

## Res. Asst. PhD TUĞBA BULAT

### Personal Information

Email: tbulat@hacettepe.edu.tr

### Education Information

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

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

Undergraduate, Hacettepe Üniversitesi, 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

Research Assistant, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2008 - Continues

### 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 WhiteCheese Produced With Single Strain Of Lactococcus Lactis**  
BULAT T., TOPCU A.  
The 4 ThInternational 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.  
PITTCON 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.  
8th 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.  
PITTCO 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

## Citations

Total Citations (WOS):151

h-index (WOS):4