

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, İğdır 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

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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), cilt.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, cilt.8, sa.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, cilt.48, sa.2, ss.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, cilt.148, sa.1, ss.30-35, 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. **Kekik ve Sarımsak Aromatik Sularının Çiğ Süt Peynirinin Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerindeki Etkisi**
SAĞDIÇ O., CANKURT H., TÖRNÜK F., ARICI M.
Journal of Tekirdag Agricultural Faculty, cilt.14, sa.2, ss.22-33, 2017 (Scopus)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

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

Metrikler

Yayın: 11
Atıf (WoS): 80
Atıf (Scopus): 132
H-İndeks (WoS): 1
H-İndeks (Scopus): 2

Akademi Dışı Deneyim

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