



Prof.Dr. ALİ TOPCU



İş Telefonu: [+90 312 297 7100](tel:+903122977100)

İş Telefonu: [+90 312 297 6258](tel:+903122976258)

Fax Telefonu: [+90 312 299 2123](tel:+903122992123)

E-posta: atopcu@hacettepe.edu.tr

Diğer E-posta: galidya@gmail.com

Web: <http://yunus.hacettepe.edu.tr/~atopcu/>

Posta Adresi: Hacettepe Üniversitesi Gıda Müh. Böl. Beytepe ANKARA

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: ali

ORCID: 0000-0003-2244-6735

Publons / Web Of Science ResearcherID: G-6021-2013

ScopusID: 56074520800

Yoksis Araştırmacı ID: 11163

Eğitim Bilgileri

- I. Post Doktora, National University of Ireland, University College Cork, School of Food and Nutritional Sciences, İrlanda 2009 - 2010
- II. Post Doktora, National University of Ireland, University College Cork, Department of Food and Nutritional Sciences, İrlanda 2006 - 2006
- III. Doktora, Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1998 - 2004
- IV. Doktora, University of Reading, Food Science and Technology , Birleşik Krallık 2000 - 2000
- V. Yüksek Lisans, Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1994 - 1997
- VI. Lisans, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1987 - 1992

Yabancı Diller

- I. İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

- I. Doktora, Kaşar ve beyaz peynirde acılaşmaya yol açan peptidlerin saptanması ve acılaşmada depolama koşulları ile starter kültürlerinin etkisinin incelenmesi, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2004
- II. Yüksek Lisans, Ankara piyasasında satılan yağsız süttozlarının yoğurt üretiminde kullanımı üzerine bir araştırma, Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1997

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Mevzuatı ve Kalite Kontrolü, Gıda Teknolojisi, Gıda Analizleri

Akademik Unvanlar / Görevler

- I. Prof.Dr., Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2021 - Devam Ediyor
- II. Doç.Dr., Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2011 - 2021
- III. Yrd.Doç.Dr., Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2007 - 2012
- IV. Öğretim Görevlisi, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2004 - 2007
- V. Araştırma Görevlisi, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1998 - 2004

Akademik İdari Deneyim

- I. Fakülte Kurulu Üyesi, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2021 - Devam Ediyor
- II. Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2012 - Devam Ediyor
- III. Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2013 - 2021
- IV. Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2008 - 2009

Yönetilen Tezler

- I. TOPCU A., UTILIZATION OF CAMEL CHYMOSIN IN THE PRODUCTION OF REDUCED FAT ULTRAFILTRATED WHITE CHEESE AND ITS EFFECT ON CHEESE QUALITY, Yüksek Lisans, R.GHAVAM(Öğrenci), 2017
- II. TOPCU A., Utilization of commercial adjunct culture in the manufacture of ultrafiltrated white cheese and its effects on the cheese properties, Yüksek Lisans, S.EGHBALIAN(Öğrenci), 2017
- III. TOPCU A., Antibiyotik tayinine yönelik biyosensör geliştirilmesi, Doktora, N.NUR(Öğrenci), 2017
- IV. TOPCU A., Oksidasyon-redüksiyon potansiyelinin ultrafiltre beyaz peynirin olgunlaşma süreci üzerine etkisi, Doktora, T.BULAT(Öğrenci), 2017
- V. TOPCU A., Yağı azaltılmış minyatür ultrafiltre beyaz peynir üretiminde protein-glutaminaz kullanımı ve bunun peynir kalitesi üzerine etkisi, Yüksek Lisans, M.MOLLAZADEH(Öğrenci), 2016
- VI. TOPCU A., Beyaz peynir üretiminde probiyotik Enterococcus faecium'un ek kültür olarak kullanımı ve bunun oksidasyon-redüksiyon potansiyeli ve peynir kalitesi üzerine etkisi, Yüksek Lisans, T.BULAT(Öğrenci), 2011
- VII. TOPCU A., Beyaz peynir üretiminde rennet macunu kullanımı ve peynir kalitesi üzerine etkisi, Yüksek Lisans, E.KAYA(Öğrenci), 2011
- VIII. TOPCU A., BOYACI İ. H., Yüzeyde güçlendirilmiş raman spektroskopisi (YGRS) tekniği ile proteaz aktivitesi tayini, Yüksek Lisans, N.NUR(Öğrenci), 2011
- IX. TOPCU A., Peynir üretiminde starter kültürlerle ek olarak bazı bakteri suşlarının kullanımı ve bunun peynir özelliklerine etkisi, Yüksek Lisans, R.WİSHAH(Öğrenci), 2007
- X. TOPCU A., Coğrafi işaret olarak tescil edilmiş malatya kayısının teknolojik özelliklerinin saptanması ve gıda güvenliği açısından araştırılması, Doktora, E.BETÜL(Öğrenci), 2006

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Surface-enhanced Raman scattering-based detection of plasmin activity by specific peptide substrate**
Yazğan N. N., Bulat T., Topcu A., Dudak F. C., Boyaci I. H., Tamer U.
FOOD CHEMISTRY, cilt.372, 2022 (SCI-Expanded)
- II. **Effect of heat treatment on micronutrients, fatty acids and some bioactive components of milk**
Kılıç Akyılmaz M., Ozer B., BULAT T., TOPCU A.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.126, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **Influences of oxidation-reduction potential on kefir: Microbial counts, organic acids, volatile compounds and sensory properties**
BULAT T., TOPCU A.
LWT, cilt.144, 2021 (SCI-Expanded)
- IV. **Discrimination of milk species using Raman spectroscopy coupled with partial least squares discriminant analysis in raw and pasteurized milk**
Yazgan N. N., Genis H. E., BULAT T., TOPCU A., Durna S., Yetisemiyen A., BOYACI İ. H.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.100, sa.13, ss.4756-4765, 2020 (SCI-Expanded)
- V. **Oxidation-reduction potential of UF white cheese: Impact on organic acids, volatile compounds and sensorial properties**
BULAT T., TOPCU A.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.131, 2020 (SCI-Expanded)
- VI. **Process design for processed Kashar cheese (a pasta-filata cheese) by means of microbial transglutaminase: Effect on physical properties, yield and proteolysis**
TOPCU A., BULAT T., Ozer B.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.125, 2020 (SCI-Expanded)
- VII. **Development of a green fluorescence protein (GFP)-based bioassay for detection of antibiotics and its application in milk**
KARAÇAĞLAR N. N., TOPCU A., DUDAK ŞEKER F. C., BOYACI İ. H.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.85, sa.2, ss.500-509, 2020 (SCI-Expanded)
- VIII. **The effect of oxidation-reduction potential on the characteristics of UF white cheese produced using single strains of Lactococcus lactis**
BULAT T., TOPCU A.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.109, ss.296-304, 2019 (SCI-Expanded)
- IX. **Raman spectroscopy coupled with chemometric methods for the discrimination of foreign fats and oils in cream and yogurt**
Karacaglar N. N., BULAT T., BOYACI İ. H., TOPCU A.
JOURNAL OF FOOD AND DRUG ANALYSIS, cilt.27, sa.1, ss.101-110, 2019 (SCI-Expanded)
- X. **Use of Raman spectroscopy for determining erucic acid content in canola oil**
Velioglu S. D., TEMİZ H. T., Ercioglu E., Velioglu H. M., TOPCU A., BOYACI İ. H.
FOOD CHEMISTRY, cilt.221, ss.87-90, 2017 (SCI-Expanded)
- XI. **Determination of whey adulteration in milk powder by using laser induced breakdown spectroscopy**
Bilge G., Sezer B., Eseller K. E., Berberoglu H., TOPCU A., BOYACI İ. H.
FOOD CHEMISTRY, cilt.212, ss.183-188, 2016 (SCI-Expanded)
- XII. **Raman Spectroscopic Barcode Use for Differentiation of Vegetable Oils and Determination of Their Major Fatty Acid Composition**
Velioglu S. D., Ercioglu E., TEMİZ H. T., Velioglu H. M., TOPCU A., BOYACI İ. H.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.93, sa.5, ss.627-635, 2016 (SCI-Expanded)
- XIII. **Rapid analysis of glucose, fructose and sucrose contents of commercial soft drinks using Raman spectroscopy**
ILASLAN K., BOYACI İ. H., TOPCU A.
FOOD CONTROL, cilt.48, ss.56-61, 2015 (SCI-Expanded)
- XIV. **Use of corn oil in the production of Turkish white cheese**
Arslan S., TOPCU A., Saldamli I., Koksall G.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.51, sa.10, ss.2382-2392, 2014 (SCI-Expanded)

- XV. **Monitoring multiple components in vinegar fermentation using Raman spectroscopy**
Uysal R. S., Soykut E. A., BOYACI İ. H., TOPCU A.
FOOD CHEMISTRY, cilt.141, sa.4, ss.4333-4343, 2013 (SCI-Expanded)
- XVI. **Rapid analysis of sugars in honey by processing Raman spectrum using chemometric methods and artificial neural networks**
Ozbalci B., BOYACI İ. H., TOPCU A., KADILAR C., Tamer U.
FOOD CHEMISTRY, cilt.136, ss.1444-1452, 2013 (SCI-Expanded)
- XVII. **Detection of melamine in milk by surface-enhanced Raman spectroscopy coupled with magnetic and Raman-labeled nanoparticles**
Yazgan N. N., Boyaci I. H., Topcu A., Tamer U.
ANALYTICAL AND BIOANALYTICAL CHEMISTRY, cilt.403, sa.7, ss.2009-2017, 2012 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Ripening of cheese: oxidation-reduction potential and calcium phosphate**
McSweeney P. L. H., Caldeo V., Topcu A., Cooke D. R.
AUSTRALIAN JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.65, sa.3, ss.178-184, 2010 (SCI-Expanded)
- XIX. **A high sensitive assay platform based on surface-enhanced Raman scattering for quantification of protease activity**
Yazgan N. N., BOYACI İ. H., Temur E., Tamer U., Topcu A.
TALANTA, cilt.82, sa.2, ss.631-639, 2010 (SCI-Expanded)
- XX. **Detoxification of aflatoxin B-1 and patulin by Enterococcus faecium strains**
TOPCU A., BULAT T., Wishah R., BOYACI İ. H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, cilt.139, sa.3, ss.202-205, 2010 (SCI-Expanded)
- XXI. **Roasting-Related Changes in Oxidative Stability and Antioxidant Capacity of Apricot Kernel Oil**
Durmaz G., KARABULUT İ., TOPCU A., Asilturk M., Kutlu T.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.87, sa.4, ss.401-409, 2010 (SCI-Expanded)
- XXII. **Utilization of Interesterified Fat in the Production of Turkish White Cheese**
Arslan S., TOPCU A., Saldamli I., Koksali G.
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, cilt.19, sa.1, ss.89-98, 2010 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Removal of Cadmium and Lead from Aqueous Solution by Enterococcus faecium Strains**
TOPCU A., BULAT T.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.75, sa.1, 2010 (SCI-Expanded)
- XXIV. **The effect of fat replacers on chemical and textural properties of white brined cheese**
Arslan S., TOPCU A., Saldamli I.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.65, sa.3, ss.277-280, 2010 (SCI-Expanded)
- XXV. **Trans Fatty Acids and Fatty Acid Composition of Mature Breast Milk in Turkish Women and Their Association with Maternal Diet's**
Samur G., TOPCU A., Turan S.
LIPIDS, cilt.44, sa.5, ss.405-413, 2009 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Simple Determination of Histamine in Cheese by Capillary Electrophoresis with Diode Array Detection**
Numanoglu E., BOYACI İ. H., TOPCU A.
JOURNAL OF FOOD AND DRUG ANALYSIS, cilt.16, sa.6, ss.74-80, 2008 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Measurement of the oxidation-reduction potential of cheddar cheese**
TOPCU A., McKinnon I., McSweeney P. L. H.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.73, sa.3, 2008 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Some compositional properties of main Malatya apricot (Prunus armeniaca L.) varieties**
Akin E. B., KARABULUT İ., TOPCU A.
FOOD CHEMISTRY, cilt.107, sa.2, ss.939-948, 2008 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Obtaining butter oil triacylglycerols free from beta-carotene and alpha-tocopherol via activated carbon adsorption and alumina-column chromatography treatments**
KARABULUT İ., TOPCU A., Akmil-Basar C., ÖNAL Y., Lampi A.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.85, sa.3, ss.213-219, 2008 (SCI-Expanded)

- XXX. **Fatty acid, triacyl glycerol, phytosterol, and tocopherol variations in kernel oil of Malatya apricots from Turkey**
Turan S., TOPCU A., KARABULUT İ., VURAL H., HAYALOĞLU A. A.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.55, sa.26, ss.10787-10794, 2007 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Effect of hot air drying and sun drying on color values and beta-carotene content of apricot (Prunus armenica L.)**
Karabulut I., Topcu A., Duran A., Turan S., Ozturk B.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.40, sa.5, ss.753-758, 2007 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Determination of nitrate and nitrite content of Turkish cheeses**
Topcu A., Topcu A. A., Saldamli I., Yurttaguel M.
AFRICAN JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, cilt.5, sa.15, ss.1411-1414, 2006 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **The effect of Ramadan on maternal nutrition and composition of breast milk**
Rakicioglu N., Samur G., Topcu A., Topcu A.
PEDIATRICS INTERNATIONAL, cilt.48, sa.3, ss.278-283, 2006 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Proteolysis and storage stability of UHT milk produced in Turkey**
Topcu A., Numanoglu E., Saldamli I.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.16, sa.6, ss.633-638, 2006 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Determination of Nitrate and Nitrite Content of Turkish Cheeses**
TOPCU A., AYAZ A., Saldamli İ., YURTTAGÜL S. M.
AFRICAN JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, cilt.5, sa.15, ss.1411-1414, 2006 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **Statistical modeling of beta-galactosidase inhibition during lactose hydrolysis**
Boyaci I., Bas D., Dudak F., Topcu A., Saldamli I., Seker U., Tamerler C.
FOOD BIOTECHNOLOGY, cilt.20, sa.1, ss.79-91, 2006 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **Proteolytical, chemical, textural and sensorial changes during the ripening of Turkish white cheese made of pasteurized cows' milk**
Topcu A., Saldamli I.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.9, sa.4, ss.665-678, 2006 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **Effects of the industrial refining process on some properties of hazelnut oil**
Karabulut I., Topcu A., Yorulmaz A., Tekin A., Ozay D.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.107, ss.476-480, 2005 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Survey of Nitrate and Nitrite Levels of Fresh Vegetables in Turkey**
AYAZ A., TOPCU A., YURTTAGÜL S. M.
Journal of Food Technology, sa.5(2), ss.177, 2007 (Hakemli Dergi)

Metrikler

Yayın: 54
Atıf (WoS): 1226
Atıf (Scopus): 1377
H-İndeks (WoS): 19
H-İndeks (Scopus): 19

Akademi Dışı Deneyim

- I. University College Cork, School of Food and Nutritional Sciences, IRELAND

- II. University College Cork, Department of Food and Nutritional Sciences, IRELAND
- III. The University of Reading, Food Science and Technology Department, UK
- IV. Hacettepe Üniv. Gıda Müh. Böl. Entegre Pilot işletmesi
- V. Birtat Süt ve Mamülleri A.Ş
- VI. Malkara Birlik Süt İşletmesi