

KURBAN YAŞAR

YARDIMCI DOÇENT

E-Posta Adresi	:	kurbanyasar@osmaniye.edu.tr
Telefon (İş)	:	3288271000-3631
Telefon (Cep)	:	5372518619
Faks	:	3288250097
Adres	:	Osmaniye Kourkut Ata Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Osmaniye

Öğrenim Bilgisi

Doktora 2000-2007	ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ (DR)	Tez adı: Farklı pıhtılaştırıcı enzim kullanımının ve olgunlaşma süresinin kaşar peynirinin özellikleri üzerine etkisi (2007) Tez Danışmanı:(PROF.DR. NURAY ŞAHAN)
Yüksek Lisans 1997-2000	TRAKYA ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ	Tez adı: Vakum paketlenmiş kaşar peyniri yapımında uygulanan farklı proseslerinin kaşar peynirinin çeşitli özelliklerine etkisi (2000) Tez Danışmanı:(Y.DOÇ.DR. ŞEFİK KURULTAY)
Lisans 1991-1995	ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	

Görevler

YARDIMCI DOÇENT 2012	OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ)
YARDIMCI DOÇENT 2008-2012	ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ)
ARAŞTIRMA GÖREVLİSİ 2007-2008	ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ)
ARAŞTIRMA GÖREVLİSİ 2000-2007	ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ/ZİRAAT FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ)
ARAŞTIRMA GÖREVLİSİ 1997-2000	ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ)

Yönetilen Tezler

Yüksek Lisans

2012

1. BIYIK ALTAN, (2012). Kocaeli'de üretilen peynirlerin mineral ve toksik ağır metal seviyelerinin belirlenmesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı
2. TEMİZKAN RİZA, (2012). Kaşar peynirinin bileşim, proteoliz, fonksiyonel ve duyusal özellikleri üzerine inek, koyun ve keçi sütü kullanımının etkisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı
3. ÖZSOY NİSA, (2012). Isıl işlemin Ezine peynirinin özellikleri üzerine etkisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı

Projelerde Yaptığı Görevler:

1. Yaşar K 2009 2012 Yürütücü Yağ ikamesi olarak inulin ve simplese kullanımının düşük yağlı Çanakkale peynir helvasının özellikleri üzerine etkisi ÇOMU BAP 2009 77 , BAP, Yönetici, 2009-2012 (ULUSAL)
2. Tölü C Yaşar K Hayaloğlu A A Şavaş T 2010 2012 Araştırmacı Gökçeada da Yetiştirilen Farklı İki Genotipteki Keçi Sütlerinden Üretilen Peynirlerin Özelliklerinin Belirlenmesi ÇOMU BAP 2010 104 , BAP, Araştırmacı, 2010-2012 (ULUSAL)
3. Yaşar K Özsoy N 2010 2012 Yürütücü Yaşar K Özsoy N 2010 2012 Yürütücü Isıl İşlemin Ezine Peynirinin Özellikleri Üzerine Etkisi ÇOMU BAP 2010 256 ÇOMU BAP 2010 256 , BAP, Yönetici, 2010-2012 (ULUSAL)
4. Zorba N N Yaşar K Tambulut Y 2009 2011 Araştırmacı Köy Peynirinin Starter Kültür Kullanılarak Üretilmesi ve Mikrobiyolojik Kimyasal Duyusal Özelliklerinin İncelenmesi ÇOMU BAP 2009 111, BAP, Araştırmacı, 2009-2011 (ULUSAL)
5. Yaşar K Temizkan R 2010 2012 Yürütücü Kaşar Peynirinin Bileşim Proteoliz Fonksiyonel ve Duyusal Özellikleri Üzerine İnek Koyun ve Keçi Sütü Kullanımının Etkisi ÇOMU BAP 2010 155 , BAP, Yönetici, 2010-2011 (ULUSAL)
6. Şahan N Akın M Yaşar K Karaca O B 2008 2010 Araştırmacı Farklı Oranlarda Kayısı Lifi Kullanımının Probiyotik Yağsız Yoğurdun Özellikleri Üzerine Etkisi TÜBİTAK TOVAG 1070421 Nolu Araştırma Projesi , Avrupa Birliği, Araştırmacı, 2008-2010 (ULUSLARARASI)
7. Yaşar K 2009 Araştırmacı Çanakkale ve Yakın Çevresinde Ekoloji 2009 TÜBİTAK Bilim Toplum Projeleri 109B031 , TÜBİTAK PROJESİ, Araştırmacı, 2009-2009 (ULUSAL)
8. Güven M Karaca O B Yaşar K 2005 2007 Araştırmacı Düşük Yağ oranlı Kahramanmaraş tipi dondurma üretiminde yağ ikame maddesi ve emülgatör kullanımının dondurmaların özellikleri üzerine etkileri Çukurova Üniversitesi Bilimsel Araştırmalar Birimi ZF 2005 BAP 17 Nolu Proje , BAP, Araştırmacı, 2005-2007 (ULUSAL)
9. Şahan N Yaşar K 2002 2007 Araştırmacı Kaşar peyniri özellikleri üzerine mikrobiyal rennet ve rekombinant kimozen kullanımı ve olgunlaşma süresinin etkileri Çukurova Üniversitesi Bilimsel Araştırmalar Birimi FBE 2002 D 164 Nolu Proje , BAP, Araştırmacı, 2002-2007 (ULUSAL)
10. Şahan N Yaşar K 2005 2006 Araştırmacı Yağsız yoğurt üretiminde yağ ikame maddesi olarak glukoz kullanılması Çukurova Üniversitesi Bilimsel Araştırmalar Birimi ZF 2005 BAP 16 Nolu Proje , BAP, Araştırmacı, 2005-2006 (ULUSAL)
11. Var I Şahan N Erginkaya Z Kabak B Yaşar K 2004 2006 Araştırmacı Oligofruktoz ve inülinin Lactobacillus acidophilus ve Bifidobacterium bifidum un gelişimi ve canlılığı üzerine etkileri Çukurova Üniversitesi Bilimsel Araştırmalar Birimi ZF 2004 BAP 18 Nolu Proje, BAP, Araştırmacı, 2004-2006 (ULUSAL)
12. Şahan N Yaşar K 2004 2005 Araştırmacı Farklı yöntem ve kültür kullanımının Ayran ların kalite özellikleri üzerine etkisi Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Döner Sermeye Projesi BAP GM 02 Nolu Proje , BAP, Araştırmacı, 2004-2005 (ULUSAL)
13. Güven M Karaca O B Yaşar K 2004 2005 Araştırmacı Yağsız yoğurt üretiminde yağ ikame maddesi olarak inülin kullanılması Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Döner Sermeye Projesi BAP GM 01 Nolu Proje , BAP, Araştırmacı, 2004-2005 (ULUSAL)
14. Şahan N Yaşar K 2003 2005 Araştırmacı Yağ ikame maddelerinin az yağlı Kaşar peynirinde kullanım olanakları Çukurova Üniversitesi Bilimsel Araştırmalar Birimi ZF 2003 BAP 3 Nolu Proje , BAP, Araştırmacı, 2003-2005 (ULUSAL)
15. Keçeli T N Şahan Yaşar K 2002 2004 Araştırmacı Kaşar peyniri üretiminde sitrik asitle ön asitlendirme işleminin peynirlerin fermentasyon süresi ve kalitesi üzerine etkileri Çukurova Üniversitesi Bilimsel Araştırmalar Birimi ZF 2001 56 Nolu Proje , BAP, Araştırmacı, 2002-2004 (ULUSAL)

Ödüller

1. Yayın Teşviki, TÜBİTAK, 2013

Dersler *

2016-2017

Öğrenim Dili Ders Saati

Lisans

PEYNİR BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	Türkçe	3
GENEL MİKROBİYOLOJİSİ	Türkçe	2
ENDÜSRİYEL MİKROBİYOLOJİSİ	Türkçe	3
MEZUNİYET TEZİ I	Türkçe	2
GIDA KATKI MADDELERİ VE TOKSİKOLOJİ	Türkçe	3
GIDA MİKROBİYOLOJİSİ I	Türkçe	2
GIDA TEKNOLOJİSİ LABORATUVARI II	Türkçe	2
PEYNİR TEKNOLOJİSİ	Türkçe	2
SÜT İŞLEME TEKNOLOJİSİ	Türkçe	3
GIDA MÜHENDİSLİĞİNE GİRİŞ	Türkçe	2
MEZUNİYET TEZİ I	Türkçe	2
UZMANLIK ALAN DERSİ	Türkçe	4
DUYUSAL ANALİZ	Türkçe	2

2015-2016

Lisans

GIDA TEKNOLOJİSİ LABORATUVARI II	Türkçe	2
GIDA MÜHENDİSLİĞİNE GİRİŞ	Türkçe	1
GIDA MİKROBİYOLOJİSİ I	Türkçe	2
PEYNİR TEKNOLOJİSİ	Türkçe	1
GIDA KATKI MADDELERİ VE TOKSİKOLOJİ	Türkçe	1
ENDÜSRİYEL MİKROBİYOLOJİSİ	Türkçe	1
DUYUSAL ANALİZ	Türkçe	1
MEZUNİYET TEZİ I	Türkçe	1
MEZUNİYET TEZİ I	Türkçe	1
GENEL MİKROBİYOLOJİSİ	Türkçe	1
PEYNİR BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	Türkçe	3
SÜT İŞLEME TEKNOLOJİSİ	Türkçe	1
UZMANLIK ALAN DERSİ	Türkçe	4

2014-2015

Lisans

PEYNİR BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	Türkçe	3
MEZUNİYET TEZİ I	Türkçe	1
GIDA TEKNOLOJİSİ LABORATUVARI II	Türkçe	2
DUYUSAL ANALİZ	Türkçe	1
GENEL MİKROBİYOLOJİSİ	Türkçe	1
GIDA KATKI MADDELERİ VE TOKSİKOLOJİ	Türkçe	1
GIDA MİKROBİYOLOJİSİ I	Türkçe	2

GIDA MÜHENDİSLİĞİNE GİRİŞ	Türkçe	1
ENDÜSRİYEL MİKROBİYOLOJİSİ	Türkçe	1
UZMANLIK ALAN DERSİ	Türkçe	4

Eserler

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. BOZDOĞAN ADNAN, YAŞAR KURBAN (2016). INCREASING THE NUTRITIONAL VALUE OF SAHLEP. *Journal of Food Physics*, 28(1), 33-39. (Yayın No: 3267166)
2. TEMİZKAN RİZA, YAŞAR KURBAN, HAYALOĞLU ALİ ADNAN (2014). Changes during ripening in chemical composition proteolysis volatile composition and texture in Kashar cheese made using raw bovine ovine or caprine milk. *International Journal of Food Science and Technology*, 49(12), 2643-2649. (Yayın No: 3269531)
3. HAYALOĞLU ALİ ADNAN, TÖLÜ CEMİL, YAŞAR KURBAN (2013). Influence of goat breeds and starter culture systems on gross composition and proteolysis in Gokceada goat cheese during ripening. *Small Ruminant Research*, 113(1), 231-238. (Yayın No: 3269978)
4. HAYALOĞLU ALİ ADNAN, YAŞAR KURBAN, TÖLÜ CEMİL, ŞAHİNGİL DİDEM (2013). Characterizing volatile compounds and proteolysis in Gokceada artisanal goat cheese. *Small Ruminant Research*, 113(1), 187-194. (Yayın No: 3270233)
5. HAYALOĞLU ALİ ADNAN, TÖLÜ CEMİL, YAŞAR KURBAN, ŞAHİNGİL DİDEM (2013). Volatiles and sensory evaluation of goat milk cheese Gokceada as affected by goat breeds Gokceada and Turkish Saanen and starter culture systems during ripening. *Journal of Dairy Science*, 96(5), 2065-2080. (Yayın No: 3270338)
6. YASAR KURBAN, GUZELER NURAY (2011). Effects of coagulant type on the physicochemical and organoleptic properties of Kashar cheese. *International Journal of Dairy Technology*, 64(3), 372-379., Doi: 10.1111/j.1471-0307.2011.00679.x (Yayın No: 362155)
7. Karagul Yuceer Y., Tuncel B., Guneser O., Engin B., Isleten M., Yasar K., Mendes M. (2009). Characterization of aroma active compounds sensory properties and proteolysis in Ezine cheese. *Journal of Dairy Science*, 92(9), 4146-4157., Doi: 10.3168/jds.2009-2124 (Yayın No: 361876)
8. Yaşar Kurban, Kahyaoglu Talip, Şahan Nuray (2009). Dynamic rheological characterization of salep glucomannan galactomannan based milk beverages. *Food Hydrocolloids*, 23(5), 1305-1311., Doi: 10.1016/j.foodhyd.2008.11.005 (Yayın No: 362133)
9. KARACA OYA BERKAY, GÜVEN MEHMET, YASAR KURBAN, KAYA SEVİM, KAHYAOGU TALIP (2009). The functional rheological and sensory characteristics of ice creams with various fat replacers. *International Journal of Dairy Technology*, 62(1), 93-99., Doi: 10.1111/j.1471-0307.2008.00456.x (Yayın No: 362178)
10. Sahan N., Yasar K., Hayaloglu A.A. (2008). Physical chemical and flavour quality of non fat yogurt as affected by a glucan hydrocolloidal composite during storage. *Food Hydrocolloids*, 22(7), 1291-1297., Doi: 10.1016/j.foodhyd.2007.06.010 (Yayın No: 361924)
11. Sahan Nuray, Yasar Kurban, Hayaloglu Ali A, Karaca Oya B, Kaya Ahmet (2008). Influence of fat replacers on chemical composition proteolysis texture profiles meltability and sensory properties of low fat Kashar cheese. *Journal of Dairy Research*, 75(01), 1-7., Doi: 10.1017/S0022029907002786 (Yayın No: 362024)
12. KEÇELİ TÜRKAN, ŞAHAN NURAY, YAŞAR KURBAN (2007). The effect of pre acidification with citric acid on reduced fat kashar cheese. *AUSTRALIAN JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY*, 61(1), 32-36. (Yayın No: 362109)
13. GUVEN M, YASAR K, KARACA O B, HAYALOGLU A A (2005). The effect of inulin as a fat replacer on the quality of set type low fat yogurt manufacture. *International Journal of Dairy Technology*, 58(3), 180-184., Doi: 10.1111/j.1471-0307.2005.00210.x (Yayın No: 362047)
14. VAR IŞIL, ŞAHAN NURAY, KABAK BÜLENT, YAŞAR KURBAN, KARACA OYA BERKAY (2005). The effects of using exopolysaccharide producing cultures on the microbiological physicochemical and sensory properties of ayran. *ARCHIV FÜR LEBENSMITTELHYGIENE*, 57(4), 118-123. (Yayın No: 362074)
15. ŞAHAN NURAY, VAR IŞIL, KABAK BÜLENT, YAŞAR KURBAN, KARACA OYA BERKAY (2005). Effect of some fat replacers on microflora of low fat Kashar cheese during ripening. *ARCHIV FÜR LEBENSMITTELHYGIENE*, 56(5), 114-118. (Yayın No: 361996)

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler :

1. YAŞAR KURBAN,BOZDOĞAN ADNAN (2016). Effects of deminariled whey powder on some preperities of salep milk beverage. XIIth International Conference of Food Phycists (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3268328)
2. BOZDOĞAN ADNAN,YAŞAR KURBAN (2016). Increasing the nutritional value of sahlepe. XIIth International Conference of Food Physicists (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3268138)
3. BOZDOĞAN ADNAN,YAŞAR KURBAN (2015). Rheological Behaviour of Sumac Rhus Coriaria L Extract as Affected by Temperature and Concentration 01 04 October 2015Sarajevo Bosnia and Herzegovina. The 2 nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 01-04 October 2015 (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:3295222)
4. YAŞAR KURBAN,Kurtulmuş Zahide (2015). Developments in Ayran Poduction. The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from adriatic to Caucasus" (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:3294323)
5. YAŞAR KURBAN,BOZDOĞAN ADNAN (2013). Effect of Concentration and Temperature on Rheological Behaviour of Juniperus Drupacea Pekmez. The 2 nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24-26 October 2013 Struga-Ohrid/Macedonia. (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:3295030)

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

1. KURULTAY ŞEFİK,YAŞAR KURBAN,ÖKSÜZ ÖMER (2004). The effect of different curd pH and stretching temperatures on somechemical properties of Kashar cheese. MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, 59(7-8), 386-388. (Kontrol No: 361971)

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

1. YAŞAR KURBAN (2014). Afşin Çemeni. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:3293839)

Üniversite Dışı Deneyim

1995-1997 **Sınıf Öğretmeni** MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI, (Kamu)