

Doç.Dr. Salih KARASU

Kişisel Bilgiler

Web: <https://avesis.yildiz.edu.tr/skarasu>

Posta Adresi: skarasu@yildiz.edu.tr, salihkarasuu@gmail.com

Eğitim Bilgileri

Doktora, Namık Kemal Üniversitesi, Fenbilimleri, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2010 - 2015

Yüksek Lisans, Erciyes Üniversitesi, Fenbilimleri, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2007 - 2009

Lisans, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2003 - 2007

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Yağ Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç.Dr., Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., 2019 - Devam Ediyor

Yrd.Doç.Dr., Yıldız Teknik Üniversitesi, Gıda Mühendisliği, 2016 - 2019

Araştırma Görevlisi, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya Metalurji, Gıda Mühendisliği, 2013 - 2016

Mesleki Deneyim

Bölüm Başkan Yardımcısı, Yıldız Teknik Üniversitesi, 2017 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Gıda Lipitleri, Yüksek Lisans, 2017 - 2018

İleri Gıda Kimyası, Yüksek Lisans, 2017 - 2018

Gıda Kimyası ve Biyokimyası, Lisans, 2017 - 2018

Yönetilen Tezler

Karasu S., Hidrolize Buğday Unu Üretilmesi ve Fiziksel, Kimyasal, Besinsel ve Teknolojik Özelliklerinin Belirlenmesi, Doktora, F.BOZKURT (Öğrenci), Devam Ediyor

Karasu S., Farklı kurutma yöntemlerinin kıymanın kurutma kinetiği, mikroyapısı, rengi ve rehidrasyon oranı üzerine etkisi, Doktora, A.Aksoy (Öğrenci), 2019

Karasu S., Soğuk pres nar ve üzüm çekirdeği yağı atıklarından elde edilen ekstraktların enkapsülasyonu ve salata soslarının raf ömrü üzerine etkisi, Yüksek Lisans, F.Sema(Öğrenci), 2017

KARASU S., Soğuk pres tekniği ile elde edilen chia tohumu atıklarının salata sosu üretiminde kullanılması, Yüksek Lisans, A.Akçiçek(Öğrenci), 2017

KARASU S., Tahinlerdeki faz ayrımı ve reolojik özellikler üzerine ultrases işleminin etkisi, Yüksek Lisans, H.Başdoğan(Öğrenci), 2016

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Effects of Different Drying Methods and Temperature on the Drying Behavior and Quality Attributes of Cherry Laurel Fruit**
Turkmen F., KARASU S., KARADAĞ A.
PROCESSES, cilt.8, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- II. **The molecular and technological characterization of lactic acid bacteria in einkorn sourdough: effect on bread quality**
Çakır E., Arıcı M., Durak M. Z. , Karasu S.
Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.14, ss.1646-1655, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- III. **Cold-pressed flaxseed oil by-product as a new source of fat replacers in low-fat salad dressing formulation: Steady, dynamic and 3-ITT rheological properties**
Tekin Z. H. , Karasu S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IV. **Rapid determination of emulsion stability by rheology-based thermal loop test**
Tekin Z. H. , Avci E., Karasu S., Toker Ö. S.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.122, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- V. **Effect of different drying methods on total bioactive compounds, phenolic profile, in vitro bioaccessibility of phenolic and HMF formation of persimmon**
KAYACAN S., KARASU S., AKMAN P. K. , Goktas H., DOYMAZ İ., SAĞDIÇ O.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.118, no.108830, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VI. **Effects of Different Drying Methods on Drying Kinetics, Microstructure, Color, and the Rehydration Ratio of Minced Meat.**
Aksoy A., Karasu S., Akcicek A., Kayacan S.
Foods (Basel, Switzerland), cilt.8, 2019 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- VII. **Extraction optimization crocin pigments of saffron (Crocus sativus) using response surface methodology and determination stability of crocin microcapsules**
KARASU S., Bayram Y., Ozkan K., SAĞDIÇ O.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.13, ss.1515-1523, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VIII. **Valorisation of seeds from different grape varieties for protein, mineral, bioactive compounds content, and oil quality**
koç m., Gecgel U., KARASU S., Sivri G. T. , Apaydın D., Gulcu M., Ozcan M. M.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.11, no.65, ss.351-359, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IX. **Utilization of cold pressed chia seed oil waste in a low-fat salad dressing as natural fat replacer**
Akcicek A., Karasu S.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.41, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- X. **Influence of transglutaminase treatment on the physicochemical, rheological, and melting properties of ice cream prepared from goat milk**
Aloğlu H., Özcan Y., KARASU S., Cetin B., SAĞDIÇ O.
MLJEKARSTVO, cilt.68, ss.126-138, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XI. **Oleogels, a promising structured oil for decreasing saturated fatty acid concentrations: Production**

and food-based applications

Pehlivanoglu H., Demirci M., TOKER Ö. S. , Konar N., KARASU S., SAĞDIÇ O.

CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, cilt.58, ss.1330-1341, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- XII. **Effect of air temperature on drying kinetics, colour changes and total phenolic content of sage leaves (*Salvia officinalis*)**
DOYMAZ İ., KARASU S.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.10, ss.269-276, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIII. **Rapid detection of adulteration of cold pressed sesame oil adulterated with hazelnut, canola, and sunflower oils using ATR-FTIR spectroscopy combined with chemometric**
Özülcü G., Yıldırım R. M. , Toker Ö. S. , Karasu S., Durak M. Z.
Food Control, cilt.82, ss.212-216, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIV. **Dehydration of green beans using ultrasound-assisted vacuum drying as a novel technique: drying kinetics and quality parameters**
Tekin Z. H. , Baslar M., KARASU S., KILICLI M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.41, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XV. **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, ss.50-57, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVI. **Tulip petal as a novel natural food colorant source: Extraction optimization and stability studies**
Arici M., Karasu S., Baslar M., Toker O. S. , Sagdic O., KARAAGACLI M.
INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS, cilt.91, ss.215-222, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XVIII. **Effects of infrared heating on drying kinetics, antioxidant activity, phenolic content, and color of jujube fruit**
DOYMAZ İ., KARASU S., Baslar M.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.10, ss.283-291, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIX. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XX. **Characterization of some bioactive compounds and physicochemical properties of grape varieties grown in Turkey: thermal degradation kinetics of anthocyanin**
KARASU S., Baslar M., Karaman S., KILICLI M., Us A. A. , Yaman H., SAĞDIÇ O.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.40, ss.177-185, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXI. **Differentiation of olive oils based on rheological and sensory characteristics obtained from six olive cultivars**
Dagdelen A., ÖZKAN G., KARASU S., SAĞDIÇ O.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.8, ss.415-425, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXII. **DEHYDRATION KINETICS AND CHANGES OF BIOACTIVE COMPOUNDS OF TULIP AND POPPY PETALS AS A NATURAL COLORANT UNDER VACUUM AND OVEN CONDITIONS**
KARASU S., KILICLI M., Baslar M., ARICI M., SAĞDIÇ O., KARAAGACLI M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.39, ss.2096-2106, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIII. **Three interval thixotropy test (3ITT) in food applications: A novel technique to determine structural regeneration of mayonnaise under different shear conditions**
TOKER Ö. S. , KARASU S., YILMAZ M. T. , Karaman S.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.70, ss.125-133, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- XXIV. **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, ss.2305-2313, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXV. **Comparison of Fatty Acid Composition between Female and Male Japanese Quail Meats**
Gecgel U., Yilmaz I., Gurcan E. K. , KARASU S., Dulger G. C.
JOURNAL OF CHEMISTRY, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVI. **Thermal loop test to determine structural changes and thermal stability of creamed honey: Rheological characterization**
KARASU S., TOKER Ö. S. , YILMAZ M. T. , Karaman S., Dertli E.
Journal of Food Engineering, cilt.150, ss.90-98, 2015 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- XXVII. **Degradation Kinetics of Bioactive Compounds and Antioxidant Activity of Pomegranate Arils during the Drying Process**
Baslar M., Karasu S., Kılıçlı M., Us A. A. , Sağdıç O.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.10, ss.839-848, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVIII. **Modeling of rheological properties of mellorine mix including different oil and gum types by combined design, ANN, and ANFIS models**
Karasu S., DOĞAN M., Toker O. S. , Caniyılmaz E.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.38, ss.745-757, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- I. **Characterization of Some Physicochemical Properties of Cold Press Sweet Cherry (Prunus avium) Seed Oil**
Karasu S., Şevik R., Atik İ.
European Journal of Science and Technology, ss.959-965, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- II. **Soğuk Pres Üzüm Çekirdeği Yağı Atığının Düşük Yağlı Yağ/ SuEmülsiyonların Reolojik Özelliklerine Etkisi**
Karasu S., Çetin B., Toker Ö. S.
academic food journal, cilt.16, ss.27-32, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- III. **Portakal Posasından Modifiye Pektin Eldesi ve Optimizasyonu, Kompozisyonel ve Yatışkan Faz Özelliklerinin Karakterizasyonu**
YILMAZ M. T. , MUSLU A., KARASU S., BOZKURT F., DERTLİ E.
Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, 2017 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)
- IV. **Portakal Posasından Modifiye Pektin Eldesi ve Optimizasyonu, Kompozisyonel ve Yatışkan Faz Özelliklerinin Karakterizasyonu**
YILMAZ M. T. , MUSLU CAN A., KARASU S., BOZKURT F., DERTLİ E.
Journal of Tekirdag Agricultural Faculty, cilt.14, ss.71-80, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- V. **Optimization of pectin extraction from orange pulp and characterization of compositional and steady shear properties Portakal posasından modifiye pektin eldesi ve optimizasyonu, kompozisyonel ve yatışkan faz özelliklerinin karakterizasyonu**
YILMAZ M. T. , Muslu A., KARASU S., BOZKURT F., Dertli E.
Journal of Tekirdag Agricultural Faculty, cilt.14, ss.71-80, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VI. **Investigation of Microbiological Quality of Some Dairy Products in Kırklareli Detection of Salmonella spp and Listeria monocytogenes by Real Time PCR**
Çetin B., Karasu S., Atik A., Durak M. Z.
Namık Kemal Üniversitesi Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.12, ss.74-80, 2015 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VII. **Gıda Biyoteknolojisi ve Biyoproseslerinde Yeni Gelişmeler**
Karasu S., Durak M. Z. , Toker Ö. S.

Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, cilt.2, ss.161-164, 2015 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

VIII. **Kırklareli'nde Üretilen Yoğurt ve Ayrarların Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Kalitesi**

Çetin B., Atik A., Karasu S.

Akademik Gıda, cilt.12, ss.57-60, 2014 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **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
- II. **Turkish Meat Products**
Öztürk İ., Karasu S., Sağdıç O., Yetim H.
MEDITERRANEAN FOODS COMPOSITION AND PROCESSING, Rui M. S. da Cruz, Maria M. C. Vieira, Editör, CRC, New York , New-York, ss.240-266, 2017
- III. **Ultrasonic Applications for Food Dehydration**
Karasu S.
Handbook of Ultrasonics and Sonochemistry, Muthupandian Ashokkumar, Editör, Springer, London/Berlin , Singapore, ss.1247-1270, 2016
- IV. **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
- V. **Biological Preservation of Foods**
Sağdıç O., Törnük F., Ozturk I., Karasu S., Yılmaz M. T.
Microbial Food Safety and Preservation Techniques, Ravishankar, R.V., Bai, J.A., Editör, Crc Press, Adana, ss.453-473, 2014

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **SOĞUK PRES KETEN TOHUMU YAĞ ATIĞININ DONDURMA ÜRETİMİNDE KULLANILMASI**
Karasu S., Şen E., Akççek A.
2. ULUSLARARASI GIDA, TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ, Konya, Türkiye, 29 Şubat - 01 Mart 2020, ss.87-88
- II. **KEK ÜRETİMİNDE DOĞAL GIDA KORUYUCUSU OLARAK PROPOLİS KULLANIMI**
Karasu S., Tekin Z. H. , Avcı E.
2. ULUSLARARASI GIDA, TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ, Konya, Türkiye, 29 Şubat - 01 Mart 2020, ss.407-417
- III. **KETEN TOHUMU YAĞININ NOVEL BİR KAPLAMA AJANI OLARAK ROKA TOHUMU GAMI İLE ENKAPSÜLASYONU**
Karasu S., Karadağ A., Avcı E.
2. ULUSLARARASI GIDA, TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ, Konya, Türkiye, 29 Şubat - 01 Mart 2020, ss.60-71
- IV. **BAZI SOĞUK PRES YAĞ ATIKLARININ DÜŞÜK YAĞLI YAĞ/SU EMÜLSİYONLARININ REOLOJİK, ANTİMİKROBİYAL VE BİYOERİŞİLEBİLİRLİK ÖZELLİKLERİNE ETKİSİ**
Karasu S., Tekin Z. H.
ULUSLARARASI GIDA, TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ, Konya, Türkiye, 29 Şubat - 01 Mart 2020, ss.394-405
- V. **Investigation of Potential Use of By-products from Cold Press Industry as Natural Fat Substitutes and Functional Ingredients in a Low Fat Salad Dressing**

Karasu S.

International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), İstanbul, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019, ss.441-454

- VI. **ENHANCED THERMAL CONDUCTIVITY PERFORMANCE OF BORON-DOPED REFRACTORY PARTICLE COATINGS ON VITREOUS ENAMEL COOKWARES AND INVESTIGATION OF ITS POTENTIAL APPLICATION ON MEAT COOKING AS A NOVEL METHOD**
Mete B., Çeltik C., Karasu S., Çiçek B.
SERES'xx18"IV. International Ceramic, Glass, Porcelain Enamel, Glaze and Pigment Congress, 10 - 12 Ekim 2018
- VII. **THERMAL LOOP TEST AS A NOVEL METHOD FOR DETERMINATION OF THE EMULSION STABILITY**
Tekin Z. H. , KARASU S., TOKER Ö. S.
The International Symposium on Rheology and Texture, 19 - 21 Ekim 2018
- VIII. **Optimization of the Parameters of Microwave (MAE) and Ultrasound Assisted (UAE) Extraction of Purple Basil Leaf Phenolics**
Kocamaz Özcan B., SAĞDIÇ O., KARASU S.
International Conference on RAW MATERIALS TO PROCESSED FOODS, 11 - 13 Nisan 2018
- IX. **Safrandan Renk Pigmentlerinin Ultrason Destekli Ekstraksiyonunun Optimizasyonu ve Elde Edilen Ekstraktların Biyoaktif Bileşenlerinin Belirlenmesi**
BAYRAM Y., ÖZKAN K., KARASU S., SAĞDIÇ O.
2nd International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAF OF 2018 Çeşme-İzmir/ Turkey), İzmir, Türkiye, 2 - 05 Nisan 2018
- X. **EFFECT OF DIFFERENT DRYING METHODS ON DRYING CHARACTERISTICS AND QUALITY PARAMETERS OF JUJUBE FRUITS**
KARASU S., DOYMAZ İ., KAYACAN S., SAĞDIÇ O., Cetin B.
3rd INTERNATIONAL CONFERENCE ON ADVANCES IN MECHANICAL ENGINEERING ISTANBUL 201, 19 - 21 Aralık 2017
- XI. **Drying Characteristics of Asparagus Roots**
DOYMAZ İ., İSMAİL O., KARASU S.
INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON MEDICINAL, AROMATIC AND DYE PLANTS, 5 - 07 Ekim 2017
- XII. **Effect of Drying Temperature on the Bioactive Compounds and Antioxidant Capacity of the Asparagus Officinalis**
KARASU S., DOYMAZ İ., İSMAİL O.
INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON MEDICINAL, AROMATIC AND DYE PLANTS, 5 - 07 Ekim 2017
- XIII. **Soğuk Pres Nar ve Üzüm Çekirdeği Yağı Atıklarından Elde Edilen Ekstraktların Enkapsülasyonu ve Salata Soslarının Raf Ömrü Üzerine Etkisi**
Aksoy F. S. , KARASU S.
INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON MEDICINAL, AROMATIC AND DYE PLANTS, 5 - 07 Ekim 2017
- XIV. **Effect on the Rheological Properties of Using Himalayan Salt in White Cheese Production**
ŞANLIDERE ALOĞLU H., ÖZCAN Y., KARASU S.
8th International Advanced Technologies Symposium, 19 - 22 Ekim 2017
- XV. **Perfecting the Technology of Goat's Milk Ice Cream with Transglutaminase Enzyme**
ŞANLIDERE ALOĞLU H., ÖZCAN Y., KARASU S., ÇETİN B., SAĞDIÇ O.
IATS'17 8. Uluslararası İleri Teknolojiler Sempozyumu, Elazığ, Türkiye, 19 - 22 Ekim 2017, ss.108
- XVI. **Optimization of the rheological properties of salad dressing prepared by cold pressed pumpkin seed oil: Microstructural and 3-ITT properties**
KARASU S., GEÇGEL Ü.
15th Euro Fed Lipid Congress, Uppsala, İsveç, 27 - 30 Ağustos 2017, ss.274
- XVII. **Encapsulation Of Tulip Petal Anthocyanin Extract And Use In Food Model System**
SAĞDIÇ O., ARICI M., KARASU S.
3rd International Conference on Engineering and Natural sciences, 3 - 07 Mayıs 2017
- XVIII. **Physicochemical, Phenolic And Anthocyanin Characterization Of The Tulips Waste As A Potential Of Natural Colorant**

- ARICI M., SAĞDIÇ O., KARASU S., Çam M., DURAK M. Z.
3rd International Conference on Engineering and Natural sciences, 3 - 07 Mayıs 2017, ss.745
- XIX. **Drying of Banana Slices: Determination of Effective Diffusivity and Activation Energy**
DOYMAZ İ., KARASU S.
International Conference on Energy and Thermal Engineering, 25 - 28 Nisan 2017
- XX. **Soğuk Pres Chia Tohumu Yağı Atığı İlave Ederek Yağı Azaltılmış Salata Sosu Üretimi Ve Reolojik Özelliklerinin Optimizasyonu**
Akçiçek A., KARASU S.
YABİTED III.Bitkisel Yağ Kongresi, Türkiye, 13 - 15 Nisan 2017
- XXI. **Fermented Dairy Product Longa**
Karasu S.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2013, ss.160
- XXII. **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
- XXIII. **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
- XXIV. **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
- XXV. **Fonksiyonel Yağlar ve Sağlıklı Beslenme**
APAYDIN D., suzan d., yıldız g., Melis E., KARASU S., GEÇGEL Ü.
Türkiye Doğal Beslenme ve Yaşam Boyu Sağlık Zirvesi, 20 - 23 Mayıs 2015, ss.475-476
- XXVI. **Farklı Kurutma Yöntemleri ve Kurutma Sıcaklıklarının Hünnap Meyvesinin Kurutma Kinetiği ve Bazı Biyoaktif Madde Miktarı Üzerine Etkisi**
ÇETİN B., KARASU S., BAŞLAR M., DOYMAZ İ.
Pamukkale Gıda Sempozyumu III "Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015
- XXVII. **Domates Çekirdeği Yağının Kimyasal Bileşimi ve Gıda Sanayiinde Değerlendirilmesi**
Karasu S.
YABİTED Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2015, ss.89
- XXVIII. **Aynı Bahçede Yetiştirilen Farklı Zeytin Çeşitlerinden Elde Edilen Zeytinyağlarının Sterol Kompozisyonları**
Karasu S.
YABİTED Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2015, ss.54
- XXIX. **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
- XXX. **Rheological Characterization of Creamed Honey**
Karasu S.
9th Annual European Rheology Conference, Karlsruhe, Almanya, 8 - 11 Nisan 2014, ss.144
- XXXI. **Modeling of Rheological Properties of Mellorine Samples by ANN, ANFIS and Combined Design**
Karasu S.
9th Annual European Rheology Confrence, Karlsruhe, Almanya, 8 - 11 Nisan 2014, ss.142
- XXXII. **Determination of Some Physicochemical Properties of Kırklareli Cheese**
Karasu S.
2ndInternational Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.144
- XXXIII. **Advantages of oxygen scavenger packaging in meat products**

Karasu S.

Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.629-631

XXXIV. **Investigation of rheological properties of edible milk ice with vegetable oil. Book of Abstract**

Karasu S.

Kiel Food Science Syposium, Kiel, Almanya, 1 - 04 Mayıs 2010, ss.1

XXXV. **KAYSERİ MANTISININ GIDA GÜVENLİĞİ AÇISINDAN İZLENEBİLİRLİĞİNİN**

Karasu S.

The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.571

Diğer Yayınlar

I. Mikrobiyal Biyokütle Üretimi

Arıcı M., Sağdıç O., Karasu S., TÖRNÜK F.

Diğer, ss.218, 2015

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):252

h-indeksi (WOS):9