Assoc. Prof. NAZLI SAVLAK

Personal Information

Email: nazli.yeyinli@cbu.edu.tr
Web: https://avesis.mcbu.edu.tr/nazli.yeyinli

International Researcher IDs
ORCID: 0000-0002-5139-4105
Yoksis Researcher ID: 113035

Education

Doctorate, Manisa Celal Bayar University, Mühendislik Fakültesi, Turkey 2006 - 2011
Postgraduate, Manisa Celal Bayar University, Mühendislik Fakültesi, Turkey 2003 - 2006
Undergraduate, Anadolu University, İşletme Fakültesi, İşletme Bölümü, Turkey 2002 - 2006
Undergraduate, Manisa Celal Bayar University, Mühendislik Fakültesi, Turkey 1999 - 2003

Foreign Languages

English

Dissertations

Doctorate, Bazı özel amaçlı unların fiziksel, kimyasal ve teknolojik özelliklerinin belirlenmesi, 2011
Postgraduate, Makarna kalitesinin belirlenmesinde tekstürel yöntemlerin kullanılabilirliği, 2006

Research Areas

Avesis Research Areas: Food Engineering, Engineering and Technology
WoS Research Areas: Agriculture & Environment Sciences (Age), Food Science & Technology, Agricultural Sciences
Scopus Research Areas: Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)

Academic Positions

Associate Professor, Manisa Celal Bayar University, Mühendislik Ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Present
Assistant Professor, 2013 - 2021
Research Assistant, 2004 - 2013

Courses

Undergraduate
İş Yeri Uygulama Eğitimi, Undergraduate, 2020-2021, 2019-2020

Araştırma Projesi-II, Undergraduate, 2020-2021, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017, 2014-2015
Proje Semineri, Undergraduate, 2020-2021, 2019-2020
Araştırma Projesi, Undergraduate, 2020-2021, 2019-2020
Kütle ve Enerji Denklikleri, Undergraduate, 2020-2021, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014
Teknoloji Uygulamaları-II, Undergraduate, 2020-2021, 2018-2019
Araştırma Projesi-I, Undergraduate, 2020-2021, 2019-2020, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015
Sağlıklı Beslenme, Undergraduate, 2020-2021, 2019-2020
Ekstrüde Gıdalar, Undergraduate, 2020-2021, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017, 2014-2015, 2013-2014
Sosyal Sorumluluk Projesi, Undergraduate, 2020-2021, 2017-2018, 2016-2017, 2013-2014
Hububat Teknolojisi, Undergraduate, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017, 2014-2015
Seminer, Undergraduate, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017, 2014-2015
Gıda Mühendisliğine Giriş, Undergraduate, 2014-2015, 2013-2014
Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler Laboratuvarı , Undergraduate, 2013-2014

Undergraduate Double Major

Hububat Kimyası, Undergraduate Double Major, 2020-2021, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014
Gıda Tekstürü ve Değerlendirme Yöntemleri, Undergraduate Double Major, 2020-2021, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017, 2014-2015, 2013-2014

Supervised Theses

SAVLAK N., Bir Un Fabrikasında İstenilen Kalitede Un Üretimi İçin Buğday Paçalı Optimizasyonu, Postgraduate, A.AKPINAR(Student), 2024
SAVLAK N., ARONYA MEYVESINDEN PESTİL ÜRETİMİ VE BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, Postgraduate, C.CEYLAN(Student), 2024
SAVLAK N., Karnabahar Yaprak ve Çiçek Tozlarının Karabuğday Ekmeğinde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, Postgraduate, S.ATİLLA(Student), 2024
SAVLAK N., Çeşitli Meyveler İle Üretilen Pestillerin Fiziksel, Kimyasal Ve Duyusal Özelliklerinin İncelenmesi, Postgraduate, İ.ÖYKEN(Student), 2023
SAVLAK N., Maş fasulyesi unu kullanımının glutensiz hazır tarhana çorbası üretimine uygunluğunun araştırılması, Doctorate, B.TAŞKIN(Student), 2019
SAVLAK N., Alabalık, Çipura ve Levrek kılçıklarının Ca ve P kaynağı olarak gıda takviyesi üretiminde kullanımı, Postgraduate, B.ÖKTEM(Student), 2019
SAVLAK N., Trabzon hurması (Diospyros kaki) tozunun glutensiz kek üretiminde şeker ikamesi olarak kullanımı, Postgraduate, N.YEŞİLKANAT(Student), 2019
SAVLAK N., CHIA (Salvia hispanica) tohumu kullanılarak fonksiyonel glutensiz bisküvi üretimi ve kalite özelliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, H.TÜTER(Student), 2019
SAVLAK N., Yumurta kabuğu tozu kullanılarak mineral madde bakımından zenginleştirilen ekmeklerin bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, S.ADAL(Student), 2018
SAVLAK N., Glutensiz kek üretimi ve bazı fiziksel, kimyasal, fonksiyonel özelliklerinin incelenmesi, Postgraduate, B.TÜRKER(Student), 2016

Articles

I. **Chia-enhanced gluten-free biscuits: a study on nutritional enrichment, antioxidant bioaccessibility, and storage stability**
Tüter H., Taşkın B., SAVLAK N.
Journal of Food Measurement and Characterization, vol.19, no.8, pp.5857-5870, 2025 (SCI-Expanded, Scopus)

II. **Rheological and Textural Characteristics of Functional Breads Fortified with Different Eggshell Powders**
Adal S., SAVLAK N.
Journal of the Institute of Science and Technology, vol.14, no.3, pp.1144-1163, 2024 (Scopus, TRDizin)

III. **AN OVERVIEW OF THE DIETARY SUPPLEMENTS IN TURKEY AND THE WORLD**
SAVLAK N., Çağındı Ö., DEDEOĞLU M., İnce C., KÖSE E.
GIDA, vol.47, no.4, pp.576-590, 2022 (TRDizin)

IV. **Gluten-free cake with unripe banana peel flour substitution: impact on nutritional, functional and sensorial properties**
Türker B., SAVLAK N.
Nutrition and Food Science, vol.52, no.6, pp.980-995, 2022 (ESCI, Scopus)

V. **Functional, chemical, and sensorial properties of gluten-free fermented instant soup powders developed by use of mung bean and drum drying process**
Taşkın B., SAVLAK N.
Food Bioscience, vol.47, 2022 (SCI-Expanded, Scopus)

VI. **Impact of drum drying conditions on functional properties and flow behavior of gluten-free instant fermented mung bean-rice soup**
Taşkın B., SAVLAK N.
Journal of Food Science and Technology, vol.59, no.3, pp.1011-1023, 2022 (SCI-Expanded, Scopus)

VII. **DIETARY SUPPLEMENTS USED TO PREVENT COVID-19 DISEASE AND THEIR EFFECTS ON HEALTH**
Çağındı Ö., SAVLAK N., İnce C., DEDEOĞLU M., KÖSE E.
GIDA, vol.47, no.2, pp.183-198, 2022 (TRDizin)

VIII. **The Cytotoxic Effect of *Polygonium cognatum* and Chemotherapeutic Effect of Doxorubicin on Glioblastoma Cells**
Pehlivan M., Coven H. I. K., Cerci B., Eldem A., Oz T., SAVLAK N., Soyoz M., Pirim I.
EUROPEAN JOURNAL OF THERAPEUTICS, vol.27, no.1, pp.50-54, 2021 (ESCI, TRDizin)

IX. **Utilization of persimmon powder in gluten-free cakes and determination of their physical, chemical, functional and sensory properties**
Yeşilkanat N., SAVLAK N.
Food Science and Technology (Brazil), vol.41, pp.637-645, 2021 (SCI-Expanded, Scopus)

X. **Public awareness, knowledge and sensitivity towards celiac disease and gluten-free diet is insufficient: A survey from Turkey**
Taşkin B., SAVLAK N.
Food Science and Technology (Brazil), vol.41, no.1, pp.218-224, 2021 (SCI-Expanded, Scopus)

XI. **New Look at Waste Utilization; Use of Artichoke (Cynara scolymus L.) Leaves in the Production of Functional Crackers**
SAVLAK N., Taşkın B., ÇELİK B., KUMRU F., KIYAK S.
Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji dergisi, vol.8, no.2, pp.358-364, 2020 (TRDizin)

XII. **Treatment Method Affects Color, Chemical, and Mineral Composition of Seabream (Sparus aurata) Fish Bone Powder from by-Products of Fish Fillet**
SAVLAK N., ÇAĞINDI Ö., Erk G., Öktem B., KÖSE E.
Journal of Aquatic Food Product Technology, vol.29, no.6, pp.592-602, 2020 (SCI-Expanded, Scopus)

XIII. **Particle size affects physical properties and antioxidant activity of unripe banana peel**
SAVLAK N., Turker B.
Fresenius Environmental Bulletin, vol.29, no.3, pp.1677-1685, 2020 (SCI-Expanded, Scopus)

XIV. **Potential Use of Dried Trout Flesh Powder in Salty Biscuit Production Tuzlu Bisküvi Üretiminde Kurutulmuş Alabalık Eti Tozu Kullanımı**
SAVLAK N.
Akademik Gida, vol.18, no.2, pp.116-124, 2020 (Scopus, TRDizin)

XV. **Effects of particle size distribution on some physical, chemical and functional properties of unripe banana flour**

SAVLAK N., Türker B., Yeşilkanat N.
Food Chemistry, vol.213, pp.180-186, 2016 (SCI-Expanded, Scopus)

XVI. **Effect of Green Banana Peel Flour Substitution on Physical Characteristics of Gluten-Free Cakes**
Türker B., SAVLAK N., Kaşikci M.
CURRENT RESEARCH IN NUTRITION AND FOOD SCIENCE, vol.4, pp.197-208, 2016 (ESCI, Scopus)

XVII. **Comparison of physicochemical and functional properties of domestic and commercial tarhana in Turkey**
ÇAĞINDI Ö., Aksoylu Z., SAVLAK N., KÖSE E.
Bulgarian Journal of Agricultural Science, vol.22, no.2, pp.324-330, 2016 (Scopus)

XVIII. **Manisa İl Merkezinde Bireylerin Ekmek Çeşitlerini Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi**
AKSOYLU Z., SAVLAK N., Yangıç Ç., ÇAĞINDI Ö., KÖSE E.
GIDA, vol.39, no.3, pp.147-154, 2014 (TRDizin)

Books

I. **Ekmek**
KÖSE E., SAVLAK N., ERDAĞ AKCA E.
in: Mutfağın Gizemleri Mutfak Kimyası: Gıda Bilimi ve Mutfak Sanatları, Prof.Dr. Birol SAYGI, Prof.Dr. Semih ÖTLEŞ, Editor, DETAY YAYINCILIK, İzmir, pp.149-171, 2023

II. **Nar suyu üretim atıklarının insan beslenmesi için değerledirilme olanakları**
KAHRAMAN G., SAVLAK N.
in: Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Üzerine Araştırmaları, Bağdatlıoğlu Neriman, Editor, SİDAS, İzmir, pp.262-270, 2022

III. **TAHILLAR**
KÖSE E., SAVLAK N.
in: AKDENİZ USULÜ BESLENME, Eren AKÇİÇEK, Semih ÖTLEŞ, Mustafa TAN, Editor, Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi Yayınları, İzmir, pp.203-219, 2009

Papers Presented at Peer-Reviewed Scientific Conferences

I. **Utilization of Pomegranate Juice Production Waste in Dietary Supplement Tablet Production: Effects of Binder Ratio and Waste Particle Size on Tablet Quality -**
KAHRAMAN G., TAŞKIN B., SAVLAK N.
INTERNATIONAL AGRICULTURAL, BIOLOGICAL &LIFE SCIENCECONFERENCE, Edirne, Turkey, 18 May - 20 September 2024, pp.1522-1535, (Full Text)

II. **Extraction of Color Substances from Yellow and Purple Onion Peel Wastes**
Süler E. D., ÇANKAYA B., İLTER BAYSAN I., SAVLAK N.
Extraction of Color Substances from Yellow and Purple Onion Peel Wastes, İzmir, Turkey, 19 May 2024, pp.103, (Summary Text)

III. **SOME RHEOLOGICAL AND TEXTURAL PROPERTIES OF BREAD FORTIFIED WITH EGGSHELL POWDER**
ADAL S., SAVLAK N.
1. BİLSEL INTERNATIONAL KORYKOS SCIENTIFIC RESEARCHES AND INNOVATION CONGRESS, Mersin, Turkey, 27 - 28 January 2024, vol.1, pp.65, (Summary Text)

IV. **HAZIR YEMEK SEKTÖRÜNDE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK**
ERDAĞ AKCA E., DEDEOĞLU M., SAVLAK N.
7th International Students Science Congress, İzmir, Turkey, 12 - 13 May 2023, vol.1, pp.160-164, (Full Text)

V. **Cauliflower Powder as an Alternative Source for Gluten-Free Products**
KÜÇÜK P., SAVLAK N.
6th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, Turkey, 19 October 2022, vol.1,

pp.825, (Full Text)

VI. **Fonksiyonel Bir Ürün: Buğday Çimi ve Potansiyel Kullanım Alanları**
DEDEOĞLU M., ERDAĞ AKCA E., SAVLAK N.
Türkiye 14. Gıda Kongresi, Turkey, 19 October 2022, (Full Text)

VII. **Yüksek Kalsiyum İçeriğine Sahip Gıda Sanayii Atığı: Yumurta Kabuğu**
DEDEOĞLU M., AKARCA D., SAVLAK N., KÖSE E.
6th International Students Science Congress, İzmir, Turkey, 20 May 2022, pp.197-203, (Full Text)

VIII. **Impact of particle size on physical and tablet properties of eggshell powders**
AKARCA D., SAVLAK N.
3rd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2020), Ankara, Turkey, 19 - 21 March 2020, pp.816-823, (Full Text)

IX. **Ca tablet production from bream fish bone powder**
SAVLAK N., ÖKTEM B., ERK G., ÇAĞINDI Ö., KÖSE E.
ICIFE 2019: International conference on Ingredients and Food Engineering, Madrid, Spain, 26 - 27 March 2019, pp.711, (Summary Text)

X. **Consumptıon Trends Of Ready To Eat Breakfast Cereal Among Secondary And Hıgh School Students In Manısa Provınce: A Comparıson By Age And Gender**
SAVLAK N., Şahin N., AÇIL B.
29th Scientific - Expert Conference of Agriculture and Food Industry, İzmir, Turkey, 26 - 28 September 2018, pp.202-207, (Full Text)

XI. **Effect of Chickpea Type on Physical, Chemical, Sensory Properties and Aroma Profile of Simit Bread**
KASIM S., SAVLAK N., KÖSE E.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Turkey, 11 April 2018, pp.153-162, (Full Text)

XII. **Unripe Banana Pulp And Peel Flour As Innovative Ingredients For Food Fortificatıon**
TÜRKER B., SAVLAK N.
1. INTERNATIONAL UNIVERSITY INDUSTRY COOPERATION,RD AND INNOVATION CONGRESS, Manisa, Turkey, 18 - 19 December 2017, pp.101, (Summary Text)

XIII. **Development of Functional Crackers By Fish Flour Fortİfİcation**
ÖKTEM B., GÜMÜŞGERDAN Y., KALAZ B., SAVLAK N.
1. INTERNATIONAL UNIVERSITY INDUSTRY COOPERATION,RD AND INNOVATION CONGRESS, Manisa, Turkey, 18 - 19 December 2017, pp.102, (Summary Text)

XIV. **Some Physical Properties Of Functional Bread Fortified With Eggshell Powder**
SAVLAK N., ADAL S.
'Agriculture for life, life for agriculture', Bükreş, Romania, 8 - 09 June 2017, pp.88, (Summary Text)

XV. **Effect of Green Banana Peel Flour Substitution on Physical Characteristics of Gluten Free Cakes**
TÜRKER B., SAVLAK N., BERKEL KAŞIKCI M.
International Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata, Greece, 7 - 09 July 2016, (Summary Text)

XVI. **Ege ve Marmara Bölgesi Tarhanalarının Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi**
ÇAĞINDI Ö., AKSOYLU ÖZBEK Z., SAVLAK N., KÖSE E.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.50-53, (Full Text)

XVII. **Farklı Un Çeşitlerinin Geleneksel Erişte Kalitesi Üzerine Etkilerinin İncelenmesi**
SAVLAK N., AKSOYLU ÖZBEK Z., Çatal A., KASIM S.
1. Uluslararası Adriyatikten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.533-537, (Full Text)

XVIII. **Tam Buğday Ekmeği Üretimi ve Kaliteyi Etkileyen Faktörler**
SAVLAK N., BÖLEK S., KÖSE E.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.451-459, (Full Text)

XIX. **Effect of soy flour corn flour and gluten addition on quality characteristics of breading**
SAVLAK N., KÖSE E.

8th International Conference of Food Physics, Plovdiv, Bulgaria, 24 - 27 September 2008, pp.79, (Summary Text)

XX. **Akdeniz Diyetinde Tahılların Rolü**
SAVLAK N., KÖSE E.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.53-56, (Full Text)

XXI. **Determination of The Relation Between Wheat Hardness and Flour Starch Damage in a Commercial Mill**
SAVLAK N., KÖSE E.
ICC International Conference, İstanbul, Turkey, 24 - 26 April 2008, pp.53, (Summary Text)

XXII. **Piyasadan Temin Edilen Sade Tahin Helvalarının Bazı Kalite Parametrelerinin Araştırılması**
SAVLAK N., DEMİRCİOĞLU S., OBUZ E.
5.Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 8 - 10 November 2007, pp.277, (Summary Text)

XXIII. **Geleneksel Yöntemlerle Üretilen Erişte lerin Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi**
SAVLAK N., KÖSE E.
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 8 - 10 November 2007, pp.275, (Summary Text)

XXIV. **Cereal Industry and Products in Turkey**
SAVLAK N., KÖSE E.
5th International Congress on Food Technology, 'Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World, SELANİK, Greece, 9 - 11 March 2007, pp.197-201, (Full Text)

XXV. **Buğday Öğütme Pasajlarında Zedelenmiş Nişasta Oranının Diğer Kriterlerle İlişkisi**
SAVLAK N., Altaylar S., KÖSE E.
Hububat 2006. Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, Gaziantep, Turkey, 7 - 08 September 2006, pp.375-378, (Full Text)

XXVI. **Makarnada Kaliteyi Belirlemede Kullanılan Yöntemler**
SAVLAK N., KÖSE E.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.747-750, (Full Text)

XXVII. **Pesticices in Wheat Their Health Hazard and Alternative Pest Control Measures**
SAVLAK N., KÖSE E.
4th MGPR International Symposium of PESTICIDES IN FOOD AND THE ENVIRONMENT in Meditterranean Countries and MGPR Annual Meeting 2005, Aydın, Turkey, 21 - 24 September 2005, pp.77, (Summary Text)

XXVIII. **Farklı Pişirme Sürelerinde Pişirilen Spagettilerin Tekstürel Özelliklerindeki Değişimin İncelenmesi**
KÖSE E., SAVLAK N.
Gıda Kongresi 2005, İzmir, Turkey, 19 - 21 April 2005, pp.373-376, (Full Text)

XXIX. **Textural and Technological Properties of Spaghetti**
SAVLAK N., KÖSE E., OBUZ E.
The 6th International Conference on Food Physics and Dairy Sciences (ICFPDS 2004), Pecs, Hungary, 22 - 26 May 2004, pp.17, (Summary Text)

XXX. **Chemical and Technological Properties of Spaghetti in Turkey**
KÖSE E., SAVLAK N.
The 6th International Conference on Food Physics and Dairy Sciences (ICFPDS 2004), Pecs, Hungary, 22 - 26 May 2004, pp.63, (Summary Text)

Funded Projects

SAVLAK N., öykem i., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Other, Çeşitli Tohumlarla Zenginleştirilmiş Trabzon Hurması Pestillerinin Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özelliklerinin Araştırılması, 2024 - 2025
BAĞDATLIOĞLU N., GÜNÇ ERGÖNÜL P., KARAGÖZLÜ N., AKPINAR A., ERGÖNÜL B., SAVLAK N., KAYAARDI S., ÇAĞINDI Ö., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Other, Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, 2022 - 2023
SAVLAK N., KÖSE E., ÇAĞINDI Ö., EREN İ., İLTER BAYSAN I., ERDAĞ AKCA E., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Infrastructure, Manisa Bölgesi Üzümlerinden Ekstrakte Edilen Resveratrolün Kapalı Çevrim Püskürtmeli Kurutucu İle Mikroenkapsülasyonu, 2022 - 2025

SAVLAK N., Kahraman G., Project Supported by Higher Education Institutions, Nar Suyu Üretim Atıklarının Antioksidan Kaynağı Gıda Takviyesi Üretiminde Değerlendirilmesi, 2022 - Present
SAVLAK N., KÖSE E., AKARCA D., Project Supported by Higher Education Institutions, Yumurta Kabuğundan Farklı Yöntemlerle Elde Edilen Kalsiyum Kaynağı Efervesan ve Doğrudan Basım Tabletlerde D3 Vitamini Seviyesinin Tabletlerin Ca İçeriği ve Cabiyoerişilebilirliği Üzerine Etkisinin Belirlenmesi, 2020 - Present
SAVLAK N., Project Supported by Higher Education Institutions, Trabzon Hurması (Diospyros Kaki) Tozunun Glutensiz Kek Üretiminde Şeker İkamesi Olarak Kullanımı, 2018 - 2019
SAVLAK N., TAŞKIN B., Project Supported by Higher Education Institutions, Maş Fasulyesi Unu Kullanımının Glutensiz Tarhana Çorbası Üretimine Uygunluğunun Araştırılması, 2018 - 2019
SAVLAK N., KÖSE E., ÇAĞINDI Ö., Alabalık, Çipura ve Levrek Kılçıklarının Ca++ , P, Kolajen Kaynağı Olarak Yerli Gıda Takviyesi Üretiminde ve Ekmeğin Mineral Madde Bakımından Zenginleştirilmesinde Kullanımı, 2018 - 2020
ÇAĞINDI Ö., KÖSE E., SAVLAK N., Alabalık, Çipura ve Levrek Kılçıklarının Ca, P, Kolajen Kaynağı Olarak Yerli Gıda Takviyesi Üretiminde ve Ekmeğin Mineral Madde Bakımından Zenginleştirilmesinde Kullanım, 2018 - 2020
SAVLAK N., Zortaş H., Project Supported by Higher Education Institutions, Chıa (Salvia Hispanica) Tohumu Kullanılarak Fonksiyonel Glutensiz Bisküvi Üretimi ve Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi, 2017 - 2019
SAVLAK N., ADAL S., Project Supported by Higher Education Institutions, Yumurta Kabuğu Tozu Kullanılarak Mineral Madde Bakımından Zenginleştirilen Ekmeklerin Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi, 2015 - 2016
SAVLAK N., BAĞDATLIOĞLU N., Yeni Bir Fonksiyonel Ürün: Yeşil Muz (Musa Cavendishii) ve Kabuk Unlarının Glutensiz Kek Üretiminde Kullanımı ve Kalite Özelliklerinin Geliştirilmesi, 2015 - 2017
SAVLAK N., Zortaş H., Project Supported by Higher Education Institutions, Gıda Mühendisliği Bölümü Temel İşlemler Laboratuvarı Altyapısının Geliştirilmesi, 2014 - 2015
KÖSE E., SAVLAK N., KASIM S., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP MSc, Ege Bölgesi?Nde Geleneksel Olarak Nohut Mayası İle Üretilen Taban Simidi ve Simit Ekmeği Yapımının Optimizasyonu, 2012 - 2014
SAVLAK N., KASIM S., KÖSE E., Project Supported by Higher Education Institutions, Bilimsel Araştırma Projeleri Ege Bölgesinde Geleneksel Olarak Nohut Mayası ile Üretilen Taban Simidi ve Simit Ekmeği Yapımının Optimizasyonu, 2012 - 2014
SAVLAK N., KÖSE E., Project Supported by Higher Education Institutions, Bazı Özel Amaçlı Unların Baklavalık Böreklik Yufkalık Simitlik Kadayıflık Kimyasal ve Teknolojik Özelliklerinin Belirlenmesi, 2009 - 2011
KÖSE E., SAVLAK N., Project Supported by Higher Education Institutions, Bazı Özel Amaçlı Unların (Baklavalık, Böreklik, Yufkalık, Kadayıflık, Simitlik) Kimyasal Ve Teknolojik Özelliklerin Belirlenmesi., 2009 - 2011
KÖSE E., SAVLAK N., Project Supported by Higher Education Institutions, Makarna Kalitesinin Belirlenmesinde Tekstürel Yöntemlerin Kullanılabilirliği., 2004 - 2006
SAVLAK N., KÖSE E., Project Supported by Higher Education Institutions, Makarna Kalitesinin Belirlenmesinde Tekstür Analyzer ın Kullanılabilirliği, 2004 - 2006

Peer Reviews in Scientific Publications

JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Other journals, January 2017
FOOD CHEMISTRY, Other journals, January 2017

Metrics

Publication: 52
Citation (WoS): 199
Citation (Scopus): 262
H-Index (WoS): 7
H-Index (Scopus): 8