

## Doç.Dr. EMRE HASTAOĞLU

### Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 346 219 1010](tel:+903462191010) Dahili: 4977

E-posta: [ehastaoglu@cumhuriyet.edu.tr](mailto:ehastaoglu@cumhuriyet.edu.tr)

Diğer E-posta: [ehastaoglu@cumhuriyet.edu.tr](mailto: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

## SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.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, cilt.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, cilt.38, sa.2, ss.224-239, 2018 (SCI-Expanded)

## Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Farklı kurutma yöntemleri ile elde edilmiş peynir tozlarının ısı işlem görmüş sucukların kalite ve duyusal 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)
- II. **Mor ve Turuncu Tatlı Patates Diyet Lif Konsantrelerinin 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)
- III. **Gastronomi Turizmi Kapsamında Türkiye Peynir Çeşitliliği Haritası**  
HASTAOĞLU E., ERDOĞAN M., IŞKIN M.  
Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, cilt.25, sa.3, ss.1084-1113, 2021 (Hakemli Dergi)
- IV. **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)
- V. **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)
- VI. **Izgara Pişirilmiş Etlerin Duyusal Özelliklerine Farklı Marinatların Etkisinin Çok Kriterli Karar Verme Teknikler İle İncelenmesi**  
Hastaoğlu E.  
The Journal of International Social Research, cilt.14, sa.79, ss.161-167, 2021 (Hakemli Dergi)
- VII. **Sivas Sokak Lezzetleri ve Tüketicilerin Sokak Lezzetlerine Bakış Açısı**

- HASTAOĞLU E., SÜNBÜL B., DEMİRCİPĞLU S.  
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.9, sa.1, ss.299-313, 2021 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.9, sa.12, ss.2379-2384, 2021 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.1, sa.1, 2020 (Hakemli Dergi)
- X. **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)
- 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, cilt.24, sa.3, ss.310-316, 2020 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.4, sa.3, ss.2087-2101, 2020 (Hakemli Dergi)
- XIII. **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)
- XIV. **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)
- 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, sa.14, ss.10-16, 2018 (Hakemli Dergi)
- XVI. **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)
- 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, cilt.38, sa.4, ss.845-855, 2017 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.4, ss.721-728, 2017 (Hakemli Dergi)

## Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **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
- II. **Et ve Et Ürünlerinde Duyusal Analizler**  
HASTAOĞLU E.  
Tüm Yönleriyle Et Analizler, ÖZLEM PELİN CAN, Editör, Akademisyen Yayınevi, Ankara, ss.287-304, 2022
- III. **Sivas Çorbaları**

Hastaoğlu E.

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

- IV. **Gıdalarda Renk**  
Hastaoğlu E. (Editör)  
Akademisyen Kitabevi, Ankara, 2021
- V. **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
- VI. **Doğanşar**  
HASTAOĞLU E.  
Sivas Turizmi, Mustafa Işkın, Editör, Ekin Yayınevi, Ankara, ss.55-65, 2021
- VII. **Yıldızeli**  
HASTAOĞLU E.  
Sivas Turizmi, Mustafa Işkın, Editör, Ekin Yayınevi, Ankara, ss.173-183, 2021
- VIII. **Londra**  
HASTAOĞLU E.  
Dünya'da En Çok Ziyaret Edilen Destinasyonlar, Mustafa Işkın, Editör, Ekin Yayınevi, Ankara, ss.47-60, 2021
- IX. **Gıda ve Renk Kavramı**  
HASTAOĞLU E.  
Gıdalarda Renk, Emre Hastaoğlu, Editör, Akademisyen Yayınevi, Ankara, ss.1-14, 2021
- X. **Doğu Anadolu Bölgesi**  
HASTAOĞLU E.  
Türk Mutfağında Coğrafi İşaretili Lezzetler, Mustafa Işkın, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, ss.63-99, 2020
- XI. **Et ve Et Ürünlerinde Tekstür**  
HASTAOĞLU E.  
Gıdalarda Tekstür, Meryem Göksel Saraç, Editör, Nobel Yayınevi, ss.79-90, 2020

## **Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar**

- I. **Yöresel Tatlılara Ait Reçetelerin Moleküler Gastronomi Reçetelerine Dönüştürmesi Üzerine Bir İnceleme**  
HASTAOĞLU E., TAŞÇI Ş.  
The 15th International Scientific Research Congress, Ankara, Türkiye, 17 Aralık 2022
- II. **INTERPRETATION OF LOCAL DISHES WITH MOLECULAR GASTRONOMY TECHNIQUES**  
SOYKAN M., HASTAOĞLU E.  
INTERNATIONAL MEDITERRANEAN CONGRESS, Mersin, Türkiye, 16 Aralık 2022
- III. **Yeni Tat Algısı: Kokumi Üzerine Bir İnceleme**  
HASTAOĞLU E., TAŞÇI Ş.  
International Congress On Food Researches, Sivas, Türkiye, 14 Ekim 2022, ss.209-213
- IV. **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
- V. **Gıda İsrafının Önlenmesi İçin Otel Mutfaklarında Artan Yemeklerden Yeni Yemek Türetme Uygulamaları**  
HASTAOĞLU E., TAŞÇI Ş.  
International Malatya Gastronomy Culture And Tourism Conference, Malatya, Türkiye, 08 Ağustos 2022
- VI. **Farklı Soya Unu ve Dereotu Formülasyonları ile Hazırlanan Ekmeğin Duyusal Özelliklerinin Basit Toplamlı Ağırıklandırma 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

**VII. 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

**VIII. AGING in FUNCTIONAL FOODS and INGREDIENTS**

HASTAOĞLU E., CAN Ö. P.

1. INTERNATIONAL CONGRESS OF GERONTOLOGY, Sivas, Türkiye, 18 Mart 2022, ss.147-151

**IX. YAŞLANMA SÜRECİNDE KOLAJEN İÇERİKLİ BESLENMENİN ÖNEMİ**

HASTAOĞLU E., GÖKSEL SARAÇ M.

1. INTERNATIONAL CONGRESS OF GERONTOLOGY, Sivas, Türkiye, 18 Mart 2022, ss.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, Türkiye, 03 Aralık 2021, ss.7-11

**XI. 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

**XII. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Sivas Yöresel Yiyeceklerinin Gastronomi Turizm Etkileri Üzerine Bilgi Düzeylerinin Araştırılması**

HASTAOĞLU E.

5th International West Asia Congress Of Tourism Research, Van, Türkiye, 24 Eylül 2021, ss.110-111

**XIII. Türk Kahvesinin Gastronomimizdeki Yeri ve Kahve Falının Gastronomik Unsur Olarak Turist Görüşlerinin Belirlenmesi**

HASTAOĞLU E.

Black Sea Summit 7th International Social Sciences Congress, Ordu, Türkiye, 28 Ağustos 2021, ss.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, Türkiye, 03 Eylül 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, Türkiye, 16 Nisan 2021, ss.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 Ekim 2020, ss.18-19

**XVII. Coğrafi İşaretli Et Ürünleri**

VURAL H., HASTAOĞLU E.

IV. Et Ürünleri Çalıştayı, Türkiye, 6 - 08 Ekim 2020, ss.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 Sempzoyumu, 17 - 19 Eylül 2020

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

HASTAOĞLU E., VURAL H.

International Nutrition Conference 2K20, 22 - 23 Temmuz 2020

**XX. LAVANTANIN SIVAS EKOLOJİK ŞARTLARINDA UÇUCU YAĞ ORANININ VE KOMPOZİSYONUNUN BELİRLENMESİ**

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

- 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 Ekim 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, Türkiye, 24 - 27 Nisan 2019, ss.173-180
- XXIII. **Current View Of Third Age Tourism**  
HASTAOĞLU F., HASTAOĞLU E., BIÇAKÇIGİL R.  
International Symposium on Multidisciplinary Academic Studies, 16 - 17 Kasım 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 Eylül 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, Türkiye, 20 - 22 Eylül 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, Türkiye, 20 - 22 Eylül 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 Nisan 2018
- XXVIII. **PASTIRMADAKİ TUZUN AZALTILMASINDA POTASYUM KLORÜRÜN ETKİSİ**  
HASTAOĞLU E., VURAL H.  
İç Anadolu Bölgesi 3. Tarım ve Gıda Kongresi, 26 - 28 Ekim 2017
- XXIX. **EMÜLSİFİYE ET ÜRÜNLERİNDE DİYET LİF KULLANIMI**  
HASTAOĞLU E., VURAL H.  
İç Anadolu Bölgesi 3. Tarım ve Gıda Kongresi, 26 - 28 Ekim 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 Ekim 2017
- XXXI. **Yaşlılıkta Güncel Sorun: Yetersiz Beslenme**  
HASTAOĞLU F., HASTAOĞLU E.  
I. Uluslararası Bilimsel ve Mesleki Çalışmalar Kongresi, 5 - 08 Ekim 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 Mayıs 2017
- XXXIII. **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
- XXXIV. **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
- 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 Mart - 02 Nisan 2016

XXXVI. **KONTROLLÜ KOŞULLARDA ÜRETİLEN PASTIRMADA ÜRETİMİN STANDARDİZASYONU**  
HASTAOĞLU E., VURAL H.

4. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU, 19 - 24 Nisan 2014

XXXVII. **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**

Göksel Saraç M., Dinçel B., Karaoğlan 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, duyuusal 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 (TUBİTAK), Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, Türkiye, 2022 - Devam Ediyor

## **Metrikler**

Yayın: 74

Atf (WoS): 12

Atf (Scopus): 19

H-İndeks (WoS): 1

H-İndeks (Scopus): 2