

## Doç. Dr. Hasan CANKURT

### Kişisel Bilgiler

E-posta: hasan.cankurt@yildiz.edu.tr

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

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

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-3842-6539

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye 2010 - 2015

Yüksek Lisans, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye 2008 - 2010

Lisans, Harran Üniversitesi, Türkiye 2004 - 2008

### Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Arapça, B2 Orta Üstü

### Yaptığı Tezler

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

Yüksek Lisans, Peynirli ketçap üretimi ve depolama stabilitesinin belirlenmesi, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2010

### Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Mühendislik ve Teknoloji

### Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., 2024 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Kayseri Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçioğlu Meslek Yüksekokulu, 2020 - 2024

Dr. Öğr. Üyesi, Kayseri Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçioğlu Meslek Yüksekokulu, 2018 - 2020

Dr. Öğr. Üyesi, Erciyes Üniversitesi, 2015 - 2018

Öğretim Görevlisi, Erciyes Üniversitesi, 2010 - 2015

Araştırma Görevlisi, Iğdır Üniversitesi, 2009 - 2010

### Akademik İdari Deneyim

Bölüm Başkanı, Erciyes Üniversitesi, 2017 - 2022

Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürü, Kayseri Üniversitesi, 2020 - 2021

MYO Müdür Yardımcısı, Kayseri Üniversitesi, 2020 - 2020

## Verdiği Dersler

FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ VE PROBİYOTİKLER, Yüksek Lisans, 2024 - 2025

ORGANİK GIDA ÜRETİMİNE GİRİŞ, Yüksek Lisans, 2019 - 2020

## Yönetilen Tezler

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

Cankurt H., HER YÖNÜ İLE İTALYAN PEYNİRLERİ, Yüksek Lisans, Ö.KERİM(Öğrenci), 2024

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

Cankurt H., SÜZME YOĞURT ÜRETİMİNDE HAVUÇ LİFİ KULLANIMI VE BAZI ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, Yüksek Lisans, Ö.KARAKOÇ(Öğrenci), 2024

Cankurt H., Artık N., Dondurma üretiminde çöven ekstraktı kullanımı, Doktora, H.KABLAN(Öğrenci), 2023

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

Cankurt H., Dinlendirilmiş UHT sütün köy tipi salamura beyaz peynir üretiminde kullanılabilme olanaklarının araştırılması, Yüksek Lisans, H.IŞIK(Öğrenci), 2022

Cankurt H., Kaymakaltı manda sütünün köy tipi salamura beyaz peynir üretiminde kullanılabilme olanaklarının araştırılması, Yüksek Lisans, Ş.SEHAN(Öğrenci), 2022

Cankurt H., Endüstriyel olmayan gıda üretimi, Yüksek Lisans, E.NUR(Öğrenci), 2022

Cankurt H., Kayseri piyasasında satışa sunulan silo yem, çiğ süt ve eritme peynirlerin mikrobiyolojik özelliklerinin araştırılması, Yüksek Lisans, T.ZEKİ(Öğrenci), 2022

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

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

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

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

Cankurt H., Yurt B., Blok tip eritme peyniri üretiminde tavuk yumurtası kullanımının peynirin fizikokimyasal, tekstürel ve duyuşal özellikleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans, M.ÇAVUŞ(Öğrenci), 2015

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

- I. The Use of Carrot Fiber and Some Gums in the Production of Block-Type Melting Cheese**  
Cankurt H., ÇAVUŞ M., Guner O.  
Foods, cilt.13, sa.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, cilt.13, sa.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, cilt.13, ss.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), cilt.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, cilt.8, sa.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., Yılmaz M. T., Tatlısu N. B., Toker Ö. S., Cankurt H., Sağdıç O.  
MEAT SCIENCE, cilt.121, ss.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, cilt.136, ss.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, cilt.51, sa.7, ss.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, cilt.38, sa.3, ss.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, cilt.5, sa.8, ss.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, cilt.48, sa.2, ss.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, cilt.148, sa.1, ss.30-35, 2011 (SCI-Expanded)
- XIII. **Steady and dynamic oscillatory shear rheological properties of ketchup-processed cheese mixtures: Effect of temperature and concentration**  
Yılmaz M. T., Karaman S., CANKURT H., Kayacier A., Sagdic O.  
Journal of Food Engineering, cilt.103, sa.2, ss.197-210, 2011 (SCI-Expanded)

## Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Studies on Ottoman Sherbets from the Past to Present Geçmişten Günümüze Osmanlı Şerbetleri Üzerine Yapılan Çalışmalar**  
Cankurt H.  
Osmanli Medeniyeti Arastirmalari Dergisi, cilt.2024, sa.22, ss.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 (Hakemli Dergi)

- III. **Diyet Blok Tip Eritme Peyniri Üretiminde Yumurta Kullanım Olanaklarının Araştırılması**  
CANKURT H., YÜKSEL R., YETİM H.  
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, cilt.0, sa.15, ss.579-590, 2019 (Hakemli Dergi)
- IV. **Siyah Havuç ve Peyniraltı Suyu Kullanılarak Üretilen Tuzu Azaltılmış Şalgam Suyunun Fizikokimyasal ve Duyusal Özellikleri**  
GÜVEN N., YETİM H., CANKURT H.  
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, cilt.0, sa.15, ss.599-610, 2019 (Hakemli Dergi)
- 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, sa.21, ss.40-52, 2019 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.14, ss.22-33, 2016 (Hakemli Dergi)
- VII. **Safran ilavesinin sade dondurmanın bazı özelliklerine etkisi**  
ÇELİK Ş., CANKURT H., DOĞAN C.  
GIDA, cilt.35, sa.1, ss.33-39, 2009 (Hakemli Dergi)

#### **Kitap & Kitap Bölümleri**

- I. **2022 SÜT ÜRÜNLERİNİN MODİFİYE ATMOSFER İLE MUHAFAZASI**  
Cankurt H., Yurt B.  
SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR, YUSUF ÇAKIR, Editör, İksad Yayınevi, Ankara, ss.1-253, 2022
- II. **Proses Bilgileri ile Süt Endüstrisi Makineleri**  
CANKURT H.  
GECE KİTAPLIĞI, Ankara, 2019

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

- I. **Baharat üretiminde yeni bir yaklaşım: Fermente baharat**  
CANKURT H.  
3rd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2020), 19 - 20 Mart 2020
- II. **Şalgam suyu üretiminde yeni tekniklerin kullanılması**  
ÇAVUŞ M., CANKURT H.  
3rd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2020), 19 - 20 Mart 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, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2019, ss.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 Haziran 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, Macaristan, 3 - 07 Mayıs 2017

- VI. **Geleneksel Türk Mutfağında Toprak Kullanımı ve Yozgat Testi Kebabı**  
DOĞAN C., DOĞAN N., CANKURT H., HAYIT F.  
IV. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
- VII. **Tadı Eski Kendisi Yeni Ürün Şalgam Ketçabı**  
CANKURT H., SAĞDIÇ O., YETİM H., DOĞAN C., DOĞAN N.  
IV Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17 Nisan 2014
- VIII. **Geçmişten Günümüze Gıdalarda Karbonat Kullanımı**  
DOĞAN N., DOĞAN C., HAYIT F., CANKURT H.  
IV. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 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 Ekim 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 Ekim 2013
- XI. **KETÇAP ÜRETİMİNDE PEYNİRALTI SUYUNUN KULLANILABİLİRLİĞİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**  
CANKURT H., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O.  
TÜRKİYE 11. GIDA KONGRESİ, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012
- XII. **GELENEKSEL BİR YOĞURT ÇEŞİDİ: "YANNIK YOĞURDU"**  
CANKURT H., DEMİRAL E., SAĞDIÇ O., KARABACAK M.  
III. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012
- XIII. **YOĞURT SUYUNUN ŞALGAM SUYU ÜRETİMİNDE DEĞERLENDİRİLMESİ**  
CANKURT H., SAĞDIÇ O., YETİM H.  
III. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU (KONYA), Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012
- XIV. **DİMİZ YOĞURDU**  
DEMİRAL E., CANKURT H., SAĞDIÇ O.  
III. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU (KONYA), Türkiye, 10 - 12 Mayıs 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 Şubat 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 Şubat 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 Şubat 2012
- XVIII. **EKZOPOLİSAKKARİT ÜRETEN Streptococcus thermophilus KULLANILARAK STABİLİZATÖRSÜZ DONDURMA ÜRETİMİ**  
SAĞDIÇ O., CANKURT H., YETİM H., AYDIN F.  
7. GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ, Türkiye, 24 - 26 Kasım 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 Mayıs 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 Mayıs 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 Nisan 2010

## **Desteklenen Projeler**

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

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

Cankurt H., Törnük F., Arıcı M., Sağdıç O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., TÜBİTAK Projesi, 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., Sanayi Tezleri Projesi, 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., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Tıbbi Aromatik Bitkilerin Peynir Endüstrisinde Kullanılarak Ekonomiye Kazandırılması, 2012 - 2014

## **Metrikler**

Yayın: 43

Atf (WoS): 258

Atf (Scopus): 380

H-İndeks (WoS): 6

H-İndeks (Scopus): 7

## **Girişimcilik Faaliyetleri**

Limited, CANKURT SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ ENDÜSTRİYEL MAKİNE GIDA VE İHTİYAÇ MADDELERİ İNŞAAT TURİZM HAYVANCILIK TARIM ÜRÜNLERİ SANAYİ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ, 15 Nisan 2010, Kurucu Ortak

## **Akademi Dışı Deneyim**

Cumhurbaşkanlığı, Cumhurbaşkanlığı Külliyesi, Resmi Konut

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