

Asst. Prof. ZAFER ALPKENT

Personal Information

Office Phone: [+90 242 310 6380](tel:+902423106380)

Email: alkent@akdeniz.edu.tr

Web: <https://avesis.akdeniz.edu.tr/alkent>

Address: Akdeniz Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ANTALYA

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0002-4637-7319

Publons / Web Of Science ResearcherID: C-2823-2016

Yoksis Researcher ID: 162886

Education Information

Doctorate, Ondokuz Mayıs University, Faculty Of Agriculture, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Turkey 1988 - 1994

Postgraduate, Ankara University, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi, Turkey 1985 - 1987

Undergraduate, Ankara University, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi, Turkey 1979 - 1984

Foreign Languages

English, B1 Intermediate

Dissertations

Doctorate, Değişik oranlarda hidrojen peroksit katılarak farklı ısı işlem uygulanmış sütlerden beyaz peynir yapımı ve işlenen peynirlerin bazı kalite kriterlerinin belirlenmesi üzerine bir araştırma, Ondokuz Mayıs University, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, 1993

Postgraduate, Kış aylarında Samsun il merkezinde tüketime sunulan beyaz peynirlerin tuzuk ve standarda uygunluğu üzerinde araştırmalar, Ankara University, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi, 1987

Research Areas

Food Engineering, Food Technology, Processing Dairy And Related Products, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Assistant Professor, Akdeniz University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering, 1997 - Continues

Academic and Administrative Experience

Fen Bilimleri Enstitüsü Uzmanlar Grubu Alt Komisyon Üyeliği, Akdeniz University, Institute of Science, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, 2017 - Continues

Courses

Uzmanlık Alan Dersi, Postgraduate, 2020 - 2021
Gıda Hijyeni, Undergraduate, 2020 - 2021
Danışmanlık, Postgraduate, 2020 - 2021
Fermente Süt Ürünleri, Postgraduate, 2020 - 2021
Danışmanlık, Postgraduate, 2020 - 2021
Seminer, Undergraduate, 2020 - 2021
Bitirme Çalışması, Undergraduate, 2020 - 2021
Uzmanlık Alan Dersi, Postgraduate, 2020 - 2021
Gıda Teknolojisi, Undergraduate, 2020 - 2021
Gıda Teknolojisi ve Gıda Güvenliği, Undergraduate, 2020 - 2021
Peynir Teknolojisinde Yeni Gelişmeler, Postgraduate, 2020 - 2021
Endüstriyel Hijyen, Postgraduate, 2020 - 2021
Özel Süt Ürünleri Teknolojisi, Doctorate, 2020 - 2021

Advising Theses

ALPKENT Z., Yenilebilir Kıvamda Üretilen Meyveli Kefirlerin Fizikokimyasal, Duyusal ve Mikrobiyolojik Özellikleri, Postgraduate, G.AK(Student), 2018
ALPKENT Z., Kurumadde Oranları Farklı Sütlerden Starter Kültür ve Dane İle Üretilen Set Tipi Kefirlerin Duyusal, Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri, Postgraduate, F.Gülcan(Student), 2013
ALPKENT Z., Peyniraltı Suyundan Mikrobiyel Yağ Üretimi ve Üretilen Yağların Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi, Doctorate, M.DEMİR(Student), 2010
ALPKENT Z., Cynara cardunculus L. Bitkisinden Elde Edilen Cardosin ve Rennin Enzimleriyle Üretilen Beyaz Peynirlerin Olgunlaşma Sürecinde Kimyasal, Biyokimyasal ve Duyusal Özelliklerinde Meydana Gelen Değişimlerin Belirlenmesi, Doctorate, A.GÖNCÜ(Student), 2009
ALPKENT Z., Keçiyoynuzu Pekmezli Dondurma Üretiminde Kullanılan Karragenan, Ksantan ve Keçiyoynuzu Zamklarının Dondurmaların Kaliteleri Üzerine Etkisi, Postgraduate, A.BADEM(Student), 2006
ALPKENT Z., Starter Kültür ve Dane İle Üretilen Kefirlerden Yapılan Meyveli Dondurmalarda Depolama Sürecinde Meydana Gelen Değişimler, Postgraduate, U.KUBAT(Student), 2004
ALPKENT Z., Kefir Dondurması Üretimi ve Üretilen Dondurmaların Duyusal, Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri, Postgraduate, M.DEMİR(Student), 2001
ALPKENT Z., Starter Kültür Olarak Kefir, Yoğurt ve İthal Peynir Kültürü Kullanılarak Üretilen Beyaz Peynirlerin Duyusal ve Kimyasal Özellikleri, Postgraduate, A.GÖNCÜ(Student), 2001
ALPKENT Z., Starter öncü olarak kefir, yoğurt ve ithal peynir kültürü kullanarak üretilen beyaz peynirlerin duyusal ve kimyasal özellikleri, Postgraduate, A.Göncü(Student), 2001
ALPKENT Z., Farklı Oranlarda Lactobacillus acidophilus ve Bifidobacterium bifidum Katılmış Yoğurt Kültürüyle Üretilen Yoğurtların Özellikleri ve Bunların Depolama Sırasındaki Değişimi, Postgraduate, G.ANİL(Student), 1998

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

1. **Oil production by *Mortierella isabellina* from whey treated with lactase**
DEMİR M., TURHAN İ., KÜÇÜKÇETİN A., ALPKENT Z.
BIORESOURCETECHNOLOGY, vol.128, pp.365-369, 2013 (SCI-Expanded)

- II. **Chemical, microbiological and sensory characterization of Halloumi cheese produced from ovine, caprine and bovine milk**
MILCI S., GONCU A., AlpKent Z., YAYGIN H.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, vol.15, no.6-9, pp.625-630, 2005 (SCI-Expanded)
- III. **Sensory and chemical properties of white pickled cheese produced using kefir, yoghurt or a commercial cheese culture as a starter**
GONCU A., AlpKent Z.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, vol.15, no.6-9, pp.771-776, 2005 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Production of Ice Cream with Carob Bean Pekmez (Molasses)**
Badem A., ALPKENT Z.
International Journal of Environment, Agriculture and Biotechnology, vol.3, no.1, pp.28-32, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Hurşit, A. K. Temiz, H. Süt tozlarında fiziksel özelliklerin etkileşimi 1. Fiziksel özelliklerin özgül hacme etkisi**
ALPKENT Z.
Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, no.12, pp.23-34, 1997 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Oysun, G. Özen, N., Öztürk, E. Peynir suyunun sağmal süt ineklerinin beslenmesinde kullanılması olanakları ve bunun sütün kompozisyonuna etkisi**
ALPKENT Z.
Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.5, no.1-2, pp.65-75, 1990 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Uraz, T. Samsun'da tüketime sunulan beyaz peynirlerin TS 591 açısından kimyevi nitelikleri**
ALPKENT Z.
Standard, no.328, pp.23-28, 1989 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Uraz, T. Samsun il merkezinde tüketime sunulan beyaz peynirlerin duysal nitelikler bakımından standarda uygunluğu üzerinde bir araştırma**
ALPKENT Z.
Standard, no.324, pp.42-46, 1988 (Non Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Oysun, G. Laktoperoksidaz/Tiyosiyanat/Hidrojen peroksit sistemi aktivasyonunun beyaz peynirin bazı özellikleri üzerine etkisi**
ALPKENT Z.
Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.3, no.2, pp.177-194, 1988 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **Oysun, G. Peynir suyu proteininin farklı PH derecelerinde ısı ile denatürasyonu**
ALPKENT Z.
Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.3, no.1, pp.51-62, 1988 (Peer-Reviewed Journal)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Microbial oil production from whey by using *Mortierella ramanniana***
Demir M., Turhan İ., Küçükçetin A., AlpKent Z.
NABEC, Maine, United States Of America, 31 August - 03 September 2016, pp.1
- II. **Enhanced microbial oil production from whey by using *Mortierella isabellina***
DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A., TURHAN İ., ALPKENT Z.
Northeast Agricultural & Biological Engineering Conference, Newark, Delaware, United States Of America, 12 - 15 July 2015, vol.1, pp.2
- III. **Enhanced microbial oil production from whey by using *Mortierella isabellina***
DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A., TURHAN İ., ALPKENT Z.

Northeast Agricultural & Biological Engineering Conference, Newark, United States Of America, 12 - 15 July 2015, pp.20

- IV. **Enhanced microbial oil production from whey by using *Mortierella isabellina***
DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A., TURHAN İ., ALPKENT Z.
Northeast Agricultural & Biological Engineering Conference, Newark, Delaware, United States Of America, 12 - 15 July 2015, vol.1, pp.2
- V. **Physical, Chemical, Microbiological and Organoleptic Properties of Probiotic Yoghurt**
KÜÇÜKÇETİN A., ALPKENT Z., GÖNÜL A.
5th NIZO Dairy Conference Prospects for Flavour Formation and Perception, Netherlands, 1 - 04 July 2007, vol.1, pp.10
- VI. **Gıdalarda Bulunan Antioksidan Maddeler ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri**
ALPKENT Z., DEMİR M.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.175-178
- VII. **Single Cell Oils**
DEMİR M., ALPKENT Z.
1st International Food and Nutrition Congress, İstanbul, Turkey, 15 - 18 June 2005, pp.221
- VIII. **Kefir ve kefirin sağlık üzerine etkileri**
ALPKENT Z., DEMİR M.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 23 - 24 September 2004, pp.257-262
- IX. **Demir, M. Kefir ve kefirin sağlık üzerine etkileri**
ALPKENT Z.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 23 - 24 September 2004, pp.257-262
- X. **Farklı şekillerde buzdolabı sıcaklığında saklanan kefir danelerinin asit geliştirme yeteneklerinin belirlenmesi**
ALPKENT Z., DEMİR M., GÖNCÜ A.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, 26 - 28 May 2004, pp.15
- XI. **Göncü, A. Laktuloz ve kullanım amaçları**
ALPKENT Z.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, 26 - 28 May 2004, pp.34
- XII. **Demir, M. Production of kefir ice cream and the physical, chemical, microbiological and organoleptic properties of produced ice cream**
ALPKENT Z.
TÜBİTAK Recent developments in dairy science and technology international symposium, Isparta, Turkey, 24 - 28 May 2004, pp.306-312
- XIII. **Production of kefir ice-cream and the physical, chemical, microbiological and organoleptic properties of produced ice-creams**
DEMİR M., ALPKENT Z.
International Dairy Symposium, Isparta, Turkey, 24 - 28 May 2004, pp.306-312
- XIV. **Antalya Semt Pazarlarında Satışa Sunulan Beyaz, Kaşar ve Tulum Peyniri Örneklerinin Bazı Fizikokimyasal Özellikleri ile Nitrat ve Nitrit İçeriklerinin Belirlenmesi**
KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., ŞIK B., ALPKENT Z.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, pp.59
- XV. **Antalya Semt Pazarlarında Satışa Sunulan Beyaz, Kaşar ve Tulum Peyniri Örneklerinin Bazı Fizikokimyasal Özellikleri ile Nitrat ve Nitrit İçeriklerinin Belirlenmesi**
KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., ŞIK B., ALPKENT Z.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, pp.59
- XVI. **Antalya Semt Pazarlarında Satışa Sunulan Beyaz, Kaşar ve Tulum Peyniri Örneklerinin Bazı Fizikokimyasal Özellikleri ile Nitrat ve Nitrit İçeriklerinin Belirlenmesi**
KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., ŞIK B., ALPKENT Z.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, 1 - 04 May 2004, pp.59
- XVII. **Göncü, A. Starter kültür olarak kefir, yoğurt ve ithal peynir kültürü kullanılarak üretilen beyaz**

peynirlerin duyusal ve kimyasal özellikleri

ALPKENT Z.

3. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 2 - 04 October 2003, pp.51-56

- XVIII. **Küçükçetin, A. Farklı sıcaklıklarda muhafaza edilen kefirlerin duyusal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinde meydana gelen değişimler**

ALPKENT Z.

VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Turkey, 20 - 22 May 2000, pp.363-373

- XIX. **Farklı Sıcaklıklarda Muhafaza Edilen Kefirlerin Duyusal, Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinde Meydana Gelen Değişmeler.**

ALPKENT Z., KÜÇÜKÇETİN A.

VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Turkey, 1 - 04 May 2000, pp.363-373

- XX. **Farklı Sıcaklıklarda Muhafaza Edilen Kefirlerin Duyusal, Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinde Meydana Gelen Değişmeler.**

ALPKENT Z., KÜÇÜKÇETİN A.

VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Turkey

Metrics

Publication: 30

Citation (WoS): 82

Citation (Scopus): 92

H-Index (WoS): 3

H-Index (Scopus): 3

Congress and Symposium Activities

Süt ve Süt Ürünlerinde Biyoaktif Peptitler, Attendee, Antalya, Turkey, 2017

Kurumadde Oranları Farklı Sütlerden Starter Kültür ve Dane İle Üretilen Set Tipi Kefirlerin Fizikokimyasal Özellikleri, Attendee, Antalya, Turkey, 2017

Enhanced microbial oil production from whey by using *Mortierella isabellina*., Attendee, Delaware, United States Of America, 2015

Cynara cardunculus L. bitkisinden elde edilen cardosin enzimi ve rennin enziminin farklı kombinasyonlarıyla üretilen beyaz peynirlerin mineral madde içerikleri, Attendee, Nevşehir, Turkey, 2015

Cynara cardunculus L. bitkisinden geleneksel yöntemle elde edilen cardosin ve rennin enzimiyle üretilen beyaz peynirlerin kimyasal özellikleri, Attendee, Adana, Turkey, 2014