

Dr. Öğr. Üyesi ZAFER ALPKENT

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 242 310 6380](tel:+902423106380)

E-posta: alpkent@akdeniz.edu.tr

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

Posta Adresi: Akdeniz Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ANTALYA

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-4637-7319

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

Yoksis Araştırmacı ID: 162886

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Türkiye 1988 - 1994

Yüksek Lisans, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi, Türkiye 1985 - 1987

Lisans, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi, Türkiye 1979 - 1984

Yabancı Diller

İngilizce, B1 Orta

Yaptığı Tezler

Doktora, 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 Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, 1993

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

Araştırma Alanları

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

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr. Öğr. Üyesi, Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1997 - Devam Ediyor

Akademik İdari Deneyim

Fen Bilimleri Enstitüsü Uzmanlar Grubu Alt Komisyon Üyeliği, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, 2017 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

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

Yönetilen Tezler

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

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **Oil production by Mortierella isabellina from whey treated with lactase**
DEMİR M., TURHAN İ., KÜÇÜKÇETİN A., ALPKENT Z.
BIORESOURCİ TECHNOLOGY, cilt.128, ss.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, cilt.15, sa.6-9, ss.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, cilt.15, sa.6-9, ss.771-776, 2005 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Production of Ice Cream with Carob Bean Pekmez (Molasses)**
Badem A., ALPKENT Z.
International Journal of Environment, Agriculture and Biotechnology, cilt.3, sa.1, ss.28-32, 2018 (Hakemli Dergi)
- 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, sa.12, ss.23-34, 1997 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.5, sa.1-2, ss.65-75, 1990 (Hakemli Dergi)
- IV. **Uraz, T. Samsun'da tüketime sunulan beyaz peynirlerin TS 591 açısından kimyevi nitelikleri**
ALPKENT Z.
Standard, sa.328, ss.23-28, 1989 (Hakemli Dergi)
- V. **Uraz, T. Samsun il merkezinde tüketime sunulan beyaz peynirlerin duysal nitelikler bakımından standarda uygunluğu üzerinde bir araştırma**
ALPKENT Z.
Standard, sa.324, ss.42-46, 1988 (Hakemsiz Dergi)
- VI. **Oysun, G. Laktoperoksidaz/Tiyosiyanat/Hidrojen peroksit sistemi aktivasyonunun beyaz peynirin bazı özellikleri üzerine etkisi**
ALPKENT Z.
Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.3, sa.2, ss.177-194, 1988 (Hakemli Dergi)
- VII. **Oysun, G. Peynirsuyu proteininin farklı PH derecelerinde ısı ile denatürasyonu**
ALPKENT Z.
Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.3, sa.1, ss.51-62, 1988 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Microbial oil production from whey by using Mortierella ramanniana**
Demir M., Turhan İ., Küçükçetin A., AlpKent Z.
NABEC, Maine, Amerika Birleşik Devletleri, 31 Ağustos - 03 Eylül 2016, ss.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, Amerika Birleşik Devletleri, 12 - 15 Temmuz 2015, cilt.1, ss.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, Amerika Birleşik Devletleri, 12 - 15 Temmuz

2015, ss.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, Amerika Birleşik Devletleri, 12 - 15 Temmuz 2015, cilt.1, ss.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, Hollanda, 1 - 04 Temmuz 2007, cilt.1, ss.10
- VI. **Gıdalarda Bulunan Antioksidan Maddeler ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri**
ALPKENT Z., DEMİR M.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.175-178
- VII. **Single Cell Oils**
DEMİR M., ALPKENT Z.
1st International Food and Nutrition Congress, İstanbul, Türkiye, 15 - 18 Haziran 2005, ss.221
- VIII. **Kefir ve kefirin sağlık üzerine etkileri**
ALPKENT Z., DEMİR M.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 23 - 24 Eylül 2004, ss.257-262
- IX. **Demir, M. Kefir ve kefirin sağlık üzerine etkileri**
ALPKENT Z.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 23 - 24 Eylül 2004, ss.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, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004, ss.15
- XI. **Göncü, A. Laktuloz ve kullanım amaçları**
ALPKENT Z.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004, ss.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, Türkiye, 24 - 28 Mayıs 2004, ss.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, Türkiye, 24 - 28 Mayıs 2004, ss.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, Türkiye, ss.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, Türkiye, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2004, ss.59
- XVII. **Göncü, A. Starter kültür olarak kefir, yoğurt ve ithal peynir kültürü kullanılarak üretilen beyaz peynirlerin duysal ve kimyasal özellikleri**

ALPKENT Z.

3. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 2 - 04 Ekim 2003, ss.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, Türkiye, 20 - 22 Mayıs 2000, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2000, ss.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, Türkiye

Metrikler

Yayın: 30

Atıf (WoS): 82

Atıf (Scopus): 92

H-İndeks (WoS): 3

H-İndeks (Scopus): 3

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

Süt ve Süt Ürünlerinde Biyoaktif Peptitler, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2017

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

Enhanced microbial oil production from whey by using Mortierella isabellina., Katılımcı, Delaware, Amerika Birleşik Devletleri, 2015

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

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