

Doç. Dr. HAKAN BENLİ

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 322 338 6084](tel:+903223386084) Dahili: 2177

Fax Telefonu: [+90 322 338 6614](tel:+903223386614)

E-posta: hbenli@cu.edu.tr

Web: <https://avesis.cu.edu.tr//hbenli>

Posta Adresi: Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü 01330 Balcalı/Adana

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-8236-3758

Publons / Web Of Science ResearcherID: G-6173-2018

Yoksis Araştırmacı ID: 102262

Eğitim Bilgileri

Doktora, Texas A&M University, Agriculture/Animal Science, Food Science And Technology, Amerika Birleşik Devletleri
2003 - 2008

Yüksek Lisans, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1997 - 2001

Lisans, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1993 - 1997

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Eğitim Yönetimi ve Planlama, AB 7. Çerçeve Programları Proje Hazırlama Eğitimi, Adana Valiliği, 2011

Kalite Yönetimi, The Accreditation Standard ISO 17025, Strengthening Quality Infrastructure in Turkey Project-TR0702.12.01/001 - European Union, 2011

Kalite Yönetimi, The Measurement Uncertainty for Testing Laboratories, Strengthening Quality Infrastructure in Turkey Project-TR0702.12.01/001 - European Union, 2011

Kalite Yönetimi, The Method Validation for Testing Laboratories accredited under the Standard ISO17025, Strengthening Quality Infrastructure in Turkey Project-TR0702.12.01/001 - European Union, 2011

Güvenlik, Security Awareness Training, Texas A&M University, 2007

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Poultry 101, Texas A&M University the Department of Poultry Science, 2007

İş Sağlığı ve Güvenliği, Introduction to Laboratory Safety, Texas A&M University Environmental Health and Safety Department, 2005

Yaptığı Tezler

Doktora, Sequential Application of Epsilon-Polylysine, Lauric Arginate and Acidic Calcium Sulfate for Inactivation of Pathogens on Raw Chicken AND Beef, Texas A&M University, Agriculture/Animal Science, Food Science And Technology, 2008

Yüksek Lisans, Narın Konserveye İşlenmesi Üzerine Bir Araştırma, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda

Mühendisliği, 2001

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Meyve, Sebze, Kuruyemiş Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Çukurova Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2022 - Devam Ediyor

Dr. Öğr. Üyesi, Çukurova Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2012 - 2024

Yrd. Doç. Dr., Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2012 - 2018

Araştırma Görevlisi Dr., Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2008 - 2012

Araştırma Görevlisi, Texas A&M University, Agriculture / Food Science And Technology, Food Science And Technology, 2003 - 2008

Araştırma Görevlisi, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1999 - 2008

Akademik İdari Deneyim

Çukurova Üniversitesi, Tufanbeyli Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü, 2017 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Doktora

Poultry Further Processing and Quality, Doktora, 2017 - 2018

Gıda Mühendisliğinde Araştırma Metodları, Doktora, 2017 - 2018

Yüksek Lisans

Geleneksel Et Ürünleri Teknolojisi, Yüksek Lisans, 2017 - 2018, 2015 - 2016, 2013 - 2014

Kaynak Organizasyonu ve Etkili Sunum Teknikleri, Yüksek Lisans, 2017 - 2018

Processed Meats, Yüksek Lisans, 2017 - 2018

Kaynak Organizasyonu ve Etkili Sunum Teknikleri , Yüksek Lisans, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014

Processed Meats, Yüksek Lisans, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014

Technology of Meat Processing and Improving Meat Quality, Yüksek Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015

Poultry Meat Processing, Yüksek Lisans, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014

Bilimsel Araştırma Teknikleri ve Yayın Etiği, Yüksek Lisans, 2017 - 2018

Gıda Mühendisliğinde Bilimsel Araştırma ve Analiz Yöntemleri , Yüksek Lisans, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014

Geleneksel Et Ürünleri Teknolojisi, Yüksek Lisans, 2014 - 2015

Technology of Meat Processing and Improving Meat Quality, Yüksek Lisans, 2013 - 2014

Poultry Meat Processing, Yüksek Lisans, 2012 - 2013

Lisans

Process Design, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017

Process Design and Applications, Lisans, 2017 - 2018

Process Applications, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015

Meat Science and Technology, Lisans, 2017 - 2018

Meat Science and Technology, Lisans, 2016 - 2017, 2015 - 2016

Proses Uygulamaları, Lisans, 2013 - 2014, 2012 - 2013

Yönetilen Tezler

Benli H., Isıl işlem görmüş sucuk üretiminde, kanatlı eti kullanımının ve depolamanın biyojen amin ve hidroksimetilfurfural oluşumu üzerine etkisi, Yüksek Lisans, H.CAN(Öğrenci), 2023

BENLİ H., Adana İli'nde Üretilen Bazı Sucuklarda ELISA ve Gerçek Zamanlı PCR Teknikleri Kullanılarak Tavuk Eti Varlığının İncelenmesi ve Sucukların Bazı Fizikokimyasal Özelliklerinin Araştırılması, Yüksek Lisans, E.Barutçu(Öğrenci), 2018

BENLİ H., Farklı Et Yumuşatma Tekniklerinin, Dana Karkaslarından Elde Edilen Musculus transversus abdominis (Karnın Enine Kası) Kaslarının Bazı Kalite Kriterlerine Etkisi, Yüksek Lisans, L.Alp(Öğrenci), 2017

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma Jürisi, Çukurova Üniversitesi, Ağustos, 2017

Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma Jürisi, Çukurova Üniversitesi, Nisan, 2017

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Incorporating bay leaf extract (*Laurus nobilis* L.) and determining the quality attributes of Turkish fermented sausage (sucuk)**
BENLİ H., Şahin P., AĞÇAM E.
Food Science and Nutrition, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Consumer perception of marbling and beef quality during purchase and consumer preferences for degree of doneness**
Benli H., Yıldız D.
ANIMAL BIOSCIENCE, cilt.36, sa.8, ss.1274-1284, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Effect of different litter materials on growth performance, the gait score and footpad dermatitis, carcass parameters, meat quality, and microbial load of litter in broiler chickens**
Durmuş M., Kurşun K., Polat Açık İ., Kutay H., Kutlu H. R., Baylan M., Benli H.
POULTRY SCIENCE, cilt.102, sa.7, ss.1-9, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **Sequential use of real-time polymerase chain reaction and enzyme-linked immunosorbent assay techniques verifies adulteration of fermented sausages with chicken meat.**
Benli H., Barutcu E.
Animal bioscience, cilt.34, sa.12, ss.1995-2002, 2021 (SCI-Expanded)
- V. **Effects of traditional tenderization treatments on Transversus abdominis muscles obtained from Holstein carcasses**
Benli H., Tokgöz L. A.
South African Journal Of Animal Science, cilt.51, sa.6, ss.715-722, 2021 (SCI-Expanded)
- VI. **Consumer Attitudes Toward Storing and Thawing Chicken and Effects of the Common Thawing Practices on Some Quality Characteristics of Frozen Chicken**
BENLİ H.
ASIAN-AUSTRALASIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCES, cilt.29, sa.1, ss.100-108, 2016 (SCI-Expanded)
- VII. **Evaluation of Antimicrobial Activities of Sequential Spray Applications of Decontamination Treatments on Chicken Carcasses**
Benli H., Sanchez-Plata M. X., Ilhak O. I., NUNEZ DE GONZALEZ M. T., Keeton J. T.
ASIAN-AUSTRALASIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCES, cilt.28, sa.3, ss.405-410, 2015 (SCI-Expanded)
- VIII. **Effects of Rinsing on Residue Level of Chlorpyrifos Ethyl, Acetamiprid and Penconazole in Grapes**

- AKYILDIZ A., AĞÇAM E., GURKAN S., CETINKAYA B., KARACA E., BENLİ H.
JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES-TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.20, sa.2, ss.112-119, 2014 (SCI-Expanded)
- IX. **APPLICATION OF ACIDIC CALCIUM SULFATE AND epsilon-POLYLYSINE TO PRE-RIGOR BEEF ROUNDS FOR REDUCTION OF PATHOGENS**
NJONGMETA N. L. A., BENLİ H., DUNKLEY K. D., DUNKLEYO C. S., MILLER D. R., ANDERSON R. C., O'BRYAN C. A., Keeton J. T., NISBET D. J., CRANDALL P. G., et al.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, cilt.31, sa.3, ss.395-400, 2011 (SCI-Expanded)
- X. **Efficacy of epsilon-Polylysine, Lauric Arginate, or Acidic Calcium Sulfate Applied Sequentially for Salmonella Reduction on Membrane Filters and Chicken Carcasses**
BENLİ H., Sanchez-Plata M. X., Keeton J. T.
JOURNAL OF FOOD PROTECTION, cilt.74, sa.5, ss.743-750, 2011 (SCI-Expanded)
- XI. **Biomechanical and microbiological changes in natural hog casings treated with ozone**
Benli H., Hafley B. S., Keeton J. T., Lucia L. M., Cabrera-Diaz E., Acuff G. R.
MEAT SCIENCE, cilt.79, sa.1, ss.155-162, 2008 (SCI-Expanded)
- XII. **Changes in Color and Total Phenolic Content of Different Cultivars of Persimmon during Dehydration**
AKYILDIZ A., Zorlugenc F. K., BENLİ H., Aksay S., FENERCİOĞLU H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.4, sa.7, 2008 (SCI-Expanded)
- XIII. **Determination of changes in some characteristics of persimmon during dehydration at different temperatures**
Akyildiz A., Aksay S., Benli H., Kiroglu F., Fenercioglu H.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.65, sa.1, ss.95-99, 2004 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **The Effects of Microencapsulated L. rhamnosus and Storage on Biogenic Amine Amount of Sucuk**
ÜNAL TURHAN E., ERGİNKAYA Z., BENLİ H., AKIN M. B., AĞÇAM E.
GIDA, cilt.44, sa.5, ss.819-825, 2019 (Hakemli Dergi)
- II. **THE EFFECTS OF MICROENCAPSULATED L. RHAMNOSUS AND STORAGE ON BIOGENIC AMINE AMOUNT OF SUCUK**
ÜNAL TURHAN E., ERGİNKAYA Z., BENLİ H., AKIN M. B., AĞÇAM E.
GIDA, cilt.44, sa.5, ss.819-825, 2019 (Hakemli Dergi)
- III. **Some Chemical Characteristics of Sucuk and Salami Samples Available at Retail in Adana**
BENLİ H.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.5, sa.11, ss.1307-1311, 2017 (Hakemli Dergi)
- IV. **Konserve Nar Kalitesi Üzerine Dolgu Sıvısı ve Depolama Koşullarının Etkileri**
BENLİ H., FENERCİOĞLU H.
Gıda, cilt.30, sa.1, ss.49-54, 2005 (Hakemli Dergi)

Kitaplar

- I. **Bir Güvenlik Sorunsalı Olarak Gıda Güvenliği**
BENLİ H., ERTEN H.
Güvenliği Yeniden Okumak, ARIKAN HARUN, GÖK ALİ, Editör, Yetkin Yayınları, ss.451-473, 2024
- II. **Continuing Controversies Regarding Human Health Concerns from Nitrite and Nitrate Consumption in the Diet**
BENLİ H.
Health and Safety Aspects of Food Processing Technologies, Abdul Malik, Zerrin Erginkaya, Hüseyin Erten, Editör,

Springer, Cham, Basel, ss.501-511, 2019

III. Continuing Controversies Regarding Human Health Concerns from Nitrite and Nitrate Consumption in Diet

BENLİ H.

Health and Safety Aspects of Food Processing Technologies, Abdul Malik, Zerrin Erginkaya, Hüseyin Erten, Editör, Springer, Cham, ss.501-511, 2019

IV. Surface Decontamination Treatments for Improving the Safety of Meat and Poultry

BENLİ H.

Food Processing: Strategies for Quality Assessment, Malik A., Erginkaya Z., Ahmad S., Erten H. , Editör, Springer, New York, New York, ss.155-174, 2014

V. Carbohydrates

KEETON J. T., BENLİ H., CLAFLIN A. E.

Handbook of Muscle Foods Analysis, LEO M.L. NOLLET, FIDEL TOLDRÁ, Editör, CRC Press, ss.263-279, 2008

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

I. Vakum Ambalajda Satılan Sucukların Geleneksel Sucuk Üretim Teknolojisi Yönünden İncelenmesi ve Tüketiciye Yönelik Etik Kaygılar

BENLİ H.

TARGET 4. Uluslararası Tarım ve Gıda Etiği Kongresi, Ankara, Türkiye, 16 - 17 Kasım 2023

II. Importance of processing steps for surimi quality

BENLİ H.

5th International Cukurova Agriculture and Veterinary Congress, Adana, Türkiye, 21 - 23 Temmuz 2023, ss.139

III. Kahramanmaraş İlinde Coğrafi İşaret Potansiyeline Sahip Bazı Gıdalar

Gök S., BENLİ H., GÜZELER N.

International Aegean Conferences on Innovation Technologies & Engineering-VII, İzmir, Türkiye, 26 - 27 Nisan 2023, ss.246-261

IV. Nitrosamines in Meat and Meat Products

BENLİ H.

7th International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2022), Alanya, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2022, ss.469

V. Importance of heterocyclic amines in meat and meat products

BENLİ H., Koyuncu H. C.

5th International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2022), Ankara, Türkiye, 23 - 25 Kasım 2022, ss.329

VI. Biogenic Amines in Meat and Meat Products

BENLİ H., ALSAIQALI A. I.

5. International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2020), Alanya, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.598

VII. Effects of added sugar content and fermentation on some properties of fermented sucuk

BENLİ H., POLAT S.

3. International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences, Ankara, Türkiye, 19 - 20 Mart 2020, ss.512

VIII. Et Üretim Yan Ürünü Olan Kemik İliğinin Özellikleri

BENLİ H., PÜRÇÜKLÜ P.

3rd International Mediterranean Science and Engineering Congress(IMSEC 2018), 24 - 26 Ekim 2018

IX. Adana İli Kentsel Alanda Tüketicilerin Satın Alma Kararına Taze Piliç Eti Kalitesi Algısının Etkileri

BENLİ H.

3rd International Mediterranean Science and Engineering Congress(IMSEC 2018), 24 - 26 Ekim 2018

X. Effects of Ultrasound Treatments on Some Quality Characteristics of Marinated Chicken Breast Meats

BENLİ H.

2nd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2017), Adana, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2017, ss.275

- XI. **Toxic Effects of Biopesticides Used In Organic Farming and Their Residues in Foods**
PİNER BENLİ P., BENLİ H.
1st International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2016), Adana, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.1-2
- XII. **Poultry meat quality in relation to consumers**
BENLİ H.
International Conference on Natural Science and Engineering (ICNAS'16), Kilis, Türkiye, 19 - 20 Mart 2016, ss.85
- XIII. **İşlenmiş Et Ürünlerinde Nitrat ve Nitrit Kullanımının İnsan Beslenmesindeki Yeri Olası Olumlu ve Olumsuz Etkileri**
KÜÇÜK A., BENLİ H.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015
- XIV. **Tavukçuluk Yan Ürünleri**
AKSUN E. T., BENLİ H.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015
- XV. **Et Tür Tayini Yöntemlerinden ELISA ve REAL TIME PCR Tekniklerinin Karşılaştırılması**
BARUTÇU E., BENLİ H.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015
- XVI. **Geleneksel Gıdaların Geleceğe Taşınması Türkiye Ziraat Mühendisliği**
ERGİNKAYA Z., Güven M., AKYILDIZ A., BENLİ H.
VII. Teknik Kongresi, Türkiye, 12 - 16 Mayıs 2015
- XVII. **Türk usulü marine edilmiş piliç göğüs etlerinin bazı kalite kriterlerine marinasyon tekniklerinin ve süresinin etkisi**
BENLİ H., AĞÇAM E., Geçgel D., Küçük A., Sıpçık D. P., Kardeş İ., Ak M., Kayran Ö., Emir S., Korhan V.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2015, ss.1079-1082
- XVIII. **Geleneksel Gıdaların Geleceğe Taşınması. Türkiye Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi, Bildiriler Kitabı**
ERGİNKAYA Z., AKYILDIZ A., GÜVEN M., BENLİ H.
Türkiye Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi, Ankara, Türkiye, 12 - 16 Ocak 2015, cilt.2, ss.1296-1311
- XIX. **Geleneksel gıdaların geleceğe taşınması**
GÜVEN M., AKYILDIZ A., BENLİ H., ERGİNKAYA Z., GÜNEŞ E.
Türkiye Ziraat Mühendisliği VIII. Teknik Kongresi, Ankara, Türkiye, 12 - 16 Ocak 2015, ss.1296-1311
- XX. **Sığır karkaslarında sınıflandırma sistemleri ve sınıflandırmada kullanılan güncel enstrümental teknikler**
BENLİ H., Geçgel D., Küçük A.
3. Et Ürünleri Çalıştayı ?Et Ürünleri Üretiminde İnavasyon?, Tokat, Türkiye, 16 - 17 Ekim 2014, ss.82-83
- XXI. **Climate change, insects and food sources**
BENLİ H.
Effects of Climate Change on Insects Workshop, İstanbul, Türkiye, 29 - 31 Ocak 2014, ss.5
- XXII. **Kanatlı Karkaslarının Yüzey Dekontaminasyonunda Kullanılan Yöntemler**
BENLİ H.
II. Et Ürünleri Çalıştayı ?İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünleri?, Manisa, Türkiye, 6 - 07 Aralık 2012, ss.180-183
- XXIII. **Piliç karkaslarına ardışık dekontaminasyon çözeltilerinin uygulanması ile Salmonella kontaminasyonunun azaltılması**
BENLİ H., Sanchez-Plata M. X., Keeton J. T.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.39
- XXIV. **Effectiveness of Various Combinations of Acidified Calcium Sulfate epsilon-Polylysine and Lauramide Arginine Ethyl Ester for Decontamination of Salmonella spp on Poultry Carcasses**
BENLİ H., GOMES C., KAKANI G., CHMIELEWSKI G., SANCHEZ M., KEETON J.

Institute of Food Technologists Annual Meeting & Food Expo, NEW ORLEANS, Amerika Birleşik Devletleri, 28 Haziran - 01 Temmuz 2008, ss.106

- XXV. **Effectiveness of various combinations of acidified calcium sulfate, L-polylysine and lauramide arginine ethyl ester for decontamination of Salmonella spp. on poultry carcasses**
BENLİ H., Gomes C., Kakani G., Chmielewski G., Sanchez-Plata M. X., Keeton J. T.
Institute of Food Technologists Annual Meeting & Food Expo, New Orleans, Amerika Birleşik Devletleri, 28 Haziran - 01 Temmuz 2008, ss.106
- XXVI. **Effects of ozonation on strength and color of natural hog casing**
BENLİ H., Hafley B. S., Keeton J. T., Acuff G. R.
International Congress of Meat Science and Technology, Baltimore, Amerika Birleşik Devletleri, 7 - 12 Ağustos 2005, ss.1142-1149
- XXVII. **Kabin Tipi ve Güneşli Kurutucuda Kayısının Kuruma Davranışı ve Kalite Parametrelerinin İncelenmesi**
AKYILDIZ A., AKSAY S., BENLİ H., KIROĞLU ZORLUGENÇ F., FENERCİOĞLU H., SOYSAL Y., ÖZTEKİN M. S.
3. GAP Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Türkiye, 2 - 03 Kasım 2003, ss.95-100
- XXVIII. **Ereğlide Yetiştirilen Beyaz Kirazların Reçel ve Marmelata İşlenmeye Uygunluklarının Belirlenmesi Üzerinde Bir Araştırma**
DİDİN M., KAYA C., BENLİ H., BOZDOĞAN KONUŞKAN D.
7. Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 22 - 24 Mayıs 2002, ss.511

Desteklenen Projeler

- BENLİ H., Tetik Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Menengiçten Elde Edilen Doğal Antioksidan Ekstraktının Fermente Sucuğa İlavesinin Bazı Kalite Özellikleri ve Biyojen Amin Oluşumu Üzerine Etkisi, 2019 - 2021
- BENLİ H., Pürçüklü P., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Doğal Bir Antioksidan Olarak Defne Yapağı Ekstraktının Fermente Sucuğa İlave Edilmesinin Bazı Kalite Özellikleri ve Biyojen Amin İçeriği Üzerine Etkisi, 2019 - 2021
- BENLİ H., Geçgel D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Adana İlindeki Tüketicilerin Sığır Eti Satın Alma Tercihlerinde Kullandıkları Kriterlerin Tespiti ve Bazı Kalite Ölçütleriyle İlişkilerinin Belirlenmesi, 2016 - 2020
- PİNER BENLİ P., BENLİ H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Toxic Effects of Biopesticides Used In Organic Farming and Their Residues in Foods, 2016 - 2017
- BENLİ H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yayın Teşvik Desteği - Consumer Attitudes Toward Storing and Thawing Chicken and Effects of the Common Thawing Practices on Some Quality Characteristics of Frozen Chicken, 2016 - 2017
- BENLİ H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Evaluation of Antimicrobial Activities of Sequential Spray Applications of Decontamination Treatments on Chicken Carcasses, 2016 - 2017
- BENLİ H., TOKGÖZ L. A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Et Yumuşatma Tekniklerinin Dana Karkaslarından Elde Edilen Musculus transversus abdominis (Karnın enine kası) Kaslarının Bazı Kalite Kriterlerine Etkisi, 2016 - 2017
- BENLİ H., AKYILDIZ A., AĞÇAM E., POLAT S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda Bilimi ve Teknolojisinde Son Gelişmeler Çalıştayı, 2015 - 2016
- BENLİ H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Surface Decontamination Treatments for Improving the Safety of Meat and Poultry, 2015 - 2016
- BENLİ H., Diğer Uluslararası Fon Programları, Reduction of Escherichia coli O157:H7 and Salmonella Typhimurium on Beef Round Surfaces and in Ground Beef Using a Sequential Spray Application of Epsilon-Polylysine or Lauric Arginate Followed by Acidic Calcium Sulfat, 2007 - 2008
- BENLİ H., Diğer Uluslararası Fon Programları, Ozonation as an Antimicrobial Treatment for Natural Casing, 2004 - 2005

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

International Journal of Nutrition and Food Sciences, Editörler Kurulu Üyesi, 2014 - Devam Ediyor

Journal of Food and Nutrition Sciences, Editörler Kurulu Üyesi, 2014 - Devam Ediyor

Journal of Food and Nutrition Research, Editörler Kurulu Üyesi, 2014 - Devam Ediyor

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

Gıda Mühendisleri Odası, Üye, 2011 - Devam Ediyor

Gamma Sigma Delta, Üye, 2004 - Devam Ediyor

Institute of Food Technologists, Üye, 2003 - Devam Ediyor

American Meat Science Association, Üye, 2003 - Devam Ediyor

Bilimsel Yayınlarda Hakemlikler

Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2015

Journal of Food Protection, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2015

Journal of Food and Nutrition Sciences, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ocak 2015

Journal of the Science of Food and Agriculture, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2014

Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Kasım 2014

Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Kasım 2014

CyTA - Journal of Food, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2014

American Journal of Food Science and Technology, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ekim 2014

International Journal of Nutrition and Food Sciences, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Eylül 2014

Asian-Australasian Journal of Animal Science, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2014

Journal of Food and Nutrition Research, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ağustos 2014

Food and Nutrition Sciences, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Aralık 2013

Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, Diğer Dergiler, Nisan 2013

Metrikler

Yayın: 51

Atıf (WoS): 72

Atıf (Scopus): 77

H-İndeks (WoS): 5

H-İndeks (Scopus): 5

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

Türkiye Ziraat Mühendisliği VIII. Teknik Kongresi / Geleneksel Gıdaların Geleceğe Taşınması, Katılımcı, Ankara, Türkiye, 2015

Effects of Climate Change on Insects / Climate Change, Insects and Food Sources, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2014

3. Et Ürünleri Çalıştayı -Et Ürünleri Üretiminde İnavasyon - / Sığır Karkaslarında Sınıflandırma Sistemleri ve Sınıflandırmada Kullanılan Güncel Enstrümental Teknikler, Katılımcı, Tokat, Türkiye, 2014

Effects of Climate Change on Insects, Davetli Konuşmacı, İstanbul, Türkiye, 2014

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu / Türk Usulü Marine Edilmiş Piliç Göğüs Etlerinin Bazı Kalite Kriterlerine Marinasyon Tekniklerinin ve Süresinin Etkisi, Katılımcı, Adana, Türkiye, 2014

Erasmus Congress and Exhibition, Katılımcı, Poznan, Polonya, 2013

II. Et Ürünleri Çalıştayı - İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünleri - / Kanatlı Karkaslarının Yüzey Dekontaminasyonunda Kullanılan Yöntemler, Katılımcı, Manisa, Türkiye, 2012

7. Gıda Mühendisliği Kongresi / Piliç Karkaslarına Ardışık Dekontaminasyon Çözeltilerinin Uygulanması ile Salmonella Kontaminasyonunun Azaltılması, Katılımcı, Ankara, Türkiye, 2011
World Conference on Oilseed Processing, Fats and Oils Processing, Biofuels and Applications, Oturum Başkanı, İzmir, Türkiye, 2011
Institute of Food Technologists Annual Meeting & Food Expo / Effectiveness of Various Combinations of Acidified Calcium Sulfate, Epsilon-polylysine and Lauramide Arginine Ethyl Ester for Decontamination of Salmonella spp. on Poultry Carcasses, Katılımcı, New Orleans, Amerika Birleşik Devletleri, 2008
International Congress of Meat Science and Technology / Effects of Ozonation on Strength and Color of Natural Hog Casing, Katılımcı, Baltimore, Amerika Birleşik Devletleri, 2005
3. GAP Tarım Kongresi / Kabin Tipi ve Güneşli Kurutucuda Kayısının Kuruma Davranışı ve Kalite Parametrelerinin İncelenmesi, Katılımcı, Şanlıurfa, Türkiye, 2003

Burslar

Lisansüstü Eğitim Bursu, YÖK, 2003 - Devam Ediyor

Ödüller

BENLİ H., Graduate Student Paper Competition, IFT Muscle Foods Division, Temmuz 2008
BENLİ H., Intercollegiate Faculty of Food Science and Technology Travel Award, Texas A&M University, Haziran 2008
BENLİ H., FSTC Academic Excellence Scholarship Award, Texas A&M University, Temmuz 2007
BENLİ H., FSTC Academic Excellence Scholarship Award, Texas A&M University, Haziran 2006
BENLİ H., Intercollegiate Faculty of Food Science and Technology Travel Award, Texas A&M University, Haziran 2005
BENLİ H., Ziraat Fakültesi İKinciliği Mezuniyet Başarı Ödülü, Çukurova Üniversitesi, Haziran 1997
BENLİ H., Bölüm Birinciliği Mezuniyet Başarı Ödülü, Çukurova Üniversitesi, Haziran 1997

Akademi Dışı Deneyim

Sasu Su ve Tarım Ürünleri Gıda Tekstil Sanayi Tic. A.Ş., Danışmanlık