

Dr.Öğr.Üyesi TUĞBA BULAT

Kişisel Bilgiler

E-posta: tbulat@hacettepe.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-9113-2065

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

Yoksis Araştırmacı ID: 169099

Eğitim Bilgileri

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

Doktora, Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2011 - 2017

Yüksek Lisans, Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2008 - 2011

Lisans, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2002 - 2007

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr.Öğr.Üyesi, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2022 - Devam Ediyor

Araştırma Görevlisi, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2008 - 2022

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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)
- Surface-enhanced Raman scattering-based detection of plasmin activity by specific peptide substrate**
Yazgan N. N., Bulat T., Topcu A., Dudak F. C., Boyaci I. H., Tamer U.
FOOD CHEMISTRY, cilt.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, 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. **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)
- 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, cilt.27, sa.1, ss.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, cilt.139, sa.3, ss.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, cilt.75, sa.1, 2010 (SCI-Expanded)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Membran Teknolojilerinin Süt Endüstrisinde Kullanımı**
GÖKBEL F., BULAT T., TOPCU A.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, Türkiye, 25 - 26 Nisan 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, Türkiye, 25 - 26 Nisan 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 4th International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, 19 - 21 Nisan 2018
- IV. **Oksidasyon Redüksiyon Potansiyelinin Süt Endüstrisi Açısından Önemi**
BULAT T., TOPCU A.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017
- V. **Chromatographic Quality Analysis of Salt Reduced White Brined Cheeses**
TOPCU A., BULAT T.
PITTCO Conference, New Orleans, Amerika Birleşik Devletleri, 8 - 12 Mart 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, Hollanda, 11 - 13 Eylül 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 Mart 2013

VIII. Peynirde Redoks Potansiyelinin Önemi

TOPCU A., BULAT T.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 15 - 16 Kasım 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, Türkiye, 15 - 16 Kasım 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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012

Desteklenen Projeler

BULAT T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Redoks Potansiyeli Modifikasyonunun Peynir Kalitesi Üzerindeki Etkisinin Belirlenmesi, 2017 - 2018

TOPCU A., BULAT T., EGHBALIAN S., GHAVAM R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ultrafiltre beyaz peynir üretiminde ticari ek kültür kullanımı ve bunun peynir özelliklerine etkisi, 2016 - 2017

TOPCU A., BULAT T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Beyaz Peynirde Sodyum Klorür Oranının Azaltılması ve Bunun Peynir Kalitesi Üzerine Etkileri, 2015 - 2016

TÜBİTAK Projesi, Uf Beyaz Peynirlerde Acilasma Kusurunun önlenmesi 2014 2015, 2014 - 2015

Metrikler

Yayın: 22

Atıf (WoS): 224

Atıf (Scopus): 233

H-İndeks (WoS): 6

H-İndeks (Scopus): 6

Burslar

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

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