

Assoc. Prof. MERYEM GÖKSEL SARAÇ

Personal Information

Email: mgoksel@cumhuriyet.edu.tr

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

International Researcher IDs

ScholarID: qgFTDQ8AAAAJ&hl=tr&oi=ao

ORCID: 0000-0002-8190-2406

ScopusID: 53877371400

Yoksis Researcher ID: 105318

Education Information

Doctorate, Erciyes University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Turkey 2011 - 2018

Postgraduate, Erciyes University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Turkey 2008 - 2011

Undergraduate Minor, Erciyes University, Mühendislik Fakültesi, Makina Mühendisliği, Turkey 2005 - 2008

Undergraduate, Erciyes University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 2004 - 2008

Dissertations

Doctorate, Rendering Artık Yağlarından Emülgatör Üretimi ve Model Gıdalarda Arayüzey (Interfacial) Reolojik Uygulamaları, Erciyes University, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2018

Postgraduate, Farklı Gıda Lif Kaynaklarının Araştırılması, Üretimi, Kimyasal Karakterizasyonu ve Model Olarak Seçilen Bazı Ürünlerde Kullanım Olanakları, Erciyes University, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2011

Research Areas

Food Engineering

Academic Titles / Tasks

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

Associate Professor, Sivas Cumhuriyet University, Yıldızeli Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022 - 2022

Assistant Professor, Sivas Cumhuriyet University, Yıldızeli Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2019 - 2022

Lecturer, Sivas Cumhuriyet University, Yıldızeli Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2012 - 2019

Academic and Administrative Experience

Assistant Manager of Research and Application Center, Sivas Cumhuriyet University, Yıldızeli Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2021 - Continues

Head of Department, Sivas Cumhuriyet University, Yıldızeli Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2017 - 2022

Rectorate Commissioner, Sivas Cumhuriyet University, Rektörlük, Rektörlük, 2019 - 2020

Head of Department, Sivas Cumhuriyet University, Yıldızeli Meslek Yüksekokulu, Bitkisel ve Hayvansal Üretim, 2012 - 2014

Courses

Gıda Analizlerinde İleri Enstrümental Analiz Teknikleri, Doctorate, 2024 - 2025
Beslenme İlkeleri, Associate Degree, 2024 - 2025
Endüstriyel Gıda Atıklarının Değerlendirilmesi, Doctorate, 2024 - 2025
Gıdalarda Duyusal Analiz, Postgraduate, 2021 - 2022
Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikolojisi, Postgraduate, 2021 - 2022
Gıda Katkı Maddeleri, Associate Degree, 2018 - 2019
Kromatografik Yöntemler, Associate Degree, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Enstrümental Gıda Analizleri, Associate Degree, 2019 - 2020
Mikrobiyolojik Gıda Analizleri - I, Associate Degree, 2019 - 2020
Temel Mikrobiyoloji, Associate Degree, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Gıda Kimyası, Associate Degree, 2018 - 2019
Fermantasyon Teknolojisi, Associate Degree, 2019 - 2020
Enstrümental Gıda Analizleri, Associate Degree, 2019 - 2020
Kromatografik Yöntemler, Associate Degree, 2019 - 2020
Mikrobiyolojik Gıda Analizleri - II, Associate Degree, 2018 - 2019
Temel Mikrobiyoloji, Associate Degree, 2019 - 2020
Mikrobiyolojik Gıda Analizleri I, Associate Degree, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Fermentasyon Teknikleri, Associate Degree, 2019 - 2020
Gıda Mevzuatı ve Gıda Güvenliği, Associate Degree, 2017 - 2018
Genel Biyoloji, Associate Degree, 2018 - 2019
Et İşleme Teknikleri, Associate Degree, 2017 - 2018
Süt İşleme Teknikleri, Associate Degree, 2017 - 2018
Reklam Kampanyaları, Associate Degree, 2016 - 2017
Gıda Endüstrisi Makineleri, Associate Degree, 2016 - 2017
Reklamcılık, Associate Degree, 2016 - 2017
Süt İşleme Teknikleri, Associate Degree, 2016 - 2017
Toplam Kalite Yönetimi, Associate Degree, 2016 - 2017
Hububat İşleme Teknikleri, Associate Degree, 2015 - 2016
Gıda Kalite Kontrol ve Mevzuatı, Associate Degree, 2014 - 2015
Laboratuvar Teknikleri, Associate Degree, 2014 - 2015
Gıda Mikrobiyolojisi, Associate Degree, 2014 - 2015
Gıda Mikrobiyolojisi , Hijyen ve Sanitasyon, Associate Degree, 2013 - 2014
Temel Mikrobiyoloji, Associate Degree, 2014 - 2015
Kimyasal Gıda Analizleri - I, Associate Degree, 2013 - 2014
Gıda Muhafaza Yöntemleri - II, Associate Degree, 2012 - 2013
Gıda Muhafaza Yöntemleri - I, Associate Degree, 2012 - 2013

Advising Theses

Göksel Saraç M., Kenevir tohumundan (Cannabis sativa) bitki bazlı süt ikamesi elde edilmesi ve vegan peynir analogu üretiminde denenmesi, Postgraduate, T.TAVMAŞAT(Student), 2024
Can Ö. P., Göksel Saraç M., Peynir altı suyu proteini ve uçucu yağlar ile hazırlanan filmlerin tuzsuz beyaz peynirde kullanım olanaklarının araştırılması, Postgraduate, D.UZUNDAĞ(Student), 2023

Jury Memberships

Doctorate, Doctorate, Erciyes Üniversitesi, December, 2023
Post Graduate, Post Graduate, Erciyes Üniversitesi, January, 2022
Post Graduate, Post Graduate, Erciyes Üniversitesi, September, 2021
Post Graduate, Post Graduate, Erciyes Üniversitesi, September, 2021
Doctorate, Doctorate, Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, February, 2021

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- 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., TAŞÇI Ş., CAN Ö. P.
International Journal of Food Science and Technology, vol.59, no.11, pp.8551-8560, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Powder flow speed dependency, caking and cohesion behaviors of tomato powders as affected by drying methods**
ASLAN TÜRKER D., GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.
International Journal of Food Engineering, vol.20, no.6, pp.451-461, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Investigating the interfacial and bulk rheological properties of emulsions containing dry bean powder**
Aslan Türker D., Göksel Saraç M., Doğan M.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, pp.1-10, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **Influence of particle size on powder flow behaviour, textural and viscoelastic properties of milk-based whippable emulsions**
ASLAN TÜRKER D., GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.
International Dairy Journal, vol.148, 2024 (SCI-Expanded)
- V. **Interfacial rheology and morphology of casein and non-starch polysaccharides mixed layers at oil/water interface**
ASLAN TÜRKER D., Saraç M., DOĞAN M.
Journal of Food Process Engineering, vol.46, no.9, 2023 (SCI-Expanded)
- VI. **Development of gluten-free cake formulations: the role of tapioca & potato starch and quinoa in the rheological, textural and powder flow properties**
ASLAN TÜRKER D., GÖKSEL SARAÇ M., Dogan M.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.249, no.3, pp.675-684, 2023 (SCI-Expanded)
- VII. **Determination of the best interaction of inulin with different proteins by using interfacial rheology: the relationship with the emulsion activity and stability in emulsion systems**
ASLAN TÜRKER D., GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.
International Journal of Food Engineering, vol.18, no.12, pp.761-773, 2022 (SCI-Expanded)
- VIII. **Influence of using scarlet runner bean flour on the production and physicochemical, textural, and sensorial properties of vegan cakes: WASPAS-SWARA techniques**
GÖKSEL SARAÇ M., Dedebaş T., HASTAOĞLU E., ARSLAN E.
International Journal of Gastronomy and Food Science, vol.27, 2022 (SCI-Expanded)
- IX. **Interfacial properties of poppy seed protein (Papaver somniferum L.) as an alternative protein source at oil/water interface: influence of pH on stability, morphology and rheology**
ASLAN TÜRKER D., GÖKSEL SARAÇ M., YETİMAN A. E., DOĞAN M.
European Food Research and Technology, vol.247, no.10, pp.2545-2556, 2021 (SCI-Expanded)
- X. **Rendering waste oil as a new source for the synthesis of emulsifier: optimization, purification, and characterization**
GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.17, no.9, pp.715-725, 2021 (SCI-Expanded)

- XI. **Evaluation of non-starch polysaccharide addition in Turkish noodles: ELECTRE techniques approach**
GÖKSEL SARAÇ M.
JOURNAL OF TEXTURE STUDIES, vol.52, no.3, pp.368-379, 2021 (SCI-Expanded)
- XII. **Encapsulation of mono-,diglycerides obtained from rendering waste oil: Powder, interfacial, rheological and emulsion properties**
Göksel Saraç M., Doğan M.
Journal Of Food Processing And Preservation, vol.45, no.6, pp.15520, 2021 (SCI-Expanded)
- XIII. **Influence of sucrose reduction and starch type on bulk and powder properties of ready-to-use powdered dessert**
Aslan Türker D., Göksel Saraç M., Doğan M.
European Food Research And Technology, vol.247, no.2, pp.453-464, 2021 (SCI-Expanded)
- XIV. **Effect of salt on the inter-relationship between the morphological, emulsifying and interfacial rheological properties of O/W emulsions at oil/water interface**
DOĞAN M., GÖKSEL SARAÇ M., ASLAN TÜRKER D.
Journal of Food Engineering, vol.275, 2020 (SCI-Expanded)
- XV. **Powder caking and cohesion behaviours of coffee powders as affected by roasting and particle sizes: Principal component analyses (PCA) for flow and bioactive properties**
DOĞAN M., Asian D., Gurmeric V., Ozgur A., Sarac M.
POWDER TECHNOLOGY, vol.344, pp.222-232, 2019 (SCI-Expanded)
- XVI. **Investigation of rheological synergistic interactions between hydrocolloids and starch in milky cacao beverages model: principal component analyses**
DOĞAN M., GÖKSEL SARAÇ M., TOKER Ö. S.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.243, no.6, pp.1031-1039, 2017 (SCI-Expanded)
- XVII. **Incorporation of dietary fiber concentrates from fruit and vegetable wastes in butter: effects on physicochemical, textural, and sensory properties**
GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.242, no.8, pp.1331-1342, 2016 (SCI-Expanded)
- XVIII. **A methodology to evaluate the sensory properties of instant hot chocolate beverage with different fat contents: multi-criteria decision-making techniques approach**
DOĞAN M., Aslan D., Aktar T., GÖKSEL SARAÇ M.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.242, no.6, pp.953-966, 2016 (SCI-Expanded)
- XIX. **Rheological and some Physicochemical Properties of Selected Hydrocolloids and their Interactions with Guar Gum: Characterization using Principal Component Analysis and Viscous Synergism Index**
Karaman S., Kesler Y., GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M., Kayacier A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.17, no.8, pp.1655-1667, 2014 (SCI-Expanded)
- XX. **Optimization of Gum Combination in Prebiotic Instant Hot Chocolate Beverage Model System in Terms of Rheological Aspect: Mixture Design Approach**
DOĞAN M., Toker O. S., Aktar T., Goksel M.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, vol.6, no.3, pp.783-794, 2013 (SCI-Expanded)
- XXI. **The Effect of Starch Concentration and Temperature on Grape Molasses: Rheological and Textural Properties**
Goksel M., DOĞAN M., Toker O. S., Ozgen S., SARIOĞLU K., Oral R. A.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, vol.6, no.1, pp.259-271, 2013 (SCI-Expanded)
- XXII. **Prediction of rheological parameters of model instant hot chocolate beverage by adaptive neuro fuzzy inference system**
Toker O. S., DOĞAN M., Goksel M.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.67, no.1, pp.22-25, 2012 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Rheological Behaviour of Instant Hot Chocolate Beverage: Part 1. Optimization of the Effect of Different Starches and Gums**
DOĞAN M., Toker O. S., Goksel M.
FOOD BIOPHYSICS, vol.6, no.4, pp.512-518, 2011 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **The influence of anti-caking agents on powder flow properties of ready-to-drink coffee during storage**
Aslan Türker D., Göksel Saraç M., Doğan M.
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, vol.28, no.2, pp.258-266, 2024 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Keçiboynuzu Unu ile Zenginleştirilmiş Glutensiz Keklerin Tekstürel Özellikleri ve Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi**
GÖKSEL SARAÇ M., ASLAN TÜRKER D., DOĞAN M.
Çukurova Tarım ve Gıda bilimleri dergisi (Online), vol.38, no.2, pp.331-344, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Glütensiz unların tekno-fonksiyonel özellikleri ile toz akış davranışlarının belirlenmesi**
ASLAN TÜRKER D., GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Farklı kurutma yöntemleri ile elde edilmiş peynir tozlarının ısıl işlem görmüş sucukların kalite ve duyuşal özelliklerine olan etkisinin incelenmesi**
Yalçınçıray Ö., Hastaoğlu E., Göksel Saraç M., Can Ö. P.
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, vol.26, no.2, pp.244-253, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Tuz Oranı Değişiminin Kırmızı Pul Biberin Toz Akış Özellikleri Üzerine Etkisi**
Aslan Türker D., Göksel Saraç M., Doğan M.
Çukurova Tarım ve Gıda bilimleri dergisi (Online), vol.36, no.2, pp.165-176, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **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, vol.9, no.9, pp.1679-1685, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **Yağ Türünün Bir Fonksiyonu Olarak Lesitin Adsorbe Edilmiş Yağ/Su Emülsiyonlarının Ara Yüzey Reolojik Özellikleri**
Aslan Türker D., Göksel Saraç M., Doğan M.
Akademik Gıda, vol.19, no.2, pp.159-168, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **TİCARİ ÖNEME SAHİP TOZ SÜT ÜRÜNLERİNİN MORFOLOJİK YAPISI VE TOZ AKIŞ ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ**
Göksel Saraç M., Aslan D., Doğan M.
GIDA, vol.46, no.1, pp.119-133, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Bitkisel ve Hayvansal Proteinlerin Eriştenin Tekstürel ve Duyusal Özelliklerine Etkisi**
GÖKSEL SARAÇ M.
Çukurova Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, vol.1, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Farklı Aromatik Bitkilerle Marine Edilip Vakumlanarak Saklanan Dana Etlerinin Bazı Özelliklerinin İncelenmesi**
Şeker İ. T., Hastaoğlu E., Göksel Saraç M.
Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, vol.4, no.3, pp.2087-2101, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **TURUNÇGİL ALBEDOLARI İLE ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ LOKUM ÜRETİMİ VE KARAKTERİZASYONU**
GÖKSEL SARAÇ M., DEDEBAŞ T.
GIDA, vol.44, no.6, pp.1221-1135, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **The Effects of Nisin and Natamycin on the Microbiological, Chemical and Sensorial Qualities of Meatballs**
Hastaoğlu E., Göksel Saraç M., Keskin Z. S., Yozgat F.
Cumhuriyet Science Journal, vol.38, no.4, pp.845-855, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **Beslenmemizde Çikolatanın Rolü Ve Çikolata Üretiminde Kullanılan Ambalaj Materyalleri**
DOĞAN M., GÖKSEL SARAÇ M.
Packworld, vol.71, pp.136-142, 2009 (Non Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **Thermal, rheological, and mechanical properties of polysaccharide-based hydrogels**
GÖKSEL SARAÇ M., CAN Ö. P.
in: Polysaccharides-based Hydrogels: Synthesis, Characterization, and Applications, , Editor, Elsevier, pp.43-83, 2024
- II. **Çevre Kirliliği ve Gıda Güvenliği**
GÖKSEL SARAÇ M.
in: Gıda Güvenliği, Yalçın Halil, Editor, Akademisyen Yayınevi, pp.87-101, 2023
- III. **Extraction, structural properties, and applications of tara gum**
GÖKSEL SARAÇ M.
in: Natural Gums: Extraction, Properties, and Applications, , Editor, Elsevier, pp.453-469, 2023
- IV. **Ette Katkı ve Kalıntı Analizleri..**
GÖKSEL SARAÇ M.
in: Tüm Yönleriyle Et Analizleri, Özlem Pelin CAN, Editor, Akademisyen Yayınevi, pp.187-250, 2022
- V. **Gıda Renklendiricileri ve Özellikleri**
GÖKSEL SARAÇ M.
in: Gıdalarda Renk, Emre Hastaoğlu, Editor, Akademisyen Yayınevi, pp.15-52, 2021
- VI. **Gıda Endüstrisinde Membranlar**
GÖKSEL SARAÇ M.
in: Kapsamlı Membran Bilimi ve Yaşamımızdaki Yeri, Taşkın Çakıcı, Gülşen, Editor, Nobel Bilimsel Eserler, pp.59-84, 2021
- VII. **Gıdalarda Tekstür**
Özdoğan G., Şeker İ. T., Hastaoğlu E., Karaoğlan H. A., Dedebaş T., Göksel Saraç M. (Editor)
Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, 2020
- VIII. **Tekstür**
Göksel Saraç M.
in: Gıdalarda Tekstür, Meryem GÖKSEL SARAÇ, Editor, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, pp.1-20, 2020

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **USE POSSIBILITIES OF DIFFERENT CEREAL FLOURS IN VEGAN 146 MEATBALL PRODUCTION**
DEDEBAŞ T., GÖKSEL SARAÇ M.
INTERNATIONAL CONGRESS ON ADVANCED RESEARCH AND APPLICATIONS, Turkey, 01 December 2023 - 02 January 2024
- II. **EVALUATION OF COLD PRESS OIL WASTES**
DEDEBAŞ T., GÖKSEL SARAÇ M.
INTERNATIONAL CONGRESS ON ADVANCED RESEARCH AND APPLICATIONS, Turkey, 1 - 02 December 2023
- III. **GIDALARDA TEKNOLOJİK İYİLEŞTİRME VE BESİNSEL ZENGİNLEŞTİRME: ÇEKİRDEK UNU İLAVESİ**
GÖKSEL SARAÇ M., DEDEBAŞ T., CAN Ö. P.
5th International Black Sea Modern Scientific Research Congress, Turkey, 8 - 10 November 2023
- IV. **Pistacia terebinthus TOHUMUUNUN KURABİYELERİN FİZİKSEL, DOKUSEL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNDEKİ ETKİSİ**
DEDEBAŞ T., GÖKSEL SARAÇ M., CAN Ö. P.
5th International Black Sea Modern Scientific Research Congress, Turkey, 8 - 10 November 2023
- V. **GÖRSEL ETKİLERİNİN YANINDA BESİNSEL FAYDALARI; YENİLEBİLİR ÇİÇEKLER**
DEDEBAŞ T., GÖKSEL SARAÇ M., CAN Ö. P.
International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics-V, Turkey, 11 - 13 November 2023
- VI. **FARKLI SÜTLERE İLE HAZIRLANAN MATCHA LATTELERİN DUYUSAL DEĞERLENDİRMESİ: SAW UYGULAMASI**

GÖKSEL SARAÇ M., DEDEBAŞ T., CAN Ö. P.

International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics-V, Turkey, 11 - 13 November 2023

VII. **SİYAH VE BEYAZ PİRİNÇ SÜTLERİNİN VEGAN MUFFİN KEKTE KULLANIM OLANAKLARININ TEKSTÜREL VE DUYUSAL AÇIDAN İNCELENMESİ**

Tavmaşat T., GÖKSEL SARAÇ M.

2nd International Congress on Food Researches, Turkey, 16 - 18 October 2023

VIII. **BİTKİ BAZLI SÜTLER SÜT İKAMESİ Mİ?**

Tavmaşat T., GÖKSEL SARAÇ M.

2nd International Congress on Food Researches, Turkey, 16 - 18 October 2023

IX. **Bitkisel Kaynaklardan Taklit Hayvansal Yağ Üretimi**

GÖKSEL SARAÇ M., HASTAOĞLU E., CAN Ö. P.

International Congress On Food Researches, Sivas, Turkey, 14 October 2022, pp.69-75

X. **Importance and Role of Volatile Oils And Their Encapsulated Forms In Packaging Technology**

Dedebaş T., Göksel Saraç M.

Agro International Conference On Agriculture , Puta, Azerbaijan, 4 - 06 July 2022, pp.172-177

XI. **. Tuzsuz Beyaz Peynirin Nane Uçucu Yağı Ve Peynir Altı Suyu Proteini İle Kaplanması ve Ürün Özelliklerinin Belirlenmesi**

Uzundağ D., Can Ö. P., Göksel Saraç M.

Cukurova 8th International Scientific Researches Conference, Adana, Turkey, 15 April - 17 September 2022, pp.575-585

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

HASTAOĞLU E., GÖKSEL SARAÇ M.

1. INTERNATIONAL CONGRESS OF GERONTOLOGY, Sivas, Turkey, 18 March 2022, pp.152-156

XIII. **Yutma Güçlüğü Çeken Yaşlılar İçin 3d Yazıcılar İle Alternatif Gıda Üretimi**

Göksel Saraç M., Can Ö. P.

1st International Congress Of Gerontology, Sivas, Turkey, 18 - 20 March 2022, pp.135-140

XIV. **Farklı Yöntemler ile Elde Edilmiş Sumak (Rhus coriaria L.) Yağının Özellikleri**

DEDEBAŞ T., GÜNER S., GÖKSEL SARAÇ M., EKİZ ÜNSAL T.

International Online Conferences on Engineering and Natural Science, Turkey, 05 July 2021, pp.147

XV. **The Use Of Acoustic Method In Determining The Textural Properties Of Foods**

Göksel Saraç M., Dedebaş T.

3rd International Conference on Food, Agriculture and Veterinary , İzmir, Turkey, 19 - 20 June 2021, pp.708-714

XVI. **Investigation of gluten-free cake production from poppy seed (Papaver somniferum L.) pulp: TOPSİS application**

Dedebaş T., Göksel Saraç M.

2. International Conference on Raw Material to Processed Foods, 3 - 04 June 2021, pp.15-25

XVII. **Mor ve Turuncu Renkli Tatlı Patateslerden Nişasta Üretim Olanaklarının Araştırılması**

GÖKSEL SARAÇ M., DİNÇEL B., HASTAOĞLU E., KARAOĞLAN H. A.

International Congress on Sciences and Engineering for Sustainability 2021, İstanbul, Turkey, 16 April 2021, pp.153-154

XVIII. **LAVANTANIN SIVAS EKOLOJİK ŞARTLARINDA UÇUCU YAĞ ORANI VE KOMPOZİSYONUNUN BELİRLENMESİ**

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

ANKARA INTERNATIONAL CONGRESS ON SCIENTIFIC RESEARCHES, 4 - 06 October 2019

XIX. **INTERFACIAL RHEOLOGY OF GELATIN WITH WHEY AND SKIM MILK POWDER**

DOĞAN M., GÖKSEL SARAÇ M., ASLAN D.

XIIIth International Conference of Food Pyhsicists, 23 - 25 October 2018

XX. **RHEOLOGICAL PROPERTIES OF MELLORINE PRODUCED WITH MONO,-DIGLYCERIDES FROM RENDERING WASTE OIL**

GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.

XIIIth International Conference of Food Pyhsicists, 23 - 25 October 2018

- XXI. **Interfacial behavior of casein-inulin interactions at the oil and water interfaces**
ASLAN D., DOĞAN M., GÖKSEL SARAÇ M.
XIIIth International Conference of Food Pyhsicist, 23 - 25 October 2018
- XXII. **INTERFACIAL RHEOLOGICAL PROPERTIES OF MONO-,DIGLYCERIDES PRODUCED FROM RENDERING WASTE OIL IN OIL/WATER INTERFACE**
GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.
XIIIth International Conference of Food Pyhsicists, 23 - 25 October 2018
- XXIII. **Protein ve diyet lifi interaksiyonlarının su/yağ ara yüzeyindeki interfacial reolojik özelliklerinin belirlenmesi**
ASLAN D., GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.
3rd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2018), 24 - 26 October 2018
- XXIV. **Kalsiyum Karbonat-Emülgatör Etkileşiminin Ayçiçek Yağı-Su Ara Yüzeyinde Reolojik Değerlendirilmesi**
GÖKSEL SARAÇ M., ASLAN D., DOĞAN M.
3rd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2018), 24 - 26 October 2018
- XXV. **Effects of Madimak (Polygonum cognatum Meissn) on the Microbiological, Chemical and Sensorial Qualities of the Meatball. International Conference on Innovative Engineering Applications**
GÖKSEL SARAÇ M., HASTAOĞLU E.
International Conference of Innovative Engineering Application, 20 - 22 September 2018
- XXVI. **AKASYA ZAMKI MİKROENKAPSÜLASYONU İLE ELDE EDİLEN YÜZEY AKTİF MADDELERİN REOLOJİK ÖZELLİKLERİ**
GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.
İç Anadolu Bölgesi 3.Tarım ve Gıda Kongresi, 26 - 28 October 2017
- XXVII. **Production Techniques of Madimak Tea (Polygonum cognatum Meissn)**
HASTAOĞLU E., GÖKSEL SARAÇ M., DİNÇEL B.
International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, 9 - 12 May 2017
- XXVIII. **Effects of Nisin and Natamycin on Microbiological and Physicochemical Qualities of Meatball Supplied From Yildizeli Sivas**
HASTAOĞLU E., GÖKSEL SARAÇ M., KESKİN Z. S., YOZGAT F.
International Congress On Advances In Veterinary Sciences & Technics | ICAVST 2016, 27 October 2015 - 29 October 2016
- XXIX. **Investigation of the Interaction between Flow and Physicochemical Properties of Different Food Fibers**
DOĞAN M., ÖZGÜR A., ASLAN D., GÖKSEL SARAÇ M.
18th World Congress of Food Science and Technology/ Dublin, 21 - 25 August 2016
- XXX. **Obtaining Monoglycerides by Enzymatic Esterification from Rendering Waste Oil**
GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.
18th World Congress of Food Science and Technology/ Dublin, 21 - 25 August 2016
- XXXI. **The Effect of the Different Particle Size and Roasting Degrees on Physicochemical and Flow Properties of Coffee Arabica Principal Component Analyses Aspect**
DOĞAN M., ASLAN D., ÖZGÜR A., GÖKSEL SARAÇ M.
18th World Congress of Food Science and Technology/ Dublin, 21 - 25 August 2016
- XXXII. **Rheological Behavior of Tomato Ketchup The Effect Stone Pear Dietary Fiber Concentration and Temperature**
GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.
The XVIIth International Congress on Rheology (ICR2016), 8 - 13 August 2016
- XXXIII. **Rheological and Sensory Properties of Instant Hot Chocolate Application Different Multi criteria Decision Techniques to Determine Optimum Fat Composition**
DOĞAN M., ASLAN D., Aktar T., GÖKSEL SARAÇ M.
The 7th International Symposium on Food Rheology and Structure - ISFRS 2015, 7 - 10 June 2015
- XXXIV. **Bioactive Properties Of Elderberry Flowers Sambucus Niger L And Black Locust Acacia Flowers**

Robinia Pseudoacacia From Region Of Sivas In Turkey

GÖKSEL SARAÇ M., ASLAN D., DOĞAN M.

Annual Conference Exhibitionn Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products and Dietary Supplements, Turkey, 13 - 17 October 2014

- XXXV. **The textural and chemical properties of prebiotic butter effect of storage time**
DOĞAN M., SARIOĞLU K., KAYACIER A., GÖKSEL SARAÇ M., ORAL R. A., TOKER Ö. S.
4th International Congress on Food and Nutrition, Turkey, 12 - 14 October 2011
- XXXVI. **Rheological and chemical properties of prebiotic butter cream effect of storage time**
DOĞAN M., SARIOĞLU K., KAYACIER A., GÖKSEL SARAÇ M., ORAL R. A., TOKER Ö. S.
Rheology Trends: from nano to macro systems, Portugal, 1 - 04 September 2011
- XXXVII. **Application of different vegetable and fruit dietary fibers in mayonnaise**
GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.
The International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, Turkey, 26 - 29 May 2011
- XXXVIII. **Effect of concentration of inulin on rheological properties of instant hot chocolate beverage**
DOĞAN M., TOKER Ö. S., GÖKSEL SARAÇ M.
The International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, Turkey, 26 - 29 May 2011
- XXXIX. **Production Of Dietary Fiber From Celery Root and Spinach, Determination Of Rheological Model in Ketchup**
GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.
The International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, Turkey, 26 - 29 May 2011
- XL. **Production of orange albedo dietary fiber by product and its rheological behavior in mayonnaise**
DOĞAN M., GÖKSEL SARAÇ M.
1st International Congress on Food Technology, Turkey, 03 November 2010
- XLI. **Fatty acid composition and some chemical properties of circassian Kashar cheese**
DOĞAN M., GÖKSEL SARAÇ M.
1 st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Turkey, 15 April 2010
- XLII. **Rheological and optical properties of Köfter**
GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.
1 st International Symposium on "Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Turkey, 15 April 2010

Supported Projects

Göksel Saraç M., Tavmaşat T., Project Supported by Higher Education Institutions, Kenevir Tohumundan (Cannabis sativa) Bitki Bazlı Süt İkamesi Elde Edilmesi ve Vegan Peynir Analoğu Üretiminde Denenmesi, 2024 - 2025

Göksel Saraç M., Uzundağ D., Can Ö. P., Project Supported by Higher Education Institutions, Peynir Altı Suyu Proteini ve Uçucu Yağlar ile Hazırlanan Filmlerin Tuzsuz BeyazPeynirde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2021 - 2022

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

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

Doğan M., Göksel Saraç M., Project Supported by Higher Education Institutions, Rendering Atık Yağlarından Emülgatör Üretimi ve Model Gıdalarda Arayüzey (Interfacial) Reolojik Uygulamaları, 2011 - 2018

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

Doğan M., TUBITAK Project, Kalorisi Azaltılmış Prebiyotik Kahvaltılık Modifiye Tereyağı Ve Krema Üretimi, 2009 - 2011

Doğan M., Göksel Saraç M., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Gıda Lif Kaynaklarının Araştırılması, Üretimi, Kimyasal Karakterizasyonu ve Model Olarak Seçilen Bazı Ürünlerde Uygulanması, 2008 - 2011

Student Project

R & D Project, Kenevir Posası Tozu ve Karnıyarık Otu Kullanılarak Pirinç ve Mısır Unu ile Glütensiz Tatlı ve Tuzlu Muffin Kek Üretim, Sivas Cumhuriyet University, Cumhuriyet Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel,Lokanta Ve İkram Hizmetleri, Turkey, 2023 - Continues

R & D Project, Karamuk ve Kızılıçık Meyvelerinin Lokum Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması , Sivas Cumhuriyet University, Cumhuriyet Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel,Lokanta Ve İkram Hizmetleri, Turkey, 2023 - Continues

R & D Project, Moringa Tozu (Moringa Oleifera) İle Zenginleştirilmiş Eriştelerin Tekstürel, Duyusal, Fizikokimyasal ve Biyokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi , Sivas Cumhuriyet University, Cumhuriyet Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel,Lokanta Ve İkram Hizmetleri, Turkey, 2022 - 2023

R & D Project, Maca, Karnıyarık Otu ve Madımak Tozları ile Zenginleştirilmiş Kraker Üretimi ve Özelliklerinin Belirlenmesi , Sivas Cumhuriyet University, Cumhuriyet Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel,Lokanta Ve İkram Hizmetleri, Turkey, 2022 - 2023

Scientific Refereeing

JOURNAL OF TEXTURE STUDIES, Journal Indexed in SCI-E, October 2024

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Journal, October 2024

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, Journal Indexed in SCI-E, December 2023

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Journal, October 2023

Food and Health, National Scientific Refreed Journal, June 2023

LWT - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Journal, May 2023

TUBITAK Project, 1002 - Quick Support Program, Sivas Cumhuriyet University, Turkey, February 2023

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, Journal Indexed in SSCI, July 2022

JOURNAL OF TEXTURE STUDIES, Journal Indexed in SSCI, July 2022

Cumhuriyet Science Journal, National Scientific Refreed Journal, May 2022

Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, Other Journals, April 2022

HARRAN TARIM VE GIDA BİLİMLERİ DERGİSİ, National Scientific Refreed Journal, April 2022

JOURNAL OF ESSENTIAL OIL BEARING PLANTS, Journal Indexed in SCI-E, February 2022

Journal of Nature, Science & Technology (JANSET), Other Journals, August 2021

AKADEMİK GIDA, National Scientific Refreed Journal, August 2021

AVRUPA BİLİM VE TEKNOLOJİ DERGİSİ, National Scientific Refreed Journal, July 2021

TÜRK TARIM - GIDA BİLİM VE TEKNOLOJİ DERGİSİ, National Scientific Refreed Journal, April 2021

Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, National Scientific Refreed Journal, February 2021

TUBITAK Project, 1002 - Quick Support Program, Sivas Cumhuriyet University, Turkey, February 2021

AVRUPA BİLİM VE TEKNOLOJİ DERGİSİ, National Scientific Refreed Journal, November 2020

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, Journal Indexed in SCI-E, November 2020

ALKÜ Fen Bilimleri Dergisi, Other Journals, November 2020

Journal Of Food Engineering, Journal Indexed in SCI-E, October 2020

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, Journal Indexed in SCI-E, April 2020

TÜRK TARIM - GIDA BİLİM VE TEKNOLOJİ DERGİSİ, National Scientific Refreed Journal, March 2020

TÜRK TARIM - GIDA BİLİM VE TEKNOLOJİ DERGİSİ, National Scientific Refreed Journal, February 2020

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, Journal Indexed in SCI-E, January 2020

DÜZCE ÜNİVERSİTESİ BİLİM VE TEKNOLOJİ DERGİSİ, National Scientific Refreed Journal, January 2020

Journal Of Food Engineering, Journal Indexed in SCI-E, December 2019

Journal Of Food Engineering, Journal Indexed in SCI-E, November 2019

Journal Of Food Engineering, Journal Indexed in SCI-E, May 2019

TUBITAK Project, 1001 - Program for Supporting Scientific and Technological Research Projects, Sivas Cumhuriyet University, Turkey, May 2019

Journal Of Food Engineering, Journal Indexed in SCI-E, April 2019

JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE AND TECHNOLOGY, Journal Indexed in SCI-E, October 2018

AVRUPA BİLİM VE TEKNOLOJİ DERGİSİ, National Scientific Refreed Journal, September 2018

JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, Journal Indexed in SCI-E, December 2011

Tasks In Event Organizations

Göksel Saraç M., Can Ö. P., Hastaoğlu E., 3rd INTERNATIONAL CONGRESS on FOOD RESEARCHES ICONFOOD 2024, Scientific Congress, Turkey, Ekim 2024

Hastaoğlu E., Göksel Saraç M., Can Ö. P., ICONFOOD 2023, Scientific Congress, Turkey, Ekim 2023

Can Ö. P., Göksel Saraç M., Hastaoğlu E., ICONFOOD CONGRESS, Scientific Congress, Turkey, Ekim 2022

Scientific Research / Working Group Memberships

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Gıda Araştırma Ve Geliştirme Grubu, Sivas Cumhuriyet University, Turkey, <https://avesis.cumhuriyet.edu.tr/arastirma-grubu/cugag>, 2020 - Continues

Metrics

Publication: 87

Citation (WoS): 206

Citation (Scopus): 254

H-Index (WoS): 9

H-Index (Scopus): 10

Awards

Göksel Saraç M., Makale Yayın Teşvik Ödülü, Tübitak, December 2020

Göksel Saraç M., Makale Yayın Teşvik Ödülü, Tübitak, October 2019

Göksel Saraç M., SUATA ALPASLAN F., Yayın Teşvik Ödülü, Tübitak, December 2017

Göksel Saraç M., Yayın teşvik ödülü, Tübitak, March 2016

Göksel Saraç M., Yayın teşvik ödülü, Tübitak, March 2013

Non Academic Experience

Cumhuriyet Teknokent Teknoloji Transfer Ofisi

Sivas Teknoloji Geliştirme Bölgesi Kurucu ve İşletici AŞ. (Cumhuriyet Teknokent)

Technology Development Zone, Sivas Cumhuriyet University, Gıda İşleme

Technology Development Zone, Sivas Cumhuriyet University, Gıda İşleme

ABİGEM Avrupa Birliği İş Geliştirme Merkezi