

Prof.Dr. Fatih TÖRNÜK

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 212 383 4580](tel:+902123834580)

Fax Telefonu: [+90 212 383 4572](tel:+902123834572)

Diğer E-posta: fttrnk@gmail.com

Web: <http://avesis.yildiz.edu.tr/ftornuk/>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-7313-0207

ScopusID: 37073587500

Yoksis Araştırmacı ID: 193684

Eğitim Bilgileri

Doktora, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Türkiye 2009 - 2014

Yüksek Lisans, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Türkiye 2006 - 2009

Lisans, Selçuk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2002 - 2006

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, Biyoaktif madde yüklenmiş nanokillerle güçlendirilmiş aktif ambalaj üretimi ve gıda ambalajlamada kullanımı, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 2014

Yüksek Lisans, Farklı nispi nem ve sıcaklıklarda üretilen buğday filizlerinin mikrobiyal yükünün belirlenmesi ve azaltma olanaklarının araştırılması, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 2009

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu , Gıda Teknolojisi, Gıda Ambalajlama, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., 2023 - Devam Ediyor

Doç.Dr., Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., 2018 - 2023

Yrd.Doç.Dr., Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., 2014 - 2018

Uzman, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., 2013 - 2014

Öğretim Görevlisi, Erciyes Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Myo, Gıda Teknolojisi, 2009 - 2013

Öğretim Görevlisi, Cumhuriyet Üniversitesi, Suşehri Myo, Süt Ürünleri Programı, 2007 - 2009

Akademik İdari Deneyim

Yıldız Teknik Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2015 - 2019

Yönetilen Tezler

- Törnük F., Kayısı posasından fenolik bileşen ve selüloz nanokristaliekstraksiyon koşullarının optimizasyonu, Doktora, E.DİNÇEL(Öğrenci), 2023
- Törnük F., Karaçam ve kızılçam ağaç kabuğu ekstraktlarının biyoaktif niteliklerinin belirlenmesi ve model gıda uygulamaları, Doktora, K.FEYZA(Öğrenci), 2023
- Törnük F., Durak M. Z., Modifiye nanokillerin biyobozunur gıda ambalajlarında kullanımı, Doktora, K.İLASLAN(Öğrenci), 2022
- Törnük F., Farklı ağaç yapraklarından selülozun kazanımı ve biyobozunur ambalajlamada değerlendirilmesi, Yüksek Lisans, S.ÇELİK(Öğrenci), 2022
- Törnük F., Ruşeym yağının nanoenkapsülasyonu ve gıdalarda kullanım olanaklarının artırılması, Doktora, G.KUTLU(Öğrenci), 2021
- Törnük F., Çeşitli yenilebilir çiçeklerde fenolik ekstraksiyon koşullarının optimizasyonu ve bazı biyoaktif özelliklerin belirlenmesi, Yüksek Lisans, B.YAŞAR(Öğrenci), 2021
- Törnük F., Timol yüklü kitosan nanopartiküllerinin optimizasyonu ve karakterizasyonu, Doktora, M.ALİ(Öğrenci), 2020
- Törnük F., Türkiye'nin farklı bölgelerinden temin edilen madımak örneklerinin bazı biyoaktif özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, N.MARANGOZ(Öğrenci), 2020
- TÖRNÜK F., Ekmeklik Unlara Diyet Lif Kaynağı Olarak İğde Tozu İlavesinin Hamur ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisinin İncelenmesi, Yüksek Lisans, Z.Yavuz(Öğrenci), 2019
- TÖRNÜK F., Elektropüskürtme Yöntemiyle Propolis Yüklü Polivinil Alkol Nanopartiküllerinin Üretimi ve Karakterizasyonu, Yüksek Lisans, B.ŞUBAŞI(Öğrenci), 2018
- TÖRNÜK F., Optimization of Ultraviolet Pasteurization Conditions of Shalgam Juice and Determination of Its Shelf Life, Yüksek Lisans, K.DOĞAN(Öğrenci), 2017
- TÖRNÜK F., Çemen Tohumu Bazlı Nanokil Katkılı Biyobozunur Nanokompozit Film Üretimi ve Karakterizasyonu, Yüksek Lisans, S.MEMİŞ(Öğrenci), 2017
- TÖRNÜK F., Buğday, Maş Fasulyesi ve Yeşil Mercimeğin Çimlendirme Öncesi Bitki Hidrosolleri ile Dekontaminasyonu, Yüksek Lisans, N.Şahan(Öğrenci), 2017
- TÖRNÜK F., Satureja hortensis L. Uçucu Yağı Yüklü Kitosan Nanopartiküllerinin ve Kitosan Filmlerin Üretimi ve Karakterizasyonu, Yüksek Lisans, G.Cansu(Öğrenci), 2016
- TÖRNÜK F., Zayıf Unların Ekmeklik Kalitelerinin Pelemin (Cephalaria syriaca) Ekstraktı İlavesiyle Geliştirilmesi, Yüksek Lisans, E.Seyma(Öğrenci), 2016
- TÖRNÜK F., İstanbul İlinde Satışa Sunulan Pastalarda Patojen Bakteri Varlığının İncelenmesi, Yüksek Lisans, E.Çalışkan(Öğrenci), 2016

Jüri Üyelikleri

- Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunması, İstanbul Teknik Üniversitesi, Haziran, 2019
- Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunması, Yıldız Teknik Üniversitesi, Mayıs, 2019
- Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Savunması, Erciyes Üniversitesi, Nisan, 2019

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Design and characterization of chitosan-based films incorporated with summer savory (Satureja hortensis L.) essential oil for active packaging**
Atlar G. C., Kutlu G., TÖRNÜK F.
International Journal of Biological Macromolecules, cilt.254, 2024 (SCI-Expanded)

- II. **Development and characterization of a novel sodium alginate based active film supplemented with Lactiplantibacillus plantarum postbiotic**
Akman P. K., Kutlu G., Törnük F.
INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES, sa.244, ss.125240, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Use of cellulose microfibers from olive pomace to reinforce green composites for sustainable packaging applications**
Amara C., El Mahdi A., Akman P. K., Medimagh R., Törnük F., Khwaldia K.
FOOD SCIENCE & NUTRITION, cilt.11, sa.9, ss.5102-5113, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **Production of tomato powder from tomato puree with foam-mat drying using green pea aquafaba: drying parameters and bioaccessibility of bioactive compounds**
Kilicli M., Erol K. F., Toker Ö. S., Törnük F.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.103, sa.7, ss.3691-3700, 2023 (SCI-Expanded)
- V. **Structural Characterization, Technofunctional and Rheological Properties of Sesame Proteins Treated by High-Intensity Ultrasound**
Gul O., Saricaoglu F. T., ATALAR İ., Gul L. B., TÖRNÜK F., Simsek S.
Foods, cilt.12, sa.9, 2023 (SCI-Expanded)
- VI. **Determination of antioxidant, anticancer, antidiabetic and antimicrobial activities of Turkish red pine (Pinus brutia Ten.) bark ultrasound-assisted extract as a functional food additive**
Erol K. F., Kutlu G., Törnük F., Güzel M., Dönmez İ. E.
ACTA ALIMENTARIA, cilt.52, sa.1, ss.102-112, 2023 (SCI-Expanded)
- VII. **Process optimization of a cereal-based fermented beverage (Boza) powder and investigating upscaling conditions**
Gül O., ATALAR İ., TÖRNÜK F., AKGÜN A.
Journal of Food Process Engineering, cilt.46, sa.2, 2023 (SCI-Expanded)
- VIII. **Extraction Optimization and Characterization of Cellulose Nanocrystals from Apricot Pomace**
Dinçel Kasapoğlu E., Kahraman S., TÖRNÜK F.
Foods, cilt.12, sa.4, 2023 (SCI-Expanded)
- IX. **Characterization of Silver Ions-Doped Organomodified Nanoclays**
İlaslan K., Törnük F.
ARABIAN JOURNAL FOR SCIENCE AND ENGINEERING, cilt.48, sa.1, ss.327-340, 2023 (SCI-Expanded)
- X. **Incorporation of oleaster (Elaeagnus angustifolia L.) flour into white bread as a source of dietary fibers**
Yavuz Z., Kutlu G., Törnük F.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.46, sa.11, 2022 (SCI-Expanded)
- XI. **Recent advances in the improvement of carboxymethyl cellulose-based edible films**
Yildirim-Yalcin M., Törnük F., Toker Ö. S.
Trends in Food Science and Technology, cilt.129, ss.179-193, 2022 (SCI-Expanded)
- XII. **Development of polycaprolactone biodegradable films reinforced with silver-doped organoclay and effect on the microbiological quality of ground beef meat**
İlaslan K., Törnük F., Durak M. Z.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.10, 2022 (SCI-Expanded)
- XIII. **Edible flowers as sources of bioactive compounds: Determination of phenolic extraction conditions**
Yaşar B., Kutlu G., Törnük F.
INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE, cilt.30, ss.100618, 2022 (SCI-Expanded)
- XIV. **Fabrication and characterization of curcumin loaded ovalbumin nanocarriers and bioactive properties**
AKMAN P. K., BOZKURT F., TÖRNÜK F.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.42, 2022 (SCI-Expanded)
- XV. **Optimization of ultrasound assisted antioxidant extraction from apricot pomace using response surface methodology**
Kasapoglu E. D., KAHRAMAN S., TÖRNÜK F.

- JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.15, sa.6, ss.5277-5287, 2021 (SCI-Expanded)
- XVI. **Potential probiotic lactic acid bacteria isolated from fermented gilaburu and shalgam beverages**
Akman P. K., Özülkü G., Törnük F., Yetim H.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.149, ss.111705, 2021 (SCI-Expanded)
- XVII. **Role of non-thermal treatments and fermentation with probiotic *Lactobacillus plantarum* on in vitro bioaccessibility of bioactives from vegetable juice**
Dogan K., Akman P. K., Törnük F.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.101, sa.11, ss.4779-4788, 2021 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Home-made cheese preservation using sodium alginate based on edible film incorporating essential oils**
Mahcene Z., Khelil A., Hasni S., Bozkurt F., Goudjil M. B., Törnük F.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.58, sa.6, ss.2406-2419, 2021 (SCI-Expanded)
- XIX. **Fabrication and characterization of probiotic *Lactobacillus plantarum* loaded sodium alginate edible films**
AKMAN P. K., BOZKURT F., Dogan K., TÖRNÜK F., Tamturk F.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.15, sa.1, ss.84-92, 2021 (SCI-Expanded)
- XX. **Extraction of a novel water-soluble gum from nettle (*Urtica dioica*) seeds: Optimization and characterization**
Kutlu G., BOZKURT F., TÖRNÜK F.
INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES, cilt.162, ss.480-489, 2020 (SCI-Expanded)
- XXI. **Optimization of production parameters for fabrication of thymol-loaded chitosan nanoparticles**
ÇAKIR M., Icyer N. C., TÖRNÜK F.
INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES, cilt.151, ss.230-238, 2020 (SCI-Expanded)
- XXII. **Development and characterization of sodium alginate based active edible films incorporated with essential oils of some medicinal plants**
Mahcene Z., Khelil A., Hasni S., Akman P. K., Bozkurt F., Birech K., Goudjil M. B., Törnük F.
INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES, cilt.145, ss.124-132, 2020 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Development of probiotic carrier dried apples for consumption as snack food with the impregnation of *Lactobacillus paracasei***
Akman P. K., Uysal E., Ozkaya G., Törnük F., Durak M. Z.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.103, ss.60-68, 2019 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Synthesis and Biological Evaluation of Novel Tricyclic Pyrrolidinyl (R)-Alcohols and Amines**
Sahin E., KILIÇ H., TÖRNÜK F., Dertli E.
Journal of Heterocyclic Chemistry, cilt.56, sa.3, ss.824-831, 2019 (SCI-Expanded)
- XXV. **Determination of mold contamination and aflatoxin levels of the meat products/ingredients collected from Turkey market**
Cavus S., TÖRNÜK F., SARIOĞLU K., Yetim H.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, cilt.38, sa.5, 2018 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Development of LLDPE based active nanocomposite films with nanoclays impregnated with volatile compounds**
TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O., Hancer M., Yetim H.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.107, ss.337-345, 2018 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Production and characterization of a new biodegradable fenugreek seed gum based active nanocomposite film reinforced with nanoclays**
MEMIS S., TÖRNÜK F., BOZKURT F., DURAK M. Z.
INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES, cilt.103, ss.669-675, 2017 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Effect of xanthan and locust bean gum synergistic interaction on characteristics of biodegradable edible film**
Kurt A., TOKER Ö. S., TÖRNÜK F.
INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES, cilt.102, ss.1035-1044, 2017 (SCI-Expanded)
- XXIX. **EFFECTS OF SOME FOOD JUICES AND ADDITIVES ON SOME PHYSICOCHEMICAL, TEXTURAL, COLOR,**

MICROBIOLOGICAL AND SENSORY PROPERTIES OF CEMEN PASTE

Yetim H., EKİCİ L., ÖZCAN C., Ozturk I., TÖRNÜK F., Karaman S.

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.41, sa.3, 2017 (SCI-Expanded)

- XXX. **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)
- XXXI. **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)
- XXXII. **Decontamination of iceberg lettuce by some plant hydrosols**
Ozturk I., TÖRNÜK F., Caliskan-Aydogan O., DURAK M. Z., SAĞDIÇ O.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.74, ss.48-54, 2016 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **Development of chitosan nanoparticles loaded with summer savory (*Satureja hortensis* L.) essential oil for antimicrobial and antioxidant delivery applications**
Feyzioğlu G. C., TÖRNÜK F.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.70, ss.104-110, 2016 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **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)
- XXXV. **Multiple response optimization of the effect of thyme essential oil against *Listeria monocytogenes* in ground meat at different times and temperatures**
TÖRNÜK F., YILMAZ M. T., Ozturk I., SAĞDIÇ O., ARICI M., DURAK M. Z., Bayram M.
MEDYCYNA WETERYNARYJNA-VETERINARY MEDICINE-SCIENCE AND PRACTICE, cilt.72, sa.7, ss.435-447, 2016 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **Antioxidant and Textural Properties and Aroma and Fatty Acid Profile of Meatless Cig Kofte, a Special Food in Turkey, Produced by Industrial Processing**
Ozturk I., Karaman S., Tastemur B., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O., KAYACIER A.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.40, sa.1, ss.48-55, 2016 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **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)
- XXXVIII. **Application of plant hydrosols for decontamination of wheat, lentil and mung bean seeds prior to sprouting**
Sahan N., TÖRNÜK F.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.8, sa.4, ss.575-582, 2016 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **A NOVEL METHOD FOR FRESH-CUT DECONTAMINATION: EFFICIENCY OF VAPORIZED ETHYL PYRUVATE IN REDUCING STAPHYLOCOCCUS AUREUS AND ESCHERICHIA COLI O157: H7 FROM FRESH PARSLEY**
TÖRNÜK F., DURAK M. Z.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.39, sa.6, ss.1518-1524, 2015 (SCI-Expanded)
- XL. **LLDPE based food packaging incorporated with nanoclays grafted with bioactive compounds to extend shelf life of some meat products**
TÖRNÜK F., Hancer M., SAĞDIÇ O., Yetim H.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.64, sa.2, ss.540-546, 2015 (SCI-Expanded)
- XLI. **Decontamination of *Escherichia coli* O157: H7 and *Staphylococcus aureus* from Fresh-Cut Parsley with Natural Plant Hydrosols**
TÖRNÜK F., Dertli E.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.39, sa.6, ss.1587-1594, 2015 (SCI-Expanded)

- XLII. Essential Oil Composition, Antimicrobial and Bioactive Properties of *Origanum hypericifolium*, An Endemic Plant Species grown in Turkey**
Fakir H., Us A. A., SAĞDIÇ M., TÖRNÜK F.
RESEARCH JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, cilt.10, sa.11, ss.102-108, 2015 (SCI-Expanded)
- XLIII. Molecular characterization of silver-stearate nanoparticles (AgStNPs): A hydrophobic and antimicrobial material against foodborne pathogens**
Bakırdere S., Yılmaz M. T., Törnük F., Keyf S., Yılmaz A., Sağdıç O., Kocabas B.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.76, ss.439-448, 2015 (SCI-Expanded)
- XLIV. Antioxidant, antimicrobial, mineral, volatile, physicochemical and microbiological characteristics of traditional home-made Turkish vinegars**
Ozturk I., Caliskan O., TÖRNÜK F., OZCAN N., YALÇIN H., Baslar M., SAĞDIÇ O.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.63, sa.1, ss.144-151, 2015 (SCI-Expanded)
- XLV. Effects of black carrot concentrate on some physicochemical, textural, bioactive, aroma and sensory properties of sucuk, a traditional Turkish dry-fermented sausage**
EKİCİ L., Ozturk I., Karaman S., Caliskan O., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O., Yetim H.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.62, sa.1, ss.718-726, 2015 (SCI-Expanded)
- XLVI. 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)
- XLVII. Rheological and some physicochemical properties of probiotic boza beverage fermented with *Lactobacillus casei* Shirota: application of principal component analysis for the characterisation**
TÖRNÜK F., ÖZTÜRK I., Karaman S., SAĞDIÇ O., Yetim H.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.6, sa.2, ss.237-247, 2014 (SCI-Expanded)
- XLVIII. Effect of wheat sprout powder incorporation on lipid oxidation and physicochemical properties of beef patties**
Ozturk I., SAĞDIÇ O., TÖRNÜK F., Yetim H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.49, sa.4, ss.1112-1121, 2014 (SCI-Expanded)
- XLIX. APPLICATION OF PREDICTIVE INACTIVATION MODELS TO EVALUATE SURVIVAL OF *STAPHYLOCOCCUS AUREUS* IN FRESH-CUT APPLES TREATED WITH DIFFERENT PLANT HYDROSOLS**
TÖRNÜK F., Ozturk I., SAĞDIÇ O., YILMAZ A., Erkmen O.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.17, sa.3, ss.587-598, 2014 (SCI-Expanded)
- L. Quality characterization of artisanal and retail Turkish blossom honeys: Determination of physicochemical, microbiological, bioactive properties and aroma profile**
TÖRNÜK F., Karaman S., Ozturk I., TOKER Ö. S., Tastemur B., SAĞDIÇ O., DOĞAN M., Kayacier A.
INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS, cilt.46, ss.124-131, 2013 (SCI-Expanded)
- LI. Inactivation of non-toxigenic and toxigenic *Escherichia coli* O157:H7 inoculated on minimally processed tomatoes and cucumbers: Utilization of hydrosols of Lamiaceae spices as natural food sanitizers**
SAĞDIÇ O., Ozturk I., Törnük F.
FOOD CONTROL, cilt.30, sa.1, ss.7-14, 2013 (SCI-Expanded)
- LII. Physicochemical and rheological characteristics of alcohol-free probiotic boza produced using *Lactobacillus casei* Shirota: estimation of the apparent viscosity of boza using nonlinear modeling techniques**
Ozturk I., Karaman S., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.37, sa.4, ss.475-487, 2013 (SCI-Expanded)
- LIII. Interaction Between Some Phenolic Compounds and Probiotic Bacterium in Functional Ice Cream Production**
Sagdic O., Ozturk I., CANKURT H., Törnük F.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.5, sa.8, ss.2964-2971, 2012 (SCI-Expanded)

- LIV. **Application of Non-linear Models to Predict Inhibition Effects of Various Plant Hydrosols on *Listeria monocytogenes* Inoculated on Fresh-Cut Apples**
Ozturk I., Tornuk F., SAĞDIÇ O., Kisi O.
FOODBORNE PATHOGENS AND DISEASE, cilt.9, sa.7, ss.607-616, 2012 (SCI-Expanded)
- LV. **Efficacy of various plant hydrosols as natural food sanitizers in reducing *Escherichia coli* O157:H7 and *Salmonella* Typhimurium on fresh cut carrots and apples.**
TORNUK F., CANKURT H., OZTURK I., Sagdic O., BAYRAM O., YETİM H.
International journal of food microbiology, cilt.148, ss.30-5, 2011 (SCI-Expanded)
- LVI. **Determination and Improvement of Microbial Safety of Wheat Sprouts with Chemical Sanitizers**
Tornuk F., Ozturk I., Sagdic O., Yetim H.
FOODBORNE PATHOGENS AND DISEASE, cilt.8, sa.4, ss.503-508, 2011 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Optimization of spray-drying process parameters for microencapsulation of three probiotic lactic acid bacteria selected by their high viability rate in sucrose and fructose levels and high temperatures**
Bagdat E. S., AKMAN P. K., Kutlu G., TÖRNÜK F.
Systems Microbiology and Biomanufacturing, cilt.4, sa.2, ss.687-698, 2024 (Scopus)
- II. **Effect of ethanolic extract of *Cephalaria syriaca* on dough rheological properties from different wheat flour blends: A comparative study with ascorbic acid**
Bekiroğlu H., Akman P. K., Topçu Ö., Törnük F., Memiş S., Bağdat E. Ş., Sağdıç O.
European Food Science and Engineering, cilt.4, sa.1, ss.26-32, 2023 (Hakemli Dergi)
- III. **Polyvinyl alcohol nanoparticles loaded with propolis extract: Fabrication, characterization and antimicrobial activity**
Subaşı-Zarbaliyev B., Kutlu G., Törnük F.
ADMET & DMPK, cilt.0, 2023 (ESCI)
- IV. **Effect of Addition of Fig Seed Cold Press Oil Byproduct on Physicochemical, Sensory, Textural and Bioactive Properties of Bread**
ÇAKIR E., METİN YILDIRIM R., ÖZÜLKÜ G., TÖRNÜK F., TOKER Ö. S., SAĞDIÇ O., ARICI M.
European Food Science and Engineering, cilt.2, sa.2, ss.59-64, 2021 (Hakemli Dergi)
- V. **Effect of oleaster flour addition as a source of dietary fiber on rheological properties of wheat dough**
Yavuz Z., Törnük F., Durak M. Z.
European Food Science and Engineering, cilt.2, sa.1, ss.7-12, 2021 (Hakemli Dergi)
- VI. **Mikroplastikler: Gıdalarda Bulunuşu ve Sağlık Üzerine Etkileri**
Akçay S., Törnük F., Yetim H.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, sa.20, ss.530-538, 2020 (Hakemli Dergi)
- VII. **Apricot juice processing byproducts as sources of value-added compounds for food industry**
Dinçel Kasapoğlu E., Kahraman S., Törnük F.
European Food Science and Engineering, cilt.1, sa.1, ss.18-23, 2020 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Improvement of bioavailability of bioactive compounds of medicinal herbs by drying and fermentation with *Lactobacillus plantarum***
Dogan K., Törnük F.
FUNCTIONAL FOODS IN HEALTH AND DISEASE, cilt.9, sa.12, ss.735-748, 2019 (ESCI)
- IX. **Improvement of Bioavailability of Sage and Mint by Ultrasonic Extraction**
Doğan K., Akman P. K., Törnük F.
International Journal of Life Sciences and Biotechnology, cilt.2, sa.2, ss.122-135, 2019 (Hakemli Dergi)
- X. **Tree barks as potential sources of value-added components for the food industry**
Doğan K., Akman P. K., Törnük F.

International Journal of Food Technology and Nutrition, cilt.2, ss.25-35, 2019 (Hakemli Dergi)

- XI. **Mikroorganizma Taşıyıcısı Yenilebilir Filmler ve Kaplamalar**
Dinçel Kasapoğlu E., TÖRNÜK F.
YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ *, cilt.28, sa.4, ss.518-529, 2018 (Scopus)
- XII. **Effect of thyme and garlic aromatic waters on microbiological properties of raw milk cheese**
SAĞDIÇ O., Cankurt H., TÖRNÜK F., ARICI M.
Journal of Tekirdag Agricultural Faculty, cilt.14, sa.2, ss.22-33, 2017 (ESCI)
- XIII. **Geleneksel Gıdaların Okul Çağı Çocuklarının Beslenmesindeki Rolü Üzerine Bir Araştırma**
Karakas H., TÖRNÜK F.
Cumhuriyet Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, cilt.37, sa.3, ss.292-302, 2016 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Nanokompozit gıda ambalajlarında kullanılan nanokillerin sağlık boyutu**
TÖRNÜK F., Uslu E. Ş., Hançer M., Yetim H.
Gıda Teknolojisi, sa.11, ss.78-80, 2015 (Hakemsiz Dergi)
- XV. **Yenilebilir Tohum Filizlerinin Fonksiyonel Özellikleri**
YETİM H., OZTURK I., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O., Hayta M.
GIDA, cilt.35, sa.3, ss.205-210, 2010 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Yenilebilir Tohum Filizlerinin Mikrobiyal Güvenliği**
YETİM H., TÖRNÜK F., OZTURK I., SAĞDIÇ O.
AKADEMİK GIDA, cilt.8, sa.2, ss.18-23, 2010 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Biodegradable polymer nanocomposites for food packaging applications**
TÖRNÜK F., AKMAN P. K.
Biodegradable and Biocompatible Polymer Nanocomposites: Processing, Characterization, and Applications, Kalim Deshmukh, Mayank Pandey, Editör, Elsevier, ss.639-674, 2023
- II. **Vitamin Analizi**
TÖRNÜK F., YILMAZ M. T.
Gıda Analizi, Kamile Nazan Turhan, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.179-200, 2020
- III. **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
- IV. **Biological Preservation of Foods**
SAĞDIÇ O., TÖRNÜK F., ÖZTÜRK İ., KARASU S., YILMAZ M. T.
Microbial Food Safety and Preservation Techniques, V Ravishankar Rai, Jamuna A. Bai, Editör, CRC-Press, ss.453-473, 2016
- V. **Mikrobiyal Biyokütle Üretimi**
Arıcı M., Sağdıç O., Karasu S., Törnük F.
Endüstriyel Mikrobiyolojiye Giriş, İrfan Turhan, Editör, Palme Yayın Dağıtım, Ankara, ss.218-228, 2015
- VI. **Antimicrobial Properties of Organosulfur Compounds**
SAĞDIÇ O., TÖRNÜK F.
Dietary Phytochemicals and Microbes, Amlan K. Patra, Editör, Springer, London/Berlin , Dordrecht, ss.127-156, 2012

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Production of fruit based drinks as carriers of probiotic bacteria Lactobacillus rhamnosus sp.**
Akman P. K., Törnük F., Yetim H.

10th Probiotics, Prebiotics & New Foods, Rome, İtalya, 8 - 10 Eylül 2019, ss.84

- II. **The effect of incorporation of oleaster (*Elaeagnus angustifolia* L.) powder on rheological and textural properties of wheat dough and bread**
Yavuz Z., Törnük F.
The International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, ss.146
- III. **Development of chitosan nanoparticles loaded with carvacrol using ionic gelation method by central composite design**
Çakır M. A., Törnük F.
International Conference on Science and Technology/CONST 2018, Prizren, Kosova, 5 - 09 Eylül 2018, ss.974
- IV. **A novel probiotic carrier fruit-based snack food: Apricot pestil**
Uslu E. S., Ucak G., AKMAN P. K., TÖRNÜK F.
European Biotechnology Congress, Athens, Yunanistan, 26 - 28 Nisan 2018, cilt.280, sa.30
- V. **Fruits as carrier for probiotic bacteria: survival of *Lactobacillus paracasei* and *Lactobacillus* GG in persimmon fruit**
AKMAN P. K., TÖRNÜK F., TOKER Ö. S.
European Biotechnology Congress, Athens, Yunanistan, 26 - 28 Nisan 2018, cilt.280, sa.30
- VI. **Development of microbiological quality of sliced kashar cheese by packaging with active nanocomposite films containing nanoclays impregnated with natural antimicrobials**
TÖRNÜK F., HANÇER M., YETİM H.
Agriculture & Food 6th International Conference, Elenite, Bulgaristan, 20 Haziran 2018, ss.14
- VII. **The industrial application of *Chorchorus olitorius* mucilage in preserving quality of prime beef steaks stored at low temperature**
ARICI M., AWAD N., ÇAM M., YILMAZ M. T., SAĞDIÇ O., TÖRNÜK F.
The Japan Food Machinery Manufacturers' Association, Tokyo, Japonya, 12 - 15 Haziran 2018, cilt.83
- VIII. **Preparation and Characterization of Curcumin Loaded Ovalbumin Nanoparticles**
TÖRNÜK F., AKMAN P. K., Bozkurt F.
I. International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 09 Mayıs 2018, ss.343
- IX. **Edible Films as Carrier for Probiotic Bacteria: Survival of *Lactobacillus paracasei* in Sodium Alginate Based Films**
TÖRNÜK F., AKMAN P. K., Uysal E.
I. International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 09 Mayıs 2018, ss.361
- X. **The effect of different extraction methods on total phenolic and antioxidant composition of hawthorn berries**
Uçak Özkaya G., Akman P. K., Törnük F., Yetim H.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Lefkoşa, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.323
- XI. **PROBİYOTİK TAŞIYICISI OLARAK MERCİMEK VE MAŞ FASULYESİ FİLİZİ ÜRETİMİ**
BURSA K., IŞIK G., OKAY Y., YEĞİN E., TÖRNÜK F.
İç Anadolu Bölgesi 3. Tarım ve Gıda Kongresi (Uluslararası Katılımlı), Sivas, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2017, ss.273
- XII. **Elektropüskürtme yöntemiyle propolis yüklenmiş polivinil alkol nanopartiküllerinin üretimi ve karakterizasyonu**
TÖRNÜK F., SUBAŞI B.
XV. Ulusal Spektroskopi Kongresi, Yalova, Türkiye, 17 Mayıs 2017, ss.79
- XIII. **Cold pasteurization of shalgam (şalgam) juices with ultraviolet technology and determination of processing conditions**
DOĞAN K., İRKİLMEZ M. Ü., BAŞLAR M., TÖRNÜK F.
2nd INTERNATIONAL BALKAN AGRICULTURE CONGRESS, Tekirdağ, Türkiye, 16 - 18 Mayıs 2017, ss.603
- XIV. **DETERMINATION OF ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF FENUGREEK SEED GUM BASED ACTIVE NANOCOMPOSITE FILMS REINFORCED WITH NANOCCLAYS**
MEMİŞ S., TÖRNÜK F., BOZKURT F., DURAK M. Z.
I. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, ss.638

- XV. **USE OF OLIVE LEAF AS MEDICAL AND AROMATIC PLANT**
DOĞAN K., TÖRNÜK F.
I. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, ss.723
- XVI. **Effects of some fruit juices and additives on aroma profile of cemen paste**
YETİM H., Ekici L., Özcan C., OZTURK I., TÖRNÜK F., KARAMAN S.
6th International Chemistry Conference, Riyad, Suudi Arabistan, 08 Kasım 2016, ss.3
- XVII. **Thymus vulgaris uçucu yağı yüklenmiş kitosan nanopartiküllerinin antibakteriyel aktivitelerinin belirlenmesi**
Basar Z. S., Memiş S., TÖRNÜK F., DURAK M. Z.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 05 Ekim 2016, ss.402
- XVIII. **Pelemir (Cephalaria syriaca) ekstrakt ilaveli ekmeklerde renk analizi**
Uslu E. Ş., TÖRNÜK F.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 05 Ekim 2016, ss.140
- XIX. **Çemen tohumu gamı bazlı nisin içeren biyobozunur filmlerin üretimi ve antimikrobiyel etkilerinin belirlenmesi**
MEMİŞ S., TÖRNÜK F.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.543
- XX. **Cephalaria Syriaca Grains as a Natural and Novel Substance for Strengthening of Weak Wheat Flour Dough for Breadmaking A Farinograph Study**
TÖRNÜK F., Uslu E. Ş., Bozkurt F.
IFT'16, Chicago, Amerika Birleşik Devletleri, 16 Temmuz 2016, ss.43
- XXI. **Cephalaria syriaca tohumlarının glikozit kaynaklı acılığının enzim veya bakteri muamelesi ile azaltılması**
Uslu E. Ş., Bozkurt F., Törnük F.
5TH INTERNATIONAL VOCATIONAL SCHOOLS SYMPOSIUM, Prizren, Kosova, 18 - 20 Mayıs 2016, ss.81-85
- XXII. **Potential use of propolis for active food packaging applications**
TÖRNÜK F., YETİM H.
13th Asian Apicultural Association Conference, Cidde, Suudi Arabistan, 24 Nisan 2016, ss.341
- XXIII. **Satureja Hortensis Ucucu Yağı Yuklenmis Kitosan Nanopartikullerin Antibakteriyel Aktivitelerinin Belirlenmesi**
TÖRNÜK F., FEYZİOĞLU G. C.
18. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi, Konya, Türkiye, 18 - 19 Aralık 2015, ss.148
- XXIV. **TGA and DSC profiles of LLDPE based active nanocomposite films reinforced with nanoclays grafted with some plant extracts**
TÖRNÜK F., HANÇER M., YETİM H.
First International Conference on Applied Chemistry, Cidde, Suudi Arabistan, 18 - 19 Kasım 2015, ss.73
- XXV. **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
- XXVI. **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
- XXVII. **Physicochemical properties of Cephalaria syriaca seeds grown in different regions of Turkey**
TÖRNÜK F., ELİF ŞEYMA U., YILMAZ M. T., SAĞDIÇ O., ARICI M.
The 3rd international symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.88
- XXVIII. **A way for protection of school age children from unhealthy foods Traditional foods**
KARAKAŞ H., TÖRNÜK F.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.44
- XXIX. **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

- XXX. **Methods of detection of honey edalturation Their advantages and disadvantages**
TOKER Ö. S., DURAK M. Z., SAĞDIÇ O., ARICI M., TÖRNÜK F.
International Congress on Safety and Authenticity of Bee Products, İstanbul, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 2015, ss.72
- XXXI. **Farklı soğuk pres yağ atıklarının fizikokimyasal özellikleri**
Toker Ö. S., Karaman S., Karasu S., Törnük F., Geçgel Ü., Sağdıç O., Gül O., Özcan N.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.389
- XXXII. **Decontamination of Chicken Breast Meat contaminated with Salmonella Enteritidis by using Vegetable Hydrocols**
UÇAK G., TÖRNÜK F., DURAK M. Z., SAĞDIÇ O., YETİM H.
III. Et Ürünleri Çalıştayı, Tokat, Türkiye, 16 Ekim 2014, ss.22
- XXXIII. **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
- XXXIV. **Farklı menengiç ekstraktlarının yağ asidi profillerinin belirlenmesi**
UÇAK G., DURAK M. Z., TOKER Ö. S., TÖRNÜK F., ARICI M.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.438
- XXXV. **Nanokompozit gıda ambalajlamada kullanılan nanokillerin sağlık yönünden değerlendirilmesi**
TÖRNÜK F., HANÇER M., YETİM H.
TGDF Gıda Kongresi, Antalya, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2013, ss.35
- XXXVI. **Traditional Anatolian Pastirma: should it be valued as a unique meat product?.**
AHHMED A., Ozturk I., TÖRNÜK F., Karaman S., Ozbek M., Kaneko G., Ushio H., Sakata R., Yetim H.
In Proceeding of the 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Makedonya, 24 Ekim 2013, ss.1
- XXXVII. **Health aspects of nanoclays used in nanocomposite food packaging materials**
TÖRNÜK F., HANÇER M., YETİM H.
59th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, İzmir, Türkiye, 18 - 23 Ağustos 2013, ss.171
- XXXVIII. **Effects of dietary incorporation of Izmir oregano on microbiological properties of broiler meats**
YETİM H., EKİCİ L., ÖZTÜRK İ., SAĞDIÇ O., TÖRNÜK F., GÖNÜLALAN Z.
59th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, İzmir, Türkiye, 18 Ağustos - 23 Mart 2013, ss.83
- XXXIX. **Influence of novel active nanocomposite polyethylene films incorporated with nanoclays and plant extracts in controlling lipid oxidation and growth of Escherichia coli O157 H7 in ground beef**
TÖRNÜK F., YETİM H., HANÇER M., SAĞDIÇ O.
59th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, İzmir, Türkiye, 18 - 23 Ağustos 2013, ss.85
- XL. **Processing development of Turkish cured meat products by a combination of traditional and modern methods: Pastirma production system.**
AHHMED A., Ozturk I., DASKIN P., TÖRNÜK F., Karaman S., Yetim H.
In Proceeding of the Academic Plaza: International Food Machinery and Technology Exhibition (FOOMA 2013), Tokyo, Japonya, 11 Haziran 2013, ss.239-242
- XLI. **Decontamination of Salmonella on shell eggs by summer savory**
DURAK M. Z., TÖRNÜK F., ÖZTÜRK İ., SAĞDIÇ O.
IAFP'S European Symposium on Food Safety, Marsilya, Fransa, 15 - 17 Mayıs 2013, ss.11
- XLII. **Nanokil kompozitlerinin gıda ambalajlamada kullanımı**
TÖRNÜK F., YETİM H.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.46
- XLIII. **Ketçap üretiminde peyniraltı suyunun kullanılabilirliği üzerine bir araştırma**
CANKURT H., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.562

- XLIV. **Kayseri’de tüketilen etsiz çiğ köftelerdeki uçucu aromatik bileşenlerin belirlenmesi**
TÖRNÜK F., ÖZTÜRK İ., KARAMAN S., SAĞDIÇ O., KAYACIER A., TAŞTEMUR B.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.410
- XLV. **The effect of thyme essential oil on some quality characteristics of chicken meats**
YETİM H., EKİCİ L., SAĞDIÇ O., ÖZTÜRK İ., TÖRNÜK F.
58th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, Montreal, Kanada, 12 - 17 Ağustos 2012, ss.87
- XLVI. **Türkiye de yetişen bazı aromatik bitkilerden elde edilen hidrosollerin antimikrobiyal etkileri ve gıdaların dekontaminasyonunda kullanımı**
TÖRNÜK F., ÖZTÜRK İ., SAĞDIÇ O., YETİM H.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.539
- XLVII. **Some physicochemical and microbiological quality characteristics of Turkish honeys**
TÖRNÜK F., ÖZTÜRK İ., KARAMAN S., SAĞDIÇ O.
The First Turkish Congress, Expo and Workshops on Honey and Honeybee Products, Kayseri, Türkiye, 22 - 26 Şubat 2012, ss.54
- XLVIII. **Din ve inançların dünyada et ve et ürünleri tüketimindeki rolü ve gelecekte yaşanabilecek gelişmeler**
ÇELEBİ SEZER Y., YETİM H., ŞİMŞEK H., TÖRNÜK F.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.85
- XLIX. **Utilization of some plant hydrosols as wheat sprout disinfectant**
Törnük F., Öztürk İ., Sağdıç O., Yetim H.
TUBITAK 4th International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011
- L. **Fruit juice spoilage by Alicyclobacillus and Zygosaccharomyces rouxii**
ÖZTÜRK İ., İLTER Ş. M., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O.
IV. International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology, Malaga, İspanya, 14 - 16 Eylül 2011
- LI. **Efficiency of a commercial liquid spice extracts mix for the decontamination of Listeria monocytogenes and Escherichia coli O157 H7 from meat surface**
TÖRNÜK F., GÖKMEN S., BUĞDAYCI K., SAĞDIÇ O., YETİM H.
57th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, Ghent, Belçika, 7 - 12 Ağustos 2011, ss.814-817
- LII. **Effect of kefir grains on the survival of Enterobacter sakazaki in baby foods**
CANKURT H., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O.
International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, cilt.2, ss.55
- LIII. **Efficacy of plant hydrosols as natural food sanitizers in inhibition of S aureus on fresh cut apples**
SAĞDIÇ O., ÖZTÜRK İ., TÖRNÜK F.
International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, cilt.2, ss.98
- LIV. **Probiotic boza production with lactic acid bacteria and its sensorial physicochemical and rheological properties**
TÖRNÜK F., ÖZTÜRK İ., KARAMAN S., SAĞDIÇ O., YETİM H.
6th International CIGR Technical Symposium, Nantes, Fransa, 18 - 20 Nisan 2011, cilt.2, ss.8
- LV. **Geleneksel et ürünlerimizden Türk sucuğunun serüveni**
TÖRNÜK F., YILMAZ M. T., YETİM H.
I. Et Ürünleri Sucuk Çalıştayı, İzmir, Türkiye, 2 - 03 Aralık 2010, ss.85-95
- LVI. **Fonksiyonel gıda olarak tohum filizleri ve patojen mikroorganizmaların dezenfeksiyonu**
YETİM H., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.25
- LVII. **Wheat sprout production and mitigation of microbial load**
Törnük F., Yetim H., Sağdıç O., Hayta M.
TUBITAK 3rd International Congress on Food and Nutrition, Antalya, Türkiye, 22 - 25 Nisan 2009, ss.12
- LVIII. **Et ve et ürünlerinde patojen bakterilerin tespitinde real time PCR tekniğinin kullanılması**
TÖRNÜK F., KESMEN Z., YETİM H.

Desteklenen Projeler

- DERTLİ E., TUNÇİL Y. E., NARBAD A., BASKAYA DİKMEN C., KORKMAZ K., SAĞDIÇ O., ŞİMŞEK Ö., TÖRNÜK F., İSPİRLİ H., DERE S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Özgün ekzopolisakkarit EPS üreticisi Laktik Asit Bakterilerinin izolasyonu üretecekleri EPSnin karakterizasyonu ve potansiyel sağlık uygulamaları içi teknofonksiyonel özelliklerinin belirlenmesi, 2023 - Devam Ediyor
- TÖRNÜK F., USAL M., GÜL O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bozada Laktik Asit Bakterisi ve Maya Starter Kültürü Kullanımının Mineral Biyoaktif Madde ve Protein Biyoerişilebilirliğine Etkisi, 2022 - Devam Ediyor
- TÖRNÜK F., UÇAK ÖZKAYA G., Arvas Y. E., DURAK M. Z., KAYA Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı bitki büyüme hormonu uygulamaları ile üretilen yüksek verimde diyet lifi içeren çeltik ve çemen filizlerinin probiyotik meyve bazı içeceklerin üretiminde prebiyotik kaynağı olarak kullanımı, 2022 - Devam Ediyor
- TOKER Ö. S., KARAMAN K., PALABIYIK İ., TÖRNÜK F., KILINÇ Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Enkapsüle Edilmiş Uçucu Yağlar Kullanılarak Fonksiyonel Şekersiz Sakız Üretimi, 2021 - 2024
- Törnük F., Özcan M., Karakaş H., Dertli E., Çidem İ., TÜBİTAK Projesi, Depremzedelere Gönderilen Gıda Yardımlarının Güvenliği, Yeterliliği ve Tüketime Uygunluğu, 2023 - 2023
- Törnük F., Gül O., Sarıcaoğlu F. T., Atalar İ., TÜBİTAK Projesi, Tahinin Faz Ayrımı ve Depolama Stabilitesi Üzerine Farklı Yöntemlerle Modifiye Edilen Susam Posası Proteinlerinin Etkisi, 2021 - 2023
- Törnük F., Gül O., Sert D., Yazıcı F., TÜBİTAK Projesi, Standardize İstant Boza Tozu Üretimi, 2021 - 2022
- Törnük F., Durak M. Z., TÜBİTAK Projesi, Kalorisi Azaltılmış, Fonksiyonel ve Doğal, Probiyotikli Laktoferment Meyve Bazlı İçecek Üretimi, 2020 - 2022
- TÖRNÜK F., İlaslan K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Modifiye Nanokillerin Biyobozunur Gıda Ambalajlarında Kullanımı, 2019 - 2022
- Törnük F., Öz S., TÜBİTAK Projesi, Ay ve Kabak Çekirdeği Kabuğunun Biyobozunur Ambalaj Materyali Üretiminde Değerlendirilmesi, 2020 - 2021
- TÖRNÜK F., AKMAN P. K., Bozkurt F., Doğan K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Lactobacillus plantarum İçeren Probiyotik Taşıyıcısı Yenilebilir Sodyum Aljinat Filmi Üretimi, Karakterizasyonu Ve Gıda Ambalaj Materyali Olarak Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2019 - 2021
- Törnük F., Kılıçalan H., TÜBİTAK Projesi, SEMİZOTUDAN GAM EKSTRAKSİYONU VE YENİLEBİLİR FİLM OLUŞTURMA OLANAKLARININ ARAŞTIRILMASI, 2019 - 2020
- TÖRNÜK F., SUBAŞI B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Elektropüskürtme Yöntemiyle Propolis Yüklü Polivinil Alkol Nanopartiküllerinin Üretimi ve Karakterizasyonu, 2016 - 2018
- AKMAN P. K., TÖRNÜK F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Biyoaktif madde yüklü gluten ikame protein kaplı nanotaşıyıcılarının elektrosprey kaplama yöntemi ile üretimi, 2016 - 2018
- AKMAN P. K., YILMAZ M. T., TÖRNÜK F., BOZKURT F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıdalarda kullanılabilir koloidal ovalbumin kaynaklı nanotaşıyıcıların üretimi ve stabilitelerinin belirlenmesi, 2015 - 2018
- TÖRNÜK F., BOZKURT F., AKMAN P. K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kurkumin Taşıyıcısı Olarak Üretilen Ovalbumin Nanopartiküllerinin Karakterizasyonu, 2015 - 2018
- Törnük F., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, EKMEKLİK UNLARIN PELEMİR CEPHALARİA SYRIACA L İLE KUVVETLENDİRİLMESİ PELEMİR TOHUMUNUN KARAKTERİZASYONU ACILIĞIN GİDERİLMESİ VE EKMEKÇİLİK KALİTESİNİ ARTIRMASI BAKIMINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ, 2015 - 2018
- TÖRNÜK F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, TÜRKİYE'DE YETİŞTİRİLEN ÇEMENOTU TOHUMLARINDAN ELDE EDİLEN GAMLARDAN NANOKİLLERLE GÜÇLENDİRİLMİŞ BİYOBOZUNUR NANOKOMPOZİT FİLM ÜRETİMİ, OPTİMİZASYONU VE KARAKTERİZASYONU, 2015 - 2017
- YILMAZ M. T., TÖRNÜK F., TÜBİTAK Projesi, EKMEKLİK UNLARIN PELEMİR (CEPHALARİA SYRIACA L.)İLE KUVVETLENDİRİLMESİ:PELEMİR TOHUMUNUN KARAKTERİZASYONU, ACILIĞIN GİDERİLMESİ VE EKMEKÇİLİK KALİTESİNİ ARTIRMASI BAKIMINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ, 2015 - 2016
- TÖRNÜK F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Nanokil Takviyeli Antimikrobiyal-Antioksidan Özellik Taşıyan Aktif Ambalaj Üretimi ve Gıda Ambalajlamada Kullanımı, 2013 - 2014

TÖRNÜK F., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Tıbbi Aromatik Bitkilerin Peynir Endüstrisinde Kullanılarak Ekonomiye Kazandırılması, 2012 - 2014

TÖRNÜK F., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, BİTKİ VE BAHARATLARDAN ELDE EDİLEN HİDROSOLLERİN ÇEŞİTLİ GIDA MADDELERİNDE DOĞAL DEZENFEKTAN OLARAK KULLANIMI, 2012 - 2013

TÖRNÜK F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Tahılların Farklı Sıcaklık ve Nemde Çimlendirilmesi Sırasında Ortaya Çıkan Mikrobiyal Yükün İncelenmesi, 2006 - 2009

Öğrenci Projeleri

Ar-Ge Projesi, Ay ve Kabak Çekirdeği Kabuğunun Biyobozunur Ambalajların Kuvvetlendirilmesinde Kullanımı, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., Türkiye, 2021 - 2021

Ar-Ge Projesi, Semizotu gamının biyobozunur ambalaj materyali üretiminde kullanımı , Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., Türkiye, 2020 - 2020

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

European Food Science and Engineering, Baş Editör, 2020 - Devam Ediyor

Necmettin Erbakan Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, Danışma Kurul Üyesi, 2019 - Devam Ediyor

FOODS, Özel Sayı Editörü, 2022 - 2023

Sigma Journal of Engineering and Natural Sciences, Yardımcı Editör/Bölüm Editörü, 2021 - 2022

Bilimsel Hakemlikler

LWT - Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2015

Quality Assurance and Safety of Crops and Foods, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2012

Industrial Crops and Products, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2012

Journal of Food Science, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2012

Journal of Agricultural and Food Chemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2012

Metrikler

Yayın: 140

Atıf (WoS): 1010

Atıf (Scopus): 1275

H-İndeks (WoS): 18

H-İndeks (Scopus): 21

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

II. International Biology Congress, Davetli Konuşmacı, Bishkek, Kırgızistan, 2022

2 nd International Conference on Energetics, Civil and Agricultural Engineering, Katılımcı, Toskent, Özbekistan, 2021

10th Probiotics, Prebiotics and New Foods, Nutraceuticals and Botanicals for Nutrition & Human and Microbiota Health, Katılımcı, Rome, İtalya, 2019

Agriculture &Food 6th International Conference, Çalışma Grubu, Burgas, Bulgaristan, 2018

I. International Agricultural Science Congress, Çalışma Grubu, Van, Türkiye, 2018

İç Anadolu Bölgesi 3. Tarım ve Gıda Kongresi (Uluslararası Katılımlı), Çalışma Grubu, Sivas, Türkiye, 2017

I. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Çalışma Grubu, Konya, Türkiye, 2017

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Çalışma Grubu, Edirne, Türkiye, 2016
IFT'16 Annual Event & Food Expo, Çalışma Grubu, Illinois, Amerika Birleşik Devletleri, 2016
5TH INTERNATIONAL VOCATIONAL SCHOOLS SYMPOSIUM, Çalışma Grubu, Prizren, Kosova, 2016
First International Conference on Applied Chemistry, Çalışma Grubu, Jiddah, Suudi Arabistan, 2015
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Çalışma Grubu, Sarajevo, Bosna-Hersek, 2015
International Congress on Safety and Authenticity of Bee Products, Çalışma Grubu, İstanbul, Türkiye, 2015
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Çalışma Grubu, Nevşehir, Türkiye, 2015
International Mesopotamia Agriculture Congress, Çalışma Grubu, Diyarbakır, Türkiye, 2014
TGDF Gıda Kongresi, Çalışma Grubu, Antalya, Türkiye, 2013
59th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, Çalışma Grubu, İzmir, Türkiye, 2013
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Çalışma Grubu, Hatay, Türkiye, 2012
FoodMicro, Global Issues in Food Microbiology, Çalışma Grubu, İstanbul, Türkiye, 2012
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Çalışma Grubu, Konya, Türkiye, 2012
The First Turkish Congress, Expo and Workshops on Honey and Honeybee Products, Çalışma Grubu, Kayseri, Türkiye, 2012
TUBITAK 4th International Congress on Food and Nutrition, Çalışma Grubu, İstanbul, Türkiye, 2011
IV. International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology, Çalışma Grubu, Malaga, İspanya, 2011
I. Et Ürünleri Sucuk Çalıştayı, Çalışma Grubu, İzmir, Türkiye, 2010
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Çalışma Grubu, Erzurum, Türkiye, 2008

Davetli Konuşmalar

II. International Biology Congress, Konferans, Kırgızistan, Mayıs 2022