

Prof. NURSEL DEVELİ IŞIKLI

Personal Information

Email: nisikli@cumhuriyet.edu.tr

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

Research Areas

Engineering and Technology

Courses

Bitirme Ödevi, Undergraduate, 2019 - 2020
Gıda Mikrobiyolojisi - II, Undergraduate, 2018 - 2019
İleri Gıda Kimyası, Postgraduate, 2018 - 2019
Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Undergraduate, 2018 - 2019
Gıda Mikrobiyolojisi - II, Undergraduate, 2018 - 2019
Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Undergraduate, 2018 - 2019
Tez Çalışması, Postgraduate, 2017 - 2018
Gıda Mikrobiyolojisi - I, Undergraduate, 2018 - 2019
Gıda Kimyası - I, Undergraduate, 2018 - 2019
Uzmanlık Alan Dersi, Postgraduate, 2017 - 2018
Gıda Mikrobiyolojisi - I, Undergraduate, 2018 - 2019
Bitirme Ödevi, Undergraduate, 2018 - 2019
Gıda Kimyası - I, Undergraduate, 2018 - 2019
Gıdalarda Fiziksel ve Kimyasal Değişimler, Postgraduate, 2016 - 2017
Seminer Dersi, Postgraduate, 2015 - 2016
Süt Kimyası ve Fiziği, Postgraduate, 2015 - 2016
Genel Mikrobiyoloji, Undergraduate, 2013 - 2014
Genel Mikrobiyoloji, Undergraduate, 2013 - 2014

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Rheological properties of salep powder-milk mixture**
Isikil N., Donmez M. N., Kozan N., KARABABA E.
Journal of Food Science and Technology, vol.52, no.10, pp.6556-6564, 2015 (SCI-Expanded)
- II. **Effect of dietary beta-carotene on the animal performance and fatty acid composition of adipose tissue of calf**
Isikli N., Zincirlioglu M., Gokturk S., Basaran D., Senoz B., Ozdemir N., Tanik F.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.39, no.2, pp.179-182, 2002 (SCI-Expanded)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Modelling Effect of Freeze-Thaw Stress on the Growth of Wine Yeasts Isolated From Turkish Region**

KARAOĞLAN H. A., DEVELİ İŞIKLI N., ÇOKSÖYLER N., ÖZÇELİK F.

INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRONOMY AND FOOD SCIENCE TECHNOLOGY, İstanbul, Turkey, 20 - 21 June 2019

II. CHANGE IN INTRACELLULAR PROLINE AND TREHALOSE LEVELS OF YEAST: SACCHAROMYCES CEREVISIAE AFTER STRESS APPLICATION

KARAOĞLAN H. A., DEVELİ İŞIKLI N., ÖZÇELİK F.

3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Turkey, 10 - 12 October 2018

III. Stres Faktörlerinin Şarap Üretiminde Kullanılan Mayalar Üzerine Etkisi

KARAOĞLAN H. A., DEVELİ İŞIKLI N., ÖZÇELİK F.

İç Anadolu Bölgesi 3. Tarım ve Gıda Kongresi (TARGID 2017), Sivas, Turkey, 26 - 28 October 2017, pp.162-163

IV. Effect of Temperature on Growth of Wine Yeast: Saccharomyces cerevisiae.

KARAOĞLAN H. A., DEVELİ İŞIKLI N., ÖZÇELİK F.

EuroFoodChem 14. Conference, Budapest, Hungary, 4 - 06 October 2017, pp.147

V. ŞALGAM SUYUNUN FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE GELENEKSEL OLARAK KULLANILAN MUHAFAZA YÖNTEMLERİNİN VE ATIMLI UV IŞIĞININ ETKİSİ

KARAOĞLAN H. A., KEKLİK N. M., DEVELİ İŞIKLI N.

TGDF Gıda Kongresi 2013, Turkey, 12 - 14 November 2013

VI. Geleneksel Şalgam Suyu Üretimi ve Şalgam Suyunda Bozulma Yapan Yabancı Mayaların Tanımlanması

KARAOĞLAN H. A., DEVELİ İŞIKLI N.

8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 7 - 09 November 2013

VII. Effect of Pulsed UV Light on Physical and Chemical Properties of Turnip Juice

KARAOĞLAN H. A., KEKLİK N. M., DEVELİ İŞIKLI N.

The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 - 26 October 2013

Metrics

Publication: 31

Citation (WoS): 186

Citation (Scopus): 213

H-Index (WoS): 8

H-Index (Scopus): 8