Doç. Dr. NAZLI SAVLAK

Kişisel Bilgiler

E-posta: nazli.yeyinli@cbu.edu.tr
Web: https://avesis.mcbu.edu.tr/nazli.yeyinli

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ORCID: 0000-0002-5139-4105
Yoksis Araştırmacı ID: 113035

Eğitim Bilgileri

Doktora, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Türkiye 2006 - 2011
Yüksek Lisans, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Türkiye 2003 - 2006
Lisans, Anadolu Üniversitesi, İşletme Fakültesi, İşletme Bölümü, Türkiye 2002 - 2006
Lisans, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Türkiye 1999 - 2003

Yabancı Diller

İngilizce

Yaptığı Tezler

Doktora, Bazı özel amaçlı unların fiziksel, kimyasal ve teknolojik özelliklerinin belirlenmesi, 2011
Yüksek Lisans, Makarna kalitesinin belirlenmesinde tekstürel yöntemlerin kullanılabilirliği, 2006

Araştırma Alanları

Avesis Araştırma Alanları: Gıda Mühendisliği, Mühendislik ve Teknoloji
WoS Araştırma Alanları: Tarım ve Çevre Bilimleri (Age), Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Tarım Bilimleri
Scopus Araştırma Alanları: Tarım ve Biyoloji Bilimleri (çeşitli)

Akademik Ünvanlar / Görevler

Doç. Dr., Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Devam Ediyor
Yrd. Doç. Dr., 2013 - 2021
Araştırma Görevlisi, 2004 - 2013

Verdiği Dersler

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

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

Lisans Çift Anadal

Hububat Kimyası, Lisans Çift Anadal, 2020-2021, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014
Gıda Tekstürü ve Değerlendirme Yöntemleri, Lisans Çift Anadal, 2020-2021, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017, 2014-2015, 2013-2014

Yönetilen Tezler

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

Makaleler

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, cilt.19, sa.8, ss.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, cilt.14, sa.3, ss.1144-1163, 2024 (Scopus, TRDizin)

III. **TÜRKİYE'DE VE DÜNYADA TAKVİYE EDİCİ GIDALARA GENEL BİR BAKIŞ**
SAVLAK N., Çağındı Ö., DEDEOĞLU M., İnce C., KÖSE E.
GIDA, cilt.47, sa.4, ss.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, cilt.52, sa.6, ss.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, cilt.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, cilt.59, sa.3, ss.1011-1023, 2022 (SCI-Expanded, Scopus)

VII. **COVID-19 HASTALIĞINI ÖNLEMEDE KULLANILAN TAKVİYE EDİCİ GIDALAR VE SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİ**
Çağındı Ö., SAVLAK N., İnce C., DEDEOĞLU M., KÖSE E.
GIDA, cilt.47, sa.2, ss.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, cilt.27, sa.1, ss.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), cilt.41, ss.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), cilt.41, sa.1, ss.218-224, 2021 (SCI-Expanded, Scopus)

XI. **Atık Değerlendirmeye Yeni Bir Bakış; Enginar (Cynara scolymus L.) Yapraklarının Fonksiyonel Kraker Üretiminde Kullanımı**
SAVLAK N., Taşkın B., ÇELİK B., KUMRU F., KIYAK S.
Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji dergisi, cilt.8, sa.2, ss.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, cilt.29, sa.6, ss.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, cilt.29, sa.3, ss.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, cilt.18, sa.2, ss.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, cilt.213, ss.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, cilt.4, ss.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, cilt.22, sa.2, ss.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, cilt.39, sa.3, ss.147-154, 2014 (TRDizin)

Kitaplar

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

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

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

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

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, Türkiye, 18 Mayıs - 20 Eylül 2024, ss.1522-1535, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 19 Mayıs 2024, ss.103, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 27 - 28 Ocak 2024, cilt.1, ss.65, (Özet Bildiri)

IV. **HAZIR YEMEK SEKTÖRÜNDE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK**
ERDAĞ AKCA E., DEDEOĞLU M., SAVLAK N.
7th International Students Science Congress, İzmir, Türkiye, 12 - 13 Mayıs 2023, cilt.1, ss.160-164, (Tam Metin Bildiri)

V. **Cauliflower Powder as an Alternative Source for Gluten-Free Products**
KÜÇÜK P., SAVLAK N.

6th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, Türkiye, 19 Ekim 2022, cilt.1, ss.825, (Tam Metin Bildiri)

VI. **Fonksiyonel Bir Ürün: Buğday Çimi ve Potansiyel Kullanım Alanları**
DEDEOĞLU M., ERDAĞ AKCA E., SAVLAK N.
Türkiye 14. Gıda Kongresi, Türkiye, 19 Ekim 2022, (Tam Metin Bildiri)

VII. **Yüksek Kalsiyum İçeriğine Sahip Gıda Sanayii Atığı: Yumurta Kabuğu**
DEDEOĞLU M., AKARCA D., SAVLAK N., KÖSE E.
6th International Students Science Congress, İzmir, Türkiye, 20 Mayıs 2022, ss.197-203, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 19 - 21 Mart 2020, ss.816-823, (Tam Metin Bildiri)

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, İspanya, 26 - 27 Mart 2019, ss.711, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2018, ss.202-207, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 11 Nisan 2018, ss.153-162, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 18 - 19 Aralık 2017, ss.101, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 18 - 19 Aralık 2017, ss.102, (Özet Bildiri)

XIV. **Some Physical Properties Of Functional Bread Fortified With Eggshell Powder**
SAVLAK N., ADAL S.
'Agriculture for life, life for agriculture', Bükreş, Romanya, 8 - 09 Haziran 2017, ss.88, (Özet Bildiri)

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, Yunanistan, 7 - 09 Temmuz 2016, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.50-53, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.533-537, (Tam Metin Bildiri)

XVIII. **Tam Buğday Ekmeği Üretimi ve Kaliteyi Etkileyen Faktörler**
SAVLAK N., BÖLEK S., KÖSE E.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.451-459, (Tam Metin Bildiri)

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, Bulgaristan, 24 - 27 Eylül 2008, ss.79, (Özet Bildiri)

XX. **Akdeniz Diyetinde Tahılların Rolü**
SAVLAK N., KÖSE E.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.53-56, (Tam Metin Bildiri)

XXI. **Determination of The Relation Between Wheat Hardness and Flour Starch Damage in a Commercial Mill**
SAVLAK N., KÖSE E.
ICC International Conference, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Nisan 2008, ss.53, (Özet Bildiri)

XXII. **Piyasadan Temin Edilen Sade Tahin Helvalarının Bazı Kalite Parametrelerinin Araştırılması**
SAVLAK N., DEMİRCİOĞLU S., OBUZ E.
5.Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2007, ss.277, (Özet Bildiri)

XXIII. **Geleneksel Yöntemlerle Üretilen Eriştelerin Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi**
SAVLAK N., KÖSE E.
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2007, ss.275, (Özet Bildiri)

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, Yunanistan, 9 - 11 Mart 2007, ss.197-201, (Tam Metin Bildiri)

XXV. **Buğday Öğütme Pasajlarında Zedelenmiş Nişasta Oranının Diğer Kriterlerle İlişkisi**
SAVLAK N., Altaylar S., KÖSE E.
Hububat 2006. Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 7 - 08 Eylül 2006, ss.375-378, (Tam Metin Bildiri)

XXVI. **Makarnada Kaliteyi Belirlemede Kullanılan Yöntemler**
SAVLAK N., KÖSE E.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.747-750, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 21 - 24 Eylül 2005, ss.77, (Özet Bildiri)

XXVIII. **Farklı Pişirme Sürelerinde Pişirilen Spagettilerin Tekstürel Özelliklerindeki Değişimin İncelenmesi**
KÖSE E., SAVLAK N.
Gıda Kongresi 2005, İzmir, Türkiye, 19 - 21 Nisan 2005, ss.373-376, (Tam Metin Bildiri)

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, Macaristan, 22 - 26 Mayıs 2004, ss.17, (Özet Bildiri)

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, Macaristan, 22 - 26 Mayıs 2004, ss.63, (Özet Bildiri)

Desteklenen Projeler

SAVLAK N., öykem i., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Diğer, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Diğer, Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, 2022 - 2023
SAVLAK N., KÖSE E., ÇAĞINDI Ö., EREN İ., İLTER BAYSAN I., ERDAĞ AKCA E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Alt Yapı, Manisa Bölgesi Üzümlerinden Ekstrakte Edilen Resveratrolün Kapalı Çevrim Püskürtmeli Kurutucu İle

Mikroenkapsülasyonu, 2022 - 2025
SAVLAK N., Kahraman G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Nar Suyu Üretim Atıklarının Antioksidan Kaynağı Gıda Takviyesi Üretiminde Değerlendirilmesi, 2022 - Devam Ediyor
SAVLAK N., KÖSE E., AKARCA D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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 - Devam Ediyor
SAVLAK N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Trabzon Hurması (Diospyros Kaki) Tozunun Glutensiz Kek Üretiminde Şeker İkamesi Olarak Kullanımı, 2018 - 2019
SAVLAK N., TAŞKIN B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Chıa (Salvia Hispanica) Tohumu Kullanılarak Fonksiyonel Glutensiz Bisküvi Üretimi ve Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi, 2017 - 2019
SAVLAK N., ADAL S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda Mühendisliği Bölümü Temel İşlemler Laboratuvarı Altyapısının Geliştirilmesi, 2014 - 2015
KÖSE E., SAVLAK N., KASIM S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Y.Lisans, Ege Bölgesi?Nde Geleneksel Olarak Nohut Mayası İle Üretilen Taban Simidi ve Simit Ekmeği Yapımının Optimizasyonu, 2012 - 2014
SAVLAK N., KASIM S., KÖSE E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bilimsel Araştırma Projeleri Ege Bölgesinde Geleneksel Olarak Nohut Mayası ile Üretilen Taban Simidi ve Simit Ekmeği Yapımının Optimizasyonu, 2012 - 2014
SAVLAK N., KÖSE E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Özel Amaçlı Unların Baklavalık Böreklik Yufkalık Simitlik Kadayıflık Kimyasal ve Teknolojik Özelliklerinin Belirlenmesi, 2009 - 2011
KÖSE E., SAVLAK N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Özel Amaçlı Unların (Baklavalık, Böreklik, Yufkalık, Kadayıflık, Simitlik) Kimyasal Ve Teknolojik Özelliklerin Belirlenmesi., 2009 - 2011
KÖSE E., SAVLAK N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Makarna Kalitesinin Belirlenmesinde Tekstürel Yöntemlerin Kullanılabilirliği., 2004 - 2006
SAVLAK N., KÖSE E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Makarna Kalitesinin Belirlenmesinde Tekstür Analyzer ın Kullanılabilirliği, 2004 - 2006

Bilimsel Yayınlarda Hakemlikler

JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Diğer Dergiler, Ocak 2017
FOOD CHEMISTRY, Diğer Dergiler, Ocak 2017

Metrikler

Yayın: 52
Atıf (WoS): 199
Atıf (Scopus): 262
H-İndeks (WoS): 7
H-İndeks (Scopus): 8