

## Assoc. Prof. EMRE HASTAOĞLU

### Personal Information

**Office Phone:** +90 346 219 1010 Extension: 4977

**Email:** ehastaoglu@cumhuriyet.edu.tr

**Other Email:** ehastaoglu@cumhuriyet.edu.tr

**Web:** <https://avesis.cumhuriyet.edu.tr/ehastaoglu>

### International Researcher IDs

ScholarID: xd5G4GEAAAAJ

ORCID: 0000-0001-8802-6632

Publons / Web Of Science ResearcherID: A-8770-2018

ScopusID: 57202078458

Yoksis Researcher ID: 51583

### Education Information

Doctorate, Hacettepe University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2014 - 2019

Postgraduate, Hacettepe University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2008 - 2011

Undergraduate, Ankara University, Faculty Of Engineering, Department Of Food Engineering, Turkey 2003 - 2008

### Certificates, Courses and Trainings

Personal Evolution, Liderlik ve Etkin Yöneticilik Sertifika Programı, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Sürekli Eğitim Merkezi (CÜSEM), 2022

Quality Management, TS OIC HELAL GIDA EĞİTİM, KIOSCERT CERTIFICATION, 2022

Quality Management, ISO22000 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ, KIOSCERT CERTIFICATION, 2022

Vocational Training, AŞÇILIK , MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI, 2021

Vocational Training, Eğiticinin Eğitimi Sertifika Programı, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Sürekli Eğitim Merkezi (CÜSEM), 2018

Health&Medicine, İLK YARDIMCI, Sivas İl Sağlık Müdürlüğü, 2017

New Product Development, Food Technology and Food Safety, İspanya (IRTA - Institute of Agrifood Research and Technology), 2017

Occupational Health and Safety, C SINIFI İŞ GÜVENLİĞİ UZMANLIĞI, ÇALIŞMA VE SOSYAL GÜVENLİK BAKANLIĞI, 2013

Innovative Product Design, Zeytincilik Saha Araştırması, İtalya Ulusal Araştırma Konseyi (Tarım ve Orman Araştırma Enstitüsü), 2006

### Dissertations

Doctorate, DOĞAL ESANSİYEL YAĞLAR VE DOĞAL EKSTRAKTLAR İLE EMÜLSİYEL ET ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ VE KALİTE ÖZELLİKLERİNİN İNCELENMESİ, Hacettepe University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2019

Postgraduate, Potasyum klorür kullanımının pastırmanın bazı kalite özellikleri üzerine etkileri, Hacettepe University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2011

## Research Areas

Tourism and Hotel Management, Meat, Poultry and Game Technology

## Academic Titles / Tasks

Associate Professor, Sivas Cumhuriyet University, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2022 - Continues

Assistant Professor, Sivas Cumhuriyet University, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2020 - 2022

## Academic and Administrative Experience

Vice Dean, Sivas Cumhuriyet University, Turizm Fakültesi, 2021 - Continues

Head of Department, 2014 - 2017

Assistant Director of Vocational School, 2015 - 2016

## Courses

Gıda Kimyası, Undergraduate, 2019 - 2020

Fermantasyon Tekniği, Undergraduate, 2018 - 2019

Fermantasyon Tekniği, Undergraduate, 2018 - 2019

İş Güvenliği ve Emniyet, Undergraduate, 2019 - 2020

Et Teknolojisi ve Marinasyon, Undergraduate, 2019 - 2020

Temel Yemek Pişirme - I, Undergraduate, 2019 - 2020

Temel Yemek Pişirme - II, Undergraduate, 2018 - 2019

Et Teknolojisi ve Marinasyon, Undergraduate, 2019 - 2020

Temel Yemek Pişirme - II, Undergraduate, 2018 - 2019

İş Güvenliği ve Emniyet, Undergraduate, 2019 - 2020

Gıda Kimyası, Undergraduate, 2019 - 2020

Temel Yemek Pişirme - I, Undergraduate, 2019 - 2020

İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği, Undergraduate, 2019 - 2020

Gıda Kimyası, Undergraduate, 2019 - 2020

Mutfak İşlemleri, Undergraduate, 2017 - 2018

Pastane Uygulamaları, Undergraduate, 2017 - 2018

Mutfak İşlemleri, Undergraduate, 2017 - 2018

Gıda Muhafaza Yöntemleri, Associate Degree, 2017 - 2018

Gıda Kimyası, Associate Degree, 2016 - 2017

Gıda Muhafaza Yöntemleri - II, Associate Degree, 2016 - 2017

Mesleki Uygulamalar, Associate Degree, 2016 - 2017

Gıda Kalite Kontrol, Associate Degree, 2017 - 2018

Beslenme İlkeleri, Associate Degree, 2016 - 2017

Yağ İşleme Teknikleri, Associate Degree, 2017 - 2018

Süt İşleme Teknikleri, Associate Degree, 2016 - 2017

Et İşleme Teknikleri, Associate Degree, 2016 - 2017

Girişimcilik, Associate Degree, 2017 - 2018

İş Sağlığı ve Güvenliği, Associate Degree, 2014 - 2015

Gıda İşletmeciliği, Associate Degree, 2014 - 2015

Meyve Sebze İşleme Teknikleri, Associate Degree, 2015 - 2016

Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi - I, Associate Degree, 2015 - 2016  
Gıda Muhafaza Yöntemleri - I, Associate Degree, 2015 - 2016  
İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği, Associate Degree, 2015 - 2016  
Özel Gıdalar Teknolojisi, Associate Degree, 2014 - 2015  
İş Sağlığı ve Güvenliği, Associate Degree, 2014 - 2015  
Kalite Yönetim Sistemleri, Associate Degree, 2015 - 2016  
Temel Bilgisayar Teknolojileri Kullanımı, Associate Degree, 2014 - 2015  
İngilizce - II, Associate Degree, 2013 - 2014  
Mesleki Bilgisayar Uygulamaları, Associate Degree, 2014 - 2015  
Temel Bilgi Teknolojileri Kullanımı, Associate Degree, 2014 - 2015  
Yağ İşleme Teknikleri, Associate Degree, 2014 - 2015  
Temel İngilizce - I, Associate Degree, 2013 - 2014

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

- I. **Influence of using scarlet runner bean flour on the production and physicochemical, textural, and sensorial properties of vegan cakes: WASPAS-SWARA techniques**  
GÖKSEL SARAÇ M., Dedebaş T., HASTAOĞLU E., ARSLAN E.  
International Journal of Gastronomy and Food Science, vol.27, 2022 (SCI-Expanded)
- II. **Effects of thymol and rosemary essential oils and red beet extract on low-nitrite and carmine-free beef Mortadella**  
HASTAOĞLU E., VURAL H., CAN Ö. P.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.45, 2021 (SCI-Expanded)
- III. **New Approaches to Production of Turkish-type Dry-cured Meat Product "Pastirma": Salt Reduction and Different Drying Techniques**  
HASTAOĞLU E., VURAL H.  
KOREAN JOURNAL FOR FOOD SCIENCE OF ANIMAL RESOURCES, vol.38, no.2, pp.224-239, 2018 (SCI-Expanded)

### Articles Published in Other Journals

- I. **Farklı kurutma yöntemleri ile elde edilmiş peynir tozlarının ısıtma işlem görmüş sucukların kalite ve duyu özelliklerine olan etkisinin incelenmesi**  
Yalçınçıray Ö., Hastaoğlu E., Göksel Saraç M., Can Ö. P.  
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, vol.26, no.2, pp.244-253, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Mor ve Turuncu Tatlı Patates Diyet Lif Konsantrilerinin Sucukta Kullanım Olanaklarının Araştırılması**  
GÖKSEL SARAÇ M., HASTAOĞLU E., DİNÇEL B., CAN Ö. P.  
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, vol.9, no.9, pp.1679-1685, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Gastronomi Turizmi Kapsamında Türkiye Peynir Çeşitliliği Haritası**  
HASTAOĞLU E., ERDOĞAN M., IŞKIN M.  
Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, vol.25, no.3, pp.1084-1113, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Covid-19 Salgını Sürecinde Turizm Öğrencilerinin Stres Düzeyleri ve Sağlıklı Beslenme Davranışları Üzerine Bir Araştırma**  
HASTAOĞLU E.  
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.9, no.3, pp.1610-1621, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Farklı İçerikli Çikolatalarda Bulunan Bileşenlerin Duyusal Olarak Tespit Edilebilirliğinin Araştırılması**  
HASTAOĞLU E., TAŞCI Ş.  
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.9, no.3, pp.2203-2215, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Izgara Pişirilmiş Etlerin Duyusal Özelliklerine Farklı Marinatların Etkisinin Çok Kriterli Karar Verme**

## **Teknikler İle İncelenmesi**

Hastaoğlu E.

The Journal of International Social Research, vol.14, no.79, pp.161-167, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

VII. **Sivas Sokak Lezzetleri ve Tüketicilerin Sokak Lezzetlerine Bakış Açısı**

HASTAOĞLU E., SÜNBÜL B., DEMİRCİPĞLU S.

Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.9, no.1, pp.299-313, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

VIII. **Investigation of Beta-Lactam and Tetracycline Group Antibiotic Residues in Bovine Liver, Kidney and Muscle Tissue**

AĞAOĞLU S., ERCAN N., HASTAOĞLU E.

Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, vol.9, no.12, pp.2379-2384, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

IX. **Investigation of Pulsed UV Light Effects on Turkey Salami**

HASTAOĞLU E., CAN Ö. P., ÖZMEN A. S.

Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji dergisi, vol.1, no.1, 2020 (Peer-Reviewed Journal)

X. **Gastronomi Turizmi Kapsamında Sivas Yöresel Yemeklerinin Mikro ve Makro Besin Öğelerinin İncelenmesi**

ŞEKER İ. T., HASTAOĞLU E.

Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, vol.24, no.4, 2020 (Peer-Reviewed Journal)

XI. **The effects of nisin on the growth of milk-derived Staphylococcus aureus strains in the cheese**

CAN Ö. P., HASTAOĞLU E.

Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, vol.24, no.3, pp.310-316, 2020 (Peer-Reviewed Journal)

XII. **Farklı Aromatik Bitkilerle Marine Edilip Vakumlanarak Saklanan Dana Etlerinin Bazı Özelliklerinin İncelenmesi**

Şeker İ. T., Hastaoğlu E., Göksel Saraç M.

Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, vol.4, no.3, pp.2087-2101, 2020 (Peer-Reviewed Journal)

XIII. **Yiyecek İçecek İşletmelerindeki Tehlike: Çocukluk Çağı Obezitesi**

ŞEKER İ. T., HASTAOĞLU E., HASTAOĞLU F., ŞEKER T.

Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi, vol.2, no.4, pp.7-14, 2020 (Peer-Reviewed Journal)

XIV. **Kuzu Etinin Türk Mutfak Kültüründeki Yeri**

HASTAOĞLU E., ŞEKER İ. T.

Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.8, no.1, pp.660-669, 2020 (Peer-Reviewed Journal)

XV. **The Effects of Colorants Used in Hotel Kitchens in Terms of Child Health**

HASTAOĞLU E., CAN Ö. P., VURAL H.

European Journal of Science and Technology, no.14, pp.10-16, 2018 (Peer-Reviewed Journal)

XVI. **Yaşlılıkta Güncel Sorun: Yetersiz Beslenme**

HASTAOĞLU F., HASTAOĞLU E.

Journal of Current Researches on Health Sector, vol.8, no.1, pp.89-94, 2018 (Peer-Reviewed Journal)

XVII. **The Effects of Nisin and Natamycin on the Microbiological, Chemical and Sensorial Qualities of Meatballs**

Hastaoğlu E., Göksel Saraç M., Keskin Z. S., Yozgat F.

Cumhuriyet Science Journal, vol.38, no.4, pp.845-855, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

XVIII. **Some Heavy Metal Contents of Various Slaughtered Cattle Tissues in Sivas-Turkey**

Oymak T., Ulusoy H. İ., Hastaoğlu E., Yılmaz V., Yıldırım Ş.

Journal of the Turkish Chemical Society, Section A: Chemistry, vol.4, pp.721-728, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

## **Books & Book Chapters**

I. **Dijitalleşen Dünyada Stratejik Kent Yönetimi ve Marka Şehir Olma Süreci**

ÖZDEMİR Ş., HASTAOĞLU E.

in: Dijital Çağda İletişim Çalışmaları, Abdülhakim Bahadır DARI, Editor, PARADİGMA YAYINEVİ, Çanakkale, pp.111-

142, 2022

- II. **Et ve Et Ürünlerinde Duyusal Analizler**  
HASTAOĞLU E.  
in: Tüm Yönleriyle Et Analizler, ÖZLEM PELİN CAN, Editor, Akademisyen Yayınevi, Ankara, pp.287-304, 2022
- III. **Sivas Çorbaları**  
Hastaoğlu E.  
in: UYGULAMALI SİVAS MUTFAĞI, ALİM YILDIZ, HAKAN KOÇ, Editor, SİVAS CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ YAYINLARI, Sivas, pp.32-67, 2022
- IV. **Gıdalarda Renk**  
Hastaoğlu E. (Editor)  
Akademisyen Kitabevi, Ankara, 2021
- V. **Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Gıda Muhafaza Yöntemleri**  
HASTAOĞLU E.  
in: Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Satın Alma ve Depolama, Erkan Sağlık, Muhammed Yıldız, Editor, Eğitim Yayınevi, Konya, pp.105-119, 2021
- VI. **Doğanşar**  
HASTAOĞLU E.  
in: Sivas Turizmi, Mustafa Işkın, Editor, Ekin Yayınevi, Ankara, pp.55-65, 2021
- VII. **Yıldızeli**  
HASTAOĞLU E.  
in: Sivas Turizmi, Mustafa Işkın, Editor, Ekin Yayınevi, Ankara, pp.173-183, 2021
- VIII. **Londra**  
HASTAOĞLU E.  
in: Dünya'da En Çok Ziyaret Edilen Destinasyonlar, Mustafa Işkın, Editor, Ekin Yayınevi, Ankara, pp.47-60, 2021
- IX. **Gıda ve Renk Kavramı**  
HASTAOĞLU E.  
in: Gıdalarda Renk, Emre Hastaoğlu, Editor, Akademisyen Yayınevi, Ankara, pp.1-14, 2021
- X. **Doğu Anadolu Bölgesi**  
HASTAOĞLU E.  
in: Türk Mutfağında Coğrafi İşaretili Lezzetler, Mustafa Işkın, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık, pp.63-99, 2020
- XI. **Et ve Et Ürünlerinde Tekstür**  
HASTAOĞLU E.  
in: Gıdalarda Tekstür, Meryem Göksel Saraç, Editor, Nobel Yayınevi, pp.79-90, 2020

## **Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings**

- I. **Yöresel Tatlılara Ait Reçetelerin Moleküler Gastronomi Reçetelerine Dönüştürmesi Üzerine Bir İnceleme**  
HASTAOĞLU E., TAŞCI Ş.  
The 15th International Scientific Research Congress, Ankara, Turkey, 17 December 2022
- II. **INTERPRETATION OF LOCAL DISHES WITH MOLECULAR GASTRONOMY TECHNIQUES**  
SOYKAN M., HASTAOĞLU E.  
INTERNATIONAL MEDITERRANEAN CONGRESS, Mersin, Turkey, 16 December 2022
- III. **Yeni Tat Algısı: Kokumi Üzerine Bir İnceleme**  
HASTAOĞLU E., TAŞCI Ş.  
International Congress On Food Researches, Sivas, Turkey, 14 October 2022, pp.209-213
- IV. **Bitkisel Kaynaklardan Taklit Hayvansal Yağ Üretimi**  
GÖKSEL SARAÇ M., HASTAOĞLU E., CAN Ö. P.  
International Congress On Food Researches, Sivas, Turkey, 14 October 2022, pp.69-75
- V. **Gıda İsrafının Önlenmesi İçin Otel Mutfaklarında Artan Yemeklerden Yeni Yemek Türetme**

## Uygulamaları

HASTAOĞLU E., TAŞCI Ş.

International Malatya Gastronomy Culture And Tourism Conference, Malatya, Turkey, 08 August 2022

- VI. **Comparison of the Sensory Properties of Bread Prepared with Different Soy Flour and Dill Formulations with the Simple Additive Weighting Method**  
Güler A., Keklik N. M., Hastaoğlu E.  
GANUD - 3 International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics, İstanbul, Turkey, 6 - 08 May 2022, pp.24-25
- VII. **Digitization of Sivas Local Cuisine**  
Koç H., Hastaoğlu E.  
GANUD - 3 INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY, NUTRITION AND DIETETICS, İstanbul, Turkey, 06 May 2022, pp.216-220
- VIII. **AGING in FUNCTIONAL FOODS and INGREDIENTS**  
HASTAOĞLU E., CAN Ö. P.  
1. INTERNATIONAL CONGRESS OF GERONTOLOGY, Sivas, Turkey, 18 March 2022, pp.147-151
- IX. **YAŞLANMA SÜRECİNDE KOLAJEN İÇERİKLİ BESLENMENİN ÖNEMİ**  
HASTAOĞLU E., GÖKSEL SARAÇ M.  
1. INTERNATIONAL CONGRESS OF GERONTOLOGY, Sivas, Turkey, 18 March 2022, pp.152-156
- X. **Determination of Uses of Turkish Coffee in Milk Desserts: Turkish Coffee Rice Pudding (Sütlaç)**  
HASTAOĞLU E.  
International Anatolian Conference On Coffee & Cocoa, Malatya, Turkey, 03 December 2021, pp.7-11
- XI. **Researching Online Food Orders by Geographical Regions: The Yemeksepeti Sample**  
HASTAOĞLU E.  
AHI EVRAN International Conference on Scientific Research, Kırşehir, Turkey, 30 November 2021, vol.3, pp.743-749
- XII. **Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Sivas Yöresel Yiyeceklerinin Gastronomi Turizmine Etkileri Üzerine Bilgi Düzeylerinin Araştırılması**  
HASTAOĞLU E.  
5th International West Asia Congress Of Tourism Research, Van, Turkey, 24 September 2021, pp.110-111
- XIII. **Türk Kahvesinin Gastronomimizdeki Yeri ve Kahve Falının Gastronomik Unsur Olarak Turist Görüşlerin Belirlenmesi**  
HASTAOĞLU E.  
Black Sea Summit 7th International Social Sciences Congress, Ordu, Turkey, 28 August 2021, pp.105
- XIV. **Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Fonksiyonel Gıdalar Hakkında Bilgi Düzeylerinin Ölçülmesi**  
HASTAOĞLU E., AYDEMİR E. I.  
XI. UMTEB International Congress on Vocational & Technical Sciences, Ankara, Turkey, 03 September 2021
- XV. **Mor ve Turuncu Renkli Tatlı Patateslerden Nişasta Üretim Olanaklarının Araştırılması**  
GÖKSEL SARAÇ M., DİNÇEL B., HASTAOĞLU E., KARAOĞLAN H. A.  
International Congress on Sciences and Engineering for Sustainability 2021, İstanbul, Turkey, 16 April 2021, pp.153-154
- XVI. **Sivas Sokak Lezzetleri ve Tüketicilerin Sokak Lezzetlerine Bakış Açısı**  
HASTAOĞLU E., BERNA S., SİBEL D.  
5th International Management and Social Research Conference, 17 - 18 October 2020, pp.18-19
- XVII. **Coğrafi İşaretli Et Ürünleri**  
VURAL H., HASTAOĞLU E.  
IV. Et Ürünleri Çalıştayı, Turkey, 6 - 08 October 2020, pp.105
- XVIII. **Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Farklı İçerikli Çikolatalarla Tat Alma Yeteneğinin Ölçülmesi**  
HASTAOĞLU E., ŞEFAHAT T., SILA Ö.  
I. Uluslararası Aşçı Dede Ateşbaz-ı Veli Sempzyumu, 17 - 19 September 2020

- XIX. **Diet Fiber Use in Emulsified Meat Products**  
HASTAOĞLU E., VURAL H.  
International Nutrition Conference 2K20, 22 - 23 July 2020
- XX. **LAVANTANIN SIVAS EKOLOJİK ŞARTLARINDA UÇUCU YAĞ ORANIN VE KOMPOZİSYONUNUN BELİRLENMESİ**  
DİNÇEL B., GÖKSEL SARAÇ M., HASTAOĞLU E.  
ANKARA INTERNATIONAL CONGRESS ON SCIENTIFIC RESEARCHES, Ankara, Turkey, 4 - 06 October 2019, pp.357-365
- XXI. **LAVANTANIN SIVAS EKOLOJİK ŞARTLARINDA UÇUCU YAĞ ORANI VE KOMPOZİSYONUNUN BELİRLENMESİ**  
DİNÇEL B., GÖKSEL SARAÇ M., HASTAOĞLU E.  
ANKARA INTERNATIONAL CONGRESS ON SCIENTIFIC RESEARCHES, 4 - 06 October 2019
- XXII. **Otellerde Çocukların Severek Tükettiği Makarna Çeşitlerine Alternatif Olabilecek Yöresel ürün: Sivas kavurma Eriştesi**  
Şeker İ. T., Hastaoğlu E.  
2. ULUSLARARASI ÇOCUK DOSTU KONGRESİ, Sivas, Turkey, 24 - 27 April 2019, pp.173-180
- XXIII. **Current View Of Third Age Tourism**  
HASTAOĞLU F., HASTAOĞLU E., BIÇAKÇIGİL R.  
International Symposium on Multidisciplinary Academic Studies, 16 - 17 November 2018
- XXIV. **Effects of Madimak (Polygonum cognatum Meissn) on the Microbiological, Chemical and Sensorial Qualities of the Meatball. International Conference on Innovative Engineering Applications**  
GÖKSEL SARAÇ M., HASTAOĞLU E.  
International Conference of Innovative Engineering Application, 20 - 22 September 2018
- XXV. **Investigation of Possibilities of Using Essential Oils Instead of Nitrite in Chicken Salami**  
CAN Ö. P., HASTAOĞLU E., VURAL H., BETÜL Y.  
International Conference on Innovative Engineering Applications, Sivas, Turkey, 20 - 22 September 2018
- XXVI. **Investigation of Usage of Red Beetroot and Black Carrot Extracts in Emulsifying Meat Products**  
CAN Ö. P., HASTAOĞLU E., VURAL H., ÖZMEN A. S.  
International Conference on Innovative Engineering Applications, Sivas, Turkey, 20 - 22 September 2018
- XXVII. **Otel Mutfaklarında Kullanılan Renklendiricilerin Çocuk Sağlığı Açısından Etkileri**  
HASTAOĞLU E., CAN Ö. P., VURAL H.  
1. Uluslararası Çocuk Dostu Turizm Kongresi, 25 - 28 April 2018
- XXVIII. **PASTIRMADAKİ TUZUN AZALTILMASINDA POTASYUM Klorürün ETKİSİ**  
HASTAOĞLU E., VURAL H.  
İç Anadolu Bölgesi 3. Tarım ve Gıda Kongresi, 26 - 28 October 2017
- XXIX. **EMÜLSİFİYE ET ÜRÜNLERİNDE DİYET LİF KULLANIMI**  
HASTAOĞLU E., VURAL H.  
İç Anadolu Bölgesi 3. Tarım ve Gıda Kongresi, 26 - 28 October 2017
- XXX. **SÜT KAYNAKLI STAPHYLOCOCCUS AUREUS SUŞLARI ÜZERİNE FARKLI KONSANTRASYONLARDAKİ NİSİNİN ETKİSİ**  
CAN Ö. P., HASTAOĞLU E.  
İç Anadolu Bölgesi 3. Tarım ve Gıda Kongresi, 26 - 28 October 2017
- XXXI. **Yaşlılıkta Güncel Sorun: Yetersiz Beslenme**  
HASTAOĞLU F., HASTAOĞLU E.  
I. Uluslararası Bilimsel ve Mesleki Çalışmalar Kongresi, 5 - 08 October 2017
- XXXII. **Production Techniques of Madimak Tea (Polygonum cognatum Meissn)**  
HASTAOĞLU E., GÖKSEL SARAÇ M., DİNÇEL B.  
International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, 9 - 12 May 2017
- XXXIII. **Effects of Nisin and Natamycin on Microbiological and Physicochemical Qualities of Meatball Supplied From Yıldızeli Sivas**  
HASTAOĞLU E., GÖKSEL SARAÇ M., KESKİN Z. S., YOZGAT F.

International Congress On Advances In Veterinary Sciences & Technics | ICAVST 2016, 27 October 2015 - 29 October 2016

**XXXIV. DISTRIBUTION OF SOME HEAVY METALS IN VARIOUS CATTLEISSUES IN SIVAS TURKEY**

OYMAK T., ULUSOY H. İ., HASTAOĞLU E., YILMAZ V., arslan z., YILDIRIM Ş.

EUROPEAN SYMPOSIUM ONATOMIC SPECTROMETRY ESAS2016, Eger, Hungary, 31 March - 02 April 2016

**XXXV. Distrubution of some heavy metals in various cattle tissues in Sivas Turkey**

OYMAK T., ULUSOY H. İ., HASTAOĞLU E., YILMAZ V., ARSLAN Z., YILDIRIM Ş.

European Symposium on Atomic Spectrometry ESAS2016, 31 March - 02 April 2016

**XXXVI. KONTROLLÜ KOŞULLARDA ÜRETİLEN PASTIRMADA ÜRETİMİN STANDARDİZASYONU**

HASTAOĞLU E., VURAL H.

4. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU, 19 - 24 April 2014

**XXXVII. AVRUPA ÜLKELERİNDE TİCARİ SOFRALIK ZEYTİN İLE ZEYTİNYAĞI ÜRETİM TEKNİKLERİ KONUSUNDA EĞİTİM-İ-ZEYTİNCİLİK ARAŞTIRMA SAHASI**

DAMAR İ., DEMİROK SONCU E., HASTAOĞLU E.

I.Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi, Turkey, 17 - 18 May 2008

## Episodes in the Encyclopedia

**I. Türkiye Turizm Ansiklopedisi**

HASTAOĞLU E.

DETAY YAYINCILIK, pp., 2022

## Supported Projects

Göksel Saraç M., Dinçel B., Karaoğlan H. A., Hastaoğlu E., Project Supported by Higher Education Institutions, Ultrason ve Mikrodalga Uygulamaları İle Tatlı Patates Çeşitlerinden (Mor ve Turuncu) Nişasta Üretimi ve Model Ürün Salamda Kullanım Olanaklarının Belirlenmesi, 2020 - 2021

Can Ö. P., Hastaoğlu E., Project Supported by Higher Education Institutions, Ayran üretimi ve ürünün raf ömrünün araştırılması , 2019 - 2021

Ağaoğlu S., Ercan N., Hastaoğlu E., Project Supported by Higher Education Institutions, Sığır Karaciğer, Böbrek Ve Kas Dokusunda Beta Laktam Ve Tetrasiklin Grubu Antibiyotik Kalıntılarının Araştırılması, 2018 - 2020

Şeker İ. T., Hastaoğlu E., Göksel Saraç M., Project Supported by Higher Education Institutions, Biberiye,defne yaprağı,sumak ve kekik aromatik bitkileriyle marine edilmiş ve vakumlanmış dana etlerinin fiziksel, kimyasal, duyuşsal ve mikrobiyolojik kalitesinin belirlenmesi, 2018 - 2019

Can Ö. P., Hastaoğlu E., Vural H., Project Supported by Higher Education Institutions, Tavuk Etinin Farklı Esansiyel Yağlar ile Salam Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2017 - 2019

Yozgat F., Göksel Saraç M., Hastaoğlu E., Keskin Z. S., Project Supported by Higher Education Institutions, Nisin ve Natamisinin Yıldızelin deki Kasaplardan Alınan Kıymalardan Yapılan Köftelerin Mikrobiyolojik Kimyasal ve Fiziksel Kalitesi Üzerine Etkileri, 2014 - 2016

Oymak T., Ulusoy H. İ., Çevik Ö., Yıldırım Ş., Hastaoğlu E., Project Supported by Higher Education Institutions, Sivas yöresinde yetiştirilen büyük baş hayvanların çeşitli dokularındaki toksik metal içeriğinin mikrodalga çözünürleştirme sonrası belirlenmesi, 2013 - 2016

## Scientific Consultations

Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu (TUBİTAK), Project Consultancy, Sivas Cumhuriyet University, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, Turkey, 2022 - Continues



## **Metrics**

Publication: 74

Citation (WoS): 12

Citation (Scopus): 19

H-Index (WoS): 1

H-Index (Scopus): 2