

Arş.Gör.Dr. TUĞBA BULAT

Kişisel Bilgiler

E-posta: tbulat@hacettepe.edu.tr

Eğitim Bilgileri

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

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

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Surface-enhanced Raman scattering-based detection of plasmin activity by specific peptide substrate**
YAZĞAN N. N. , BULAT T., TOPCU A., Dudak F. C. , BOYACI İ. H. , TAMER U.
FOOD CHEMISTRY, cilt.372, 2022 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- Membran Teknolojilerinin Süt Endüstrisinde Kullanımı**
GÖKBEL F., BULAT T., TOPCU A.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019
- 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
- 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 Nisan 2018
- 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.
PITTCON 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

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):164
h-indeksi (WOS):4