

Doç. Dr. EMRE HASTAOĞLU

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 346 487 4964](tel:+903464874964)

E-posta: ehastaoglu@cumhuriyet.edu.tr

Diğer E-posta: ehastaoglu@cumhuriyet.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: xd5G4GEAAAAJ

ORCID: 0000-0001-8802-6632

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

ScopusID: 57202078458

Yoksis Araştırmacı ID: 51583

Eğitim Bilgileri

Doktora, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2014 - 2019

Yüksek Lisans, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2008 - 2011

Lisans, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2003 - 2008

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

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

Kalite Yönetimi, TS OIC HELAL GIDA EĞİTİM, KIOSCERT CERTIFICATION, 2022

Kalite Yönetimi, ISO22000 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ, KIOSCERT CERTIFICATION, 2022

Mesleki Eğitim, AŞÇILIK, MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI, 2021

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

Sağlık ve Tıp, İLK YARDIMCI, Sivas İl Sağlık Müdürlüğü, 2017

Yeni Ürün Geliştirme, Food Technology and Food Safety, İspanya (IRTA - Institute of Agrifood Research and Technology), 2017

İş Sağlığı ve Güvenliği, C SINIFI İŞ GÜVENLİĞİ UZMANLIĞI, ÇALIŞMA VE SOSYAL GÜVENLİK BAKANLIĞI, 2013

Yenilikçi Ürün Tasarımı, Zeytincilik Saha Araştırması, İtalya Ulusal Araştırma Konseyi (Tarım ve Orman Araştırma Enstitüsü), 2006

Yaptığı Tezler

Doktora, DOĞAL ESANSİYEL YAĞLAR VE DOĞAL EKSTRAKTLAR İLE EMÜLSİFİYE ET ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ VE KALİTE ÖZELLİKLERİNİN İNCELENMESİ, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2019

Yüksek Lisans, Potasyum klorür kullanımının pastırmanın bazı kalite özellikleri üzerine etkileri, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2011

Araştırma Alanları

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2022 - Devam Ediyor
Dr. Öğr. Üyesi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2020 - 2022

Akademik İdari Deneyim

Dekan Yardımcısı, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi, 2021 - Devam Ediyor
Bölüm Başkanı, 2014 - 2017
MYO Müdür Yardımcısı, 2015 - 2016

Verdiği Dersler

Gıda Kimyası, Lisans, 2019 - 2020
Fermantasyon Tekniği, Lisans, 2018 - 2019
Fermantasyon Tekniği, Lisans, 2018 - 2019
İş Güvenliği ve Emniyet, Lisans, 2019 - 2020
Et Teknolojisi ve Marinasyon, Lisans, 2019 - 2020
Temel Yemek Pişirme - I, Lisans, 2019 - 2020
Temel Yemek Pişirme - II, Lisans, 2018 - 2019
Et Teknolojisi ve Marinasyon, Lisans, 2019 - 2020
Temel Yemek Pişirme - II, Lisans, 2018 - 2019
İş Güvenliği ve Emniyet, Lisans, 2019 - 2020
Gıda Kimyası, Lisans, 2019 - 2020
Temel Yemek Pişirme - I, Lisans, 2019 - 2020
İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği, Lisans, 2019 - 2020
Gıda Kimyası, Lisans, 2019 - 2020
Mutfak İşlemleri, Lisans, 2017 - 2018
Pastane Uygulamaları, Lisans, 2017 - 2018
Mutfak İşlemleri, Lisans, 2017 - 2018
Gıda Muhafaza Yöntemleri, Ön Lisans, 2017 - 2018
Gıda Kimyası, Ön Lisans, 2016 - 2017
Gıda Muhafaza Yöntemleri - II, Ön Lisans, 2016 - 2017
Mesleki Uygulamalar, Ön Lisans, 2016 - 2017
Gıda Kalite Kontrol, Ön Lisans, 2017 - 2018
Beslenme İlkeleri, Ön Lisans, 2016 - 2017
Yağ İşleme Teknikleri, Ön Lisans, 2017 - 2018
Süt İşleme Teknikleri, Ön Lisans, 2016 - 2017
Et İşleme Teknikleri, Ön Lisans, 2016 - 2017
Girişimcilik, Ön Lisans, 2017 - 2018
İş Sağlığı ve Güvenliği, Ön Lisans, 2014 - 2015
Gıda İşletmeciliği, Ön Lisans, 2014 - 2015
Meyve Sebze İşleme Teknikleri, Ön Lisans, 2015 - 2016
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi - I, Ön Lisans, 2015 - 2016
Gıda Muhafaza Yöntemleri - I, Ön Lisans, 2015 - 2016
İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği, Ön Lisans, 2015 - 2016

Özel Gıdalar Teknolojisi, Ön Lisans, 2014 - 2015
İş Sağlığı ve Güvenliği, Ön Lisans, 2014 - 2015
Kalite Yönetim Sistemleri, Ön Lisans, 2015 - 2016
Temel Bilgisayar Teknolojileri Kullanımı, Ön Lisans, 2014 - 2015
İngilizce - II, Ön Lisans, 2013 - 2014
Mesleki Bilgisayar Uygulamaları, Ön Lisans, 2014 - 2015
Temel Bilgi Teknolojileri Kullanımı, Ön Lisans, 2014 - 2015
Yağ İşleme Teknikleri, Ön Lisans, 2014 - 2015
Temel İngilizce - I, Ön Lisans, 2013 - 2014

Yönetilen Tezler

Hastaoğlu E., Yöresel tatlıların moleküler gastronomi teknikleriyle yorumlanması:Kelle tatlısı, güllaç ve laz böreği örneği, Yüksek Lisans, Ş.EYCE(Öğrenci), 2024
Hastaoğlu E., Meyve ve sebze artıklarından süzen poşet bitkisel çay geliştirme olanaklarının araştırılması, Yüksek Lisans, B.NUR(Öğrenci), 2024
Keklik N. M., HASTAOĞLU E., Soya unu ve dereotu içeren ekmek formülasyonunun optimizasyonu, Yüksek Lisans, A.GÜLER(Öğrenci), 2023
Can Ö. P., Hastaoğlu E., Farklı Oranlarda Peynir Altı Suyu ve Nane Yağının Ayranda Kullanım Olanakları, Yüksek Lisans, Ş.MERVE(Öğrenci), 2022
Hastaoğlu E., Can Ö. P., Farklı Oranlarda Peynir Altı Suyu ve Nane Aromasının Ayranda Kullanım Olanakları, Yüksek Lisans, Ş.ÜNALAN(Öğrenci), 2022
Hastaoğlu E., Farklı içerikteki hingel yemeklerinin moleküler gastronomi teknikleriyle yorumlanması, Yüksek Lisans, M.SOYKAN(Öğrenci), 2022
Hastaoğlu E., Can Ö. P., Salam örneklerinde Listeria monocytogenes oluşumu üzerine atımlı UV ışık kullanım olanaklarının araştırılması, Yüksek Lisans, A.SENA(Öğrenci), 2021

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- I. **Effect of psyllium powder on the organoleptic properties of gluten-free bread roll: application Simple Additive Weighting (SAW) method**
Hastaoğlu E., Göksel Saraç M., Taşçı Ş., Can Ö. P.
International Journal of Food Science and Technology, cilt.59, sa.11, ss.8551-8560, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Health benefits and risks of fermented foods—the PIMENTO initiative**
Todorovic S., Akpınar A., Assunção R., Bär C., Bavaro S. L., Berkel Kasıkcı M., Domínguez-Soberanes J., Capozzi V., Cotter P. D., Doo E., et al.
Frontiers in Nutrition, cilt.11, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Sensorial and Nutritional Properties of a Collagen-Fortified Snack Bar Designed for the Elderly**
HASTAOĞLU F., HASTAOĞLU E., BAĞLAM N., Taş İ. N.
Nutrients, cilt.15, sa.16, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **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, cilt.27, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **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, cilt.45, 2021 (SCI-Expanded)
- VI. **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, cilt.38, sa.2, ss.224-239, 2018 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Investigation of the Contribution to Nutrition of Child-Friendly Hotels in the Mediterranean Region**
TAŞÇI Ş., AKYEL B. N., HASTAOĞLU E.
Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi, cilt.6, sa.2, ss.61-71, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. **Investigation of the Possibilities of Developing Gluten-Free Pasta Containing Hemp Pulp Flour and Rice Flour**
HASTAOĞLU E., KELEK Z., ÇAPAR D.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.11, sa.11, ss.2080-2088, 2023 (Hakemli Dergi)
- III. **Lactic Acid Decontamination in Carcass Meat**
HASTAOĞLU E., HASTAOĞLU E., CAN Ö. P.
Academic Research Journal of Technical Vocational Schools, cilt.1, sa.2, ss.36-40, 2022 (Hakemli Dergi)
- IV. **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, cilt.26, sa.2, ss.244-253, 2022 (Hakemli Dergi)
- V. **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, cilt.9, sa.9, ss.1679-1685, 2021 (Hakemli Dergi)
- VI. **Gastronomi Turizmi Kapsamında Türkiye Peynir Çeşitliliği Haritası**
HASTAOĞLU E., ERDOĞAN M., İŞKİN M.
Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, cilt.25, sa.3, ss.1084-1113, 2021 (Hakemli Dergi)
- VII. **Covid-19 Salgını Sürecinde Turizm Öğrencilerinin Stres Düzeyleri ve Sağlıklı Beslenme Davranışları Üzerine Bir Araştırma**
HASTAOĞLU E.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.9, sa.3, ss.1610-1621, 2021 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Farklı İçerikli Çikolatalarda Bulunan Bileşenlerin Duyusal Olarak Tespit Edilebilirliğinin Araştırılması**
HASTAOĞLU E., TAŞÇI Ş.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.9, sa.3, ss.2203-2215, 2021 (Hakemli Dergi)
- IX. **Izgara Pişirilmiş Etlerin Duyusal Özelliklerine Farklı Marinatların Etkisinin Çok Kriterli Karar Verme Teknikleri İle İncelenmesi**
Hastaoğlu E.
The Journal of International Social Research, cilt.14, sa.79, ss.161-167, 2021 (Hakemli Dergi)
- X. **Sivas Sokak Lezzetleri ve Tüketicilerin Sokak Lezzetlerine Bakış Açısı**
HASTAOĞLU E., SÜNBÜL B., DEMİRCİPİĞLU S.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.9, sa.1, ss.299-313, 2021 (Hakemli Dergi)
- XI. **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, cilt.9, sa.12, ss.2379-2384, 2021 (Hakemli Dergi)
- XII. **Gastronomi Turizmi Kapsamında Sivas Yöresel Yemeklerinin Mikro ve Makro Besin Öğelerinin İncelenmesi**
ŞEKER İ. T., HASTAOĞLU E.
Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, cilt.24, sa.4, 2020 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Investigation of Pulsed UV Light Effects on Turkey Salami**

- HASTAOĞLU E., CAN Ö. P., ÖZMEN A. S.
Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji dergisi, cilt.1, sa.1, 2020 (Hakemli Dergi)
- XIV. **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, cilt.24, sa.3, ss.310-316, 2020 (Hakemli Dergi)
- XV. **Farklı Aromatik Bitkilerle Marine Edilip Vakumlanarak Saklanan Dana Etlerinin Bazı Özelliklerinin İncelenmesi**
Şeker İ. T., Hastaoğlu E., Göksel Saraç M.
Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, cilt.4, sa.3, ss.2087-2101, 2020 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Yiyecek İçecek İşletmelerindeki Tehlike: Çocukluk Çağı Obezitesi**
ŞEKER İ. T., HASTAOĞLU E., HASTAOĞLU F., ŞEKER T.
Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi, cilt.2, sa.4, ss.7-14, 2020 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Kuzu Etinin Türk Mutfak Kültüründeki Yeri**
HASTAOĞLU E., ŞEKER İ. T.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.8, sa.1, ss.660-669, 2020 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **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, sa.14, ss.10-16, 2018 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Yaşlılıkta Güncel Sorun: Yetersiz Beslenme**
HASTAOĞLU F., HASTAOĞLU E.
Journal of Current Researches on Health Sector, cilt.8, sa.1, ss.89-94, 2018 (Hakemli Dergi)
- XX. **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, cilt.38, sa.4, ss.845-855, 2017 (Hakemli Dergi)
- XXI. **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, cilt.4, ss.721-728, 2017 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Application of Multi-criteria Decision Making Techniques in Sensory Evaluation of Food Analogues**
ARSLAN E., DEDEBAŞ T., HASTAOĞLU E.
Food Analogues: Emerging Methods and Challenges, CAN ÖZLEM PELİN, GÖKSEL SARAÇ MERYEM, ASLAN TÜRKER DUYGU, Editör, Springer Nature, Berlin, ss.353-376, 2024
- II. **Gastronomide Uygulamalı Eğitime Genel Bakış**
HASTAOĞLU E.
Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar III, OĞAN YENER, Editör, Çizgi Kitabevi Yayınları, Konya, ss.183-195, 2024
- III. **Application of Multi-criteria Decision Making Techniques in Sensory Evaluation of Food Analogues**
ARSLAN E., DEDEBAŞ T., HASTAOĞLU E.
Food Analogues: Emerging Methods and Challenges, , Editör, Springer Nature, ss.353-379, 2024
- IV. **Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gıda Güvenliği**
HASTAOĞLU E.
Gıda Güvenliği, Halil Yalçın, Editör, Akademisyen Yayınevi, Ankara, ss.267-281, 2023
- V. **Pastacılıkta Gıda ve Personel Hijyeni ve Etik**
HASTAOĞLU E.
Tatlı ve Pastacılık, KOÇ HAKAN; ALTINTAŞ BAYRAM, Editör, Akademisyen Yayınevi, Ankara, ss.55-68, 2023
- VI. **Dijitalleşen Dünyada Stratejik Kent Yönetimi ve Marka Şehir Olma Süreci**
ÖZDEMİR Ş., HASTAOĞLU E.

Dijital Çağda İletişim Çalışmaları, Abdülhakim Bahadır DARI, Editör, PARADİGMA YAYINEVİ, Çanakkale, ss.111-142, 2022

VII. Et ve Et Ürünlerinde Duyusal Analizler

HASTAOĞLU E.

Tüm Yönleriyle Et Analizler, ÖZLEM PELİN CAN, Editör, Akademisyen Yayınevi, Ankara, ss.287-304, 2022

VIII. Sivas Çorbaları

Hastaoğlu E.

UYGULAMALI SİVAS MUTFAĞI, ALİM YILDIZ,HAKAN KOÇ, Editör, SİVAS CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ YAYINLARI, Sivas, ss.32-67, 2022

IX. Dijitalleşen Dünyada Stratejik Kent Yönetimi ve Marka Şehir Olma Süreci

ÖZDEMİR Ş., HASTAOĞLU E.

Dijital Çağda İletişim Çalışmaları, Abdülhakim Bahadır Darı, Editör, Paradigma, Çanakkale, ss.111-142, 2022

X. Gıdalarda Renk

Hastaoğlu E. (Editör)

Akademisyen Kitabevi, Ankara, 2021

XI. Yıldızeli

HASTAOĞLU E.

Sivas Turizmi, Mustafa Işkın, Editör, Ekin Yayınevi, Ankara, ss.173-183, 2021

XII. Gıda ve Renk Kavramı

HASTAOĞLU E.

Gıdalarda Renk, Emre Hastaoğlu, Editör, Akademisyen Yayınevi, Ankara, ss.1-14, 2021

XIII. Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Gıda Muhafaza Yöntemleri

HASTAOĞLU E.

Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Satın Alma ve Depolama, Erkan Sağlık, Muhammed Yıldız, Editör, Eğitim Yayınevi, Konya, ss.105-119, 2021

XIV. Doğanşar

HASTAOĞLU E.

Sivas Turizmi, Mustafa Işkın, Editör, Ekin Yayınevi, Ankara, ss.55-65, 2021

XV. Londra

HASTAOĞLU E.

Dünya'da En Çok Ziyaret Edilen Destinasyonlar, Mustafa Işkın, Editör, Ekin Yayınevi, Ankara, ss.47-60, 2021

XVI. Et ve Et Ürünlerinde Tekstür

HASTAOĞLU E.

Gıdalarda Tekstür, Meryem Göksel Saraç, Editör, Nobel Yayınevi, ss.79-90, 2020

XVII. Doğu Anadolu Bölgesi

HASTAOĞLU E.

Türk Mutfağında Coğrafi İşaretli Lezzetler, Mustafa Işkın, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, ss.63-99, 2020

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. INVESTIGATION OF THE SENSORY PROPERTIES OF GLUTEN-FREE NOODLES MADE FROM ORANGE CARROT FLOUR

Taş İ. N., HASTAOĞLU E.

International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics-VI, Türkiye, 20 - 21 Kasım 2024, cilt.1

II. INVESTIGATION OF THE SENSORY PROPERTIES OF GLUTEN-FREE NOODLES MADE FROM CHICKPEA FLOUR

Taş İ. N., HASTAOĞLU E.

International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics-VI, Türkiye, 20 - 21 Kasım 2024, cilt.1

III. Food Friendly Hotel Concept

HASTAOĞLU E.

3rd International Congress on Food Researches, Türkiye, 16 - 18 Ekim 2024

- IV. **Alternative Meat Type: Rabbit Meat**
HASTAOĞLU E.
3rd International Congress on Food Researches, Sivas, Türkiye, 16 - 18 Ekim 2024, cilt.1
- V. **AN EXAMINATION OF DIFFERENT APPROACHES TO FOOD RESCUE OPERATIONS AMONG COUNTRIES**
EYCE Ş., HASTAOĞLU E.
International Congress on Tourism, Culture and Economy, Makedonya, 8 - 10 Mayıs 2024
- VI. **THE USE OF SPICES IN DESSERTS IN THE OTTOMAN EMPIRE**
AKYEL B. N., EYCE Ş., HASTAOĞLU E.
International Congress on Tourism, Culture and Economy, Makedonya, 8 - 10 Mayıs 2024
- VII. **Using Artificial Intelligence in the Food and Beverage Industry**
HASTAOĞLU E.
7th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, Türkiye, 28 - 29 Eylül 2024
- VIII. **Geographically Registered Food and Beverages in Sivas and Registration Potential**
HASTAOĞLU E.
7th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, Türkiye, 28 - 29 Eylül 2024
- IX. **ET VE KEMİK SUYUNUN BESLENMEDEKİ VE TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDEKİ YERİ**
HASTAOĞLU E., TAŞCI Ş.
GANUD-5 INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY, NUTRITION AND DIETETICS, İstanbul, Türkiye, 11 - 13 Kasım 2023, ss.191-199
- X. **KARADENİZ BÖLGESİ'NDE YETİŞEN YABANİ YENİLEBİLİR OTLARIN YEMEKLERDE KULLANIM ŞEKİLLERİNİN İNCELENMESİ**
TAŞCI Ş., HASTAOĞLU E.
GANUD-5 INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY, NUTRITION AND DIETETICS, İstanbul, Türkiye, 17 - 13 Kasım 2023, ss.96-109
- XI. **SUSTAINABLE FOOD SUPPLY IN DISASTERS**
HASTAOĞLU E., TAŞCI Ş.
2nd International Congress on Food Researches, Sivas, Türkiye, 16 Ekim 2023
- XII. **DETERMINATION OF TURKEY'S GEOGRAPHICAL INDICATION FOOD PRODUCT MAP**
TAŞCI Ş., HASTAOĞLU E.
2nd International Congress on Food Researches, Sivas, Türkiye, 16 Ekim 2023, ss.678-687
- XIII. **KENEVİR UNU İÇEREN UNLU MAMUL REÇETELERİNİN GELİŞTİRİLMESİ**
HASTAOĞLU E., KELEK Z., ÇAPAR D.
ATLAS 10th INTERNATIONAL SOCIAL SCIENCES CONGRESS, Konya, Türkiye, 09 Mart 2023
- XIV. **DÜNYADAKİ TEMALİ OTEL ve RESTORANLARIN İNCELENMESİ**
Hastaoğlu E., Taşci Ş.
10. Uluslararası Atlas Sosyal ve Beşeri Bilimler Kongresi, Konya, Türkiye, 9 - 10 Mart 2023, ss.486-503
- XV. **GAYRİMÜSLİMLERİN TÜRK MUTFAĞINA ETKİLERİ**
HASTAOĞLU E., TAŞCI Ş.
5. INTERNATIONAL ANKARA MULTIDISCIPLINARY STUDIES CONGRESS, Ankara, Türkiye, 27 - 29 Ocak 2023
- XVI. **TÜRK MUTFAĞINDAKİ DOLMALARIN FÜZYON TEKNİKLERLE YORUMLANMASI**
HASTAOĞLU E., TAŞCI Ş.
5. INTERNATIONAL ANKARA MULTIDISCIPLINARY STUDIES CONGRESS, Ankara, Türkiye, 27 Ocak 2023
- XVII. **Çikolata Yapımında Farklı Yağların Kullanım İmkânı Belirlenmesi**
HASTAOĞLU E., KELEK Z., ÇAPAR D.
2nd International Conference on Innovative Academic Studies, Konya, Türkiye, 28 Ocak 2023
- XVIII. **Yöresel Tatlılara Ait Reçetelerin Moleküler Gastronomi Reçetelerine Dönüştürmesi Üzerine Bir İnceleme**
HASTAOĞLU E., TAŞCI Ş.
The 15th International Scientific Research Congress, Ankara, Türkiye, 17 Aralık 2022
- XIX. **INTERPRETATION OF LOCAL DISHES WITH MOLECULAR GASTRONOMY TECHNIQUES**

SOYKAN M., HASTAOĞLU E.

INTERNATIONAL MEDITERRANEAN CONGRESS, Mersin, Türkiye, 16 Aralık 2022

- XX. **Yeni Tat Algısı: Kokumi Üzerine Bir İnceleme**
HASTAOĞLU E., TAŞCI Ş.
International Congress On Food Researches, Sivas, Türkiye, 14 Ekim 2022, ss.209-213
- XXI. **YENİ TAT ALGISI: KOKUMİ ÜZERİNE BİR İNCELEME**
Hastaoğlu E., Taşçı Ş.
INTERNATIONAL CONGRESS on FOOD RESEARCHES, Sivas, Türkiye, 14 - 16 Ekim 2022, ss.209-213
- XXII. **Gıda İsrafının Önlenmesi İçin Otel Mutfaklarında Artan Yemeklerden Yeni Yemek Türetme Uygulamaları**
Hastaoğlu E., Taşçı Ş.
International MALATYA Gastronomy Culture and Tourism Conference, Malatya, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2022, ss.640-648
- XXIII. **Bitkisel Kaynaklardan Taklit Hayvansal Yağ Üretimi**
GÖKSEL SARAÇ M., HASTAOĞLU E., CAN Ö. P.
International Congress On Food Researches, Sivas, Türkiye, 14 Ekim 2022, ss.69-75
- XXIV. **Gıda İsrafının Önlenmesi İçin Otel Mutfaklarında Artan Yemeklerden Yeni Yemek Türetme Uygulamaları**
HASTAOĞLU E., TAŞCI Ş.
International Malatya Gastronomy Culture And Tourism Conference, Malatya, Türkiye, 08 Ağustos 2022
- XXV. **Akdeniz ve Ege Bölgelerindeki Çocuk Dostu Otellerin Yeme İçme Hizmetlerinin İncelenmesi**
Taşçı Ş., Hastaoğlu E., İlhan B. N.
4th International Family, Youth and Child-Friendly Tourism Management Congress, İstanbul, Türkiye, 1 - 03 Haziran 2022, ss.18
- XXVI. **Farklı Soya Unu ve Dereotu Formülasyonları ile Hazırlanan Ekmeğin Duyusal Özelliklerinin Basit Toplamlı Ağırlıklandırma Yöntemi İle Karşılaştırılması**
Güler A., Keklik N. M., Hastaoğlu E.
GANUD - 3 International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics, İstanbul, Türkiye, 6 - 08 Mayıs 2022, ss.24-25
- XXVII. **Sivas Yöresel Yemeklerinin Dijitalleştirilmesi**
Koç H., Hastaoğlu E.
GANUD - 3 INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY, NUTRITION AND DIETETICS, İstanbul, Türkiye, 06 Mayıs 2022, ss.216-220
- XXVIII. **YAŞLANMA SÜRECİNDE KOLAJEN İÇERİKLİ BESLENMENİN ÖNEMİ**
HASTAOĞLU E., GÖKSEL SARAÇ M.
1. INTERNATIONAL CONGRESS OF GERONTOLOGY, Sivas, Türkiye, 18 Mart 2022, ss.152-156
- XXIX. **AGING in FUNCTIONAL FOODS and INGREDIENTS**
HASTAOĞLU E., CAN Ö. P.
1. INTERNATIONAL CONGRESS OF GERONTOLOGY, Sivas, Türkiye, 18 Mart 2022, ss.147-151
- XXX. **Determination of Uses of Turkish Coffee in Milk Desserts: Turkish Coffee Rice Pudding (Sütlaç)**
HASTAOĞLU E.
International Anatolian Conference On Coffee & Cocoa, Malatya, Türkiye, 03 Aralık 2021, ss.7-11
- XXXI. **Researching Online Food Orders by Geographical Regions: The Yemeksepeti Sample**
HASTAOĞLU E.
AHI EVRAN International Conference on Scientific Research, Kırşehir, Türkiye, 30 Kasım 2021, cilt.3, ss.743-749
- XXXII. **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, Türkiye, 24 Eylül 2021, ss.110-111
- XXXIII. **Türk Kahvesinin Gastronomimizdeki Yeri ve Kahve Falının Gastronomik Unsur Olarak Turist Görüşlerin Belirlenmesi**

HASTAOĞLU E.

Black Sea Summit 7th International Social Sciences Congress, Ordu, Türkiye, 28 Ağustos 2021, ss.105

XXXIV. **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, Türkiye, 03 Eylül 2021

XXXV. **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, Türkiye, 16 Nisan 2021, ss.153-154

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

HASTAOĞLU E., BERNA S., SİBEL D.

5th International Management and Social Research Conference, 17 - 18 Ekim 2020, ss.18-19

XXXVII. **Coğrafi İşaretli Et Ürünleri**

VURAL H., HASTAOĞLU E.

IV. Et Ürünleri Çalıştayı, Türkiye, 6 - 08 Ekim 2020, ss.105

XXXVIII. **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 Sempzoyumu, 17 - 19 Eylül 2020

XXXIX. **Diet Fiber Use in Emulsified Meat Products**

HASTAOĞLU E., VURAL H.

International Nutrition Conference 2K20, 22 - 23 Temmuz 2020

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

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

2. Uluslararası Çocuk Dostu Turizm Kongresi, Türkiye, 12 Kasım 2019

XLI. **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 Ekim 2019

XLII. **LAVANTANIN SIVAS EKOLOJİK ŞARTLARINDA UÇUCU YAĞ ORANIN VE KOMPOZİSYONUNUN BELİRLENMESİ**

DİNÇEL B., GÖKSEL SARAÇ M., HASTAOĞLU E.

ANKARA INTERNATIONAL CONGRESS ON SCIENTIFIC RESEARCHES, Ankara, Türkiye, 4 - 06 Ekim 2019, ss.357-365

XLIII. **Otelerde Çocukların Severek Tükettiği Makarna Çeşitlerine Alternatif Olabilecek Yöresel ürün: Sivas kavurma Eriştesi**

Şeker İ. T., Hastaoğlu E.

2. ULUSLARARASI ÇOCUK DOSTU KONGRESİ, Sivas, Türkiye, 24 - 27 Nisan 2019, ss.173-180

XLIV. **Current View Of Third Age Tourism**

HASTAOĞLU F., HASTAOĞLU E., BIÇAKÇIGİL R.

International Symposium on Multidisciplinary Academic Studies, 16 - 17 Kasım 2018

XLV. **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 Eylül 2018

XLVI. **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, Türkiye, 20 - 22 Eylül 2018

XLVII. **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, Türkiye, 20 - 22 Eylül 2018

- XLVIII. Otel Mutfaklarında Kullanılan Renklendiricilerin Çocuk Sağlığı Açısından Etkileri**
HASTAOĞLU E., CAN Ö. P., VURAL H.
1. Uluslararası Çocuk Dostu Turizm Kongresi, 25 - 28 Nisan 2018
- XLIX. 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 Ekim 2017
- L. PASTIRMADAKİ TUZUN AZALTIKILMASINDA POTASYUM KlorÜRÜN ETKİSİ**
HASTAOĞLU E., VURAL H.
İç Anadolu Bölgesi 3. Tarım ve Gıda Kongresi, 26 - 28 Ekim 2017
- LI. EMÜLSİFİYE ET ÜRÜNLERİNDE DİYET LİF KULLANIMI**
HASTAOĞLU E., VURAL H.
İç Anadolu Bölgesi 3. Tarım ve Gıda Kongresi, 26 - 28 Ekim 2017
- LII. Yaşlılıkta Güncel Sorun: Yetersiz Beslenme**
HASTAOĞLU F., HASTAOĞLU E.
I. Uluslararası Bilimsel ve Mesleki Çalışmalar Kongresi, 5 - 08 Ekim 2017
- LIII. Production Techniques of Madimak Tea (Polygonum cognatum Meissn)**
HASTAOĞLU E., GÖKSEL SARAÇ M., DİNÇEL B.
International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, 9 - 12 Mayıs 2017
- LIV. Effects of Nisin and Natamycin on Microbiological and Physiochemical 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 Ekim 2015 - 29 Ekim 2016
- LV. DISTRIBUTION 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, Eger, Macaristan, 31 Mart - 02 Nisan 2016
- LVI. 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 Mart - 02 Nisan 2016
- LVII. KONTROLLÜ KOŞULLARDA ÜRETİLEN PASTIRMADA ÜRETİMİN STANDARDİZASYONU**
HASTAOĞLU E., VURAL H.
4. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU, 19 - 24 Nisan 2014
- LVIII. AVRUPA ÜLKELERİNDE TİCARİ SOFRALIK ZEYTİN İLE ZEYTİNYAĞI ÜRETİM TEKNİKLERİ KONUSUNDA EĞİTİM-I-ZEYTİNCİLİK ARAŞTIRMA SAHASI**
DAMAR İ., DEMİROK SONCU E., HASTAOĞLU E.
I.Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi, Türkiye, 17 - 18 Mayıs 2008

Ansiklopedide Bölümler

- I. Türkiye Turizm Ansiklopedisi**
HASTAOĞLU E.
DETAY YAYINCILIK, ss., 2022

Desteklenen Projeler

- Eyce Ş., Hastaoğlu E., TÜBİTAK Projesi, Meyve ve Sebze Kabuklarından İçecek Geliştirilmesi ve Moleküler Gastronomi Teknikleri ile Sunum Olanaklarının Belirlenmesi, 2023 - 2024
Hastaoğlu E., TÜBİTAK - AB COST Projesi , European Network for Assuring Food Integrity Using Non-destructive Spectral

Sensors, 2020 - 2024

Hastaoğlu E., TÜBİTAK Projesi, Turizm Fakültesi Öğrencilerine Afetlerde Gıda Tedariki ve Beslenme Eğitimi, 2023 - 2023
Göksel Saraç M., Dinçel B., Karaoğlu H. A., Hastaoğlu E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ultrason ve Mikrodalga Uygulamaları İle Tath Patates Çeşitlerinden (Mor ve Turuncu) Nişasta Üretimi ve Model Ürün Salamda Kullanım Olanaklarının Belirlenmesi, 2020 - 2021

Can Ö. P., Hastaoğlu E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ayran üretimi ve ürünün raf ömrünün araştırılması , 2019 - 2021

Ağaoğlu S., Ercan N., Hastaoğlu E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sığır Karaciğer, Böbrek Ve Kas Dokusunda Beta Laktam Ve Tetrasiklin Grubu Antibiyotik Kalıntılarının Araştırılması, 2018 - 2020

Şeker İ. T., Hastaoğlu E., Göksel Saraç M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Biberiye, defne yaprağı, sumak ve kekik aromatik bitkileriyle marine edilmiş ve vakumlanmış dana etlerinin fiziksel, kimyasal, duyu ve mikrobiyolojik kalitesinin belirlenmesi, 2018 - 2019

Can Ö. P., Hastaoğlu E., Vural H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Tavuk Etinin Farklı Esansiyel Yağlar ile Salam Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2017 - 2019

Yozgat F., Göksel Saraç M., Hastaoğlu E., Keskin Z. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Nisin ve Natamisin'in 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sivas yöresinde yetiştirilen büyük baş hayvanların çeşitli dokularındaki toksik metal içeriğinin mikrodalga çözünürleştirme sonrası belirlenmesi, 2013 - 2016

Bilimsel Danışmanlıklar

Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu (TÜBİTAK), Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, Türkiye, 2022 - Devam Ediyor

Metrikler

Yayın: 104

Atıf (WoS): 12

Atıf (Scopus): 27

H-İndeks (WoS): 8

H-İndeks (Scopus): 8

Akademi Dışı Deneyim

Yıldız Et Entegre Ltd. Şti.

Pınar Entegre Et A.Ş.

CNR - ISAFOM Istituto per i Sistemi Agricoli e Forestali del Mediterraneo