

## Asst. Prof. TUĞBA BULAT

### Personal Information

**Email:** tbulat@hacettepe.edu.tr

**Web:** <https://avesis.hacettepe.edu.tr/tbulat>

### International Researcher IDs

ORCID: 0000-0001-9113-2065

Publons / Web Of Science ResearcherID: G-6027-2013

Yoksis Researcher ID: 169099

### Education Information

Post Doctorate, National University of Ireland, University College Cork, School of Food and Nutritional Sciences, School of Food and Nutritional Sciences, Ireland 2020 - 2020

Doctorate, Hacettepe University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Turkey 2011 - 2017

Postgraduate, Hacettepe University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Turkey 2008 - 2011

Undergraduate, Hacettepe University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 2002 - 2007

### Foreign Languages

English, C1 Advanced

### Research Areas

Food Engineering, Food Science, Food Technology, Engineering and Technology

### Academic Titles / Tasks

Assistant Professor, Hacettepe University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2022 - Continues

Research Assistant, Hacettepe University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2008 - 2022

### Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- 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, vol.126, 2022 (SCI-Expanded)
- Surface-enhanced Raman scattering-based detection of plasmin activity by specific peptide substrate**  
Yazğan N. N., Bulat T., Topcu A., Dudak F. C., Boyacı I. H., Tamer U.  
FOOD CHEMISTRY, vol.372, 2022 (SCI-Expanded)
- Influences of oxidation-reduction potential on kefir: Microbial counts, organic acids, volatile compounds and sensory properties**  
BULAT T., TOPCU A.  
LWT, vol.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, vol.100, no.13, pp.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, vol.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, vol.125, 2020 (SCI-Expanded)
- VII. **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, vol.109, pp.296-304, 2019 (SCI-Expanded)
- VIII. **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, vol.27, no.1, pp.101-110, 2019 (SCI-Expanded)
- IX. **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, vol.139, no.3, pp.202-205, 2010 (SCI-Expanded)
- X. **Removal of Cadmium and Lead from Aqueous Solution by Enterococcus faecium Strains**  
TOPCU A., BULAT T.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.75, no.1, 2010 (SCI-Expanded)

### **Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings**

- I. **Membran Teknolojilerinin Süt Endüstrisinde Kullanımı**  
GÖKBEL F., BULAT T., TOPCU A.  
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, Turkey, 25 - 26 April 2019
- II. **Isıl İşlemin Sütlerde Protein Yapısı Üzerine Etkilerinin Vibrasyonel Olarak İncelenmesi**  
KELGÖKMEN D., BULAT T., YAZĞAN N. N., TOPCU A., BOYACI İ. H., ÖZER H. B., YAZIHAN N.  
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, Turkey, 25 - 26 April 2019
- III. **The Effect Of Redox Potential On Ripening Of Uf White Cheese Produced With Single Strain Of Lactococcus Lactis**  
BULAT T., TOPCU A.  
The 4<sup>th</sup> International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, 19 - 21 April 2018
- IV. **Oksidasyon Redüksiyon Potansiyelinin Süt Endüstrisi Açısından Önemi**  
BULAT T., TOPCU A.  
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Turkey, 25 - 26 May 2017
- V. **Chromatographic Quality Analysis of Salt Reduced White Brined Cheeses**  
TOPCU A., BULAT T.  
PITTCO Conference, New Orleans, United States Of America, 8 - 12 March 2015
- VI. **Influence of commercial liquid lamb or goat rennet paste on white brined cheese quality**  
TOPCU A., BULAT T.  
8<sup>th</sup> NIZO Dairy Conference, Arnhem, Netherlands, 11 - 13 September 2013
- VII. **Raman spectroscopy coupled with chemometric methods for rapid detection of fat adulteration in dairy products**

BULAT T., YAZĞAN N. N., TOPCU A., BOYACI İ. H.

PITTCON Conference, 17 - 21 March 2013

VIII. **Peynirde Redoks Potansiyelinin Önemi**

TOPCU A., BULAT T.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Turkey, 15 - 16 November 2012

IX. **Peynirde Yağ Tağışının Hızlı Tespiti İçin Raman Spektroskopisi ve Kemometrik Yöntemlerin Kullanımı**

YAZĞAN N. N., BULAT T., BOYACI İ. H., TOPCU A.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Turkey, 15 - 16 November 2012

X. **Beyaz Peynir Üretiminde Rennet Macunu Kullanımı Ve Peynir Kalitesi Üzerine Etkisi**

TOPCU A., BULAT T., Kaya Yaşar E.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012

XI. **Bifidobacterium animalis subsp lactis BB 12 nin ağır metalleri bağlama özelliği ve adsorpsiyon termodinamik katsayılarının belirlenmesi**

TOPCU A., BULAT T., Baran Ö.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012

XII. **Beyaz Peynir Üretiminde Kullanılan Enterococcus faecium un Oksidasyon Redüksiyon Potansiyeli ve Peynir Kalitesi Üzerine Etkisi**

BULAT T., TOPCU A.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012

## Supported Projects

BULAT T., Project Supported by Higher Education Institutions, Redoks Potansiyeli Modifikasyonunun Peynir Kalitesi Üzerindeki Etkisinin Belirlenmesi, 2017 - 2018

TOPCU A., BULAT T., EGHBALIAN S., GHAVAM R., Project Supported by Higher Education Institutions, Ultrafiltre beyaz peynir üretiminde ticari ek kültür kullanımı ve bunun peynir özelliklerine etkisi, 2016 - 2017

TOPCU A., BULAT T., Project Supported by Higher Education Institutions, Beyaz Peynirde Sodyum Klorür Oranının Azaltılması ve Bunun Peynir Kalitesi Üzerine Etkileri, 2015 - 2016

TUBITAK Project, Uf Beyaz Peynirlerde Acilasma Kusurunun önlenmesi 2014 2015, 2014 - 2015

## Metrics

Publication: 22

Citation (WoS): 224

Citation (Scopus): 233

H-Index (WoS): 6

H-Index (Scopus): 6

## Scholarships

2219-Yurt Dışı Doktora Sonrası Araştırma Burs Programı, TUBITAK, 2020 - 2020

• 2211-C Öncelikli Alanlara Yönelik Yurt İçi Doktora Tez Bursu, TUBITAK, 2014 - 2017