

# HÜDAYİ ERCOŞKUN

DOÇENT



**E-Posta Adresi** : hercoskun@karatekin.edu.tr  
**Telefon (İş)** : 0376218950-  
**Telefon (Cep)** : 5058112789  
**Adres** : Çankırı Karatekin Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Uluyazı Kampüsü Çankırı

## Öğrenim Bilgisi

Doktora	ANKARA ÜNİVERSİTESİ/FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ (DR)/
Nisan/2006	Tez adı: Isıl işlem uygulanarak üretilen sucukların bazı kalite özelliklerine fermentasyon süresinin etkileri (2006) Tez Danışmanı:(Hamdi Ertaş)
Yüksek Lisans 1996 26/Ağustos/1999	PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ/FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) (TEZLİ)/
Lisans 1992 28/Haziran/1996	ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ/ZİRAAT FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ PR./

## Akademik Görevler

DOÇENT  
2016  
ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA BİLİMLERİ ANABİLİM DALI

## Yönetilen Tezler:

### Yüksek Lisans

2023

- ŞAFAK SELİN, (2023). Çankırı tuz mağarasındaki tuzların bileşimi ve rafinasyon prosesinin etkisi, Çankırı Karatekin Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı (Tamamlandı)
- ALBUABAD ALAA MOHAMMED GHENI, (2023). The effect of different sesame roasting methods and conditions on some quality parameters of sesame oil, Çankırı Karatekin Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Tarım ve Yaşam Bilimleri Ana Bilim Dalı (Tamamlandı)
- AL JUMAILY YASEMIN AHMED HASSAN, (2023). Effect of different extraction methods on the physical and chemical properties of the following oils (sunflower - soybean - sesame), Çankırı Karatekin Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Tarım ve Yaşam Bilimleri Ana Bilim Dalı (Tamamlandı)

2022

4. BOURHAN IDIL KAMIL, (2022). Physicochemical properties of Danakil desert rock salt, Çankırı Karatekin Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı (Tamamlandı)

2021

5. SEVİNÇ İKBAL AYÇA, (2021). Safir mağarasının tuzlarının bileşimi ve insan sağlığı açısından önemi, Çankırı Karatekin Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı (Tamamlandı)
6. SALÇIN NERMİN, (2021). Çankırı'da satılan Çankırı kaya tuzlarının bazı fizikokimyasal özellikleri, Çankırı Karatekin Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı (Tamamlandı)

## Projelerde Yaptığı Görevler:

- ÇAKÜ BAP-MF200217B30
1. , Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Araştırmacı:DİDAR ÜÇÜNCÜOĞLU, , 23/03/2017 - 23/03/2018 (ULUSAL)  
Isıl işlem uygulanarak üretilen sucukların bazı kalite özelliklerine üretim koşullarının etkisi,
  2. Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Araştırmacı:HÜDAYİ ERCOŞKUN, , 01/07/2004 - 01/07/2006 (ULUSAL)

## İdari Görevler

Anabilim Dalı Başkanı 2016	ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA TEKNOLOJİSİ ANABİLİM DALI
Bölüm Başkanı 2016-2020	ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

## Dersler \*

Öğrenim Dili Ders Saati Dönem

2022-2023

### Lisans

Bitirme Projesi	Türkçe	1
Mühendislik Ekonomisi	Türkçe	3
Besin Kontrolü ve Mevzuatı	Türkçe	3
Her Yönüyle Tuz	Türkçe	2
Gıda Katkı Maddeleri	Türkçe	2
Yeni Ürün Geliştirme	Türkçe	2
Gıda Biyokimyası	Türkçe	3
Gıda kimyası	Türkçe	3

### Yüksek Lisans

Su Ürünleri İşleme Teknolojisi	Türkçe	3
Kanatlı Eti İşleme Teknolojisi	Türkçe	3
İleri Gıda Biyokimyası	Türkçe	3
Et Sanayiinde Atık Değerlendirme	Türkçe	3
Baharat Bilim ve Teknolojisi	Türkçe	3

2021-2022

### Lisans

Mühendislik Ekonomisi	Türkçe	3
Besin Kimyası	Türkçe	3
Gıda Biyokimyası	Türkçe	3

Yeni Ürün Geliştirme	Türkçe	2
Gıda Mühendisliğine Giriş	Türkçe	3
Gıda Kimyası	Türkçe	3
Gıda ve Beslenme	Türkçe	2
Besin Kontrolü ve Mevzuatı	Türkçe	3
Gıda Katkı Maddeleri ve Sağlık Üzerine Etkileri	Türkçe	3

### Yüksek Lisans

Kanatlı Eti İşleme Teknolojisi	Türkçe	3
Su Ürünleri İşleme Teknolojisi	Türkçe	3
İleri Gıda Kimyası	Türkçe	3
Et Sanayinde Atık Değerlendirme	Türkçe	3
Baharat Bilimi ve Teknolojisi	Türkçe	3

## Eserler

### Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. Ahmed Hassan Yasemin, ERCOŞKUN HÜDAYİ (2022). Review Paper for Nutrients in food. Newinera Publisher, 3, Doi: 10.37899/journallalifesci.v3i5.888 (Yayın No: 8906117)
2. ERCOŞKUN HÜDAYİ (2022). Impurities of natural salts of the earth. Food Additives & Contaminants Part B-Surveillance, Doi: 10.1080/19393210.2022.2114016. (Yayın No: 7784991)
3. ERCOŞKUN HÜDAYİ (2021). Effect of mechanically deboned turkey meat - Investigations of turkey meat on color and texture of beef sucuk. Fleischwirtschaft International, 2021(1), 79-83. (Yayın No: 7178500)
4. ERCOŞKUN HÜDAYİ (2021). Einfluss der Fermentationsdauer auf wärmebehandelte Sucuk (türkische, trockengepökelte Rohwurst). Journal of Food Safety and Food Quality-Archiv für Lebensmittelhygiene(72), 1-15., Doi: 10.2376/0003-925X-72-XX (Yayın No: 7178511)
5. Saygı Deray, ERCOŞKUN HÜDAYİ, Şahin Ekin (2018). Hazelnut as functional food component and fat replacer in fermented sausage. Journal of Food Science and Technology, 55(9), 3385-3390., Doi: 10.1007/s13197-018-3129-7 (Yayın No: 4576360)
6. Toptancı İsmail, ERCOŞKUN HÜDAYİ (2017). Physicochemical and Microbiological Properties of Sucuk produced with Different Heat Treatment Temperatures. Akademik Gıda, 15, 344-349., Doi: 10.24323/akademik-gida.370094 (Yayın No: 3807007)
7. ÖZKAL SAMİ GÖKHAN, ERCOŞKUN HÜDAYİ (2017). Kinetic Modeling of Quality Aspects of Fermented Sausage (Sucuk) During Storage. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 23(2), 195-200., Doi: 10.9775/kvfd.2016.16167 (Yayın No: 3092795)
8. ERCOŞKUN HÜDAYİ (2014). Effect of cheese as a fat replacer in fermented sausage. Journal of Food Science and Technology, 51(8), 1588-1593., Doi: 10.1007/s13197-012-0670-7 (Yayın No: 3092485)
9. ERCOŞKUN HÜDAYİ (2012). Product Development of a New Sausage Hard Cheese Added Sausage. Fleischwirtschaft (Yayın No: 3092373)
10. Yürür Ceyhane, Ertaş Ahmet Hamdi, ERCOŞKUN HÜDAYİ (2012). The Effect of Nitrite Levels on the Colour Attributes of Heat Treated Sucuks Fleischwirtschaft. Fleischwirtschaft (Yayın No: 3092724)
11. Atayeter Servet, ERCOŞKUN HÜDAYİ (2011). Chemical composition of European squid and effects of different frozen storage temperatures on oxidative stability and fatty acid composition. Journal of Food Science and Technology, 48(1), 83-89., Doi: 10.1007/s13197-010-0139-5 (Yayın No: 3092178)
12. ERCOŞKUN HÜDAYİ, ÖZKAL SAMİ GÖKHAN (2011). Kinetics of traditional Turkish sausage quality aspects during fermentation. Food Control, 22(2), 165-172., Doi: 10.1016/j.foodcont.2010.06.015 (Yayın No: 3091897)
13. ERCOŞKUN HÜDAYİ, Demirci Ercoşkun Tuğba (2010). WALNUT AS FAT REPLACER AND FUNCTIONAL COMPONENT IN SUCUK. Journal of Food Quality, 33(5), 646-659., Doi: 10.1111/j.1745-4557.2010.00341.x (Yayın No: 3091539)

## Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

14. ERCOŞKUN HÜDAYİ,TAĞI ŞEREF,Ahmet Hamdi Ertuş (2010). The effect of different fermentation intervals on the quality characteristics of heat treated and traditional sucuks. Meat Science, 85(1), 174-181., Doi: 10.1016/j.meatsci.2009.12.022 (Yayın No: 3091012)
15. Ilıkkan Hande,ERCOŞKUN HÜDAYİ,VURAL HALİL,Şahin Ekin (2009). THE EFFECT OF ADDITION OF HAZELNUT OIL ON SOME QUALITY CHARACTERISTICS OF TURKISH FERMENTED SAUSAGE SUCUK. Journal of Muscle Foods, 20(1), 117-127., Doi: 10.1111/j.1745-4573.2008.00137.x (Yayın No: 3090328)

## B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler :

1. BAYRAKÇEKEN NİŞANCI FATMA, ERCOŞKUN HÜDAYİ (2023). Food Safety Debates of Salt. 2 nd International Karatekin Science and Technology Conference, 238-242. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 8765219)
2. BAYRAKÇEKEN NİŞANCI FATMA, ERCOŞKUN HÜDAYİ (2023). Salt and Meat. 2 nd International Karatekin Science and Technology Conference, 191-196. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 8764728)
3. Ibrahim Mohamed Aboubakar, ERCOŞKUN HÜDAYİ (2023). The Salt of Assal Lake Djibouti. 2 nd International Karatekin Science and Technology Conference, 116-117. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 8765351)
4. KETENOĞLU ONUR,ÜÇÜNCÜOĞLU DİDAR,ERCOŞKUN HÜDAYİ (2018). Evaluating Textural Effects of Different Hydrocolloids in "Cezerye" Prepared from Quince and Cornelian Cherry Fruit.. The International Symposium on Food Rheology and Texture (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 4453246)
5. ÜÇÜNCÜOĞLU DİDAR,KETENOĞLU ONUR,ERCOŞKUN HÜDAYİ (2018). "Cezerye" from oleaster fruit (Elaeagnus angustifolia L.): assessment of different hydrocolloids. 3rd International Congress on Food Technology (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 4291557)
6. ÜÇÜNCÜOĞLU DİDAR,KETENOĞLU ONUR,Özpolat Yeşim,ERCOŞKUN HÜDAYİ (2018). "Cezerye" From Oleaster Fruit (Elaeagnus Angustifolia L.): Assessment Of Different Hydrocolloids. 3rd International Congress on Food Technology (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 4453236)
7. ÜÇÜNCÜOĞLU DİDAR,ERCOŞKUN HÜDAYİ (2018). Endemic melon (Cucumis melo L.) varieties in Kizilirmak Basin and melon vinegar production. International Conference on Raw Materials to Processed Foods (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 4291563)
8. KETENOĞLU ONUR,ÜÇÜNCÜOĞLU DİDAR,ERCOŞKUN HÜDAYİ (2017). Effects of Some Hydrocolloids on Quality Characteristics of Turkish "Cezerye" Prepared from Quince. 1st International Turkish World Engineering and Science Congress (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 3697724)
9. ÜÇÜNCÜOĞLU DİDAR,KETENOĞLU ONUR,ERCOŞKUN HÜDAYİ (2017). USAGE OF SOME HYDROCOLLOIDS IN "CEZERYE" PREPARED WITH Cornus mas L. 1. Uluslararası Türk Dünyası Fen ve Mühendislik Bilimleri Kongresi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 3827723)
10. ERCOŞKUN HÜDAYİ (2017). Heat Treatment of a Traditional SAusage:Sucuk. 1. uluslararası Türk Dünyası Fen ve Mühendislik Bilimleri Kongresi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 3823943)
11. ERCOŞKUN HÜDAYİ,ZAMBAK ÖZLEM,ÖZKAL SAMİ GÖKHAN (2017). Effect of Temperature on Rheological Properties of Kalecik Karası Grape Pekmez. 1. Uluslararası Türk Dünyası Mühendislik ve Fen Bilimleri Kongresi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 3823879)
12. ÜÇÜNCÜOĞLU DİDAR,KETENOĞLU ONUR,ERCOŞKUN HÜDAYİ (2017). USAGE OF SOME HYDROCOLLOIDS IN "CEZERYE" PREPARED FROM WITH Cornus mas L.. I. Uluslararası Türk Dünyası Mühendislik ve Fen Bilimleri Konferansı (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 3582161)
13. ÜÇÜNCÜOĞLU DİDAR,KETENOĞLU ONUR,ERCOŞKUN HÜDAYİ (2017). EFFECTS OF SOME HYDROCOLLOIDS ON QUALITY CHARACTERISTICS OF TURKISH "CEZERYE" PREPARED FROM QUINCE. I. Uluslararası Türk Dünyası Mühendislik ve Fen Bilimleri Konferansı (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 3582156)
14. ÜÇÜNCÜOĞLU DİDAR,ERCOŞKUN HÜDAYİ (2017). An Appreciation of Astragalus Species in Forest, Agriculture and Food Sciences. ICAFOF2017 (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 3582166)
15. Demirci Ercoşkun Tuğba,ERCOŞKUN HÜDAYİ,Köksal A İlhami (2017). Theeffect of storage Temperatures and packaging materials on diced hazelnut. ICAFOF2017 (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 3824138)
16. ERCOŞKUN HÜDAYİ (2000). Turkey Report on Fisheries. Handling and Primary Processing of Marine Products Jica Kanagawa International Fisheries Training Center May 29th -September 3rd (Tam Metin Bildiri/) (Yayın No: 3247407)

## C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

### C2. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplardaki bölümler:

1. Endüstriyel Gıda Üretim Teknikleri, Bölüm adı:(Sucuk Teknolojisi) (2022)., ERCOŞKUN HÜDAYİ, NOBEL BİLİMSEL ESERLER, Editör:Şanlıbaba, Pınar; Gücer, Yalçın, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 992, ISBN:978-625-417-615-9, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 7635090)
2. Tuz ve Gıda, Bölüm adı:(Tuzlarda tuz azaltma metodu) (2021)., DEMİRCİ ERCOŞKUN Tuğba, ERCOŞKUN HÜDAYİ, NOBEL BİLİMSEL ESERLER, Editör:Hüdayi ERCOŞKUN, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 236, ISBN:978-625-433-183-1, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 7385134)
3. Tuz ve Gıda, Bölüm adı:(TUZ TÜKETİMİ VE SAĞLIK) (2021)., ÖCEK İlkbal Ayça, ERCOŞKUN HÜDAYİ, NOBEL BİLİMSEL ESERLER, Editör:Hüdayi ERCOŞKUN, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 236, ISBN:978-625-433-183-1, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 7372014)
4. Tuz ve Gıda, Bölüm adı:(TUZ AZALTMA PROGRAMLARI) (2021)., SALÇIN Nermin, ERCOŞKUN HÜDAYİ, NOBEL BİLİMSEL ESERLER, Editör:Hüdayi ERCOŞKUN, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 236, ISBN:978-625-433-183-1, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 7372027)
5. Her Yönüyle Tuz, Bölüm adı:(Dünya Tuz Tarihi) (2020)., Demirci Esranur,Salçin Nermin,ERCOŞKUN HÜDAYİ, Nobel, Editör:Ercoşkun Hüdayi, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 294, ISBN:978-625-7677-33-2, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 6812531)
6. Her Yönüyle Tuz, Bölüm adı:(Tuz ve Sağlık) (2020)., SEVİNÇ İkbal Ayça,Toptancı İsra,ERCOŞKUN HÜDAYİ, Nobel, Editör:Ercoşkun Hüdayi, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 294, ISBN:978-625-7677-33-2, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 6812528)
7. Her Yönüyle Tuz, Bölüm adı:(Tuz ve İslam) (2020)., ERCOŞKUN HÜDAYİ,Salçin Nermin, Nobel, Editör:Ercoşkun Hüdayi, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 294, ISBN:978-625-7677-33-2, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 6812532)
8. Her Yönüyle Tuz, Bölüm adı:(Türk Kültürü ve Edebiyatında Tuz Kavramı) (2020)., ERCOŞKUN HÜDAYİ,Salçin Nermin, Nobel, Editör:Ercoşkun Hüdayi, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 294, ISBN:978-625-7677-33-2, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 6812526)
9. Her Yönüyle Tuz, Bölüm adı:(Tuz ve Gıda) (2020)., ERCOŞKUN HÜDAYİ, Nobel, Editör:Ercoşkun Hüdayi, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 240, ISBN:978-625-433-183-1, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 6812524)

## D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

1. Özlü Selin, ERCOŞKUN HÜDAYİ (2021). Et ve Sağlıklı Beslenme. Gıda ve Yem Bilimi - Teknolojisi(25), 15-29. (Kontrol No: 7178482)
2. Salçin Nermin, ERCOŞKUN HÜDAYİ (2021). Diyet Lifi ve Sağlık Açısından Önemi. Akademik Gıda, 19(2), 234-243., Doi: 10.24323/akademik-gida.977432 (Kontrol No: 7178472)
3. SEVİNÇ İkbal Ayça,ERCOŞKUN HÜDAYİ (2020). Kırmızı Et Tüketimi, Kolesterol ve Beslenme. Gıda ve Yem Bilimi ve Teknolojisi, 24, 1-7. (Kontrol No: 6783146)
4. EKİCİ LÜTFİYE,ERCOŞKUN HÜDAYİ (2007). Et Ürünlerinde Diyet Lifi Kullanımı. Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, 1, 83-90. (Kontrol No: 3096005)
5. ERCOŞKUN HÜDAYİ,Uğuz Şevkat,KIRALAN MUSTAFA (2005). Konjuge Linoleik Asit. Gıda Mühendisleri Odası Gıda Mühendisliği Dergisi, 9(19), 42-46. (Kontrol No: 3095853)
6. ERCOŞKUN HÜDAYİ,Toptancı İsra,YORULMAZ ASLI (2005). Fermente Et Ürünlerinde Biyojen Aminler. Akademik Gıda Dergisi, 3(15), 3-7. (Kontrol No: 3095910)
7. ERCOŞKUN HÜDAYİ,KIRALAN MUSTAFA,YORULMAZ ASLI (2005). Aroma Analizleri İçin Örnek Hazırlama Teknikleri. Akademik Gıda Dergisi, 8(16), 26-33. (Kontrol No: 3095804)
8. KIRALAN MUSTAFA,YORULMAZ ASLI,ERCOŞKUN HÜDAYİ,Sağırkaya Murat (2005). Sızma Zeytinyağının Fenolik Bileşiklerine ve Oksidasyon Stabilitesine İşleme Aşamalarının Etkileri. Gıda Mühendisleri Odası Gıda Mühendisliği Dergisi, 19(9), 28-34. (Kontrol No: 3095728)
9. KIRALAN MUSTAFA,ERCOŞKUN HÜDAYİ (2005). Sızma Zeytinyağının Sağlık Üzerine Etkileri. Hasad, 21(244), 13-17. (Kontrol No: 3095621)
10. KIRALAN MUSTAFA,YORULMAZ ASLI,ERCOŞKUN HÜDAYİ (2005). Trans Yağ Asitleri ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi, 4(7), 52-64. (Kontrol No: 3095960)
11. KIRALAN MUSTAFA,ERCOŞKUN HÜDAYİ,Işıksal Seyfullah (2004). Gıda Antioksidanları ve Etki Mekanizmaları. Akademik Gıda Dergisi, 2(7), 5-14. (Kontrol No: 3095339)
12. ERCOŞKUN HÜDAYİ,KIRALAN MUSTAFA,Işıksal Seyfullah (2004). Fermente Et Ürünlerinde Lipit Reaksiyonları. Gıda Mühendisleri Odası Gıda Mühendisliği Dergisi, 8(18), 38-46. (Kontrol No: 3095551)
13. ERCOŞKUN HÜDAYİ,Ertuş Ahmet Hamdi (2003). Fermente Et Ürünlerinin Lezzet Bileşenleri ve Oluşumları. Gıda Mühendisleri Odası Gıda Mühendisliği Dergisi, 7(16), 38-45. (Kontrol No: 3095461)
14. ERCOŞKUN HÜDAYİ (2003). Surimi Balık Jel Ürünleri. Gıda Mühendisleri Odası Dergisi, 7(14), 22-28. (Kontrol No: 3246343)

## D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

15. ERÇOŞKUN HÜDAYİ,ÇON AHMET HİLMİ (2003). Fermente Et Ürünlerinde Lipoliz ve Aromaya Etkileri. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Bilimleri Dergisi, 18(1), 77-82. (Kontrol No: 3093563)
16. ERÇOŞKUN HÜDAYİ,ÇON AHMET HİLMİ,Gökalp Hüsnü Yusuf (2000). Biyojenik Aminler ve Gıdalarda Mikroorganizmalarca Üretimi. Standard, 39(457), 56-61. (Kontrol No: 3093292)
17. Gökalp Hüsnü Yusuf,ERÇOŞKUN HÜDAYİ,ÇON AHMET HİLMİ (1998). FERMENTE ET ÜRÜNLERİNDE BAZI BİYOKİMYASALREAKSİYONLAR VE AROMA ÜZERİNE ETKİLERİ. Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, 4(3), 805-813. (Kontrol No: 3093141)

## Editörlük

1. Akademik Gıda (TR DİZİN), Dergi, Yayın Kurulu Üyeliği, Sidas Medya, 01.01.2022
2. Tuz ve Gıda, Kitap, Editör, Nobel, 30.12.2021
3. Her Yönüyle Tuz, Kitap, Editör, Nobel, 01.01.2020-03.03.2020

## Üniversite Dışı Deneyim

---

2009-2016 **Mühendis**

GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI, AB Katılım Öncesi Yardım Programı Kırsal Kalkınma Yönetim Otoritesi, (Kamu)

## Araştırma

---

444187 Çankırı Kaynak Tuzlarının Bileşimi, Çankırı'da çıkan kaynak tuzlarının bileşimi, Çankırı, Araştırma, 21.01.2021 -21.12.2021 (Ulusal)