

Doç. Dr. FİLİZ YANGILAR

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 446 226 5861](tel:+904462265861)

İş Telefonu: [+90 446 226 5862](tel:+904462265862)

E-posta: fyangilar@erzincan.edu.tr

Web: <https://filizyangilar@gmail.com.tr>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-6447-2419

Yoksis Araştırmacı ID: 38504

Eğitim Bilgileri

Ön Lisans, Atatürk Üniversitesi, Açıköğretim Fakültesi, Türkiye 2020 - Devam Ediyor

Ön Lisans, Anadolu Üniversitesi, Açıköğretim Fakültesi, Türkiye 2019 - 2021

Doktora, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2006 - 2010

Yüksek Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2002 - 2006

Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1996 - 2000

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

Doktora, Farklı probiyotik bakterileri ve geleneksel peynir kültürleri kullanılarak üretilen beyaz peynirin depolama periyodu boyunca çeşitli kalite niteliklerinin incelenmesi , Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda, 2009

Yüksek Lisans, Oltu ve Şenkaya yöresinde üretilen Karın Kaymağı peynirinin fabrika şartlarında üretimi ve bu peynirlerin bazı mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve duyuşal özelliklerinin belirlenmesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda, 2003

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2022 - Devam Ediyor

Dr. Öğr. Üyesi, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2018 - 2022

Yrd. Doç. Dr., Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2015 - 2018

Yrd. Doç. Dr., Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2015 - 2018

Akademik İdari Deneyim

Enstitü Müdürü, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2022 - Devam Ediyor

Anabilim/Bilim Dalı Başkanı, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2016 - Devam Ediyor

Enstitü Müdür Yardımcısı, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, 2018 - 2022

Erzincan Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, 2016 - 2017

Erzincan Üniversitesi, Sağlık Yüksekokulu, 2015 - 2016

Dekan Yardımcısı, Ardahan Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2011 - 2014

Verdiği Dersler

Sağlıklı Gıda Tasarımı, Yüksek Lisans, 2023 - 2024

Besin Kimyası ve Analizleri, Lisans, 2023 - 2024

Seminer 2, Lisans, 2023 - 2024

Toplu Beslenme Sistemleri Uygulaması, Lisans, 2023 - 2024

Seminer, Yüksek Lisans, 2023 - 2024

Seminer 1, Lisans, 2023 - 2024

İleri Besin Kimyası, Yüksek Lisans, 2023 - 2024

İLERİ BESİN KİMYASI, Yüksek Lisans, 2023 - 2024

SEMİNER I, Lisans, 2023 - 2024

Seminer 1, Lisans, 2023 - 2024

Besin Kimyası ve Analizleri 1, Lisans, 2023 - 2024

İleri Besin Kimyası , Yüksek Lisans, 2023 - 2024

Sağlıklı Besin Seçimi, Lisans, 2021 - 2022

Besleyici ve Sağlıklı Gıda Tasarımı, Yüksek Lisans, 2021 - 2022

Toplu Beslenme Sistemleri Uygulaması, Lisans, 2021 - 2022

Klinik Beslenme Çocuk Uygulaması, Lisans, 2021 - 2022

Sağlıklı Besin Seçimi, Lisans, 2021 - 2022

Klinik Beslenme Erişkin Uygulaması, Lisans, 2021 - 2022

Besin Kimyası ve Analizleri 2, Lisans, 2021 - 2022, 2016 - 2017

BESİN KİMYASI VE ANALİZLER I, Lisans, 2021 - 2022

Toplum Sağlığında Beslenme Uygulaması, Lisans, 2021 - 2022

Besleyici ve Sağlıklı Gıda Tasarımı, Yüksek Lisans, 2020 - 2021

Süt Kimyası, Yüksek Lisans, 2021 - 2022

Süt Kimyası, Yüksek Lisans, 2020 - 2021

BESLENME İLKELEİ II, Lisans, 2017 - 2018

BESİN KONTROLÜ VE MEVZUATI, Lisans, 2017 - 2018

Genel Mikrobiyoloji, Lisans, 2015 - 2016

Beslenme İlkeleri, Lisans, 2015 - 2016

Besin Mikrobiyolojisi, Lisans, 2015 - 2016

Yönetilen Tezler

Yangılar F., Farklı Konsantrasyonlarda Peynir Altı Suyuyla Üretilen Kombu Çayının Mormiks ve Dut Tozuyla Fonksiyonel Hale Getirilmesi, Yüksek Lisans, E.BEBEK(Öğrenci), 2023

Yangılar F., Akçağaç şurubu ile tatlandırılan yoğurtların kalite özellikleri üzerine Chlorella vulgaris'in etkisi, Yüksek Lisans, Z.TUBA(Öğrenci), 2023

, Yangılar F., Kantaron Uçucu Yağı ve Karpuz Çekirdeği Tozunun Farklı Konsantrasyonları ile Üretilen Vegan Amaranant Sütünün Fiziko-Kimyasal ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, E.ŞENYURT(Öğrenci), 2023

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma Jürisi, Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2018

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Determination of antioxidant capacity, citric acid, phenolic compounds, physicochemical and sensory properties of Pepino marmalade yogurts enriched with erythritol and amaranth flour at different concentrations**
YANGILAR F.
Food Science and Biotechnology, cilt.32, sa.4, ss.531-542, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Determination of Microbiological, Chemical, Physical and Sensory Properties of Pickles Produced from Organic Kımı Plant Using Whey at Different Concentrations During Storage**
YANGILAR F., yıldız p. o., çelik kızılkaya p.
Erzincan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.11, sa.1, ss.11-22, 2018 (SCI-Expanded)
- III. **Ardahan İlinin Peynir Üretim Potansiyeli ve Üretiminde Yenilebilir Film ve Kaplamaların Kullanımının Ardahan' daki Kırsal Ekonomi Üzerine Etkilerinin Değerlendirilmesi**
özdemir s., YANGILAR F., yıldız p. o.
Erzincan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.11, sa.3, ss.353-361, 2018 (SCI-Expanded)
- IV. **Effects of using combined essential oils on quality parameters of bio-yogurt**
YANGILAR F., Yıldız P. O.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.42, sa.1, 2018 (SCI-Expanded)
- V. **Effects of whey protein isolate based coating enriched with Zingiber officinale and Matricaria recutita essential oils on the quality of refrigerated rainbow trout**
Oğuzhan Yıldız P., YANGILAR F.
Journal of Food Safety, cilt.37, sa.4, 2017 (SCI-Expanded)
- VI. **Effects of natamycin edible films fortified with essential oils on the safety and quality parameters of Kashar cheese**
YANGILAR F.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, cilt.37, sa.2, 2017 (SCI-Expanded)
- VII. **Probiotic shelf-life, mineral contents and others properties of probiotic yogurts supplemented with corn flour Mısır unu ilavesiyle üretilen probiyotik yoğurtların probiyotik raf ömrü, mineral içeriği ve diğer özellikleri**
YANGILAR F., ÇAKMAKÇI S.
Tarım Bilimleri Dergisi, cilt.23, sa.4, ss.472-481, 2017 (SCI-Expanded)
- VIII. **Effect of the Fish Oil Fortified Chitosan Edible Film on Microbiological, Chemical Composition and Sensory Properties of Gobek Kashar Cheese during Ripening Time**
YANGILAR F.
KOREAN JOURNAL FOR FOOD SCIENCE OF ANIMAL RESOURCES, cilt.36, sa.3, ss.377-388, 2016 (SCI-Expanded)
- IX. **Evaluation of the effects of casein/natamycin coating on some properties of Kashar cheese**
YANGILAR F., yıldız p. o.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.96, sa.7, ss.2328-2336, 2016 (SCI-Expanded)
- X. **Casein/natamycin edible films efficiency for controlling mould growth and on microbiological, chemical and sensory properties during the ripening of Kashar cheese**
YANGILAR F., Yıldız P. O.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.96, sa.7, ss.2328-2336, 2016 (SCI-Expanded)

- XI. **Effects of Different Whey Protein Concentrate Coating on Selected Properties of Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*) During Cold Storage (4 degrees C)**
Yildiz P. O., YANGILAR F.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.19, sa.9, ss.2007-2015, 2016 (SCI-Expanded)
- XII. **Production and evaluation of mineral and nutrient contents, chemical composition, and sensory properties of ice creams fortified with laboratory-prepared peach fibre**
YANGILAR F.
FOOD & NUTRITION RESEARCH, cilt.60, 2016 (SCI-Expanded)
- XIII. **Effects of Green Banana Flour on the Physical, Chemical and Sensory Properties of Ice Cream**
YANGILAR F.
FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, cilt.53, sa.3, ss.315-323, 2015 (SCI-Expanded)
- XIV. **Chitosan/whey Protein (CWP) Edible Films Efficiency for Controlling Mould Growth and on Microbiological, Chemical and Sensory Properties During Storage of Gobek Kashar Cheese**
Yangilar F.
KOREAN JOURNAL FOR FOOD SCIENCE OF ANIMAL RESOURCES, cilt.35, sa.2, ss.216-224, 2015 (SCI-Expanded)
- XV. **Mineral contents and physical, chemical, sensory properties of ice cream enriched with date fibre**
YANGILAR F.
Italian Journal of Food Science, cilt.27, sa.3, ss.397-406, 2015 (SCI-Expanded)
- XVI. **As a potentially functional food: goats' milk and products.**
YANGILAR F.
JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION RESEARCH, cilt.1, sa.4, ss.68-84, 2013 (SCI-Expanded)
- XVII. **The application of dietary fibre in food industry: structural features, effects on health and definition, obtaining and analysis of dietary fibre: a review.**
YANGILAR F.
JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION RESEARCH, cilt.1, sa.3, ss.13-23, 2013 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Determination of microbiological characteristics of Turkish Karin Kaymagi cheeses packaged in different materials**
ÖZDEMİR S., Yangilar F., ÖZDEMİR C.
AFRICAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY RESEARCH, cilt.4, sa.9, ss.716-721, 2010 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Determination of Antimicrobial Properties of Endemic Black Sakı Apple Vinegar Produced by Traditional Method Using Different Yeast Raw Materials.**
Yangilar F., Gülhan B., Kılıçgün H.
Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (Online), cilt.37, sa.1, ss.79-99, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. **Determination of The Antibacterial Activities of Stinging Nettle (*Urtica Dioica*) Ethanol Extract at Different Bacterial Concentrations**
GÜLHAN B., YANGILAR F.
Bitlis Eren Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, cilt.11, sa.4, ss.953-959, 2022 (Hakemli Dergi)
- III. **EVALUATION OF THE RELATIONSHIP BETWEEN CHRONOTYPE, ADHERENCE TO THE MEDITERRANEAN DIET, AND CARDIOMETABOLIC HEALTH IN ADULTS**
KARAHAN YILMAZ S., YANGILAR F.
REVISTA ESPAÑOLA DE NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA, cilt.26, sa.4, ss.1-19, 2022 (ESCI)
- IV. **Evaluation of the Relationship Between Chronotype, Sleep Quality and Adaptation to Mediterranean Diet in University Students: A Descriptive Study**
YANGILAR F., KARAHAN YILMAZ S.
Türkiye Klinikleri Sağlık Bilimleri Dergisi, cilt.7, sa.4, ss.976-985, 2022 (Hakemli Dergi)
- V. **Nutraceuticals - A Nutritional Perspective Against COVID-19**
YANGILAR F., KARAHAN YILMAZ S.

EC NUTRITION, ss.33-36, 2022 (Hakemli Dergi)

- VI. **Erzincan Çermail Armut Marmelatı Kullanılarak Üretilen Yoğurtların Bazı Kalite Kriterleri Üzerine Bir Araştırma**
Yangılar F.
BEÜ Fen Bilimleri Dergisi, cilt.10, sa.2, ss.550-558, 2021 (Hakemli Dergi)
- VII. **L-Karnitinin Beslenme ve Sağlık Açısından Değerlendirmesi**
Yangılar F.
Journal of Literature Pharmacy Sciences, cilt.1, sa.1, ss.1-11, 2021 (Hakemli Dergi)
- VIII. **UHT İşlemin Süt Bileşenleri ve Jelleşme Üzerine Etkileri, Piyasası ve Tüketici Beklentileri**
Yangılar F.
Bayburt Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, cilt.3, sa.2, ss.133-143, 2020 (Hakemli Dergi)
- IX. **Yetersiz ve Dengesiz Beslenmeyle İlişkili Sağlık Sorunları, Gıda Endüstrisindeki Teknolojik Uygulamalar ve Öneriler**
YANGILAR F., KAÇAR M.
Türkiye Sağlık Bilimleri ve Araştırmaları Dergisi, cilt.3, sa.2, ss.61-74, 2020 (Hakemli Dergi)
- X. **Assesment of Fermented Dairy Products in Terms of Bioactive Compounds**
YANGILAR F.
Journal of Literature Pharmacy Sciences, cilt.9, sa.2, ss.109-115, 2020 (Hakemli Dergi)
- XI. **ICE CREAM WITH ORGANIC KAVILCA (BUCKWHEAT) FIBRE: MICROSTRUCTURE, THERMAL, PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES**
Ertugay M. F., Yangılar F., Cebi K.
CARPATHIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.12, ss.35-50, 2020 (Hakemli Dergi)
- XII. **Erzincan Üniversitesi Öğrencilerinin Süt ve Süt Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının İncelenmesi**
ÖZYÜREK S., YANGILAR F., ÇEBİ K.
Black Sea Journal of Agriculture, cilt.2, sa.3, ss.119-125, 2019 (Hakemli Dergi)
- XIII. **ERZİNCAN ÜNİVERSİTESİ ÖĞRENCİLERİNİN SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TÜKETİM ALIŞKANLIKLARININ İNCELENMESİ**
Özyürek S., Yangılar F., Çebi K.
Black Sea Journal of Agriculture, cilt.2, sa.3, ss.119-125, 2019 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Ardahan İlinin Peynir Mevcudiyeti ve Üretiminde Yenilebilir Film ve Kaplamaların Kullanımının Ardahan'daki Kırsal Ekonomi Üzerine Etkilerinin İncelenmesi**
ÖZDEMİR S., YANGILAR F., OĞUZHAN YILDIZ P.
Erzincan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.11, ss.353-361, 2018 (Hakemli Dergi)
- XV. **Effects of Ripening in Different Packaging Materials on Sensory Quality of Karın Kaymağı Cheese Samples**
ÖZDEMİR S., YANGILAR F., ÖZDEMİR C.
Erzincan Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, cilt.9, sa.3, ss.185-193, 2016 (Hakemli Dergi)
- XVI. **The Final Development Related Microbial Pigments and the Application in Food Industry**
YANGILAR F., OĞUZHAN YILDIZ P.
Erzincan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.9, sa.1, ss.118-142, 2016 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Yenilebilir Film ve Kaplamaların Gıda Endüstrisinde Kullanımı**
YANGILAR F., OĞUZHAN YILDIZ P.
Bitlis Eren Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, cilt.5, sa.1, ss.27-35, 2016 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Gıda Endüstrisinde Antifriz Proteinlerin Önemi**
OĞUZHAN YILDIZ P., YANGILAR F.
Erciyes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.32, sa.1, ss.81-87, 2016 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Ardahan ın Aromatik Çeçil Peynirlerinin Mikrobiyolojik ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi**
YANGILAR F., ÇELİK KIZILKAYA p.
BEÜ Fen Bilimleri Dergisi, cilt.4, sa.2, ss.122-130, 2015 (Hakemli Dergi)
- XX. **Probiyotik Mikroorganizmaların Biyokoruyucu Özelliği**
YANGILAR F.

Uludağ Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi, cilt.20, sa.1, ss.119-130, 2015 (Hakemli Dergi)

- XXI. **Effects of some technological parameters on chemical and sensory qualities and free fatty and amino acids of various probiotic cultures in Beyaz cheese during ripening process**
YANGILAR F., ÖZDEMİR S.
Journal of Food, Agriculture & Environment, cilt.12, ss.32-39, 2014 (Scopus)
- XXII. **Determination of Microbiological and Chemical Properties of Ardahan Kashar Cheeses**
YANGILAR F.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, cilt.9, sa.3, ss.1-9, 2014 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **Gıda Endüstrisinde Kitosanın Kullanımı**
OĞUZHAN YILDIZ P., YANGILAR F.
Erciyes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.30, sa.3, ss.198-206, 2014 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **Ozon ve Gıda Endüstrisinde Kullanım Alanları**
OĞUZHAN P., YANGILAR F.
BEÜ Fen Bilimleri Dergisi, cilt.3, sa.1, ss.94-101, 2014 (Hakemli Dergi)
- XXV. **SU ÜRÜNLERİNİN HAZIR YEMEK TEKNOLOJİSİNDEKİ YERİ VE ÖNEMİ**
OĞUZHAN P., YANGILAR F.
Erzincan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.7, sa.1, ss.65-76, 2014 (Hakemli Dergi)
- XXVI. **Süt ve Süt Ürünlerinde Hidroksimetilfurfural (HMF)**
YANGILAR F.
Akademik Gıda, cilt.11, ss.70-76, 2013 (Hakemli Dergi)
- XXVII. **Gıdalarda Mikroorganizma İnaktivasyonunun Modellemesi ve Uygulaması**
OĞUZHAN P., YANGILAR F.
JOURNAL OF TEKIRDAG AGRICULTURE FACULTY-TEKIRDAG ZIRAAT FAKULTESİ DERGİSİ, cilt.10, sa.3, ss.54-58, 2013 (Hakemli Dergi)
- XXVIII. **PEF İşleminin Süt ve Süt Ürünlerinde Uygulanabilirliği.**
YANGILAR F., Kabil E., Yılmaz F.
MJEN, cilt.14, sa.1, ss.73-85, 2013 (Hakemsiz Dergi)
- XXIX. **Gıda Endüstrisinde Proteomiksler.**
YANGILAR F., Oğuzhan P.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, cilt.8, sa.1, ss.1-11, 2013 (Hakemsiz Dergi)
- XXX. **Süt ve Süt Ürünlerinde Bazı Isıl Olmayan Mikrobiyal İnaktivasyon Yöntemleri**
YANGILAR F., KABİL E.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.27, sa.1, ss.97-108, 2013 (Hakemli Dergi)
- XXXI. **Su Ürünlerinde Sıvı Tütsü Kullanımı Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi**
OĞUZHAN P., YANGILAR F.
Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.3, sa.2, ss.63-68, 2013 (Hakemli Dergi)
- XXXII. **Some chemical properties of Karin Kaymagi cheese samples produced in dairy plant.**
Özdemir S., YANGILAR F., Özdemir C.
African Journal of Food Science and Technology, cilt.4, sa.3, ss.48-52, 2013 (Hakemli Dergi)
- XXXIII. **EŞSİZ BİR İÇECEĞİMİZ: KIMIZ**
YANGILAR F., OĞUZHAN P., ÇELİK P.
EÜFBED - Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.6, sa.1, ss.125-135, 2013 (Hakemli Dergi)
- XXXIV. **PLAZMA TEKNOLOJİLERİNİN GIDA ENDÜSTRİSİNDE KULLANIMI**
YANGILAR F., OĞUZHAN P.
Gıda, cilt.38, sa.3, ss.183-189, 2013 (Hakemli Dergi)
- XXXV. **Su Ürünlerinde Sıvı Tütsü Kullanımı**
Oğuzhan P., YANGILAR F.
IĞDIR ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ DERGİSİ, cilt.3, sa.2, ss.63-68, 2013 (Hakemli Dergi)
- XXXVI. **Süt ve Süt Ürünlerinde Bulunan Başlıca Mikotoksin Türü: Aflatoksinler**
YANGILAR F., OĞUZHAN P.
Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi, cilt.6, sa.2, ss.106-111, 2013 (Hakemli Dergi)

- XXXVII. **Pullulan: Production and usage in food industry**
OĞUZHAN P., YANGILAR F.
African Journal of Food Science and Technology, cilt.4, sa.3, ss.57-63, 2013 (Hakemli Dergi)
- XXXVIII. **Süt ve Süt Ürünlerinde Bazı Isıl Olmayan Mikrobiyal İnaktivasyon Yöntemleri. 27(1): 97-108.**
YANGILAR F., Kabil E.
U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.27, sa.1, ss.97-108, 2013 (Hakemsiz Dergi)
- XXXIX. **Microbiological Properties of Turkish Beyaz Cheese Samples Produced with Different Probiotic Cultures**
YANGILAR F., Özdemir S.
AFRICAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY RESEARCH, cilt.7, sa.22, ss.2808-2813, 2013 (Hakemli Dergi)
- XL. **PEF İŞLEMİNİN SÜT VE SÜTÜRÜNLERİNDE UYGULANABİLİRLİĞİ**
YANGILAR F., KABİL E., YILMAZ F.
MANAS Journal of Engineering, cilt.14, sa.1, ss.73-85, 2013 (Hakemli Dergi)
- XLI. **Geleneksel Bir Lezzet: Karın Kaymağı Peyniri.**
YANGILAR F., DAĞDEMİR E.
Gıda Mühendisliği Dergisi, cilt.33, ss.33-36, 2011 (Hakemsiz Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **FUNCTIONAL MEDICINE AND NUTRITION**
YANGILAR F.
İksad Publications, Erzincan, 2023
- II. **Conceptualizing gut microbiota, biotic, probiotics, postbiotics, paraprobiotics, psychobiotics, synbiotics and prebiotics with new approaches**
YANGILAR F.
İksad publishing house, 2022
- III. **BIOLOGICAL ACTIVITIES, HEALTH BENEFITS, EXTRACTION METHODS, FOOD APPLICATIONS AND BENEFICIAL EFFECTS OF ESSENTIAL OILS**
YANGILAR F.
İksad Publishing House, Ankara, 2021
- IV. **LAKTOZ TÜREVLERİ, SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİ, SÜT ÜRÜNLERİNDE KULLANILMASI ve PREBİYOTİK ÖZELLİKLERİ**
Yangılar F.
DOĞAL KAYNAKLARIMIZIN GELECEĞİ: SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE İNOVASYON, DOÇ. DR. MUSTAFA OKANT, Editör, İksad Yayınevi, Ankara, ss.369-428, 2021
- V. **FONKSİYONEL GIDALARDAN KOMBU VE PEYNİR ALTI SUYUNUN GENEL ÖZELLİKLERİ VE GIDA UYGULAMALARINDAKİ KULLANIMI**
Bebek E., Yangılar F.
MÜHENDİSLİK ALANINDA GÜNCEL ÇALIŞMALAR, Bideci Özlem Sallı, Bideci Alper, Editör, Duvar Yayınları, İzmir, ss.5-36, 2021
- VI. **LAKTOZ TÜREVLERİ, SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİ, SÜT ÜRÜNLERİNDE KULLANILMASI VE PREBİYOTİK ÖZELLİKLERİ**
YANGILAR F.
DOĞAL KAYNAKLARIMIZIN GELECEĞİ: SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE İNOVASYON, MUSTAFA OKANT, Editör, İKSAD Publishing House, Ankara, ss.376-435, 2021

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **The effect of Jerusalem artichoke (Helianthus tuberosus) tuber powder on some physico-chemical**

and sensory properties of yogurts

YANGILAR F.

4th International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 28 - 30 Eylül 2022

II. The Importance of Pseudo-cereals in Nutrition and Effects on Health

YANGILAR F.

4th International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 28 - 30 Eylül 2022

III. Determination of Physico-Chemical and Sensorial Properties of Functional Kavılca Flour Yogurt

YANGILAR F.

III. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Türkiye, 1 - 03 Eylül 2021, ss.516-523

IV. INVESTIGATION OF SOME QUALITY PARAMETERS OF HOMEMADE YOGURT WITH NETTLE POWDER

Yangılar F., Gülhan B.

AGRIBALKAN 2021, Edirne, Türkiye, 29 Ağustos - 03 Eylül 2021, ss.912-919

V. THE USE OF MAPLE SYRUP AND Chlorella vulgaris IN YOGHURT PRODUCTION

Yangılar F., Erdaş Z. T.

AGRIBALKAN 2021, Edirne, Türkiye, 29 Ağustos - 01 Eylül 2021, ss.920-929

VI. Adölesanlarda Sınav Kaygısı ve Beslenme Durumu Arasındaki İlişkinin Değerlendirilmesi

KAÇAR M., YANGILAR F., KARAHAN YILMAZ S., YILMAZ N.

2. Uluslararası Beslenme Obezite ve Toplum Sağlığı Kongresi, 26 - 27 Aralık 2019

VII. Adölesanlarda Okul Performansına Etki Eden Faktörler ve Besin Destekleri Kullanım Durumunun Değerlendirilmesi

KAÇAR M., YANGILAR F., KARAHAN YILMAZ S., YILMAZ N.

2. Uluslararası Beslenme Obezite ve Toplum Sağlığı Kongresi, 26 - 27 Aralık 2019, ss.213-222

VIII. Yetişkinlerde Boyun Çevresi ile Metabolik Sendrom ve Kardiyovasküler Risk Faktörleri İlişkisinin Değerlendirilmesi

KARAHAN YILMAZ S., YANGILAR F., YILMAZ N., KAÇAR M., ÖZÇİÇEK F.

2.Uluslararası Sağlık Bilimleri Kongresi, 10 - 12 Aralık 2019

IX. Yetişkin Bireylerde Obezite, Duygusal Yeme ve Depresyon Arasındaki İlişkinin Değerlendirilmesi

KARAHAN YILMAZ S., YANGILAR F., YILMAZ N., KAÇAR M., ÖZÇİÇEK F.

2.Uluslararası Sağlık Bilimleri Beslenme Kongresi, 10 - 12 Aralık 2019

X. SAĞLIK ÇALIŞANLARININ SAĞLIKLI BESLENME TAKINTISI DURUMLARININ VE OBEZİTE ÖNYARGILARININ İNCELENMESİ: KESİTSEL BİR ÇALIŞMA

YANGILAR F., KARAHAN YILMAZ S., KAÇAR M., YILMAZ N.

2. Uluslararası Erciyes Bilimsel Araştırmalar Kongresi, 26 - 30 Eylül 2019, ss.601-611

XI. ÜNİVERSİTE ÖĞ RENCİLERİNİN YEME DAVRANIŞLARI, ORTOREKSİYA NERVOZA VE VÜCUT MEMNUNİYETLİK DURUMLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ

YANGILAR F., KARAHAN YILMAZ S., KAÇAR M., YILMAZ N.

2. Uluslararası Erciyes Bilimsel Araştırmalar Kongresi, 26 - 30 Eylül 2019, ss.816-829

XII. The Importance of Serum Protein Isolates Produced from Whey and Use Possibilities

YANGILAR F.

CIEA 2018, 20 - 22 Eylül 2018

XIII. Peptan Kollajen Peptidleri ve Önemleri

ÖZDEMİR S., YANGILAR F.

2nd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET 2017), 21 - 23 Eylül 2017

XIV. A New Application in Food Industry: Flourier Transform Infrared Spectroscopy (FTIR)

YANGILAR F.

2nd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET 2017), 21 - 23 Eylül 2017

XV. Yeşil Kahvede Bulunan Klorojenik Asidin Sağlık Açısından Önemi

ÖZDEMİR S., YANGILAR F.

2nd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET 2017), 21 - 23 Eylül 2017

XVI. Prion-Based Hazards in Dairy Production and Products

YANGILAR F.

2nd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET 2017), 21 - 23 Eylül 2017

- XVII. **Kitosan ve Sandal Ağacı Yağı Kullanılarak Üretilen Kaşar Peynirlerinin Mikrobiyolojik Özelliklerinin İncelenmesi**

YANGILAR F., OĞUZHAN YILDIZ P.

1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017

- XVIII. **The cheese production of Erzincan province evaluation of the current evaluation of the current situation and use of new technologies**

YANGILAR F., ÇEBİ K.

International ERZINCAN symposium, 28 Eylül - 01 Ekim 2016

- XIX. **. Effects of the central system on food intake and body weight.**

YANGILAR F., ÇEBİ K.

Food Safety, Processing & Technology December, San Antonio, Amerika Birleşik Devletleri, 5 - 07 Aralık 2016, ss.68

- XX. **Bitkisel Bir Nutrasötik Olan Ginseng ve Toplum İçin Önemi.**

ÇEBİ K., YANGILAR F.

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.203

- XXI. **Lignanlar ve sağlık için önemi.**

YANGILAR F.

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016

- XXII. **Erzincan İli Peynir Üretimi, Mevcut Durumun Değerlendirilmesi ve Yeni Teknolojilerin Kullanılması.**

YANGILAR F., ÇEBİ K.

Uluslararası Erzincan Sempozyumu, Erzincan, Türkiye, 28 Eylül - 01 Ekim 2016, cilt.3, ss.877-881

- XXIII. **Microbial Polysaccharides and the Applications in Food Industry**

YANGILAR F., OĞUZHAN YILDIZ P.

European Biotechnology Congress, 5 - 07 Mayıs 2016

- XXIV. **Biotechnological production and application of betalain pigments for food plants**

ÇEBİ K., YANGILAR F.

European Biotechnology Conference, Letonya, 5 - 07 Mayıs 2016, cilt.231

- XXV. **Geleneksel yöntemler ile üretilen Karın Kaymağı peynirinin duysal özelliklerinin belirlenmesi.**

ÖZDEMİR S., ÖZDEMİR C., YANGILAR F.

9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015

- XXVI. **Presence of Furan in Foods and Their Effects on Human Health.**

OĞUZHAN YILDIZ P., YANGILAR F.

International Conference on Food and Biosystems Engineering, 28 - 31 Mayıs 2015

- XXVII. **Beta Glucans and The Importance on Human Health.**

YANGILAR F., OĞUZHAN YILDIZ P.

International Conference on Food and Biosystems Engineering, 28 - 31 Mayıs 2015

- XXVIII. **Gıdalarda inülin ve oligofruktoz kullanımı.**

OĞUZHAN YILDIZ P., YANGILAR F.

İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Türkiye, 28 Nisan - 30 Mayıs 2015

- XXIX. **Sütün önemli proteinazı: Plazmin.**

YANGILAR F., OĞUZHAN YILDIZ P.

İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015

- XXX. **Slow food hareketi.**

OĞUZHAN YILDIZ P., YANGILAR F.

İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015

- XXXI. **The application of direct epifluorescence filter technique (DEFT) in the food industry.**

OĞUZHAN YILDIZ P., YANGILAR F.

IJFST 50th Celebration Conference: The future of food innovation, nutrition and technology, 17 - 19 Şubat 2015

- XXXII. **Microbial Pigments and The Important for Food Industry.**

- YANGILAR F., OĞUZHAN YILDIZ P.
JFST 50th Celebration Conference: The future of food innovation, nutrition and technology, 17 - 19 Şubat 2015
- XXXIII. **Leptin hormone and relation ship between obesity.**
YANGILAR F., OĞUZHAN YILDIZ P.
The 2nd International Congress on Food Technology, 5 - 07 Kasım 2014
- XXXIV. **Determination of pathogens in food: Biosensor Technologies.**
YANGILAR F., OĞUZHAN YILDIZ P.
The 2nd International Congress on Food Technology, 5 - 07 Kasım 2014
- XXXV. **The Application of Chitosan in Food Industry**
OĞUZHAN YILDIZ P., YANGILAR F.
2nd International Congress on Food Technology, 5 - 07 Kasım 2014
- XXXVI. **Food-based hazards: dioxins**
YANGILAR F., Oğuzhan P.
The 2nd International Congress on Food Technology, Aydın, Türkiye, 5 - 07 Kasım 2014, ss.81
- XXXVII. **The Biotechnological Utilization of Whey.**
YANGILAR F., OĞUZHAN YILDIZ P.
II International Congress Food Technology, Quality and Safety, 28 - 30 Ekim 2014
- XXXVIII. **The Effects on human health of phenolic compounds in olive oil.**
YANGILAR F., OĞUZHAN YILDIZ P.
II International Congress Food Technology, Quality and Safety., 28 - 30 Ekim 2014
- XXXIX. **The Biotechnological Utilization of Whey. Abstract Book. 28-30.10.2014 Novi Sad, Serbia.**
YANGILAR F., Oğuzhan P.
II International Congress Food Technology, Quality and Safety., Novi Sad, Sırbistan Ve Karadağ, 28 - 30 Ekim 2014, ss.28
- XL. **Functional Food Ingredients: Phytosterols.**
YANGILAR F., OĞUZHAN YILDIZ P.
8th International Congress of FoodTechnologists, Biotechnologists and Nutritionists, 21 - 24 Ekim 2014
- XLI. **A Multifunctional Additive for Food Preservation: Trehalose.**
OĞUZHAN YILDIZ P., YANGILAR F.
8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 21 - 24 Ekim 2014
- XLII. **Nutrigenomics concepts and approaches in food industry.**
YANGILAR F., OĞUZHAN YILDIZ P.
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, 14 - 17 Ekim 2014
- XLIII. **Geleneksel Bir Tatlı: Uğut Tatlısı.**
OĞUZHAN YILDIZ P., YANGILAR F.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
- XLIV. **Kımı Turşusu.**
YANGILAR F., OĞUZHAN YILDIZ P.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
- XLV. **Gıda Sanayinde Ozon Kullanımı.**
OĞUZHAN YILDIZ P., YANGILAR F.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013
- XLVI. **Yenilebilir Film ve Kaplamalar.**
OĞUZHAN YILDIZ P., YANGILAR F.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013
- XLVII. **Antifriz proteinler (AFP).**
YANGILAR F., OĞUZHAN YILDIZ P.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013
- XLVIII. **Biodiesel Production from Microalgae Oil.**
OĞUZHAN YILDIZ P., YANGILAR F.
Euro 11th Fed Lipid Congress and 30th ISF Lecture Series, 27 - 30 Ekim 2013

XLIX. Using of Fat Replacers in Food Industry

YANGILAR F., OĞUZHAN P.

11th Euro Fed Lipids Congress, Antalya, Türkiye, 27 - 30 Ekim 2013, ss.115

L. Nanotechnology in Food Industry

OĞUZHAN YILDIZ P., YANGILAR F.

NanoTR-9, 9TH Nanoscience and Technology Conference, 24 - 28 Haziran 2013

LI. New technology in food packaging: Nanocomposite

YANGILAR F., OĞUZHAN YILDIZ P.

NanoTR-9, 9TH Nanoscience and Technology Conference, 24 - 28 Haziran 2013

LII. Süper kritik karbondioksit: Gıda endüstrisinde kullanımı.

YANGILAR F., OĞUZHAN YILDIZ P.

4. Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 14 - 15 Mayıs 2013

LIII. Omik teknolojilerinin gıda endüstrisinde kullanımı.

OĞUZHAN YILDIZ P., YANGILAR F.

4. Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 14 - 15 Mayıs 2013

LIV. Gıda zincirinde yeni bir teknoloji: Akıllı Ambalajlama.

Mahir N., YANGILAR F., OĞUZHAN YILDIZ P.

Gıda Mühendisliği 4. Öğrenci Kongresi "21. YÜZYILDA GIDA", Türkiye, 18 - 19 Nisan 2013

LV. Peynir Üretiminde Yeni Teknolojilerin kullanılması ve Ardahan'daki Kırsal Ekonomi Üzerine Etkileri.

YANGILAR F., MURATHAN Z. T.

Uluslararası Dış Ticaret ve Tarım Stratejileri Sempozyumu, 8 - 10 Aralık 2011

LVI. Ardahan'daki Tarımsal Endüstride Yeni Gelişmiş Teknolojilerin Uygulanabilirliği,

MURATHAN Z. T., YANGILAR F.

Uluslararası Dış Ticaret ve Tarım Stratejileri Sempozyumu, 8 Aralık - 10 Kasım 2011

LVII. Süt Ürünlerinde Bulunan Biyoaktif Peptitler.

OĞUZHAN YILDIZ P., YANGILAR F.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012

LVIII. Campylobacter spp.ve Gıda Güvenliği.

YANGILAR F., OĞUZHAN YILDIZ P.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012

LIX. Süt ve Süt Ürünlerinde Orotik Asit.

YANGILAR F., OĞUZHAN YILDIZ P.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012

LX. Süt ve Süt Ürünlerinde Listeria monocytogenes.

OĞUZHAN YILDIZ P., YANGILAR F.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012

LXI. Süt ve Ürünlerinde Bazı Isıl Olmayan Mikrobiyal İnaktivasyon Yöntemleri.

KABİL E., YANGILAR F.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012

LXII. Krem Bal.

YANGILAR F., OĞUZHAN YILDIZ P.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012

LXIII. PEF İşleminin Süt ve Süt Ürünlerinde Uygulanabilirliği.

YANGILAR F., KABİL E., YILMAZ F.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012

LXIV. Su Ürünlerinde Sıvı Tütsüleme.

OĞUZHAN YILDIZ P., YANGILAR F.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012

LXV. Su Ürünlerinin Hazır Yemek Teknolojisindeki Yeri ve Önemi.

OĞUZHAN YILDIZ P., YANGILAR F.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012

- LXVI. **Unique Aroma of Olive Oil.**
YANGILAR F.
10TH Euro Fed Lipid Congress, 23 - 29 Eylül 2012
- LXVII. **Acrylamide and Human Health.**
YANGILAR F.
10TH Euro Fed Lipid Congress,, Cracow, Polonya, 23 - 29 Eylül 2012, ss.172
- LXVIII. **Use of prebiotic microorganisms for bio-protective aims.**
Özdemir S., YANGILAR F.
Food Micro 2012: The 23rd International ICFMH Symposium on Global Issues in Food Microbiology,, İstanbul, Türkiye, 3 - 07 Eylül 2012, ss.466
- LXIX. **Modelling and application of the inactivation of microorganism in foods.**
YANGILAR F., Oğuzhan P.
Food Micro 2012: The 23rd International ICFMH Symposium on Global Issues in Food Microbiology,, İstanbul, Türkiye, 3 - 07 Eylül 2012, ss.483
- LXX. **Koumiss Ancestor Drink**
YANGILAR F., Çelik P.
CeFood Congress, Novisad, Sırbistan Ve Karadağ, 23 - 26 Mayıs 2012, ss.484
- LXXI. **Geleneksel Bir Lezzet: Tulum Peyniri.**
YANGILAR F.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012
- LXXII. **Ardahan'dan Farklı Bir Lezzet: Göbek Kaşarı.**
YANGILAR F., KABİL E.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012
- LXXIII. **Adı ve Tadı Farklı Kavılca (Triticumdicoccum).**
YANGILAR F., OĞUZHAN YILDIZ P.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012
- LXXIV. **Gıda Güvenliği ve Tehlikeler.**
YANGILAR F.
3. Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 3 - 04 Mayıs 2012
- LXXV. **Tedarik Zinciri ve Önemi.**
YANGILAR F.
3. Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 3 - 04 Mayıs 2012
- LXXVI. **Bitkisel Yağlar ve Biyodizel Üretimi.**
YANGILAR F.
Yabited I. Bitkisel Yağ Kongresi, Türkiye, 26 Nisan 2012
- LXXVII. **Mucizevi Argan Yağı.**
YANGILAR F.
Yabited I. Bitkisel Yağ Kongresi, Türkiye, 26 Nisan 2012
- LXXVIII. **Consistently Hardening Nutrition**
YANGILAR F.
VIII. International Nnutrition & Dietetics Congress, 4 - 08 Nisan 2012
- LXXIX. **Dietary Fibres and Their Importance**
YANGILAR F.
VIII. International Nnutrition & Dietetics Congress, 4 - 08 Nisan 2012
- LXXX. **Hydroxymethylfurfural (HMF) in Dairy Products**
YANGILAR F.
International Food Agriculture and Gastronomy Congress, 15 - 19 Şubat 2012
- LXXXI. **Süt ve Süt Ürünlerinde Aflatoksin ve Etkileri.**
YANGILAR F., KIZILKAYA P.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011
- LXXXII. **Et ve Et Ürünlerinde Lupin Kullanımı.**

KIZILKAYA P., YANGILAR F.

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

LXXXIII. **Evaluation and Characteization of Medical Waste Management of Ardahan in Turkey.**

YANGILAR F., ŞEKER S., GULİYEV R., AKGÜN M., KORKMAZ M.

VI. International Symposium on Ecology and Environmental Problems, 17 - 20 Kasım 2011

LXXXIV. **The Effects of Cheese Whey on Kura River, Ardahan**

YANGILAR F., ŞEKER S.

Eurasia Waste Mangement Symposium, 14 - 16 Kasım 2011

LXXXV. **Ardahan İli Katı Atık Karakterizasyonu ve Yönetim Planlarının İncelenmesi**

ŞEKER S., YANGILAR F.

3. Ulusal Katı Atık Yönetimi (UKAY) Kongresi, Girne, Kıbrıs (Kktc), 7 - 10 Eylül 2011, ss.49-55

LXXXVI. **Süt sanayinde elektrodializinin kullanımı.**

ÖZDEMİR S., ÖZDEMİR C., YANGILAR F., YILMAZ M.

Türkiye 10. Gıda Kongresi, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008

Desteklenen Projeler

Yangılar F., TÜBİTAK Projesi, Farklı Konsantrasyonlarda Mormiks İle Üretilen Vegan Karabuğday Sütünün Fiziko-Kimyasal Ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi, 2023 - 2023

ÇEBİ K., YANGILAR F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mor buğday unlu yoğurtların alfa-glukozidaz inhibitör aktiviteleri antosiyanin antioksidan fenolik madde ve kalite parametrelerinin tespiti, 2022 - 2023

YANGILAR F., BEBEK E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Konsantrasyonlarda Peynir Altı Suyuyla Üretilen Kombü Çayının Mormiks ve Dut Tozuyla Fonksiyonel Hale Getirilmesi, 2022 - 2023

YANGILAR F., ERDAŞ Z. T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Akçağaç şurubu ile tatlandırılan yoğurtların kalite özellikleri üzerine Chlorella vulgaris'in etkisi, 2021 - 2023

YANGILAR F., ERDAŞ Z. T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Astaksantin Kullanılarak Üretilen Yoğurtların Kalitesi Üzerine Kavılca Lifinin Etkisinin Belirlenmesi, 2021 - 2022

KILIÇGÜN H., YANGILAR F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Maya Hammaddelerinin Kullanılarak Geleneksel Yöntemle Üretilen Endemik Kara Sakı Elma Sirkelerinin Kalite Kriterlerinin Tespiti, 2021 - 2022

YILDIRIM A., HACIHASANOĞLU AŞILAR R., YANGILAR F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sağlık Bilimleri Fakültesi Laboratuvarları Alt Yapı Projesi, 2017 - 2018

YANGILAR F., ERTUGAY M. F., ÇEBİ K., YILDIZ P. O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kavılca Lifi Kullanılarak Üretilen Dondurmaların Kalite ve Besinsel Özelliklerinin Tespiti, 2017 - 2018

ESKİCİ G., KARAHAN YILMAZ S., YANGILAR F., ÇEBİ K., ŞAHİN H., KILIÇGÜN H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Beslenme ve Diyetetik Laboratuvarının Geliştirilmesi, 2015 - 2016

YANGILAR F., TÜBİTAK Projesi, I. Çıldır Gölü Çalıştayı (21-22 Haziran), 2011 - 2011

Bilimsel Hakemlikler

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2021

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Gümüşhane Üniversitesi, Türkiye, Mayıs 2021

Journal of Food Processing and Preservation , SSCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2015

African Journal of Microbiology Research , Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ocak 2015

Journal of Food Science and Technology , SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2015

Bilimsel Danışmanlıklar

arge proje pazarı ı, Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Sağlık Bilimleri

Fakültesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, Türkiye, 2023 - 2023

arge proje pazarı ı, Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, Türkiye, 2023 - 2023

Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

Budak C., Karakurt P., Yangılar F., Başbüyük A., Nas M. T., Sporda Engel Olmaz , Sportif Faaliyet Organizasyonu, Erzincan, Türkiye, Kasım 2022

Metrikler

Yayın: 165

Atıf (WoS): 77

Atıf (Scopus): 205

H-İndeks (WoS): 7

H-İndeks (Scopus): 9

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

ASES IV. INTERNATIONAL SCIENTIFIC RESEARCH CONFERENCE, Moderatör, İstanbul, Türkiye, 2023

Yetişkin bireylerde obezite, duygusal yeme ve depresyon arasındaki ilişkinin değerlendirilmesi, Katılımcı, Türkiye, 2019

Yetişkinlerde boyun çevresi ile metabolik sendrom ve kardiyovasküler risk faktörleri ilişkisinin incelenmesi, Katılımcı, Ankara, Türkiye, 2019

ÜNİVERSİTE ÖĞ RENCİLERİNİN YEME DAVRANIŞLARI, ORTOREKSİYA NERVOZA VE VÜCUT MEMNUNİYETLİK DURUMLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ, Katılımcı, Türkiye, 2019

SAĞLIK ÇALIŞANLARININ SAĞLIKLI BESLENME TAKINTISI DURUMLARININ VE OBEZİTE ÖNYARGILARININ İNCELENMESİ: KESİTSEL BİR ÇALIŞMA, Katılımcı, Türkiye, 2019

8. Gıda Mühendisliği Kongresi,, Katılımcı, Ankara, Türkiye, 2013

The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Katılımcı, Struga, Makedonya, 2013

Geleneksel Süt Ürünlerinin Ardahan Ekonomisine Katkısı, Katılımcı, Ardahan, Türkiye, 2013

11. Gıda Kongresi, Katılımcı, Hatay, Türkiye, 2012

Food Micro 2012: 23rd International ICMFH Symposium on Global Issues in Food Microbiology, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2012

III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Katılımcı, Konya, Türkiye, 2012

7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Katılımcı, Ankara, Türkiye, 2011

Traditional Foods from Adriatic to Causasus, Katılımcı, Tekirdağ, Türkiye, 2010

Tanıtım ve Temsil Faaliyetleri

Kurumsal Temsil, Üniversite-Valilik, Türkiye, Erzincan, 2023 - 2023

Akademi Dışı Deneyim

Üniversite, ERZİNCAN BİNALİ YILDIRIM ÜNİVERSİTESİ, Gıda ve Tarımsal Üretim Uygulama ve Araştırma Merkezi

Üniversite, ERZİNCAN BİNALİ YILDIRIM ÜNİVERSİTESİ, BESLENME VE DİYETETİK

Üniversite, ERZİNCAN BİNALİ YILDIRIM ÜNİVERSİTESİ , BESLENME VE DİYETETİK

Üniversite, ERZİNCAN BİNALİ YILDIRIM ÜNİVERSİTESİ , BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

Üniversite, ERZİNCAN BİNALİ YILDIRIM ÜNİVERSİTESİ, BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

Üniversite, ERZİNCAN BİNALİ YILDIRIM ÜNİVERSİTESİ, BESLENME VE DİYETETİK

Üniversite, ERZİNCAN BİNALİ YILDIRIM ÜNİVERSİTESİ, BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

Üniversite, ERZİNCAN BİNALİ YILDIRIM ÜNİVERSİTESİ, BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ/SAĞLIK BİLİMLERİ
FAKÜLTESİ

Üniversite, TOKAT ÜNİVERSİTESİ , BESLENME VE DİYEYETETİK BÖLÜMÜ

Filiz Gıda