

Assoc. Prof. Hasan CANKURT

Personal Information

Email: hasan.cankurt@yildiz.edu.tr

Web: <https://avesis.yildiz.edu.tr/hasan.cankurt>

Address: Yıldız Teknik Üniversitesi, Davutpaşa Kampüsü, Kimya Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 102 Nolu Ofis.

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0002-3842-6539

Education Information

Doctorate, Erciyes University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Turkey 2010 - 2015

Postgraduate, Erciyes University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Turkey 2008 - 2010

Undergraduate, Harran University, Turkey 2004 - 2008

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Arabic, B2 Upper Intermediate

Dissertations

Doctorate, Bazı bitki aromatik su ve uçucu yağlarının blok tipi eritme peyniri ve beyaz peynirin çeşitli özellikleri üzerine etkisi, Erciyes University, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2015

Postgraduate, Peynirli ketçap üretimi ve depolama stabilitesinin belirlenmesi, Erciyes University, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2010

Research Areas

Food Engineering, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Associate Professor, Yıldız Technical University, Faculty Of Chemical And Metallurgical Engineering, Department Of Food Engineering, 2024 - Continues

Associate Professor, Kayseri University, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, 2020 - 2024

Assistant Professor, Kayseri University, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, 2018 - 2020

Assistant Professor, Erciyes University, 2015 - 2018

Lecturer, Erciyes University, 2010 - 2015

Research Assistant, Iğdir University, 2009 - 2010

Academic and Administrative Experience

Head of Department, Erciyes University, 2017 - 2022

Manager of Research and Application Center, Kayseri University, 2020 - 2021

Assistant Director of Vocational School, Kayseri University, 2020 - 2020

Courses

FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ VE PROBİYOTİKLER, Postgraduate, 2024 - 2025

ORGANİK GIDA ÜRETİMİNE GİRİŞ, Postgraduate, 2019 - 2020

Advising Theses

Cankurt H., Sağdıç O., Sarı kantaronlu salamura beyaz peynir üretimi ve bazı özelliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, N.ÇİFTÇİ(Student), 2024

Cankurt H., HER YÖNÜ İLE İTALYAN PEYNİRLERİ, Postgraduate, Ö.KERİM(Student), 2024

Cankurt H., Karasu S., Blok tip eritme peyniri üretiminde yumurta tozu kullanımı ve bazı özelliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, A.ADIYAMAN(Student), 2024

Cankurt H., SÜZME YOĞURT ÜRETİMİNDE HAVUÇ LİFİ KULLANIMI VE BAZI ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, Postgraduate, Ö.KARAKOÇ(Student), 2024

Cankurt H., Artık N., Dondurma üretiminde çöven ekstraktı kullanımı, Doctorate, H.KABLAN(Student), 2023

Cankurt H., Çavuş M., Blok tip eritme peyniri üretiminde havuç lifi ve bazı gumların kullanımı, Postgraduate, O.GÜNER(Student), 2022

Cankurt H., Dinlendirilmiş UHT sütün köy tipi salamura beyaz peynir üretiminde kullanılabilme olanaklarının araştırılması, Postgraduate, H.İŞİK(Student), 2022

Cankurt H., Kaymakaltı manda sütünün köy tipi salamura beyaz peynir üretiminde kullanılabilme olanaklarının araştırılması, Postgraduate, Ş.SEYHAN(Student), 2022

Cankurt H., Endüstriyel olmayan gıda üretimi, Postgraduate, E.NUR(Student), 2022

Cankurt H., Kayseri piyasasında satışı sunulan silo yem, çiğ süt ve eritme peynirlerin mikrobiyolojik özelliklerinin araştırılması, Postgraduate, T.ZEKİ(Student), 2022

Cankurt H., Türkiye'nin organik üretimdeki yeri ve Avrupa Birliği ile Türkiye'deki sertifikasyon sistemlerinin karşılaştırılması, Postgraduate, C.AKYÜZ(Student), 2022

Cankurt H., Yetim H., Peynir tuzlamada yeni bir yöntem: Jel salamura tekniği, Doctorate, M.ÇAVUŞ(Student), 2020

Cankurt H., Yetim H., Diyet blok tip eritme peyniri üretiminde yağ ikame maddesi olarak yumurta kullanımı, Postgraduate, R.YÜKSEL(Student), 2019

Cankurt H., Yetim H., Siyah havuç suyu konsantresi ve peyniraltı suyu kullanılarak tuzu azaltılmış şalgam suyu üretim imkanlarının araştırılması, Postgraduate, N.GÜVEN(Student), 2018

Cankurt H., Yurt B., Blok tip eritme peyniri üretiminde tavuk yumurtası kullanımının peynirin fizikokimyasal, tekstürel ve duyuşsal özellikleri üzerine etkisi, Postgraduate, M.ÇAVUŞ(Student), 2015

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. The Use of Carrot Fiber and Some Gums in the Production of Block-Type Melting Cheese**
Cankurt H., ÇAVUŞ M., Guner O.
Foods, vol.13, no.13, 2024 (SCI-Expanded)
- II. Harnessing the Role of Three Lactic Acid Bacteria (LAB) Strains for Type II Sourdough Production and Influence of Sourdoughs on Bread Quality and Maillard Reaction Products**
Sahin M., Ozgolet M., Cankurt H., Dertli E.
Foods, vol.13, no.12, 2024 (SCI-Expanded)
- III. Exploring the Nutritional Impact of Sourdough Fermentation: Its Mechanisms and Functional**

Potential

Alkay Z., Falah F., Cankurt H., Dertli E.

FOODS, vol.13, pp.1-21, 2024 (SCI-Expanded)

- IV. **Effects of egg parts addition on colour, textural and sensory properties of block-type melted cheese: a case study**
ÇAVUŞ M., Yurt B., Cankurt H.
Food Science and Technology (Brazil), vol.42, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **The effects of adding different stabilizers in brine on the physicochemical, sensory, microbiological and textural properties of white cheese**
Cankurt H.
Foods, vol.8, no.4, 2019 (SCI-Expanded)
- VI. **Effects of in situ exopolysaccharide production and fermentation conditions on physicochemical, microbiological, textural and microstructural properties of Turkish-type fermented sausage (sucuk)**
Dertli E., Yilmaz M. T., Tatlısu N. B., Toker Ö. S., Cankurt H., Sağdıç O.
MEAT SCIENCE, vol.121, pp.156-165, 2016 (SCI-Expanded)
- VII. **Development of a fermented ice-cream as influenced by in situ exopolysaccharide production: Rheological, molecular, microstructural and sensory characterization**
Dertli E., TOKER Ö. S., DURAK M. Z., YILMAZ M., Tatlısu N. B., SAĞDIÇ O., CANKURT H.
Carbohydrate Polymers, vol.136, pp.427-440, 2016 (SCI-Expanded)
- VIII. **Effect of yoghurt or yoghurt serum on microbial quality of cig kofte**
DOĞAN M., CANKURT H., Toker O. S., Yetim H., SAĞDIÇ O.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.51, no.7, pp.1406-1410, 2014 (SCI-Expanded)
- IX. **Microbiological, steady, and dynamic rheological characterization of boza samples: temperature sweep tests and applicability of the Cox-Merz rule**
ARICI M., Ersoz Tatlısu N. B., TOKER Ö. S., YILMAZ M. T., CANKURT H., DURAK M. Z., SAĞDIÇ O.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.38, no.3, pp.377-387, 2014 (SCI-Expanded)
- X. **Interaction Between Some Phenolic Compounds and Probiotic Bacterium in Functional Ice Cream Production**
Sagdic O., Ozturk I., CANKURT H., Tornuk F.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, vol.5, no.8, pp.2964-2971, 2012 (SCI-Expanded)
- XI. **Linear creep and recovery analysis of ketchup-processed cheese mixtures using mechanical simulation models as a function of temperature and concentration**
Karaman S., YILMAZ M. T., CANKURT H., Kayacier A., SAĞDIÇ O.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, vol.48, no.2, pp.507-519, 2012 (SCI-Expanded)
- XII. **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., YETIM H.
International Journal of Food Microbiology, vol.148, no.1, pp.30-35, 2011 (SCI-Expanded)
- XIII. **Steady and dynamic oscillatory shear rheological properties of ketchup-processed cheese mixtures: Effect of temperature and concentration**
Yilmaz M. T., Karaman S., CANKURT H., Kayacier A., Sagdic O.
Journal of Food Engineering, vol.103, no.2, pp.197-210, 2011 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Studies on Ottoman Sherbets from the Past to Present Geçmişten Günümüze Osmanlı Şerbetleri Üzerine Yapılan Çalışmalar**
Cankurt H.
Osmanli Medeniyeti Arastirmalari Dergisi, vol.2024, no.22, pp.350-371, 2024 (Scopus)
- II. **The Effect of Gypsophila Extractas Natural Emulsifier on the Steady, Dynamic Rheological Behavior**

and Microstructural Properties of the Ice Cream Mix

CANKURT H., SAĞDIÇ O., KABLAN H., ARTIK N., KARASU S., TEKİN ÇAKMAK Z. H.

Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

III. Investigation onUsing Possibilities of Egg in the Production of Diet Block Type Melting Cheese

CANKURT H., YÜKSEL R., YETİM H.

Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, vol.0, no.15, pp.579-590, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

IV. Physicochemical and Sensory Properties of low salt turnip juice produced by using black carrot juice and whey

GÜVEN N., YETİM H., CANKURT H.

Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, vol.0, no.15, pp.599-610, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

V. Bazı Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Su Ekstraktlarının ve Uçucu Yağlarının Model Gıda Olarak Blok Tip Eritme Peynirinde Clostridium tyrobutyricum ve Toplam Maya-Küf Sayıları Üzerine Etkisi

CANKURT H., SAĞDIÇ O.

Gıda ve yem bilimi-teknolojisi dergisi, no.21, pp.40-52, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

VI. Effect of Thyme and Garlic Aromatic Waters on Microbiological Properties of Raw Milk Cheese

Sağdıç O., Cankurt H., Törnük F., Arıcı M.

Journal of Tekirdag Agricultural Faculty, vol.14, pp.22-33, 2016 (Peer-Reviewed Journal)

VII. Safran ilavesinin sade dondurmanın bazı özelliklerine etkisi

ÇELİK Ş., CANKURT H., DOĞAN C.

GIDA, vol.35, no.1, pp.33-39, 2009 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

I. 2022 SÜT ÜRÜNLERİNİN MODİFİYE ATMOSFER İLE MUHAFAZASI

Cankurt H., Yurt B.

in: SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR, YUSUF ÇAKIR, Editor, İksad Yayınevi, Ankara, pp.1-253, 2022

II. Proses Bilgileri ile Süt Endüstrisi Makineleri

CANKURT H.

GECE KİTAPLIĞI, Ankara, 2019

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. Baharat üretiminde yeni bir yaklaşım: Fermente baharat

CANKURT H.

3rd International Eurasian Conference onBiological and Chemical Sciences(EurasianBioChem 2020), 19 - 20 March 2020

II. Şalgam suyu üretiminde yeni tekniklerin kullanılması

ÇAVUŞ M., CANKURT H.

3rd International Eurasian Conference onBiological and Chemical Sciences(EurasianBioChem 2020), 19 - 20 March 2020

III. Using Egg as a Fat Substituent in the Production of Diet Block Type Melting Cheese

Cankurt H., Yetim H., Yüksel R.

1st Int./11th Nat. Food Eng. Cong., Antalya, Turkey, 7 - 09 November 2019, pp.129

IV. Production of Colored Cheese Using Phytochemicals of Vegetables: Ideas Worth Sharing

AHHMED A., AWAD N., CANKURT H., ÇAM M., YETİM H., TAKEDA S., SAKATA R.

Fooma 2017, 13 - 16 June 2017

V. Effect of some hydrosols and essential oils on various properties of block type processed cheese

Cankurt H., Sağdıç O.

III. INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES (ICENS), Budapest, Hungary, 3 - 07 May 2017

- VI. **Geleneksel Türk Mutfağında Toprak Kullanımı ve Yozgat Testi Kebabı**
DOĞAN C., DOĞAN N., CANKURT H., HAYIT F.
IV. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 17 - 19 April 2014
- VII. **Tadı Eski Kendisi Yeni Ürün Şalgam Ketçabı**
CANKURT H., SAĞDIÇ O., YETİM H., DOĞAN C., DOĞAN N.
IV. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17 April 2014
- VIII. **Geçmişten Günümüze Gıdalarda Karbonat Kullanımı**
DOĞAN N., DOĞAN C., HAYIT F., CANKURT H.
IV. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 17 - 19 April 2014
- IX. **Develi Pita Bread with Walnuts and Sugar**
CANKURT H., SAĞDIÇ O.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 - 26 October 2013
- X. **Microbiological, Steady and Dynamic Rheological of Boza Sampes: Temperature Sweep Tests and Applicability of Cox-Merz Rule**
ARICI M., ersöz n. b., TOKER Ö. S., YILMAZ M. T., CANKURT H., DURAK M. Z., SAĞDIÇ O.
2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 - 26 October 2013
- XI. **KETÇAP ÜRETİMİNDE PEYNİRALTI SUYUNUN KULLANILABİLİRLİĞİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**
CANKURT H., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O.
TÜRKİYE 11. GIDA KONGRESİ, Turkey, 10 - 12 October 2012
- XII. **GELENEKSEL BİR YOĞURT ÇEŞİDİ: "YANNIK YOĞURDU"**
CANKURT H., DEMİRAL E., SAĞDIÇ O., KARABACAK M.
III. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU, Turkey, 10 - 12 May 2012
- XIII. **YOĞURT SUYUNUN ŞALGAM SUYU ÜRETİMİNDE DEĞERLENDİRİLMESİ**
CANKURT H., SAĞDIÇ O., YETİM H.
III. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU (KONYA), Turkey, 10 - 12 May 2012
- XIV. **DİMİZ YOĞURDU**
DEMİRAL E., CANKURT H., SAĞDIÇ O.
III. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU (KONYA), Turkey, 10 - 12 May 2012
- XV. **Clostridium botulinum presence in honey and health risks**
CANKURT H., SAĞDIÇ O.
1. Turkish Congress, Expo and Workshop on Honey and Honeybee Products with International Participation, 22 - 26 February 2012
- XVI. **Study on the Use of Propolis, Sodium Benzoate and Potassium Sorbate as Surface Antifungals in Storage of Kasar Cheese**
CANKURT H., ÖZKÖK D., SAĞDIÇ O.
The First Turkish Congress, Expo and Workshops on Honey and Honeybee Products with International Participation, 22 - 26 February 2012
- XVII. **DETERMINATION OF SOME PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES OF TOMATOES IRRIGATED WITH WATER PILLOW METHOD AND COMPARISON WITH DRIP IRRIGATION METHOD**
GERÇEK S., CANKURT H., CAN A.
ULUSLARARASI TARIM GIDA VE GASTRONOMİ KONGRESİ, 15 - 19 February 2012
- XVIII. **EKZOPOLİSAKKARİT ÜRETEN Streptococcus thermophilus KULLANILARAK STABİLİZATÖRSÜZ DONDURMA ÜRETİMİ**
SAĞDIÇ O., CANKURT H., YETİM H., AYDIN F.
7. GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ, Turkey, 24 - 26 November 2011
- XIX. **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, 26 - 29 May 2011
- XX. **EFFECT OF GALLIC AND ELLAGIC ACIDS ON FUNCTIONAL PROPERTIES OF ICE CREAM INOCULATED**

WITH Lactobacillus casei

SAĞDIÇ O., CANKURT H., ÖZTÜRK İ., YETİM H.

1st Kiel Food Science Symposium 2010, 18 - 19 May 2010

XXI. HIZLI ŞALGAM SUYU ÜRETİMİ: PEYNİR ALTI SUYU KULLANILARAK FERMENTASYON SÜRESİNİN KISALTILMASI

CANKURT H., SAĞDIÇ O., YETİM H.

1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 15 - 17 April 2010

Supported Projects

Arıcı M., Sağdıç O., Durak M. Z., Dertli E., Çakır İ., Cankurt H., TUBITAK Project, Ülkemize Özgü Yoğurt, Peynir Kültürü Geliştirilmesi Ve Pilot Ölçekte Üretimi, 2016 - 2021

Cankurt H., Sağdıç O., Yetim H., TUBITAK Project, Düşük Tuz Yüksek Sağlık, Peynir Tuzlamada Yeni Bir Yöntem: Jel Salamura Tekniği, 2017 - 2019

Cankurt H., Törnük F., Arıcı M., Sağdıç O., Project Supported by Higher Education Institutions, ÇIĞ SÜTTEN ÜRETİLEN GELENEKSEL PEYNİRLERİN FİZİKOKİMYASAL ÖZELLİKLERİ, MİKROBİYAL GÜVENLİĞİ VE TEKSTÜRÜ ÜZERİNE KEKİK VE SARIMSAK AROMATİK SULARININ ETKİSİ, 2012 - 2016

Sağdıç O., Yılmaz M. T., TUBITAK Project, Ekzopolisakkarit (EPS) Üreten Laktik Asit Bakterilerinin Bazı Gıdaların Tekstürel, Reolojik ve Mikroyapısal Özelliklerine Etkisi, 2012 - 2014

Cankurt H., Ekici L., Sağdıç O., Oğraş T., Özçelik H., Industrial Thesis Project, Ülkemizde Yetişen Bazı Gül Çeşitlerinin Peyzaj ve Endüstriyel Amaçlı (Tıp, Kozmetik ve Gıda Sektöründe) Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2012 - 2014

Cankurt H., Sağdıç O., Törnük F., Can A., Project Supported by Other Official Institutions, Tıbbi Aromatik Bitkilerin Peynir Endüstrisinde Kullanılarak Ekonomiye Kazandırılması, 2012 - 2014

Metrics

Publication: 43

Citation (WoS): 258

Citation (Scopus): 380

H-Index (WoS): 6

H-Index (Scopus): 7

Entrepreneurship Activities

Limited, CANKURT SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ ENDÜSTRİYEL MAKİNE GIDA VE İHTİYAÇ MADDELERİ İNŞAAT TURİZM HAYVANCILIK TARIM ÜRÜNLERİ SANAYİ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ, 15 April 2010, Co-Founder

Non Academic Experience

Presidency, Cumhurbaşkanlığı Külliyesi, Resmi Konut

Company, Cankurt Süt Gıda Tarım Ürünleri Hayvancılık Turizm Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti. , Müdürlük