

## 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

## Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **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)
- II. **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)
- III. **Linear creep and recovery analysis of ketchup-processed cheese mixtures using mechanical simulation models as a function of temperature and concentration**  
Karaman K., Yılmaz M. T., Cankurt H., Kayacier A., Sağdıç O.  
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, vol.48, no.2, pp.507-519, 2012 (SCI-Expanded)
- IV. **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, vol.148, no.1, pp.30-35, 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. **Kekik ve Sarımsak Aromatik Sularının Çiğ Süt Peynirinin MikrobiyolojikÖzellikleri Üzerindeki Etkisi**  
SAĞDIÇ O., CANKURT H., TÖRNÜK F., ARICI M.  
Journal of Tekirdag Agricultural Faculty, vol.14, no.2, pp.22-33, 2017 (Scopus)

## Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Tadı Eski Kendisi Yeni Ürün Şalgam Ketçabı**  
CANKURT H., SAĞDIÇ O., YETİM H., DOĞAN C., DOĞAN N.  
IV Gelenekesel Gıdalar Sempozyumu, 17 April 2014

## Metrics

Publication: 11  
Citation (WoS): 80  
Citation (Scopus): 132  
H-Index (WoS): 1  
H-Index (Scopus): 2

## Non Academic Experience

Presidency, Cumhurbaşkanlığı Külliyesi, Resmi Konut  
Company, Cankurt Süt Gıda Tarım Ürünleri Hayvancılık Turizm Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti. , Müdürlük