

Prof. Dr. FATİH TÖRNÜK

Kişisel Bilgiler

E-posta: ftornuk@cumhuriyet.edu.tr

Diğer E-posta: fthtrnk@gmail.com

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: kb85IDUAAAAJ

ORCID: 0000-0002-7313-0207

ScopusID: 37073587500

Yoksis Araştırmacı ID: 193684

Eğitim Bilgileri

Doktora, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2009 - 2014

Yüksek Lisans, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2006 - 2009

Lisans, Selçuk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2002 - 2006

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

Doktora, Biyoaktif madde yüklenmiş nanokillerle güçlendirilmiş aktif ambalaj üretimi ve gıda ambalajlamada kullanımı, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2014

Yüksek Lisans, Farklı nispi nem ve sıcaklıklarda üretilen buğday filizlerinin mikrobiyal yükünün belirlenmesi ve azaltma olanaklarının araştırılması, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2009

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2024 - Devam Ediyor

Prof. Dr., Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., 2023 - 2024

Doç. Dr., Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., 2019 - 2023

Dr. Öğr. Üyesi, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., 2014 - 2019

Uzman, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., 2013 - 2014

Öğretim Görevlisi, Erciyes Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu M.Y.O, 2009 - 2013

Öğretim Görevlisi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Suşehri Timur Karabal Meslek Yüksekokulu, 2007 - 2009

Akademik İdari Deneyim

Komisyon Üyesi, Tarım ve Orman Bakanlığı, Bulaşanlar Komisyonu, 2021 - 2024

Rektörlüğe Bağlı Komisyon Üyesi, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., 2018 - 2023

Bölüm Başkan Yardımcısı, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., 2015 - 2019

Verdiği Dersler

Yaşlılıkta Beslenme, Lisans, 2024 - 2025

Besin Kimyası 1, Lisans, 2024 - 2025

Beslenme İlkeleri 1, Lisans, 2024 - 2025

Yönetilen Tezler

Törnük F., Geleneksel Laktofermente İçeceklerden İzole Edilen Bazı Probiyotik Bakterilerin Mikroenkapsülasyon Koşullarının Optimizasyonu ve Probiyotik Kayısı Pestili Üretiminde Kullanımı, Doktora, E.ŞEYMA(Öğrenci), 2024

Törnük F., Bozada laktik asit bakterisi ve maya starter kültürü kullanımının mineral, biyoaktif madde ve protein biyoerişilebilirliğine etkisi, Doktora, M.USAL(Öğrenci), 2024

Törnük F., Enkapsüle kekik, karanfil ve adaçayı uçucu yağların fonksiyonel sakız üretiminde kullanımı, Yüksek Lisans, B.BARMAN(Öğrenci), 2024

Törnük F., Tek kullanımlık plastik bardaklardan sıvı gıdalara mikroplastik ve nanoplastik geçişinin tespiti, Doktora, S.AKBULUT(Öğrenci), 2024

Törnük F., İğde unu katkılı diyet lifçe zenginleştirilmiş fonksiyonel kraker üretimi, Yüksek Lisans, B.DÜŞKÜN(Öğrenci), 2024

Törnük F., Karaçam ve kızılçam ağaç kabuğu ekstraktlarının biyoaktif niteliklerinin belirlenmesi ve model gıda uygulamaları, Doktora, K.FEYZA(Öğrenci), 2023

Törnük F., Kayısı posasından fenolik bileşen ve selüloz nanokristaliekstraksiyon koşullarının optimizasyonu, Doktora, E.DİNÇEL(Öğrenci), 2023

Törnük F., Probiyotik taşıyıcısı vişne nektarı üretimi ve fizikokimyasal, fonksiyonel ve biyoaktif özelliklerinin incelenmesi, Doktora, P.KÜBRA(Öğrenci), 2023

Törnük F., Farklı ağaç yapraklarından selülozun kazanımı ve biyobozunur ambalajlamada değerlendirilmesi, Yüksek Lisans, S.ÇELİK(Öğrenci), 2022

Törnük F., Modifiye nanokillerin biyobozunur gıda ambalajlarında kullanımı, Doktora, K.İLASLAN(Öğrenci), 2022

Törnük F., Khelil A., Contribution à l'élaboration d'un bio-conservateur à base des huiles essentielles de quelques plantes aromatiques et médicinales., Doktora, Z.Mahcene(Öğrenci), 2021

Törnük F., Çeşitli yenilebilir çiçeklerde fenolik ekstraksiyon koşullarının optimizasyonu ve bazı biyoaktif özelliklerin belirlenmesi, Yüksek Lisans, B.YAŞAR(Öğrenci), 2021

Törnük F., Ruşeym yağının nanoenkapsülasyonu ve gıdalarda kullanım olanaklarının artırılması, Doktora, G.KUTLU(Öğrenci), 2021

Törnük F., Türkiye'nin farklı bölgelerinden temin edilen madımak örneklerinin bazı biyoaktif özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, N.MARANGOZ(Öğrenci), 2020

Törnük F., Timol yüklü kitosan nanopartiküllerinin optimizasyonu ve karakterizasyonu, Doktora, M.ALİ(Öğrenci), 2020

Törnük F., Ekmeklik unlara diyet lif kaynağı olarak iğde tozu ilavesinin hamur ve ekmek kalitesi üzerine etkisinin incelenmesi, Yüksek Lisans, Z.YAVUZ(Öğrenci), 2019

Törnük F., Elektropüskürtme yöntemiyle propolis yüklenmiş polivinil alkol nanopartiküllerinin üretimi ve karakterizasyonu, Yüksek Lisans, B.SUBAŞI(Öğrenci), 2018

Törnük F., Çemen tohumu bazlı nanokil katkılı biyobozunur nanokompozit film üretimi ve karakterizasyonu, Yüksek Lisans, S.MEMİŞ(Öğrenci), 2017

- Törnük F., Optimization of ultraviolet pasteurization conditions of shalgam (şalgam) juice and determination of its shelf life, Yüksek Lisans, K.DOĞAN(Öğrenci), 2017
- Törnük F., Buğday, maş fasulyesi ve yeşil mercimeğin çimlendirme öncesi bitki hidrosolleri ile dekontaminasyonu, Yüksek Lisans, N.ŞAHAN(Öğrenci), 2017
- Törnük F., Satureja hortensis L. uçucu yağı yüklenmiş kitosan nanopartiküllerinin ve kitosan filmlerin üretimi ve karakterizasyonu, Yüksek Lisans, G.CANSU(Öğrenci), 2016
- Törnük F., İstanbul ilinde satışı sunulan pastalarda patojen bakteri varlığının incelenmesi, Yüksek Lisans, E.ÇALIŞKAN(Öğrenci), 2016
- Törnük F., Zayıf unların ekmeçlik kalitelerinin pelemir (Cephalaria syriaca) ekstraktı ilavesiyle geliştirilmesi, Yüksek Lisans, E.ŞEYMA(Öğrenci), 2016

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Enzymatic and antimicrobial activities of lactic acid bacteria and yeasts isolated from boza, a traditional fermented grain based beverage**
Usal M., Özgölet M., Arıcı M., Törnük F.
Food Bioscience, cilt.61, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Nanoencapsulation of wheat germ oil with chitosan-nettle seed gum-ovalbumin: Preparation, optimization, and characterization**
Kutlu G., AKMAN P. K., Erol K. F., BOZKURT F., TÖRNÜK F.
European Journal of Lipid Science and Technology, cilt.126, sa.10, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Effects of heat treatment and ultraviolet radiation on physicochemical, microbiological, and bioactive properties of shalgam juice**
Erol K. F., Kutlu G., Baslar M., TÖRNÜK F.
Food Science and Nutrition, cilt.12, sa.10, ss.8441-8453, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **Recovery and characterization of cellulose microfibrils from fallen leaves and evaluation of their potential as reinforcement agents for production of new biodegradable packaging materials**
Çelik S., Kutlu G., Törnük F.
FOOD SCIENCE & NUTRITION, cilt.12, sa.10, ss.8364-8376, 2024 (SCI-Expanded)
- V. **The effect of free and encapsulated probiotic bacteria on some physicochemical, microbiological, and textural properties of apricot leather (pestil) during storage**
Bağdat E. S., Kutlu G., Törnük F.
Journal of Food Science, cilt.89, sa.8, ss.4688-4703, 2024 (SCI-Expanded)
- VI. **Microplastic Release from Single-Use Plastic Beverage Cups**
Akbulut S., AKMAN P. K., TÖRNÜK F., Yetim H.
Foods, cilt.13, sa.10, 2024 (SCI-Expanded)
- VII. **A Sustainable Innovation: Functionalization of Pasta with Methanol Extract of Turkish Red Pine (Pinus brutia Ten.) Barks**
Erol K. F., Kutlu G., Olgun E. O., TÖRNÜK F.
Waste and Biomass Valorization, 2024 (SCI-Expanded)
- VIII. **Evaluating the multifaceted impact of Cephalaria extract on dough quality: Antioxidant, antimicrobial, and cytotoxic properties**
Bağdat E. Ş., BOZKURT F., Kahraman İlikkan Ö., SAĞDIÇ O., TÖRNÜK F.
International Journal of Food Science and Technology, 2024 (SCI-Expanded)
- IX. **Design and characterization of chitosan-based films incorporated with summer savory (Satureja hortensis L.) essential oil for active packaging**
Atlas G. C., Kutlu G., TÖRNÜK F.
International Journal of Biological Macromolecules, cilt.254, 2024 (SCI-Expanded)
- X. **Use of cellulose microfibrils from olive pomace to reinforce green composites for sustainable packaging applications**

Amara C., El Mahdi A., AKMAN P. K., Medimagh R., TÖRNÜK F., Khwaldia K.

Food Science and Nutrition, cilt.11, sa.9, ss.5102-5113, 2023 (SCI-Expanded)

- XI. **Development and characterization of a novel sodium alginate based active film supplemented with Lactiplantibacillus plantarum postbiotic**
AKMAN P. K., Kutlu G., TÖRNÜK F.
International Journal of Biological Macromolecules, cilt.244, 2023 (SCI-Expanded)
- XII. **Structural Characterization, Technofunctional and Rheological Properties of Sesame Proteins Treated by High-Intensity Ultrasound**
Gul O., Saricaoglu F. T., ATALAR İ., Gül L. B., TÖRNÜK F., Simsek S.
Foods, cilt.12, sa.9, 2023 (SCI-Expanded)
- XIII. **Production of tomato powder from tomato puree with foam-mat drying using green pea aquafaba: drying parameters and bioaccessibility of bioactive compounds**
Kilicli M., Erol K. F., TOKER Ö. S., TÖRNÜK F.
Journal of the Science of Food and Agriculture, cilt.103, sa.7, ss.3691-3700, 2023 (SCI-Expanded)
- XIV. **Extraction Optimization and Characterization of Cellulose Nanocrystals from Apricot Pomace**
Dinçel Kasapoğlu E., Kahraman S., TÖRNÜK F.
Foods, cilt.12, sa.4, 2023 (SCI-Expanded)
- XV. **Process optimization of a cereal-based fermented beverage (Boza) powder and investigating upscaling conditions**
Gül O., ATALAR İ., TÖRNÜK F., AKGÜN A.
Journal of Food Process Engineering, cilt.46, sa.2, 2023 (SCI-Expanded)
- XVI. **Characterization of Silver Ions-Doped Organomodified Nanoclays**
İlaslan K., TÖRNÜK F.
Arabian Journal for Science and Engineering, cilt.48, sa.1, ss.327-340, 2023 (SCI-Expanded)
- XVII. **Edible flowers as sources of bioactive compounds: Determination of phenolic extraction conditions**
Yasar B., Kutlu G., TÖRNÜK F.
International Journal of Gastronomy and Food Science, cilt.30, 2022 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Recent advances in the improvement of carboxymethyl cellulose-based edible films**
Yildirim-Yalcin M., TÖRNÜK F., TOKER Ö. S.
Trends in Food Science and Technology, cilt.129, ss.179-193, 2022 (SCI-Expanded)
- XIX. **Incorporation of oleaster (Elaeagnus angustifolia L.) flour into white bread as a source of dietary fibers**
Yavuz Z., Kutlu G., TÖRNÜK F.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.46, sa.11, 2022 (SCI-Expanded)
- XX. **Development of polycaprolactone biodegradable films reinforced with silver-doped organoclay and effect on the microbiological quality of ground beef meat**
İlaslan K., TÖRNÜK F., Durak M. Z.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.46, sa.10, 2022 (SCI-Expanded)
- XXI. **Fabrication and characterization of curcumin loaded ovalbumin nanocarriers and bioactive properties**
AKMAN P. K., BOZKURT F., TÖRNÜK F.
Food Science and Technology (Brazil), cilt.42, 2022 (SCI-Expanded)
- XXII. **Optimization of ultrasound assisted antioxidant extraction from apricot pomace using response surface methodology**
Kasapoğlu E. D., Kahraman S., TÖRNÜK F.
Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.15, sa.6, ss.5277-5287, 2021 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Potential probiotic lactic acid bacteria isolated from fermented gilaburu and shalgam beverages**
AKMAN P. K., ÖZÜLKÜ G., TÖRNÜK F., Yetim H.
LWT, cilt.149, 2021 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Role of non-thermal treatments and fermentation with probiotic Lactobacillus plantarum on in vitro bioaccessibility of bioactives from vegetable juice**

- DOĞAN K. M., AKMAN P. K., TÖRNÜK F.
Journal of the Science of Food and Agriculture, cilt.101, sa.11, ss.4779-4788, 2021 (SCI-Expanded)
- XXV. **Home-made cheese preservation using sodium alginate based on edible film incorporating essential oils**
Mahcene Z., Khelil A., Hasni S., BOZKURT F., Goudjil M. B., TÖRNÜK F.
Journal of Food Science and Technology, cilt.58, sa.6, ss.2406-2419, 2021 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Fabrication and characterization of probiotic Lactobacillus plantarum loaded sodium alginate edible films**
AKMAN P. K., BOZKURT F., DOĞAN K. M., TÖRNÜK F., Tamturk F.
Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.15, sa.1, ss.84-92, 2021 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Extraction of a novel water-soluble gum from nettle (Urtica dioica) seeds: Optimization and characterization**
Kutlu G., BOZKURT F., TÖRNÜK F.
International Journal of Biological Macromolecules, cilt.162, ss.480-489, 2020 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Optimization of production parameters for fabrication of thymol-loaded chitosan nanoparticles**
ÇAKIR M., Icyer N. C., TÖRNÜK F.
International Journal of Biological Macromolecules, cilt.151, ss.230-238, 2020 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Development and characterization of sodium alginate based active edible films incorporated with essential oils of some medicinal plants**
Mahcene Z., Khelil A., Hasni S., AKMAN P. K., BOZKURT F., Birech K., Goudjil M. B., TÖRNÜK F.
International Journal of Biological Macromolecules, cilt.145, ss.124-132, 2020 (SCI-Expanded)
- XXX. **Development of probiotic carrier dried apples for consumption as snack food with the impregnation of Lactobacillus paracasei**
AKMAN P. K., Uysal E., Ozkaya G. U., TÖRNÜK F., Durak M. Z.
LWT, cilt.103, ss.60-68, 2019 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Synthesis and Biological Evaluation of Novel Tricyclic Pyrrolidinyl (R)-Alcohols and Amines**
Şahin E., KILIÇ H., TÖRNÜK F., Dertli E.
Journal of Heterocyclic Chemistry, cilt.56, sa.3, ss.824-831, 2019 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Determination of mold contamination and aflatoxin levels of the meat products/ingredients collected from Turkey market**
Cavus S., TÖRNÜK F., SARIOĞLU K., Yetim H.
Journal of Food Safety, cilt.38, sa.5, 2018 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **Development of LLDPE based active nanocomposite films with nanoclays impregnated with volatile compounds**
TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O., Hancer M., Yetim H.
Food Research International, cilt.107, ss.337-345, 2018 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Production and characterization of a new biodegradable fenugreek seed gum based active nanocomposite film reinforced with nanoclays**
Memiş S., TÖRNÜK F., BOZKURT F., Durak M. Z.
International Journal of Biological Macromolecules, cilt.103, ss.669-675, 2017 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Effect of xanthan and locust bean gum synergistic interaction on characteristics of biodegradable edible film**
Kurt Kızıdoğan A., TOKER Ö. S., TÖRNÜK F.
International Journal of Biological Macromolecules, cilt.102, ss.1035-1044, 2017 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **Effects of some Food Juices and Additives on some Physicochemical, Textural, Color, Microbiological and Sensory Properties of Cemen Paste**
Yetim H., EKİCİ L., Ozcan C., Ozturk I., TÖRNÜK F., Karaman S.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.41, sa.3, 2017 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **Microencapsulation of fig seed oil rich in polyunsaturated fatty acids by spray drying**
Cihat Icyer N., TOKER Ö. S., KARASU S., TÖRNÜK F., Kahyaoglu T., ARICI M.
Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.11, sa.1, ss.50-57, 2017 (SCI-Expanded)

- XXXVIII. **Decontamination of iceberg lettuce by some plant hydrosols**
Ozturk I., TÖRNÜK F., Caliskan-Aydogan O., Durak M. Z., SAĞDIÇ O.
LWT, cilt.74, ss.48-54, 2016 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **Multiple response optimization of the effect of Thyme essential oil against *Listeria monocytogenes* in ground meat at different times and temperatures**
TÖRNÜK F., Yilmaz M. T., Ozturk I., SAĞDIÇ O., ARICI M., Durak M. Z., BAYRAM M.
Medycyna Weterynaryjna, cilt.72, sa.7, ss.435-447, 2016 (SCI-Expanded)
- XL. **Development of chitosan nanoparticles loaded with summer savory (*Satureja hortensis* L.) essential oil for antimicrobial and antioxidant delivery applications**
Feyzioglu G. C., TÖRNÜK F.
LWT, cilt.70, ss.104-110, 2016 (SCI-Expanded)
- XLI. **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, cilt.70, ss.24-32, 2016 (SCI-Expanded)
- XLII. **Antioxidant and Textural Properties and Aroma and Fatty Acid Profile of Meatless Cig Kofte, a Special Food in Turkey, Produced by Industrial Processing**
Ozturk I., Karaman S., Tastemur B., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O., Kayacier A.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.40, sa.1, ss.48-55, 2016 (SCI-Expanded)
- XLIII. **Application of plant hydrosols for decontamination of wheat, lentil and mung bean seeds prior to sprouting**
Sahan N., TÖRNÜK F.
Quality Assurance and Safety of Crops and Foods, cilt.8, sa.4, ss.575-582, 2016 (SCI-Expanded)
- XLIV. **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.
LWT, cilt.65, ss.1044-1049, 2016 (SCI-Expanded)
- XLV. **A Novel Method for Fresh-Cut Decontamination: Efficiency of Vaporized Ethyl Pyruvate in Reducing *Staphylococcus aureus* and *Escherichia coli* O157: H7 from Fresh Parsley**
TÖRNÜK F., Durak M. Z.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.39, sa.6, ss.1518-1524, 2015 (SCI-Expanded)
- XLVI. **Decontamination of *Escherichia coli* O157: H7 and *Staphylococcus aureus* from Fresh-Cut Parsley with Natural Plant Hydrosols**
TÖRNÜK F., Dertli E.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.39, sa.6, ss.1587-1594, 2015 (SCI-Expanded)
- XLVII. **Molecular characterization of silver-stearate nanoparticles (AgStNPs): A hydrophobic and antimicrobial material against foodborne pathogens**
BAKIRDERE S., Yilmaz M. T., TÖRNÜK F., KEYF S., ERARSLAN A., SAĞDIÇ O., Kocabas B.
Food Research International, cilt.76, ss.439-448, 2015 (SCI-Expanded)
- XLVIII. **Antioxidant, antimicrobial, mineral, volatile, physicochemical and microbiological characteristics of traditional home-made Turkish vinegars**
Ozturk I., Caliskan O., TÖRNÜK F., Ozcan N., YALÇIN H., Baslar M., SAĞDIÇ O.
LWT, cilt.63, sa.1, ss.144-151, 2015 (SCI-Expanded)
- XLIX. **Effects of black carrot concentrate on some physicochemical, textural, bioactive, aroma and sensory properties of sucuk, a traditional Turkish dry-fermented sausage**
EKİCİ L., Ozturk I., Karaman S., Caliskan O., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O., Yetim H.
LWT, cilt.62, sa.1, ss.718-726, 2015 (SCI-Expanded)
- L. **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., Geçgel Ü., SAĞDIÇ O., Ozcan N., Gül O.
Journal of Agricultural and Food Chemistry, cilt.63, sa.8, ss.2305-2313, 2015 (SCI-Expanded)

- LI. **Essential oil composition, antimicrobial and bioactive properties of origanum hypericifolium, an endemic plant species grown in Turkey**
FAKİR H., Us A. A., SAĞDIÇ M., TÖRNÜK F.
Research Journal of Biotechnology, cilt.10, sa.11, ss.102-108, 2015 (SCI-Expanded)
- LII. **LLDPE based food packaging incorporated with nanoclays grafted with bioactive compounds to extend shelf life of some meat products**
TÖRNÜK F., Hancer M., SAĞDIÇ O., Yetim H.
LWT, cilt.64, sa.2, ss.540-546, 2015 (SCI-Expanded)
- LIII. **Effect of wheat sprout powder incorporation on lipid oxidation and physicochemical properties of beef patties**
Ozturk I., SAĞDIÇ O., TÖRNÜK F., Yetim H.
International Journal of Food Science and Technology, cilt.49, sa.4, ss.1112-1121, 2014 (SCI-Expanded)
- LIV. **Application of predictive inactivation models to evaluate survival of staphylococcus aureus in fresh-cut apples treated with different plant hydrosols**
TÖRNÜK F., Ozturk I., SAĞDIÇ O., ERARSLAN A., Erkmekçi O.
International Journal of Food Properties, cilt.17, sa.3, ss.587-598, 2014 (SCI-Expanded)
- LV. **Rheological and some physicochemical properties of probiotic boza beverage fermented with Lactobacillus casei Shirota: Application of principal component analysis for the characterisation**
TÖRNÜK F., Ozturk I., Karaman S., SAĞDIÇ O., Yetim H.
Quality Assurance and Safety of Crops and Foods, cilt.6, sa.2, ss.237-247, 2014 (SCI-Expanded)
- LVI. **Quality characterization of artisanal and retail Turkish blossom honeys: Determination of physicochemical, microbiological, bioactive properties and aroma profile**
TÖRNÜK F., Karaman S., Ozturk I., TOKER Ö. S., Tastemur B., SAĞDIÇ O., DOĞAN M., Kayacı A.
Industrial Crops and Products, cilt.46, ss.124-131, 2013 (SCI-Expanded)
- LVII. **Inactivation of non-toxicogenic and toxicogenic Escherichia coli O157:H7 inoculated on minimally processed tomatoes and cucumbers: Utilization of hydrosols of Lamiaceae spices as natural food sanitizers**
SAĞDIÇ O., Ozturk I., TÖRNÜK F.
Food Control, cilt.30, sa.1, ss.7-14, 2013 (SCI-Expanded)
- LVIII. **Physicochemical and rheological characteristics of alcohol-free probiotic boza produced using Lactobacillus casei Shirota: Estimation of the apparent viscosity of boza using nonlinear modeling techniques**
Öztürk I., Karaman S., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O.
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, cilt.37, sa.4, ss.475-487, 2013 (SCI-Expanded)
- LIX. **Interaction Between Some Phenolic Compounds and Probiotic Bacterium in Functional Ice Cream Production**
SAĞDIÇ O., Ozturk I., Cankurt H., TÖRNÜK F.
Food and Bioprocess Technology, cilt.5, sa.8, ss.2964-2971, 2012 (SCI-Expanded)
- LX. **Application of non-linear models to predict inhibition effects of various plant hydrosols on Listeria monocytogenes inoculated on fresh-cut apples**
Ozturk I., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O., Kisi O.
Foodborne Pathogens and Disease, cilt.9, sa.7, ss.607-616, 2012 (SCI-Expanded)
- LXI. **Efficacy of various plant hydrosols as natural food sanitizers in reducing Escherichia coli O157:H7 and Salmonella Typhimurium on fresh cut carrots and apples**
TÖRNÜK F., Cankurt H., Ozturk I., SAĞDIÇ O., Bayram O., Yetim H.
International Journal of Food Microbiology, cilt.148, sa.1, ss.30-35, 2011 (SCI-Expanded)
- LXII. **Determination and improvement of microbial safety of wheat sprouts with chemical sanitizers**
TÖRNÜK F., Ozturk I., SAĞDIÇ O., Yetim H.
Foodborne Pathogens and Disease, cilt.8, sa.4, ss.503-508, 2011 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Optimization of spray-drying process parameters for microencapsulation of three probiotic lactic acid bacteria selected by their high viability rate in sucrose and fructose levels and high temperatures**
Bagdat E. S., AKMAN P. K., Kutlu G., TÖRNÜK F.
Systems Microbiology and Biomanufacturing, cilt.4, sa.2, ss.687-698, 2024 (Scopus)
- II. **Review of Arnebia euchroma as a Potential Medicinal Plant Based on Phytochemistry and Pharmacological Activity**
Kazybekov U., Kurmanbekova G., TÖRNÜK F.
Yuzuncu Yil University Journal of Agricultural Sciences, cilt.34, sa.1, ss.176-191, 2024 (Scopus)
- III. **Polyvinyl alcohol nanoparticles loaded with propolis extract: Fabrication, characterization and antimicrobial activity**
Subaşı-Zarbaliyev B., Kutlu G., TÖRNÜK F.
ADMET and DMPK, cilt.11, sa.4, ss.587-600, 2023 (ESCI)
- IV. **Effect of Addition of Fig Seed Cold Press Oil Byproduct on Physicochemical, Sensory, Textural and Bioactive Properties of Bread**
ÇAKIR E., METİN YILDIRIM R., ÖZÜLKÜ G., TÖRNÜK F., TOKER Ö. S., SAĞDIÇ O., ARICI M.
European Food Science and Engineering, cilt.2, sa.2, ss.59-64, 2021 (Hakemli Dergi)
- V. **Effect of oleaster flour addition as a source of dietary fiber on rheological properties of wheat dough**
YAVUZ Z., TÖRNÜK F., DURAK M. Z.
European Food Science and Engineering, cilt.2, sa.1, ss.7-12, 2021 (Hakemli Dergi)
- VI. **Apricot juice processing byproducts as sources of value-added compounds for food industry**
DİNÇEL KASAPOĞLU E., KAHRAMAN S., TÖRNÜK F.
European Food Science and Engineering, cilt.1, sa.1, ss.18-23, 2020 (Hakemli Dergi)
- VII. **Improvement of bioavailability of bioactive compounds of medicinal herbs by drying and fermentation with Lactobacillus plantarum**
DOĞAN K. M., TÖRNÜK F.
Functional Foods in Health and Disease, cilt.9, sa.12, ss.735-748, 2019 (Scopus)
- VIII. **Tree barks as potential sources of value-added components for the food industry**
DOĞAN K., AKMAN P. K., TÖRNÜK F.
International Journal of Food Technology and Nutrition, cilt.2, sa.3-4, ss.25-35, 2019 (Hakemli Dergi)
- IX. **Improvement of Bioavailability of Sage and Mint by Ultrasonic Extraction**
DOĞAN K., ÇİÇEK P. K., TÖRNÜK F.
International Journal of Life Sciences and Biotechnology, cilt.2, ss.122-135, 2019 (Hakemli Dergi)
- X. **Microorganism incorporated edible films and coatings Mikroorganizma taşıyıcısı yenilebilir filmler ve kaplamalar**
Dinçel Kasapoğlu E., TÖRNÜK F.
Yuzuncu Yil University Journal of Agricultural Sciences, cilt.28, sa.4, ss.518-529, 2018 (Scopus)
- XI. **Effect of thyme and garlic aromatic waters on microbiological properties of raw milk cheese**
SAĞDIÇ O., Cankurt H., TÖRNÜK F., ARICI M.
Journal of Tekirdag Agricultural Faculty, cilt.14, sa.2, ss.22-33, 2017 (Scopus)
- XII. **Geleneksel Gıdaların Okul Çağı Çocuklarının Beslenmesindeki Rolü Üzerine Bir Araştırma**
KARAKAŞ H., TÖRNÜK F.
Cumhuriyet Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Fen Bilimleri Dergisi, cilt.37, sa.3, ss.292-302, 2016 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Nanokompozit gıda ambalaj malzemelerinde kullanılan nanokillerin sağlık boyutu**
TÖRNÜK F., ELİF ŞEYMA U., HANÇER M., YETİM H.
Gıda Teknolojisi, sa.11, ss.78-80, 2015 (Hakemsiz Dergi)
- XIV. **Yenilebilir bitki ve tohum filizlerinin fonksiyonel özellikleri**

YETİM H., ÖZTÜRK İ., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O., HAYTA M.
Gıda, cilt.35, sa.3, ss.205-210, 2010 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Biodegradable polymer nanocomposites for food packaging applications**
TÖRNÜK F., AKMAN P. K.
Biodegradable and Biocompatible Polymer Nanocomposites: Processing, Characterization, and Applications, Kalim Deshmukh, Mayank Pandey, Editör, Elsevier, ss.639-674, 2023
- II. **Vitamin Analizi**
TÖRNÜK F., YILMAZ M. T.
Gıda Analizi, Kamile Nazan Turhan, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.179-200, 2020
- III. **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, Anderson de Souza Sant'Ana, Editör, Wiley, ss.519-532, 2017
- IV. **MİKROBİYAL BİYOKÜTLE ÜRETİMİ**
ARICI M., SAĞDIÇ O., KARASU S., TÖRNÜK F.
ENDÜSTRİYEL MİKROBİYOLOJİYE GİRİŞ, İRFAN TURHAN, Editör, PALME YAYINCILIK, Ankara, ss.218-228, 2015
- V. **Biological preservation of foods**
SAĞDIÇ O., TÖRNÜK F., ÖZTÜRK İ., KARASU S., YILMAZ M. T.
Microbial Food Safety and Preservation Techniques, V Ravishankar Rai, Jamuna A. Bai, Editör, CRC Press, ss.453-473, 2014
- VI. **Antimicrobial Properties of Organosulfur Compounds**
SAĞDIÇ O., TÖRNÜK F.
Dietary Phytochemicals and Microbes, Amlan K. Patra, Editör, Springer, ss.127-156, 2012

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Maden Sularında Olası Mikroplastik Kirliliği**
AKBULUT S., TÖRNÜK F., YETİM H.
II. Uluslararası Maden Suyu Kongresi, İstanbul, Türkiye, 17 Kasım 2022, ss.162-165
- II. **Production optimization of lactofermented sour cherry juice using different probiotics**
AKMAN P. K., TÖRNÜK F., DURAK M. Z., YETİM H.
ICECAE 2021, Taşkent, Özbekistan, 14 Ekim 2021, cilt.1, ss.5
- III. **Production of fruit based drinks as carriers of probiotic bacteria Lactobacillus rhamnosus sp.**
ÇİÇEK P. K., TÖRNÜK F., YETİM H.
10th Probiotics, Prebiotics New Foods, Roma, İtalya, 8 - 10 Eylül 2019
- IV. **Development of chitosan nanoparticles loaded with carvacrol using ionic gelation method by central composite design**
ÇAKIR M. A., TÖRNÜK F.
International Conference on Science and Technology ICONST 2018, Prizren, Sırbistan, 5 - 09 Eylül 2018
- V. **Development of microbiological quality of sliced kashar cheese by packaging with active nanocomposite films containing nanoclays impregnated with natural antimicrobials**
TÖRNÜK F., HANÇER M., YETİM H.
Agriculture Food 6th International Conference, 20 - 24 Haziran 2018, ss.14
- VI. **The industrial application of Chorchorus olitorius mucilage in preserving quality of prime beef steaks stored at low temperature**
ARICI M., AWAD N., ÇAM M., YILMAZ M. T., SAĞDIÇ O., TÖRNÜK F.

The Japan Food Machinery Manufacturers' Association, Tokyo, Japonya, 12 - 15 Haziran 2018, cilt.83

- VII. **Edible Films as Carrier for Probiotic Bacteria: Survival of Lactobacillus paracasei in Sodium Alginate Based Films**
TÖRNÜK F., ÇİÇEK P. K., UYSAL E.
I. International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018
- VIII. **Preparation and Characterization of Curcumin Loaded Ovalbumin Nanoparticles**
TÖRNÜK F., ÇİÇEK P. K., BOZKURT F.
I. International Agricultural Science Congress, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.343
- IX. **Fruits as carrier for probiotic bacteria: survival of Lactobacillus paracasei and Lactobacillus GG in persimmon fruit**
Akman P. K., TÖRNÜK F., TOKER Ö. S.
JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, Athens, Yunanistan, 26 - 28 Nisan 2018
- X. **The effect of different extraction methods on total phenolic and antioxidant composition of hawthorn berries**
UÇAK G., ÇİÇEK P. K., TÖRNÜK F., YETİM H.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.323
- XI. **Effects of some fruit juices and additives on aroma profile of cemen paste**
YETİM H., EKİCİ L., ÖZCAN C., ÖZTÜRK İ., TÖRNÜK F., KARAMAN S.
6th International Chemistry Conference, Riyad, Suudi Arabistan, 8 - 10 Kasım 2016
- XII. **Thymus vulgaris uçucu yağı yüklenmiş kitosan nanopartiküllerinin antibakteriyel aktivitelerinin belirlenmesi**
BASAR Z. S., MEMİŞ S., TÖRNÜK F., DURAK M. Z.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.402
- XIII. **Çemen tohumu gamı bazlı nisin içeren biyobozunur filmlerin üretimi ve antimikrobiyel etkilerinin belirlenmesi**
MEMİŞ S., TÖRNÜK F.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.543
- XIV. **Pelemir (Cephalaria syriaca) ekstrakt ilaveli ekmeklerde renk analizi**
USLU E. Ş., TÖRNÜK F.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.140
- XV. **Cephalaria Syriaca Grains as a Natural and Novel Substance for Strengthening of Weak Wheat Flour Dough for Breadmaking A Farinograph Study**
TÖRNÜK F., USLU E. Ş., BOZKURT F.
IFT'16, CHICAGO, Amerika Birleşik Devletleri, 16 - 19 Temmuz 2016, ss.43
- XVI. **İstanbul un çeşitli ilçelerinde satışa sunulan tüketime hazır pastaların mikrobiyolojik güvenlik koşullarının araştırılması**
ÇALIŞKAN E., TÖRNÜK F.
5TH INTERNATIONAL VOCATIONAL SCHOOLS SYMPOSIUM, Prizren, Sırbistan, 18 - 20 Mayıs 2016, ss.155-160
- XVII. **Cephalaria syriaca tohumlarının glikozit kaynaklı acılığının enzim veya bakteri muamelesi ile azaltılması**
USLU E. Ş., BOZKURT F., TÖRNÜK F.
5TH INTERNATIONAL VOCATIONAL SCHOOLS SYMPOSIUM, Prizren, Sırbistan, 18 - 20 Mayıs 2016, ss.81-85
- XVIII. **Potential use of propolis for active food packaging applications**
TÖRNÜK F., YETİM H.
13th Asian Apicultural Association Conference, Cidde, Suudi Arabistan, 24 - 26 Nisan 2016
- XIX. **Satureja Hortensis Ucucu Yağı Yuklenmiş Kitosan Nanopartiküllerin Antibakteriyel Aktivitelerinin Belirlenmesi**
TÖRNÜK F., Feyzioğlu G. C.
18. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi, Konya, Türkiye, 18 - 19 Aralık 2015, ss.148
- XX. **TGA and DSC profiles of LLDPE based active nanocomposite films reinforced with nanoclays grafted**

with some plant extracts

TÖRNÜK F., HANÇER M., YETİM H.

First International Conference on Applied Chemistry, Cidde, Suudi Arabistan, 18 - 19 Kasım 2015, ss.73

- XXI. **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
- 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. **A way for protection of school age children from unhealthy foods Traditional foods**
KARAKAŞ H., TÖRNÜK F., UÇAK KOÇ A.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.44
- XXIV. **Physicochemical properties of Cephalaria syriacaseeds grown in different regions of Turkey**
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.88
- XXV. **Olive Paste Powder Potential Ingredient for Increasing Functionality of Many Traditional Foods**
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.572
- XXVI. **Methods of detection of honey edalturation Their advantages and disadvantages**
TOKER Ö. S., DURAK M. Z., SAĞDIÇ O., ARICI M., TÖRNÜK F., Nişancı B. N., Nişancı B. N.
International Congress on Safety and Authenticity of Bee Products, İstanbul, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 2015, ss.72
- XXVII. **Nanokompozit gıda ambalajlamada kullanılan nanokillerin sağlık yönünden değerlendirilmesi**
TÖRNÜK F., HANÇER M., YETİM H.
TGDF Gıda Kongresi, Antalya, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2013, ss.35
- XXVIII. **Effects of dietary incorporation of Izmir oregano on microbiological properties of broiler meats**
YETİM H., EKİCİ L., ÖZTÜRK İ., SAĞDIÇ O., TÖRNÜK F., GÖNÜLALAN Z.
59th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, İzmir, Türkiye, 18 Ağustos - 23 Mart 2013, ss.83
- XXIX. **Influence of novel active nanocomposite polyethylene films incorporated with nanoclays and plant extracts in controlling lipid oxidation and growth of Escherichia coli O157 H7 in ground beef**
TÖRNÜK F., YETİM H., HANÇER M., SAĞDIÇ O.
59th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, İzmir, Türkiye, 18 - 23 Ağustos 2013, ss.85
- XXX. **Health aspects of nanoclays used in nanocomposite food packaging materials**
TÖRNÜK F., HANÇER M., YETİM H.
59th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, İzmir, Türkiye, 18 - 23 Ağustos 2013, ss.171
- XXXI. **Processing development of Turkish cured meat products by a combination of traditional and modern methods Pastirma production system**
AHHMED A. M., ÖZTÜRK İ., DAŞKIN P., TÖRNÜK F., KARAMAN S., YETİM H.
Fooma International Food Machinery and Technology Exhibition, Tokyo, Japonya, 11 - 14 Haziran 2013, ss.239-242
- XXXII. **Decontamination of Salmonella on shell eggs by summer savory**
DURAK M. Z., TÖRNÜK F., ÖZTÜRK İ., SAĞDIÇ O.
IAFP'S European Symposium on Food Safety, Marsilya, Fransa, 15 - 17 Mayıs 2013, ss.11
- XXXIII. **Kayseri'de tüketilen etsiz çiğ köftelerdeki uçucu aromatik bileşenlerin belirlenmesi**
TÖRNÜK F., ÖZTÜRK İ., KARAMAN S., SAĞDIÇ O., KAYACIER A., TAŞTEMUR B.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.410
- XXXIV. **Ketçap üretiminde peyniraltı suyunun kullanılabilirliği üzerine bir araştırm**
CANKURT H., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.562
- XXXV. **Nanokil kompozitlerinin gıda ambalajlamada kullanımı**

TÖRNÜK F., YETİM H.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.46

XXXVI. **Multiple response optimization of the effect of processing variables on bacterial population and growth survival kinetics using desirability functions**

YILMAZ M. T., TÖRNÜK F., ÖZTÜRK İ., SAĞDIÇ O., ARICI M., DURAK M. Z., BAYRAM M.

23rd International ICFMH Symposium, FoodMicro2012, İstanbul, Türkiye, 3 - 07 Eylül 2012, ss.38

XXXVII. **The effect of thyme essential oil on some quality characteristics of chicken meats**

YETİM H., EKİCİ L., SAĞDIÇ O., ÖZTÜRK İ., TÖRNÜK F.

58th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, Montreal, Kanada, 12 - 17 Ağustos 2012, ss.87

XXXVIII. **Türkiye de yetişen bazı aromatik bitkilerden elde edilen hidrosollerin antimikrobiyal etkileri ve gıdaların dekontaminasyonunda kullanımı**

TÖRNÜK F., ÖZTÜRK İ., SAĞDIÇ O., YETİM H.

3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.539

XXXIX. **Some physicochemical and microbiological quality characteristics of Turkish honeys**

TÖRNÜK F., ÖZTÜRK İ., KARAMAN S., SAĞDIÇ O.

The First Turkish Congress, Expo and Workshops on Honey and Honeybee Products, Kayseri, Türkiye, 22 - 26 Şubat 2012, ss.54

XL. **Din ve inançların dünyada et ve et ürünleri tüketimindeki rolü ve gelecekte yaşanabilecek gelişmeler**

ÇELEBİ SEZER Y., YETİM H., ŞİMŞEK H., TÖRNÜK F.

7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.85

XLI. **Utilization of some plant hydrosols as wheat sprout disinfectant**

TÖRNÜK F., ÖZTÜRK İ., SAĞDIÇ O., YETİM H.

TUBITAK 4th International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011

XLII. **Fruit juice spoilage by Alicyclobacillus and Zygosaccharomyces rouxii**

ÖZTÜRK İ., İLTER Ş. M., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O.

IV. International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology, Malaga, İspanya, 14 - 16 Eylül 2011

XLIII. **Efficiency of a commercial liquid spice extracts mix for the decontamination of Listeria monocytogenes and Escherichia coli O157 H7 from meat surface**

TÖRNÜK F., GÖKMEN S., BUĞDAYCI K., SAĞDIÇ O., YETİM H.

57th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, Ghent, Belçika, 7 - 12 Ağustos 2011, ss.814-817

XLIV. **Effect of kefir grains on the survival of Enterobacter sakazaki in baby foods**

CANKURT H., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O.

International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, cilt.2, ss.55

XLV. **Efficacy of plant hydrosols as natural food sanitizers in inhibition of S aureus on fresh cut apples**

SAĞDIÇ O., ÖZTÜRK İ., TÖRNÜK F.

International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, cilt.2, ss.98

XLVI. **Probiotic boza production with lactic acid bacteria and its sensorial physicochemical and rheological properties**

TÖRNÜK F., ÖZTÜRK İ., KARAMAN S., SAĞDIÇ O., YETİM H.

6th International CIGR Technical Symposium, Nantes, Fransa, 18 - 20 Nisan 2011, cilt.2, ss.8

XLVII. **Geleneksel et ürünlerimizden Türk sucuğunun serüveni**

TÖRNÜK F., YILMAZ M. T., YETİM H.

I. Et Ürünleri Sucuk Çalıştayı, İzmir, Türkiye, 2 - 03 Aralık 2010, ss.85-95

Desteklenen Projeler

Törnük F., Gül O., Konak M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bozada Laktik Asit Bakterisi ve Maya Starter

Kültürü Kullanımının Mineral Biyoaktif Madde ve Protein Biyoerişilebilirliğine Etkisi, Yıldız Teknik Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi, 2022 - 2024

Törnük F., Kaya Y., Durak M. Z., Arvas Y. E., Uçak Özkaya G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı bitki büyüme hormonu uygulamaları ile üretilen yüksek verimde diyet lifi içeren çeltik ve çemen filizlerinin probiyotik meyve bazlı içeceklerin üretiminde prebiyotik kaynağı olarak kullanımı, 2022 - 2024

Törnük F., TÜBİTAK Projesi, Ülkemizde ve Dünyada Halk Sağlığını En Fazla Tehdit Eden HIV, HPV ve Influenza Kaynaklı Enfeksiyonlara Karşı Tanı Kitleri, İlaç Formülasyonları ve Aşı Geliştirilmesi, 2020 - 2024

Törnük F., Çidem İ., Dertli E., Özcan M., Karakaş H., TÜBİTAK Projesi, Depremzedelere Gönderilen Gıda Yardımlarının Güvenliği, Yeterliliği ve Tüketime Uygunluğu, 2023 - 2023

Törnük F., Yazıcı F., Sert D., Atalar İ., Gül O., TÜBİTAK Projesi, Standardize Instant Boza Tozu Üretimi, 2021 - 2023

Törnük F., Toker Ö. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Enkapsüle Edilmiş Uçucu Yağlar Kullanılarak Fonksiyonel Şekersiz Sakız Üretimi, 2021 - 2023

Törnük F., Atalar İ., Sarıcaoğlu F. T., Gül O., TÜBİTAK Projesi, Tahinin Faz Ayrımı ve Depolama Stabilitesi Üzerine Farklı Yöntemlerle Modifiye Edilen Susam Posası Proteinlerinin Etkisi, 2021 - 2023

Törnük F., Yüceer Y., Yetim H., Durak M. Z., Ekici L., TÜBİTAK Projesi, Kalorisi Azaltılmış, Fonksiyonel ve Doğal, Probiyotikli Laktoferment Meyve Bazlı İçecek Üretimi, 2020 - 2023

Törnük F., İlaslan K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Modifiye Nanokillerin Biyobozunur Gıda Ambalajlarında Kullanımı, 2019 - 2022

Törnük F., Akman P. K., Bozkurt F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Lactobacillus plantarum İçeren Probiyotik Taşıyıcısı Yenilebilir Sodyum Aljinat Filmi Üretimi, Karakterizasyonu Ve Gıda Ambalaj Materyali Olarak Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2019 - 2021

Törnük F., Subaşı B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Elektropüskürtme Yöntemiyle Propolis Yüklenmiş Polivinil Alkol Nanopartiküllerinin Üretimi ve Karakterizasyonu, 2016 - 2018

Törnük F., Bozkurt F., Çiçek P. K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kurkumin Taşıyıcısı Olarak Üretilen Ovalbumin Nanopartiküllerinin Karakterizasyonu, 2015 - 2018

Törnük F., Yılmaz M. T., TÜBİTAK Projesi, EKMEKLİK UNLARIN PELEMİR CEPHALARİA SYRIACA L İLE KUVVETLENDİRİLMESİ: PELEMİR TOHUMUNUN KARAKTERİZASYONU ACILIĞIN GİDERİLMESİ VE EKMEKÇİLİK KALİTESİNİ ARTIRMASI BAKIMINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ, 2015 - 2018

Törnük F., Memiş S., Durak M. Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, TÜRKİYE DE YETİŞTİRİLEN ÇEMENOTU TOHUMLARINDAN ELDE EDİLEN GAMLARDAN NANOKİLLERLE GÜÇLENDİRİLMİŞ BİYOBOZUNUR NANOKOMPOZİT FİLM ÜRETİMİ OPTİMİZASYONU VE KARAKTERİZASYONU, 2015 - 2017

Törnük F., Yetim H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Nanokil Takviyeli Antimikrobiyal Antioksidan Özellik Taşıyan Aktif Ambalaj Üretimi ve Gıda Ambalajlamada Kullanımı, 2013 - 2014

Törnük F., TÜBİTAK Projesi, Bitki ve Baharatlardan Elde Edilen Hidrosollerin Çeşitli Gıda Maddelerinde Doğal Dezenfektan Olarak Kullanımı, 2012 - 2013

Törnük F., Yetim H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Tahılların Farklı Sıcaklık ve Nemde Çimlendirilmesi Sırasında Ortaya Çıkan Mikrobiyal Yükün İncelenmesi, 2006 - 2008

Patent

Törnük F., Dönmez B. N., Kaya E., Salman S., Büyükkal Y., İğde ilaveli prebiyotik ve probiyotik (sinbiyotik) dondurma ve üretim yöntemi, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Tescil No: 2019 23160 , Standart Tescil, 2022

Törnük F., Özcan Ş., Yılmaz M. T., FLOUR WITH IMPROVED QUALITY AND A PRODUCTION METHOD OF THE SAME, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: PCT/TR2017/050377 , Standart Tescil, 2016

Metrikler

Yayın: 129

Atf (Scopus): 1881

H-İndeks (Scopus): 23