

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı : Kezban Candoğan
Unvanı : Profesör
Öğrenim Durumu : Doktora
Çalıştığı Kurum : Ankara Üniversitesi

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	Ankara Üniversitesi	1989
Yüksek Lisans	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	Ankara Üniversitesi	1992
Doktora	Gıda Teknolojisi	Clemson Üniversitesi (Amerika Birleşik Devletleri)	2000

Akademik Unvanlar

Doçentlik Tarihi : 2003
Profesörlük Tarihi : 2009

Ödüller ve Burslar

- Ankara Üniversitesi, Akademik Yılı Fen Bilimleri Dalı Teşvik Ödülü (1995-1996)
- Hollanda "International Agricultural Center"da (IAC) "Food Processing-Quality Assurance and Marketing in Food Processing Enterprises" konulu kurs için Hollanda Hükümeti tarafından verilen burs. Wageningen, Hollanda, (1995)
- YÖK yurtdışı doktora bursu, (1997-2000)
- Alpha Epsilon Lambda Honor Society of Clemson University" tarafından verilen onur ödülü, (2000).

Projeler

Çiğ Et Karışımlarında Farklı Türlerle Ait Etlerin Fourier Dönüşümlü Kızıl Ötesi FT-IR Spektroskopisi Kullanılarak Belirlenmesi, TÜBİTAK PROJESİ, Yürütücü, 15/05/2015-15/11/2017 (ULUSAL)

Tuzu Azaltılmış Tavuk Eti Miyofibrillar Protein Jellerinin Bazı Özellikleri Üzerine Potasyum Klorür ve Karrajenanın Etkisi, Bap Projesi, Yürütücü, 10/06/2014 - 11/02/2016 (ULUSAL)

Mikrodalgada Pişirilen Tavuk Etlerinin Sarkoplazmik ve Miyofibrillar Proteinlerindeki Değişimler, BAP Projesi, Yürütücü, 15/05/2015 - 27/10/2016 (Ulusal)

Endüstriyel Alanda Yaygın Kullanımı Olan Yenilebilir Tavuk Jelatini Üretimi, Sanayi Bakanlığı Teknogirişim Projesi, Danışman, 01/12/2015 - 13/10/2016 (ULUSAL)

Oksijen Tutucu Kullanılarak Modifiye Atmosferde Paketlenen Tavuk Etlerinde Kalite Değişimler, BAP, Yönetici, 2009-2012 (ULUSAL)

PSE Tavuk ve Hindi Etlerinin Teknolojik Özellikleri ve İleri İşlenmiş Ürünlerde Kullanım Olanakları, Sanayi Bakanlığı (SAN-TEZ) PROJESİ, Yönetici, 2009-2013 (ULUSAL).

Farklı Oranlarda Dana Kırıntı Eti ile Formüle Edilmiş Hamburger Köftelerinde Biberiye Ekstraktı İlavesinin Depolama Stabilitesi Üzerine Etkisi, BAP Projesi, Yönetici, 2009-2010)

Antimikrobiyal ve Antioksidan Özellikteki Yenilebilir Filmlerin Taze Etlerin Raf Ömrüne Etkisi, BAP Projesi, Yönetici, 2006-2009)

Training in Production Techniques of Commercial Table Olive Oil Types in European Countries TOTE Avrupa Ülkelerinde Ticari Sofralık Zeytin ile Zeytinyağı Üretim Teknikleri Konusunda Eğitim Avrupa Birliği, Yönetici, 2006-2007 (ULUSLARARASI)

Marine Hamsilerde Kalite Degisimleri, TÜBİTAK PROJESİ, Yönetici, 2006-2007 (ULUSAL)

Hindi Sucugu Üretiminde Starter Kültür ve Isıl Islem Uygulamasının Ürün Kalitesine Etkisi, BAP Projesi, 12. Uzman, 2003-2005)

Mekanik Ayrılmış Tavuk Etlerinin Soguk ve Donmus Depolama Stabilitesi, BAP Projesi, Uzman, 2001- 2004)

Yağ Oranı Düşük Sosis Üretimi İçin Karragenan ve Pektin Kullanımı Üzerinde Arastırma, TÜBİTAK PROJESİ, Uzman, 1996-1999 (ULUSAL)

Tavuk Etlerinin Kalite Özellikleri ve Besin Ögeleri Üzerine Mikrodalga ve Geleneksel Pisirme Yöntemlerinin Etkisi, BAP Projesi, Uzman, 1992-1994)

Potasyum Sorbat ve Laktik Asidin Vakum Paketlenmiş Tavuk Etlerinin Raf Ömrüne Etkisi, BAP Projesi, Uzman, 1991-1992)

Yoğun Tuz Kürü Uygulamasının Hamsi *Engraulis engrasicholus* Balıklarının Bakır ve Çinko İçerikleri Üzerine Etkisi, BAP Projesi, Uzman, 1991-1992)

İdari Görevler

Bölüm Başkan Yardımcısı, 2008-2010
Yönetim Kurulu Üyesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2019-
Fakülte Kurulu Profesör Temsilcisi, Mühendislik Fakültesi, 2019-

Diğer Görevler

Mentör, Teknoloji Yönetimi Sertifika Programı (Mühendislik Fakültesi, Ankara Üniversitesi, 2007-2008)

Organizasyon Komitesi “Gıda Politikaları” Paneli, Gıda Mühendisleri Odası, 2008

Organizasyon Komitesi, İkinci Ürün Geliştirme Öğrenci Yarışması, GaziOsmanPaşa Üniversitesi, Tokat, 2009

Kanatlı Eti Ürünlerinde Duyusal Analiz Eğitimi, Beypiliç, Bolu, (12 ay, 2010-2011)

Akademik Danışma Kurulu Üyesi, SETBİR (Türkiye Süt Et Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği), 2011-

MÜDEK Değerlendiricisi (Mühendislik Eğitim Programları Değerlendirme ve Akreditasyon Derneği), 2012-

Eğitici, Gıda Mühendisliği Bilirkişilik Eğitimi Programı, “Etik Kurallar, Mühendislik Etiği”, Gıda Mühendisleri Odası, 2012-2014

Bilim Kurulu, “Second International Poultry Meat Congress”, BESDBIR, 2013

Bilim Kurulu, "59th International Congress of Meat Science and Technology- ICoMST 2013, İzmir, Turkey, 2013

Editörler Kurulu, Food Engineering Reviews, Springer, 2013-2019

Editör, Food Engineering Reviews, Springer, 2019

Editörler Kurulu, Journal of Agricultural Sciences, 2014

Bilim Kurulu, Third International Poultry Meat Congress”, 2015

Gıdalarda Duyusal Analiz Eğitimi, Milli Savunma Bakanlığı Personeli için (Prof. Dr. Ebru Şenel ile ortaklaşa, A.Ü. Süt Teknolojisi Bölümü), Kasım 2015

Gıdalarda Duyusal Analiz Eğitimi, Milli Savunma Bakanlığı Personeli için (Prof. Dr. Ebru Şenel ile ortaklaşa, A.Ü. Süt Teknolojisi Bölümü), Mart 2016

Kurumsal Dış Değerlendirici, YÖK Kalite Kurulu, 2016-

Bilim Kurulu, “Fourth International Poultry Meat Congress”, BESDBIR, 2017

Bilim Kurulu, 2nd International Gazi Pharma Symposium Series, GPSS-2017, Ankara, 2017

Bilim Kurulu, Birinci Uluslararası Tarım ve Gıda Etiği Kongresi, Ankara, 2017

Bilim Kurulu, IFT-EFFoST2018 International Nonthermal Processing Workshop and Short Course. September 25-27, Sorrento-Salerno, Italy, 2017

Bilim Kurulu, International Poultry Science Congress of WPSA Turkish Branch’2018, Kapadokya, 2018

Bilim Kurulu, “Fifth International Poultry Meat Congress”, BESDBIR, 2019

Bilim Kurulu, İkinci Uluslararası Tarım ve Gıda Etiği Kongresi, İzmir, 2019

Bilim Kurulu, IV. Et Ürünleri Çalıştayı, Kuşadası, Mart 2020

Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikler

Gıda Teknolojisi Derneği, International Union of Food Science and Technology, Institute of Food Technologist (IFT), American Meat Science Association (AMSA).

Son İki Yılda Verilen Lisans ve Lisansüstü Düzeydeki Dersler

Lisans

GM406 Et Teknolojisi

GM311 Duyusal Analiz

GM315 Gıdaların Fiziksel Özellikleri

FDE406 Gıda Kalite Kontrol (İngilizce)

Lisansüstü

809627 Uzmanlık Alanı Dersi

809503 Et Teknolojisinde Üretim Hataları (Yüksek Lisans, Seçmeli)

809555 Gıda Endüstrisinde Yeni Ürün Geliştirme (Doktora, Zorunlu)

Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri

Yüksek Lisans Tezleri

BULUT ELVAN GÖKÇEN, (2019) Üç Boyutlu (3B) Gıda Yazıcısı Kullanılarak Fonksiyonel Tavuk Eti Ürünü Üretimi

TAŞKIRAN MELİKE, (2017) Mikrodalga Fırında Pişirmenin Tavuk Eti Proteinleri Üzerine Etkisi

ÜNAL DERYA, (2017). Ozon uygulaması ve oksijen tutucu kullanımının modifiye atmosferde ambalajlanan tavuk etinin kalitesi üzerine etkileri, Ankara Üniversitesi

ÜVER TUĞBA, (2015). Tuzu azaltılmış tavuk eti miyofibrillar protein jellerinin bazı özellikleri üzerine potasyum klorür ve karrajenanın etkisi, Ankara Üniversitesi.

ŞAHİN AYÇA, (2013). Kekik yağı içeren kitozan kaplamaların modifiye atmosferde ambalajlanan sucukların kalitesi üzerine etkisi, Ankara Üniversitesi.

EKMEKÇİ MESUT, (2012). Tuzu azaltılmış pastırma üretiminde potasyum klorür ve kalsiyum klorür kullanımının bazı kalite özellikleri üzerine etkileri, Ankara Üniversitesi.

KIZILKAYA ECE, (2012). Sodyumu azaltılmış pastırma üretiminde proteolitik degismeler, Ankara Üniversitesi.

ILHAN ELIF, (2010). Farklı oranlarda dana kırıntı eti ile formüle edilen hamburger köftelerinde biberiye ekstraktı ilavesinin raf ömrüne etkisi, Ankara Üniversitesi.

AŞIK EMINE, (2009). Sarımsak yağı içeren kitozan kaplamalarının karideslerin kalite özellikleri üzerine etkisi, Ankara Üniversitesi.

ÖZTÜRK GÜLÜSTAN, (2009). Likopen içeren yenilebilir filmlerin sığır kıymasının oksidatif stabilitesine etkisi, Ankara Üniversitesi.

KODAL BETÜL, (2008). Antioksidan özellikteki yenilebilir filmlerin sığır kıymasının oksidatif stabilitesine etkileri, Ankara Üniversitesi.

KARAGÖZ ZEHRRA, (2007). Antimikrobiyal özellikteki yenilebilir filmlerin taze sığır etinin mikrobiyolojik ve renk stabilitesine etkileri, Ankara Üniversitesi.

Doktora Tezleri

ÇALIK ESİN, (2020) Etçi Sığır Irklarında Kalpastatin (Cast) Genindeki Polimorfizmlerin Yeni Nesil Dizi Analizi ile Belirlenmesi

DENİZ EBRU, (2018) Çiğ Sığır Eti Karışımlarında Farklı Türlerle Ait Etlerin Fourier Dönüşümlü Kıızıl Ötesi (FT-IR) Spektroskopisi ile Belirlenmesi

ÇARKCIOĞLU EMİNE, (2017). Mikrodalga Kurutmanın, Tuzlama Ve Tepsili Kurutma Kombinasyonlarının Sığır Eti Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi. Ankara Üniversitesi.

YAMAN AHMET, (2015). Kanatlı Etlerinde PSE Oluşumu ve PSE'li Etlerin Teknolojik Ve Biyokimyasal Özellikleri, Ankara Üniversitesi.

DEMİRHAN BURAK, (2012). Oksijen Tutucular Kullanılarak Modifiye Atmosferde Paketlenen Tavuk Etlerinde Kalite Değişimleri, Ankara Üniversitesi.

Yayımlar

Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

Çalık, E., Baltacı, V., Candoğan K. (2019). Next Generation Sequencing (NGS) based variation analysis: A new practical biomarker for beef tenderness assessment. *Int. J. Agric. Environ. Food Sci.*, 3(4):233-239.

Taskiran, M., Olum, E., and Candogan, K. (2019). Changes in chicken meat proteins during microwave and electric oven cooking. *Journal of Food Processing and Preservation*, e14324, DOI: 10.1111/jfpp.14324.

Deniz, E., Güneş Altuntaş, E., Ayhan, B., İğci, N., Özel Demiralp, D. and Candoğan, K. 2018. Differentiation of beef mixtures adulterated with chicken or turkey meat using FTIR spectroscopy. *Journal of Food Processing and Preservation*, 42 (10), e13767.

Demirhan, B., Candoğan, K. (2017). Active packaging of chicken meats with modified atmosphere including oxygen scavengers. *Poultry science* 96 (5), 1394-1401.

Ayça Şahin, Emine Çarkcioğlu, Burak Demirhan, Kezban Candoğan (2017). Chitosan edible coating and oxygen scavenger effects on modified atmosphere packaged sliced sucuk. *Journal of Food Processing and Preservation*, DOI:10.1111/Jfpp.13213.

Gökçe Polat Yemiş, Kezban Candoğan (2017). Antibacterial activity of soy edible coatings incorporated with thyme and oregano essential oils on beef against pathogenic bacteria. *Food Science and Biotechnology*. 26, 4: 1113–1121.

Bilenler Tuğça, Karabulut İhsan, Candoğan Kezban (2017). Effects of encapsulated starter cultures on microbial and physicochemical properties of traditionally produced and heat treated sausages sucuks. *Lwt - Food Science And Technology*, 75, 425-433.

Evrinm Güneş Altuntaş, Ebru Deniz, Beycan Ayhan, Kezban Candoğan, Duygu Ozel Demiralp (2017). Identification of Meat Species by Using Molecular and Spectroscopic Techniques. *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 5(5): 488-492.

Rodrigues Isabela, Trindade Marco Antonio, Caramit Franciele Roberto, Candoğan Kezban, Pokhrel Prashant Raj, Barbosa Canovas Gustavo V (2016). Effect of high pressure processing on physicochemical and microbiological properties of marinated beef with reduced sodium content. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 38(B), 328-333.

Deniz Ebru, Mora Leticia, Aristoy M Concepcion, Candoğan Kezban, Toldra Fidel (2016). Free amino acids and bioactive peptides profile of pastirma during its processing. *Food Research International*, 89(1), 194-201.

Çarkcioglu Emine, Rosenthal Andrew J, Candoğan Kezban (2016). Rheological and textural properties of sodium reduced salt soluble myofibrillar protein gels containing sodium tri polyphosphate. *Journal of Texture Studies*, 47, 181-187.

Çiçek Ümran, Kolsarici Nuray, Candoğan Kezban (2015). The sensory properties of fermented turkey sausages effects of processing methodologies and starter culture. *Journal of Food Processing and Preservation*, 39(6), 663-670.

Çiçek Ümran, Kolsarici Nuray, Candoğan Kezban (2014). Lipolytic changes in fermented sausages produced with turkey meat effects of starter culture and heat treatment. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*, 34(1), 40-48.

Barbosa Canovas, G.V., Medina Meza Ilce, Candoğan Kezban, Bermudez Aguirre Daniela (2014). Advanced retorting microwave assisted thermal sterilization mats and pressure assisted thermal sterilization PATS to process meat products. *Meat Science*, 98(3), 420-434.

Asik Canbaz Emine, Candoğan Kezban (2014). Effects of chitosan coatings incorporated with garlic oil on quality characteristics of shrimp. *Journal of Food Quality*, 37(4), 237-246.

Coskun Betül Kodal, Çalikoglu Eda, Emiroglu Zehra Karagöz, Candoğan Kezban (2014). Antioxidant active packaging with soy edible films and oregano or thyme essential oils for oxidative stability of ground beef patties. *Journal of Food Quality*, 37(3), 203-212.

Emiroğlu Zehra, Kodal Betül, Polat Yemis Gökçe, Candoğan Kezban. (2010). Antimicrobial activity of soy edible films incorporated with thyme and oregano essential oils on fresh ground beef patties. *Meat Science*, 86(2), 283-288.

Ensoy Umran, Kolsarici Nuray, Candoğan Kezban, Karslioglu Betul (2010). Changes in biochemical and microbiological characteristics of turkey sucuks as affected by processing and starter culture utilization. *Journal of Muscle Foods*, 21(1), 142- 165.

Kolsarici N., Candoğan K, Akoglu İT (2010). Effect of frozen storage on alterations in lipids of mechanically deboned chicken meats. *Gıda*(35), 403.

Candoğan K, Ensoy U, Tagi S, Kolsarici, N, Halkman K (2009). Quality Characteristics of Turkish

Raw Meat Balls Produced From Turkey Meat. *Fleiswirtschaft International*(24), 60-63.

Candoğan Kezban, Wardlaw Foster B, Acton James C (2009). Effect of starter culture on proteolytic changes during processing of fermented beef sausages. *Food Chemistry*, 116(3), 731-737.

Candoğan Kezban (2009). Et ve Et Ürünlerinde Karsinojenik Heterosiklik Aromatik Aminler. *Akademik Gıda*(7), 25.

Candoğan Kezban, Kartika Suhendra, Wardlaw Foster B, Acton James C (2008). type of bacterial starter culture aging and fermentation effects on some characteristics of inoculated beef sausages. *European Food Research and Technology*, 227(6), 1651-1661.

Çiçek Ümran, Kolsarici Nuray, Candoğan Kezban (2004). Quality Characteristics Of Spent Layer Surimi During Frozen Storage. *European Food Research and Technology*, 219(1), 14-19.

Candoğan Kezban, Kolsarici Nuray (2003). Storage Stability Of Low Fat Beef Frankfurters Formulated With Carrageenan Or Carrageenan With Pectin. *Meat Science*, 64(2), 207-214.

Kartika S, Candoğan K, Grimes LW, Acton, J.C. (2003). Rinse treatment and oxygen barrier properties of films for improving quality retention in vacuum skin packaged fresh chicken. *Journal of Food Science*, 68(5), 1762-1765.

Candoğan Kezban, Kolsarici Nuray (2003). The effects of carrageenan and pectin on some quality characteristics of low fat beef frankfurters. *Meat Science*, 64(2), 199-206.

Candoğan Kezban (2002). The effect of tomato paste on some quality characteristics of beef patties during refrigerated storage. *European Food Research and Technology*, 215(4), 305-309.

Kolsarici, N., Candoğan Kezban (2002). Mekanik ayrılmis etin kalite özellikleri ve kullanım alanları. *Gıda*(27), 277.

Kolsarici Nuray, Candoğan Kezban (1995). The effects of potassium sorbate and lactic acid on the shelf life of vacuum packed chicken meats. *Poultry Science*, 74(11), 1884-1893.

Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan Bildiriler

Çalık, E., Baltacı, V., Candoğan, K. 2019. Detection of polymorphisms in the cast gene from Brangus and Simmental cattles using Next Generation Sequencing. 65th International Congress of Meat Science and Technology, Potsdam, Berlin, Germany.

Şakıyan Demirkol, O., N. Kutlu, M. S. Yılmaz, E. Olum, E. Orhan Yanıkan, S. Tağı, K. Ayhan, A. İşçi Yakan, G. V. Barbosa-Cánovas, K. Candoğan. 2019. Comparison on Pastırma processing by the conventional method and microwave drying: physical, biochemical, microbiological, and sensory aspects. 65th International Congress of Meat Science and Technology, Potsdam, Berlin, Germany.

Bulut, E.G., van Bommel, K., Candoğan, K. 2019. Development of a functional chicken meat-based snack by three dimensional food printing: Effects of starch addition and cooking methods. XIII European Symposium on The Quality of Eggs and Egg Products and XIII European Symposium on The Quality of Poultry Meat, 23-26 June, Çeşme, Turkey.

Candoğan, K., Barbosa-Cánovas, G. V. 2018. Nonthermal Food Processing Technologies: Ethical Issues. IFT-EFFoST2018 International Nonthermal Processing Workshop and Short Course. September 25-27, Sorrento-Salerno, Italy.

Ünal, D., Candoğan, K. 2018. Ozonated water and oxygen scavenger on the quality of modified atmosphere packaged chicken meat. IFT-EFFoST2018 International Nonthermal Processing Workshop and Short Course. September 25-27, Sorrento-Salerno, Italy.

Kızılkaya, E. and Candoğan, K. 2018. Sensory studies of low sodium pastırmas incorporated with potassium chloride or calcium chloride. 32nd EFFoST International Conference, November 5-9, 2018. Nantes, France. 32nd EFFoST International Conference, November 5-9. Nantes, France.

Canbaz, B., E.G. Bulut, K. Candoğan. 2018. Quality characteristics of beef meatballs formulated with quinoa and buckwheat groats. 32nd EFFoST International Conference, November 5-9, 2018. Nantes, France.

Yaman, A., Demirok, E., Kolsarıcı, N., Candoğan, K. 2018. Effects of marination on some quality characteristics of PSE turkey breast meat. 32nd EFFoST International Conference, November 5-9, 2018. Nantes, France.

Emine Çarkcioğlu, Kezban Candoğan. 2017. Modeling the effect of salting beef cubes on tray and microwave drying performance. [P2.207]. 31st EFFoST International Conference. 13-15 November, Sietges, Spain.

Deniz, E., A. Günel, K. Candoğan. 2017. Immunohistochemistry for detection of kidney and liver substitution in beef. [P2.199]. 31st EFFoST International Conference. 13-15 November, Sietges, Spain.

Candoğan, K., Deniz, E., Güneş Altuntaş, E., Duygu Özel Demiralp, Beycan Ayhan. 2017. Fourier Transform Infrared Spectroscopy as a tool for detection of fraudulent raw meat mixtures. 2nd International Gazi Pharma Symposium Series, GPSS-2017, 11-13 October, Ankara, Turkey. (INVITED).

Çarkcioğlu, E. and K. Candoğan. 2017. Effect of partial substitution of sodium chloride on the drying characteristics of beef slices. 63rd International Congress of Meat Science and Technology. 13th-18th August. Cork, Ireland.

Deniz, E., Karahisar, S., Yıldızhan, H., Altuntaş, E.G., Demiralp, D.Ö., Candoğan, K. 2017. Western Blot Immunoassay in detecting mechanically deboned chicken meat in beef mixtures. 63rd International Congress of Meat Science and Technology. 13th-18th August. Cork, Ireland.

Deniz, E., Güneş Altuntaş, E., Ayhan, B., Özel Demiralp, D., Candoğan, K. 2017. Application of Fourier Transform Infrared (FTIR) Spectroscopy for differentiation of beef mixtures adulterated with mechanically deboned beef. The International Conference on Food Innovation, FoodInnova-2017, 31 January - 3 February, 2017, Cesena, Italy.

Deniz, E., Güneş Altuntaş, E., Ayhan, B., Özel Demiralp, D., Candoğan, K. 2017. A study on detection of horse or donkey meat adulteration in raw beef mixtures by Fourier Transform Infrared (FT-IR) Spectroscopy, The International Conference on Food Innovation, FoodInnova-2017, 31 January - 3 February, 2017, Cesena, Italy.

Candoğan, K. 2017. Detection of Adulteration in Meats: Species Identification of Raw Meat Mixtures Using Fourier Transform Infrared Spectroscopy. International Symposium Food Fraud Prevention & Effective Food Allergen Management, 26-27 January, Bari, Italy. (INVITED).

Deniz, E., İğci, N., Demiralp, D.Ö., Candoğan, K. 2017. Fourier Dönüşümlü Kızılötesi (FTIR) Spektroskopisinin hindi ve dana salamların karakterizasyonunda kullanma olanağı. 4. Uluslararası Beyaz Et Kongresi, Antalya, Türkiye.

Deniz, E., Altuntaş, E.G., Subaşı, Ö.Ö., Ayhan, B., Demiralp, D.Ö., Candoğan, K. 2017. Hindi ve domuz eti karışımlarının ftir spektroskopisi ile ayrimında miyofibrillar ve sarkoplamik protein fraksiyonlarının kullanılabilirliğinin araştırılması. 4. Uluslararası Beyaz Et Kongresi, Antalya, Türkiye.

Deniz, E., Altuntaş, E.G., Subaşı, Ö.Ö., Ayhan, B., Demiralp, D.Ö., Candoğan, K. 2017. Discrimination of poultry meat species in raw beef mixtures through sarcoplasmic and myofibrillar protein fractions by FTIR Spectroscopy. 6th International *Congress on Food Technology, Athens, Greece*, on March 18-19.

Deniz, E., Altuntaş, E.G., Ayhan, B., Demiralp, D.Ö., Candoğan, K. 2017. An investigation on detection of sheep or goat meat adulteration in beef with FTIR Spectroscopy. 6th International *Congress on Food Technology, Athens, Greece*, on March 18-19.

Çarkcioğlu, E., Candoğan, K. 2017. Drying characteristics of beef processed with microwave drying and osmotic dehydration. 6th International *Congress on Food Technology, Athens, Greece*, on March 18-19.

Deniz, E., Altuntas E.G., Ayhan B., Özel Demiralp F. D., Candoğan K. (2016). Protein secondary structures by fourier transform infrared spectroscopy to identify fraudulent meat mixtures. 2nd Food Structure and Design Congress, Antalya, Türkiye.

Çarkcioglu Emine, Candoğan Kezban (2016). The influence of microwave drying on microstructural properties of beef semimembranosus muscle. 2nd Food Structure and Design Congress.

Üver Tugba, Çarkcioglu Emine, Deniz Ebru, Candoğan Kezban (2016). Microstructural properties of reduced salt chicken meat myofibrillar protein gels containing kappa carrageenan. 2nd Food Structure and Design Congress

Deniz Ebru, Altuntas Evrim Günes, Subasi Öznur Özbey, Ayhan Beycan, Özel Demiralp Fatma Duygu, Candoğan Kezban (2016). Fourier Transform Infrared Spectroscopy as a rapid method for halal authentication of meat based products. 2nd Food Structure and Design Congress.

Deniz Ebru, Altuntas Evrim Günes, Ayhan Beycan, Özel Demiralp Fatma Duygu, Candoğan Kezban (2016). Identification of mechanically deboned meat adulteration by ftir spectroscopy in chicken and turkey meat formulations in terms of meat components structure. 2nd Food Structure and Design Congress.

Deniz Ebru, Altuntas Evrim Günes, Ayhan Beycan, Özel Demiralp Fatma Duygu, Candoğan Kezban (2016). Detection of adulterated meat mixtures by Fourier Transform Infrared FTIR Spectroscopy. 18th World Congress of Food Science and Technology. Dublin, Ireland.

Çarkcioglu Emine, Özoglu Özüm, Tepe Feyza, Demir Halime, Kor Hande, Bulut Burçin, Candoğan Kezban (2016). Adding Value to Mechanically Deboned Chicken Meat by Drying. 18th World Congress of Food Science and Technology, Dublin, Ireland.

Asçioğlu Çigdem, Sevik Ramazan, Deniz Ebru, Candoğan Kezban (2016). New approaches to reduce food allergenicity hypoallergenic foods and non conventional food processing technologies. Food Allergy & Hypersensitivity 2016.

Asçioğlu Çigdem, Sevik Ramazan, Çarkcioglu Emine, Candoğan Kezban (2016). Allergens Associated with Muscle Foods. Food Allergy & Hypersensitivity 2016.

Deniz Ebru, Altuntas Evrim Günes, Ayhan Beycan, Özel Demiralp Fatma Duygu, Candoğan Kezban (2016). Potential Use of Fourier Transform İnfrared FT İR Spectroscopy for Differentiation of Mechanically Deboned Chicken Meat Adulteration in Raw Beef Mixtures. Postgraduate Symposium on Food Fraud.

Rodrigues İsabela, Trindade Ma, Caramit Fr, Candoğan Kezban, Barbosa Canovas Gustavo Victor (2015). Reducing salt content on marinated beef by using high pressure processing. İnternational Nonthermal Processing Workshop.

Deniz Ebru, Ayhan Beycan, Altuntas Evrim, Özel Demiralp Fatma Duygu, Candoğan Kezban (2015). Detection Of Chicken Meat Adulteration İn Meat Mixtures With Fourier Transform İnfrared Ft İr Spectroscopy. 61st International Congress of Meat Science and Technology.

Çarkcioglu Emine, Orhan Esin, Demirhan Burak, Ayhan Kamuran, Candoğan Kezban (2015). Color And Oxidative Stability Of Ground Beef Patties As Affected By Oxygen Scavengers And Modified Atmosphere Packaging During Refrigerated Storage. 61st International Congress of Meat Science and Technology.

Candoğan Kezban, Kolsarici Nuray, Akoglu İlker Turan, Cirban Esra Dilsat (2015). Lipid Changes during Ripening of Marinated Anchovy. İnstitute of Food Technologists Annual Meeting.

Deniz Ebru, Candoğan Kezban (2015). Türkiye Kanatli Sektörünün Atik Olusturma ve Bertarafı Açısından Degerlendirilmesi. 3. Uluslarasi Beyaz Et Kongresi, 525-527.

Çarkcioglu Emine, Efecioglu Ramazan, Burçin Tastan, Sarukan Arzu, Aktepe Yesim, Candoğan Kezban (2015). Tavuk etinden pastirma aromali cips üretimi. 3. Uluslarasi Beyaz Et Kongresi, 285-287.

Ekinci, Y., Candoğan, K. 2014. Control of foodborne pathogens on fresh beef by Jensenin G, a bacteriocin produced by *Propionibacterium thoenii* (*jensenii*) p126, 60th International Congress of Meat Science and Technology, Punta Del Este, Uruguay.

Kizilkaya, E., Candoğan, K. 2014 Effects of calcium chloride and potassium chloride on the alterations in proteins during processing of reduced-salt pastirma, a dry cured beef, 60th International Congress Of Meat Science And Technology, Punta Del Este, Uruguay.

Artan, G., A. T. Çınar, C. Eryeşil, E. Çarkcioğlu, K. Candoğan. 2014. Textural and water binding properties of reduced salt chicken myofibrillar protein gels formulated with guar gum and bean fiber. 2nd International Congress on Food Technology. 05-07 Kasım, Kuşadası, Türkiye.

Emine Çarkcioğlu, Burak Demirhan, Esin Orhan, Kamuran Ayhan and Kezban Candoğan, 61st International Congress of Meat Science and Technology, 23-28th August 2015, Clermont-Ferrand, France.

Yaman, A., Akdemir-Evrendilek, G., Candoğan, K. 2013. Farklı Dozlarda Uygulanan Yüksek Hidrostatik Basıncın (HPP) Hindi Külbastıların Raf Ömrü Üzerine Etkisi, 2. Uluslararası Beyaz Et Kongresi, Antalya, Türkiye.

Deniz, E., Çarkcioğlu, E. and Candoğan K. 2013. Effect of chitosan edible coatings on some characteristics of sliced pastırma, a Turkish traditional dry-cured meat product. The 2th International Symposium on 'Traditional foods from Adriatic to Caucasus', 24-26 Ekim, Ohrid, Macedonia.

Çarkcioğlu, E. and Candoğan, K. 2013. Mathematical Modelling Applications on Meat Technology. TGDF Food Congress, 12-14 Kasım, Antalya, Türkiye.

Candoğan, K. (2013). Strategies to reduce sodium in poultry meat products: new applications, problems and alternative solutions, 2nd International Poultry Meat Congress, Antalya (INVITED).

Çarkcioğlu, E., Candoğan, K. and Rosenthal, A.J. 2013. Effect of sodium tripolyphosphate on gelation properties of low-salt beef gels, 59. İcomst- International Congress of Meat Science and Technology, 18-23 Ağustos, İzmir, Türkiye.

Çarkcioğlu, E., Gültekinöğlu, E. and Candoğan, K. 2013. Residual nitrite content of sliced-pastırma as affected by oxygen scavengers and modified atmosphere packaging during refrigerated storage, 59. İcomst- International Congress of Meat Science and Technology, 18-23 Ağustos, İzmir, Türkiye.

Ekmekçi, M., Kizilkaya, E., Candoğan, K. 2013. Quality Characteristics Of Reduced-Salt Pastırma With The Addition of Calcium Chloride or Potassium Chloride, Food And Biosystem Engineering Conference-FABE, Skiathos, Greece.

Demirhan B., Caner C., Candoğan K. 2012. Active Packaging Applications For Muscle Foods With An Emphasis On Oxygen Scavengers And Antimicrobial / Antioxidant Packaging Systems, International Congress on Advanced Nonthermal Processing in Food Technology-Effects On Quality And Shelf-Life Of Food And Beverages. Kuşadası, Türkiye.

Candoğan, K. 2011. Tüketici Beklentilerini Karşılama Açısından Yeni Ürün Geliştirme: Kanatlı Eti Endüstrisinde Yeni Ürün Geliştirmede Düşünceden Uygulamaya İşlemler ve Esaslar, Uluslararası Beyaz Et Kongresi, Manavgat, Antalya (INVITED).

Şahin, A., Yaman, A., Candoğan, K. 2011. Premature Browning In Meats. International Food Congress, Novel Approaches In Food Industry. Abstract Book, P284.

- Aykin, E., Çalışkan, S.G., Candoğan K. 2011. Bioactive compounds from muscle sources. International Food Congress, Novel Approaches In Food Industry. Abstract Book, P339.
- Kizilkaya, E. Candoğan K. 2011. Electrophoretic techniques for evaluating quality of meat and meat products. International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry. Abstract Book, P195.
- Demirhan, B., Aşık, E., Kizilkaya, E., Candoğan, K. 2010. The effect of modified atmosphere packaging with oxygen scavenger on quality changes in chicken breast meat patties during refrigerated storage. 1st Int. Congress On Food Technology, Antalya.
- İlhan, E., Candoğan, K. 2010. Storage stability of hamburger patties formulated with different trimming ratios and rosemary essential oil. 1st Int. Congress On Food Technology, Antalya.
- Aşık, E., Kizilkaya, E., Demirhan B., Candoğan, K. 2010. Effect of chitosan incorporation on quality characteristics of meatballs. 1st Int. Congress On Food Technology, Antalya.
- Aşık, E., Candoğan, K. 2010. Effects of chitosan coatings incorporated with garlic oil on quality characteristics of shrimp. 2nd International Congress on Seafood Technology Book of Abstracts. Alaska.
- Öztürk, G., Aydın, H., Çevik, M., Candoğan, K. 2009. effect of essential oil incorporated soy-based coatings on microbiological, physical and sensorial characteristics of lamb chops. IFT Annual Meeting And Food Expo, 6-9, June, Anaheim, California.
- Yemiş, G.P., Candoğan, K. 2009. Antimicrobial activity of thyme and oregano essential oils incorporated soy based edible coatings against food borne pathogens in fresh beef. IFT Annual Meeting And Food Expo, , 6-9, June, Anaheim, California.
- Candoğan, K., Kolsarici, N., Akoğlu, İ., Cirban, E.D. 2008. alterations in proteins during ripening of marinated anchovy. First International Congress of Seafood Technology, 18-21 May, Çeşme, İzmir.
- Tolun, A., Kolsarici, N., Candoğan, K. 2008. Quality changes of shrimp during refrigerated storage. First International Congress of Seafood Technology. , 18-21 May, Çeşme, İzmir.
- Candoğan, K. 2007. Meat chain in north/east of the region. Challenges to A Whole Chain Approach To Meat Quality and Safety Conference, (Ain Shams University, Cairo, Egypt (Invited Speaker).
- Ensoy, Ü., Kolsarici, N., Karslioğlu, B., Candoğan, K. 2007. Starter Culture And Processing Effects On Microbiological Characteristics of sucuk Produced with Turkey Meat. Proceedings of 5th International Congress on Food Technology, Vol:3, 285-295. 9-11 Mart, 2007. Selanik, Greece.
- Ensoy, Ü. K. Candoğan, N. Kolsarici, B. Karslioğlu, M. Çizmeçi. 2004. Influence of acetic and lactic acid treatments on lipid changes and color of chicken legs. Proceedings of Xxii World's Poultry Congress, İstanbul.
- Kolsarici, N., Candoğan, K., Üzümcüoğlu, Ü., Tekin, A., Akoğlu, İ. 2003. Changes in lipids of mechanically deboned chicken meat during refrigerated and frozen storage. International Congress, Information Technology In Agriculture, Food And Environment. 7 To 10 October. İzmir.

M. P. Daly, S. Kartika, K. Candoğan, E. Halpin, J. C. Acton. 2002. Chemical, physical and sensory characteristics of marinated chicken breasts. IFT Annual Meeting and Food Expo, Arnheim, California.

Candoğan, K., N. Kolsarici, İ. Akoğlu, Ü. Üzümcüoğlu, A. Tekin. 2001. some chemical, physical and microbiological characteristics of mechanically deboned chicken meats produced from breast frame, neck or back. Xv. European Symposium on The Quality of Poultry Meat. Kuşadası, Türkiye.

Candoğan, K., J.C. Acton. 2001. Proteolytic activity of starter cultures for chicken meat fermentation determined with sarcoplasmic protein extract. Xv. European Symposium on The Quality of Poultry Meat. Kuşadası, Türkiye.

Kartika, S., K. Candoğan, L. W. Grimes, J.C. Acton. 2001. Vacuum skin packaging and salt rinse treatment to improve quality retention in fresh poultry. IFT Annual Meeting and Food Expo, New Orleans, Louisiana.

Candoğan, K., Kartika, S., J.C. Acton. 2000. Type of bacterial starter culture, aging and fermentation effects on some characteristics of inoculated beef sausages. 53rd Annual Reciprocal Meat Conference, The Ohio State University, Columbus, Ohio. American Meat Sci. Assoc. Abstract Book:127.

Candoğan, K., J.C. Acton. 2000. Proteolytic activity by bacterial starter cultures for meat fermentation using beef protein extract. 53rd Annual Reciprocal Meat Conference, The Ohio State University, Columbus, Ohio. American Meat Sci. Assoc. Abstract Book:127-128.

Candoğan, K., E. Halpin, J.C. Acton. 2000. Color and sensory characteristics of beef patties formulated with tomato paste and sun-dried tomato powder. 46th International Congress of Meat Science And Technology, Buenos Aires, Argentina. Congress Proceedings (2): 310-311.

Candoğan, K., N. Kolsarici. 1999. Effects of carrageenan and pectin on physical, sensorial and microbiological characteristics of low-fat beef frankfurters. Institute of Food Technologist (IFT) Meeting. Chicago, IL.

Candoğan, K., P.L. Dawson, F. Korel, J.C. Acton. 1998. Factors in the development of flavor in fermented sausages. 95th Annual Meeting Of Southern Association of Agricultural Scientists, Southern Regional Section of IFT. Little Rock, Arkansas.

Kolsarici, N., K. Candoğan, 1995. Kümes Hayvanlari Et Ürünleri Üretiminde Bitkisel Protein Kullanimi. Yutav Uluslarasi Tavukçuluk Kongresi' 95, Turkey. Bildiriler: 424-435.

Kolsarici, N., K. Candoğan, 1995. Kümes hayvanlari et ürünleri üretiminde bitkisel protein kullanimi. Yutav Uluslarasi Tavukçuluk Kongresi' 95, Turkey. Bildiriler: 424-435.

Turhan (Candoğan), K., N. Kolsarici. 1993. potasyum sorbat ve laktik asitin vakum paketlenmiş tavuk etlerinin raf ömrüne etkisi. 8. Kükem Kongresi, Kükem Dergisi Özel Sayisi 16(2):68-69.

Kolsarici, N., K. Turhan (Candoğan) , E. Şahin, 1993. teknolojik işlemlerin kanatli etlerinin beslenme değerine etkisi. Yutav Uluslarasi Tavukçuluk Kongresi' 93, Turkey. Bildiriler: 502-518 (Poster Bildirisi).

Kolsarici, N., K. Turhan (Candoğan), L. Çakmakçı, O. Elibol, 1993. kanatli et ürünleri üretim teknolojileri. Yutav Uluslarasi Tavukçuluk Kongresi' 93, Turkey, Bildiriler: 137-155

Kitap Bölümleri

Candoğan K., Barbosa-Cánovas, G.V., Çarkcioglu, E. (2017). Edible films and coatings: sensory aspects. In Edible Films and Coatings Fundamentals and Applications. Edts. M. P. Montero, M. C. Gómez-Guillén, M. E. López-Caballero, G.V. Barbosa-Cánovas. CRC Press.

Barbosa-Cánovas, G. V., Donsi, F., Pokhrel, P.R., Candoğan, K.,, Guadarrama-Lezama, A.Y. (2017). [Nonthermal stabilization processes](#). In Engineering Foods for Bioactives Stability and Delivery. Edts. Y. H. Roos, Y. D. Livney, pp.341-360. Springer.

Bermudez Aguirre, D., Corradini, M.G., Candoğan, K., Barbosa-Cánovas, G.V. (2016). High pressure processing in combination with high temperature and other preservation factors. In High Pressure Processing of Food. Editors: V.M. Balasubramaniam, G.V. Barbosa-Cánovas, H.L.M. Lelieveld. Springer.

Candoğan K.,Çarkcioglu E. 2015. Et teknolojisi. Her Yönüyle Gıda, Eds:F. Durlu-Özkaya, S. Cosansu, K. Ayhan, Basim sayisi:2, Sidas Yayıncılık (Book chapter in Turkish).

Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

Kolsarici N., Candogan K, Akoglu IT (2010). Effect of frozen storage on alterations in lipids of mechanically deboned chicken meats. Gıda(35), 403.

Candogan Kezban (2009). Et ve Et Ürünlerinde Karsinojenik Heterosiklik Aromatik Aminler. Akademik Gıda(7), 25.

Candogan Kezban (2002). Mekanik ayrılmış etin kalite özellikleri ve kullanım alanları. Gıda(27), 277, Atıf Sayısı: 6 (Kontrol No: 689047)

Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

Candoğan Kezban, Deniz Ebru, Çarkcioglu Emine (2017). Et üretim zincirinde etik konular. 1. Tarım ve Gıda Etiği Kongresi, Ankara.

Demirhan, B., Caner, C., Candoğan, K. 2009. Et Ve et ürünlerinde oksijen tutucularin kullanimi, Packaging 2009 Symposium Proceedings Book, Pp:169-175.

Candoğan, K., Kolsarici, N., Cirban, E.D., Akoğlu, İ. 2008. salamura konsantrasyonu ve olgunlaştırma süresinin marine hamsilerin mikrobiyolojik, duyuusal ve renk kalitesine etkileri. Turkish 10th Food Congress, 21-23 May, Erzurum.

Ensoy, Ü., Kolsarici, N., Karslioğlu, B., Candoğan, K. 2006. farkli starter kültür ve isil işlem uygulaması ile üretilen hindi sucuklarının toplam uçucu aroma bileşikleri üzerine depolamanın etkileri. Türkiye 9. Gıda Kongresi, 24-26 Mayıs, Bolu .

Ensoy, Ü, N. Kolsarici, B. Karslioğlu, K. Candoğan. 2005. Farkli starter kültür kullanımı ve isil işlem uygulaması ile hindi sucuğu üretiminde oluşan biyokimyasal değişimler. Gıda Kongresi, İzmır.

Kolsarici, N., Ensoy. Ü., Candoğan, K., zmcoğlu,  (2004). Soguk ve dondurulmus depolamanın mekanik ayrılmış tavuk etlerinin kimyasal ve mikrobiyolojik kalitesine etkisi. Türkiye 8. Gıda Kongresi.

Candoğan, K., . Ensoy, ř. Tağı, N. Kolsarici, K. Halkman. 2004. hindi etinden üretilen çığ köftelerin kimyasal, mikrobiyolojik ve duyuusal zellikleri. Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs, Bursa.

Kolsarici, N., K. Candoğan. 1997. yoğun tuz kr uygulanmış hamsi (*Enraulis engrasicholus*) balıklarında kimyasal değişimler. AkDeniz Balıkilik Kongresi Kongre Kitapçığı, 199-207. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Bornova, İzmır.