

Prof. Dr. NURAY GÜZELER

Kişisel Bilgiler

E-posta: nsahan@cu.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-5246-2491

Yoksis Araştırmacı ID: 1124

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1987 - 1993

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2006 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2001 - 2006

Yrd. Doç. Dr., Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1996 - 2001

Verdiği Dersler

DONDURMA TEKNOLOJİSİ, Yüksek Lisans, 2014 - 2015

GIDA ANALİZLERİ II, Lisans, 2014 - 2015

ÖZEL SÜT ÜRÜNLERİ, Doktora, 2014 - 2015

SÜT İŞLEME TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2014 - 2015

FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ, Yüksek Lisans, 2014 - 2015

SÜT ENDÜSTRİSİ VE ORGANİZASYONU, Yüksek Lisans, 2014 - 2015

SÜT ENDÜSTRİSİNDEKİ GELİŞMELER, Yüksek Lisans, 2014 - 2015

SÜR VE SÜT ÜRÜNLERİNİN TEMEL ANALİZ YÖNTEMLERİ, Yüksek Lisans, 2014 - 2015

GIDA ANALİZLERİ 1, Lisans, 2014 - 2015

İÇME SÜTÜ TEKNOLOJİSİ, Yüksek Lisans, 2014 - 2015

Yönetilen Tezler

GÜZELER N., Çerkez Peynirinde İkame Tuzlarla Sodyum Miktarını Azaltma Olanakları, Doktora, Y.Parlak(Öğrenci), 2014

GÜZELER N., FARKLI ORANLARDAN İNÜLİN İLAVESİNİN YAĞI AZALTILMIŞ SÜZME YOĞURT ÜRETİMİ ÜZERİNE ETKİSİ,

Yüksek Lisans, M.KALENDER(Öğrenci), 2014

GÜZELER N., Kefir benzeri İçecek Üretiminde Peyniraltı Suyunun Kullanım Olanakları, Yüksek Lisans, E.Mine(Öğrenci),

2014

GÜZELER N., İran'da Üretilen Ultrafiltre Beyaz Peynirin Özellikleri Üzerine Tuz Oranı ve Depolama Süresinin Etkileri, Doktora, M.Soltani(Öğrenci), 2013

GÜZELER N., Tekirdağ İlinde Satışa Sunulan Çilekli ve Sade Dondurmaların Mikrobiyolojik Özelliklerinin Araştırılması, Yüksek Lisans, E.ÇINAR(Öğrenci), 2010

GÜZELER N., Kayısı Lifi Katkılı Enerjisi Azaltılmış Yoğurt Üretimi, Yüksek Lisans, E.Yedikardaş(Öğrenci), 2010

GÜZELER N., İranda Üretilen Kurut ve Bazı Kurut Ürünlerinin Kalite Özellikleri, Yüksek Lisans, M.Soltani(Öğrenci), 2009

GÜZELER N., Farklı Starter Kültür Kullanılarak Üretilen Ayranların Kalite Özellikleri, Yüksek Lisans, S.POLAT(Öğrenci), 2009

GÜZELER N., Kelle Peynirlerinin Özellikleri Üzerine Starter Kültür Kullanımının Etkileri, Doktora, Ö.Gölge(Öğrenci), 2009

GÜZELER N., Tuz Konsantrasyonunun ve Olgunlaşma Süresinin Kaşar Peyniri Özellikleri Üzerine Etkileri, Doktora, D.Say(Öğrenci), 2008

GÜZELER N., Farklı Oranda Kayısı Lifi Kullanımının Probiyotik Yağsız Yoğurdun Özellikleri Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, M.Salih(Öğrenci), 2007

GÜZELER N., Kaşar Peyniri Özellikleri Üzerine Mikrobiyel Rennet ve Rekombinat Kimozin Kullanımı ve Olgunlaşma Süresinin Etkileri, Doktora, K.YAŞAR(Öğrenci), 2007

GÜZELER N., Bal ve Glikoz Şurubu Kullanımının Kahramanmaraş Tipi Dondurmaların Kalitesi Üzerine Etkileri, Yüksek Lisans, F.Antepüzümü(Öğrenci), 2005

GÜZELER N., Farklı Emülgatör ve Stabilizör Kullanımının Enerjisi Azaltılmış Dondurma Niteliklerine Etkisi, Yüksek Lisans, Y.Mayadalı(Öğrenci), 2004

GÜZELER N., Antimikrobiyel Madde İlavesinin Yoğurtların Raf Ömrü ve Özellikleri Üzerine Etkileri, Yüksek Lisans, Ö.Gölge(Öğrenci), 2002

GÜZELER N., Farklı Oranlarda Yağsız Kurumadde İçeren Enerjisi Azaltılmış Dondurmaların Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özellikleri, Yüksek Lisans, A.Kaşar(Öğrenci), 2002

GÜZELER N., İnek ve Keçi Sütlerinden Üretilen Tuzlu Yoğurtların Özellikleri ve Bu Özelliklere Depolama Koşullarının Etkisi, Yüksek Lisans, D.Say(Öğrenci), 2001

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Impacts of seasons and regions on the physicochemical, microbiological and sensory characteristics of Kars Fresh Kashar cheeses**
Koboyeva F., GÜZELER N.
International Dairy Journal, cilt.161, 2025 (SCI-Expanded)
- II. **Cross-linking duration impacts on Hatay cheeses with microbial transglutaminase enzyme**
GÜZELER N., Özbek Ç., Mert H.
International Journal of Dairy Technology, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Changes in texture profile and mineral content of ultrafiltered white cheese produced using different salt concentrations** Promjene teksture i udjela mineralnih tvari u bijelom siru od ultrafiltriranog mlijeka proizvedenog korištenjem različitih koncentracija soli
Soltani M., SAY D., GÜZELER N.
Mljekarstvo, cilt.74, sa.1, ss.64-74, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **Effects of freeze-dried black carrot fiber addition on the physicochemical, color, sensory attributes, and mineral contents of ayran**
SAY D., Saydam I. B., GÜZELER N.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.12, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **INVESTIGATION OF MACROELEMENT AND MINERAL VALUES IN BREAST MILK IN THE FIRST SIX MONTHS POSTPARTUM**
NAZLICAN E., Kilincli B., Yoldascan B. E., GÜZELER N., Abdul-Aziz A.
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, cilt.30, sa.12, ss.13243-13249, 2021 (SCI-Expanded)
- VI. **Texture, colour and sensory properties of non-fat yoghurt as influenced by taro gum or combinations of tara gum with buttermilk powder**

- SAY D., Soltani M., GÜZELER N.
MLJEKARSTVO, cilt.70, sa.4, ss.313-324, 2020 (SCI-Expanded)
- VII. **Physical, chemical, and microstructural properties of nonfat yogurts fortified with the addition of tara gum alone or in combination with buttermilk powder**
SAY D., Soltani M., GÜZELER N.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.43, sa.11, 2019 (SCI-Expanded)
- VIII. **Effects of Apricot Fibre on the Physicochemical Characteristics, the Sensory Properties and Bacterial Viability of Nonfat Probiotic Yoghurts**
KARACA O. B., GÜZELER N., Tanguler H., YAŞAR K., AKIN M. B.
FOODS, cilt.8, sa.1, 2019 (SCI-Expanded)
- IX. **The influence of salt concentration on the chemical, ripening and sensory characteristics of Iranian white cheese manufactured by UF-Treated milk**
Soltani M., GÜZELER N., HAYALOĞLU A. A.
JOURNAL OF DAIRY RESEARCH, cilt.82, sa.3, ss.365-374, 2015 (SCI-Expanded)
- X. **Effects of coagulant type on the physicochemical and organoleptic properties of Kashar cheese**
Yasar K., GÜZELER N.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.64, sa.3, ss.372-379, 2011 (SCI-Expanded)
- XI. **Physical, chemical and flavour quality of non-fat yogurt as affected by a beta-glucan hydrocolloidal composite during storage**
Sahan N., Yasar K., Hayaloglu A. A.
FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.22, sa.7, ss.1291-1297, 2008 (SCI-Expanded)
- XII. **The effect of pre-acidification with citric acid on reduced-fat kashar cheese**
Keceli T., Sahan N., YAŞAR K.
AUSTRALIAN JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.61, sa.1, ss.32-36, 2006 (SCI-Expanded)
- XIII. **Farklı Asitlikteki Yoğurtlardan Torba Yoğurdu Üretimi ve Natamisinin Raf Ömrü Üzerine Etkisi**
GÜZELER N., GÜVEN M., Kaçar A.
Gıda, cilt.29, sa.1, ss.9-15, 2004 (SCI-Expanded)
- XIV. **Ferric ions reduce the antioxidant activity of the phenolic fraction of virgin olive oil**
Keceli T., Gordon M.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.67, sa.3, ss.943-947, 2002 (SCI-Expanded)
- XV. **Stabilizatör Kullanımının ve Pastörizasyon Normunun Dayanıklı Yoğurtların Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri**
GÜVEN M., ERGINKAYA Z., KARACA O. B., VAR I., GÜZELER N., Kaçar A., Aksan E., Hayaloğlu A. A.
Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.6, ss.1-11, 2002 (SCI-Expanded)
- XVI. **Antimicrobial activity of phenolic extracts from virgin olive oil**
Keceli T., Robinson R.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.57, sa.8, ss.436-440, 2002 (SCI-Expanded)
- XVII. **The antioxidant activity and stability of the phenolic fraction of green olives and extra virgin olive oil**
Keceli T., Gordon M.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.81, sa.14, ss.1391-1396, 2001 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Adana`da Satılan Meyveli Yoğurtların Fizikokimyasal, Mikrobiyolojik ve Duyusal Özelliklerine Depolama Süresinin Etkisi**
GÜZELER N., Akin M. S., Konar A.
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, cilt.23, ss.73-80, 1999 (SCI-Expanded)
- XIX. **Laktasyon Döneminde İvesi Koyun Sütü Bileşiminde Değişmeler**
Konar A., Akin M. S., GÜZELER N., GÜVEN M.
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, cilt.15, sa.4, ss.958-967, 1991 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Doğu Anadolu Bölgesinde Üretilen Peynir Çeşitleri**
Güzeler N., Koboyeva F.
Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.3, sa.2, ss.172-184, 2020 (Hakemli Dergi)
- II. **Kazakistan Süt Üretimi Ve Süt Endüstrisi**
KOBOYEVA F., GÜZELER N.
ALKÜ Fen Bilimleri Dergisi, cilt.2, sa.3, ss.163-177, 2020 (Hakemli Dergi)
- III. **Dairy Products Made from Yogurt in Hatay Region**
SAY D., ÇAYIR M. S., GÜZELER N.
Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology, cilt.8, sa.4, ss.882-888, 2020 (Hakemli Dergi)
- IV. **The Effects of Microbial Transglutaminase (MTG) Enzyme on Sensory Properties of Hatay Cheese**
GÜZELER N., Mert H., ÖZBEK Ç.
International Journal of Innovative Approaches in Agricultural Research, cilt.4, sa.2, ss.210-219, 2020 (Hakemli Dergi)
- V. **Farklı Oranlarda Keçi ve İnek Sütü Kullanılarak Üretilen Dondurmaların Depolama Süresince Fizikokimyasal ve Duyusal Özelliklerindeki Değişimler**
GÜZELER N., DOĞDU L., ÖZBEK Ç.
Çukurova Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.34, sa.2, ss.79-90, 2019 (Hakemli Dergi)
- VI. **Peyniraltısu Tozu Kullanılarak Üretilen Kefir Yoğurdunun Depolama Süresince Bazı Özellikleri**
ESEN M. K., GÜZELER N.
Çukurova Tarım Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.34, sa.1, ss.1-16, 2019 (Hakemli Dergi)
- VII. **Physicochemical and Microbiological Properties of Kefir, Kefir Yogurt and Chickpea Yogurt**
GÜZELER N., ARI E., KONURAY G., ÖZBEK Ç.
World Academy of Science, Engineering and Technology International Journal of Nutrition and Food Engineering, cilt.13, sa.7, ss.189-192, 2019 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Çilek ve Kayısı Aromalı Kefirlerin Depolanması Sırasında Mikrobiyolojik Özelliklerindeki Değişim**
SAY D., TANGÜLER H., GÜZELER N.
Academic Platform Journal of Engineering and Science, cilt.7, sa.2, ss.306-311, 2019 (Hakemli Dergi)
- IX. **Some Properties of Ayran Fortified with Black Carrot Powder.**
SAY D., SAYDAM İ. B., GÜZELER N.
Journal of Advances in VetBio Science and Techniques, cilt.3, sa.3, ss.54-60, 2018 (Hakemli Dergi)
- X. **The effect of using whey powder on frozen yogurt properties**
GÜZELER N., KALENDER M., ÖZBEK Ç.
Journal of Molecular Biology and Biotechnology, cilt.2, sa.1, ss.10-14, 2018 (Hakemli Dergi)
- XI. **Yağca Zenginleştirilmiş Sütten Sodyum Kazeinat İlavesiyle Üretilen Yumuşak Peynirlerin Özellikleri**
GÜZELER N., Mesgari F., ÖZBEK Ç.
Çukurova Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.33, sa.1, ss.1-6, 2018 (Hakemli Dergi)
- XII. **Okul Sütü Programı: Mersin İli Örneği**
GÜZELER N., ÖZBEK Ç.
Çukurova Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.33, sa.1, ss.7-17, 2018 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Okul Sütü Programı: Osmaniye İli Örneği**
GÜZELER N., Esmek E. M.
Çukurova Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.32, sa.2, ss.15-26, 2017 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Peyniraltı Suyu ve Peyniraltı Suyunun İçecek Sektöründe Değerlendirilme Olanakları**
GÜZELER N., ESMEK E. M., KALENDER M.
Çukurova Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.32, sa.2, ss.27-36, 2017 (Hakemli Dergi)
- XV. **Effect of Total and Partial Substitution of Sodium Chloride on the Organoleptic Properties of Circassian Cheese**
PARLAK Y., GÜZELER N.
Annals of the University of Craiova - Agriculture, Montanology, Cadastre Series, cilt.47, sa.1, ss.202-208, 2017

(Hakemli Dergi)

- XVI. **Conceptual Analysis of Street Flavors of Turkey**
GÜZELER N., ÖZBEK Ç.
Annals of the University of Craiova - Agriculture, Montanology, Cadastre Series, cilt.47, sa.1, ss.147-155, 2017
(Hakemli Dergi)
- XVII. **CHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES OF ACID-TYPE CHEESE: YOGURT CHEESE**
SAY D., Çayır M., GÜZELER N.
Annals of the University of Craiova - Agriculture, Montanology, Cadastre Series, cilt.47, sa.1, ss.229-234, 2017
(Hakemli Dergi)
- XVIII. **Some preperities of Fermented Milk Product which Was Produced from Different Milk Types by Using Chickpea.**
GÜZELER N., ARI E., ÖZBEK Ç.
Annals of the University of Craiova - Agriculture, Montanology, Cadastre Series, cilt.47, sa.1, ss.156-162, 2017
(Hakemli Dergi)
- XIX. **Some Properties of Fermented Milk Product which was Produced from Different Milk Types by Using Chickpea**
GÜZELER N., ÖZBEK Ç., ARI E.
Annals of the University of Craiova - Agriculture, Montanology, Cadastre Series, cilt.47, sa.1, ss.156-162, 2017
(Hakemli Dergi)
- XX. **Some Properties of Freeze-Drying Whey Powders**
GÜZELER N., KALENDER M., SAY D.
Annals of the University of Craiova - Agriculture, Montanology, Cadastre Series, cilt.47, sa.1, ss.141-146, 2017
(Hakemli Dergi)
- XXI. **Yoğurt Peyniri Üretiminde Kullanılan Yoğurt Miktarının Peynirin Bazı Özelliklerine Etkisi**
ÖZBEK Ç., GÜZELER N.
ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.14, sa.1, ss.35-38, 2017 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Nuclear Magnetic Resonance Spectroscopy Applications In Foods**
Parlak Y., GÜZELER N.
CURRENT RESEARCH IN NUTRITION AND FOOD SCIENCE, cilt.4, ss.161-168, 2016 (ESCI)
- XXIII. **Production of Traditional Cheese Coagulant in Farmhouse and Coagulating Effect**
SAY D., GÜZELER N.
CURRENT RESEARCH IN NUTRITION AND FOOD SCIENCE, cilt.4, ss.133-137, 2016 (ESCI)
- XXIV. **Production Method and Some Properties of Salted Künefe Cheese**
SAY D., ÇAYIR M. S., GÜZELER N.
Journal of Agricultural Faculty of Uludağ University, cilt.30, ss.454-457, 2016 (Hakemli Dergi)
- XXV. **The Utilization and Processing of Soybean and Soybean Products**
GÜZELER N., YILDIRIM Ç.
Journal of Agricultural Faculty of Uludağ University, cilt.30, ss.546-553, 2016 (Hakemli Dergi)
- XXVI. **The Culinary Culture and Traditional Foods of Adana Province**
GÜZELER N., YILDIRIM Ç., ARIDICI A.
Journal of Agricultural Faculty of Uludağ University, cilt.30, ss.538-545, 2016 (Hakemli Dergi)
- XXVII. **SÜt Pıhtılaştırılmasında Kullanılan Bazı Bitkiler**
SAY D., GÜZELER N.
Nevşehir Bilim ve Teknoloji Dergisi TARGİD, cilt.5, sa.1, ss.253-261, 2016 (Hakemli Dergi)
- XXVIII. **Tarhana Cipsi**
Yıldırım Ç., GÜZELER N.
Nevşehir Bilim ve Teknoloji Dergisi TARGİD, sa.1, ss.1-8, 2016 (Hakemli Dergi)
- XXIX. **Kefir ve Kefir Kullanılarak Yapılan Bazı Ürünler**
Esmek E. M., GÜZELER N.
HARRAN TARIM VE GIDA BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.19, sa.4, ss.250-258, 2015 (Hakemli Dergi)
- XXX. **Türkiye'den Kurut İran'dan Kashk**

- SAY D., Soltani M., GÜZELER N.
PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.21, sa.9, ss.428-432, 2015 (Hakemli Dergi)
- XXXI. **Kurutulmuş Yoğurt Kurut ve Kashk**
SAY D., SOLTANI M., GÜZELER N.
Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, cilt.21, sa.9, ss.428-432, 2015 (Hakemli Dergi)
- XXXII. **KURUTULMUŞ YOĞURTLAR KURUT VE KASHK**
SAY D., Soltani M., GÜZELER N.
Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, 2015 (Hakemli Dergi)
- XXXIII. **Anamur Yöresi Keş Çeşitleri ve Bazı Kimyasal Özellikleri**
KALENDER M., GÜZELER N.
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.28, sa.2, ss.1-10, 2015 (Hakemli Dergi)
- XXXIV. **Peyniraltı Suyu ve Yayıkaltının Toz olarak Değerlendirilmesi**
Yıldırım Ç., GÜZELER N.
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.28, sa.2, ss.11-20, 2015 (Hakemli Dergi)
- XXXV. **DRIED YOGHURTS: KURUT AND KASHK**
SAY D., Soltani M., GÜZELER N.
PAMUKKALE UNIVERSITY JOURNAL OF ENGINEERING SCIENCES-PAMUKKALE UNIVERSİTESİ MUHENDİSLİK BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.21, sa.9, ss.428-432, 2015 (ESCI)
- XXXVI. **Yogurt, Yogurt-Based Products and Their General Usages**
Yıldırım Ç., Kökbaş C., Sezer Z., Işık Ç., GÜZELER N.
Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi, ss.1063-1066, 2014 (Hakemli Dergi)
- XXXVII. **Farklı Oranlarda İnulin İlavesinin Yağı Azaltılmış Süzme Yoğurtlarının Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi**
KALENDER M., GÜZELER N.
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.29, sa.1, ss.21-34, 2014 (Hakemli Dergi)
- XXXVIII. **Kefir Kültürü Kullanılarak Üretilen Peynir Altı Sulu İçeceğin Bazı Özellikleri ve Depolama Süresinin Etkisi**
GÜZELER N., Esmek E. M.
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.29, sa.2, ss.29-42, 2014 (Hakemli Dergi)
- XXXIX. **İran'da Üretilen Ultrafiltre Beyaz Peynirin Toplam Laktik Asit Bakterileri Sayısı ve Renk Özellikleri Üzerine Tuz Oranı ve Depolama Süresinin Etkileri**
Soltani M., GÜZELER N.
Ç.Ü Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, cilt.30, sa.2, ss.1-9, 2013 (Hakemli Dergi)
- XL. **İran da Üretilen Ultrafiltre Peyaz Peynirin Toplam Laktik Asit Bakterileri Sayısı ve Renk Özellikleri Üzerine Tuz Oranı ve Depolama Süresinin Etkileri**
SOLTANI M., GÜZELER N.
Ç.Ü Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, 2013 (Hakemli Dergi)
- XLI. **The Production and Quality Properties of Liquid Kashks**
Soltani M., GÜZELER N.
Gıda, cilt.38, sa.1, ss.1-7, 2013 (Hakemli Dergi)
- XLII. **Production and Quality Properties of Doogh**
Soltani M., SAY D., GÜZELER N.
AKADEMİK GIDA, cilt.10, sa.4, ss.50-53, 2012 (Hakemli Dergi)
- XLIII. **Effects of Different Stabilizers and Emulsifiers on Some Properties of Ice Cream.**
GÜZELER N., Kaçar A., KEÇELİ MUTLU T., SAY D.
AKADEMİK GIDA, cilt.10, sa.2, ss.26-30, 2012 (Hakemli Dergi)
- XLIV. **Tradicni Turecke Mlecne Vyrobky**
GÜZELER N., Kourimska L., Lagarova V.
Mleko a Mlecne Vyrobky, sa.134, ss.15-19, 2012 (Hakemli Dergi)
- XLV. **The Effects of different stabilizers emulsifiers and storage time on some properties of ice cream**
GÜZELER N., KACAR A., KEÇELİ MUTLU T., SAY D.

AKADEMİK GIDA, cilt.10, sa.2, ss.26-30, 2012 (Hakemli Dergi)

- XLVI. **Effects of Different Stabilizers and Emulsifiers on Some Properties of Ice Cream**
Stabilizers and Emulsifiers on Some Properties of Ice Cream

GÜZELER N., KAÇAR A., KEÇELİ MUTLU T., SAY D.

Akademik Gıda, 2012 (Hakemli Dergi)

- XLVII. **Compositional Changes of Saanen xKilis Goats? Milk During Lactation**

GÜZELER N., SAY D., KAÇAR A.

Gıda, cilt.35, sa.5, ss.325-330, 2011 (Hakemli Dergi)

- XLVIII. **Çukurova Bölgesi Peynirlerinin Üretim Yöntemleri ve Bileşim Özellikleri**

GÜZELER N., Saydam İ., KARACA O. B.

AKADEMİK GIDA, cilt.9, sa.4, ss.25-29, 2011 (Hakemli Dergi)

- XLIX. **The Effects of Milk Powder, Maltodextrin and Polydextrose on Physical and Sensory Properties of the Energy Reduced Ice Cream**

GÜZELER N., KAÇAR A., SAY D.

Akademik Gıda Dergisi, cilt.9, sa.2, ss.6-12, 2011 (Hakemli Dergi)

- L. **Effect of Milk Powder, Maltodextrin and Polydextrose Use on Physical and Sensory Properties of Low Calorie Ice Cream during Storage.**

GÜZELER N., KAÇAR A., SAY D.

Akademic Food Journal, cilt.9, sa.2, ss.6-12, 2011 (Hakemli Dergi)

- LI. **The Situation of Sheep and Goat s Milk in Iran**

SOLTANI M., SAY D., GÜZELER N.

Special Issue of the International Dairy Fedaration, ss.6-8, 2011 (Hakemli Dergi)

- LII. **Dairy Products Made from Sheep and Goat s Milk in Turkey**

SAY D., SOLTANI M., GÜZELER N.

Special Issue of the International Dairy Fedaration, ss.73-76, 2011 (Hakemli Dergi)

- LIII. **Tekirdağ İlinde Satışa Sunulan Sade ve Çilekli dondurmaların Mikrobiyolojik Özellikleri.**

Çınar E., GÜZELER N.

Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.25, sa.5, ss.89-98, 2010 (Hakemli Dergi)

- LIV. **Yağ Oranlarının Kayısı Lifi Katkılı Probiyotik Kültür ile Üretilen Yoğurtların Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi**

Yedikardaş E., GÜZELER N.

Ç.Ü. Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, cilt.24, sa.3, ss.143-152, 2010 (Hakemli Dergi)

- LV. **Farklı Starter Kültür Kullanarak Üretilen Ayrarların Kalite Özellikleri**

Polat S., GÜZELER N.

Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.22, sa.2, ss.220-228, 2010 (Hakemli Dergi)

- LVI. **Mineral Madde Kaynağı Olarak Bal ve Pekmezin Kahramanmaraş Tipi Dondurma Üretiminde Kullanımı**

YAŞAR K., GÜZELER N.

Akademik Gıda Dergisi, cilt.7, sa.5, ss.62-65, 2009 (Hakemli Dergi)

- LVII. **İran'da Üretilen Kurutların Kalite Özellikleri**

Soltani M., GÜZELER N.

Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.20, sa.1, ss.168-176, 2009 (Hakemli Dergi)

- LVIII. **Sokak Sütü Kontrol Altına Alınmalı**

GÜZELER N.

Cumhuriyet Tarım Gıda Hayvancılık Dergisi,, cilt.4, sa.46, ss.19, 2008 (Hakemli Dergi)

- LIX. **Kaşarda Rutubet En Çok Yüzde 40 Olmalı**

GÜZELER N.

Cumhuriyet Tarım Gıda Hayvancılık Dergisi,, cilt.4, sa.43, ss.29, 2008 (Hakemli Dergi)

- LX. **Ayrar Yoğurdun Tüm Besleyici Unsurlarını İçeriyor**

GÜZELER N.

Cumhuriyet Tarım Gıda Hayvancılık Dergisi, cilt.4, sa.43, ss.9, 2008 (Hakemli Dergi)

- LXI. **Taze Kaşar Peynirlerinin Randıman, Bileşim ve Duyusal Özellikleri Üzerine Haşlama Suyunun Tuz Konsantrasyonunun Etkisi**
SAY D., GÜZELER N.
Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, cilt.19, sa.3, ss.30-41, 2008 (Hakemli Dergi)
- LXII. **Probiyotik Kültür Kullanılarak Üretilen Kayısı Katkılı Yoğurtların Fizikokimyasal Özellikleri**
Çayır M., GÜZELER N.
Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, cilt.18, sa.2, ss.66-75, 2008 (Hakemli Dergi)
- LXIII. **100 Gram Dondurma Günlük Kalsiyum Gereksinimini Karşılıyor**
GÜZELER N.
Cumhuriyet Tarım Gıda Hayvancılık Dergisi, cilt.3, sa.35, ss.7, 2007 (Hakemli Dergi)
- LXIV. **Bal ve Glikoz Şurubu Kullanımının Kahramanmaraş Tipi Dondurmaların Kaliteleri Üzerine Etkileri**
Antepüzümü F., GÜZELER N., YAŞAR K.
Ç.Ü.Z.F. Dergisi, cilt.21, sa.1, ss.89-98, 2006 (Hakemli Dergi)
- LXV. **Taze Kaşar Peynirlerinin Bazı Özellikleri Üzerine Farklı Pıhtılaştırıcı Enzimlerin Etkisi**
YAŞAR K., GÜZELER N.
Ç.Ü.Z.F. Dergisi, cilt.21, sa.1, ss.119-128, 2006 (Hakemli Dergi)
- LXVI. **Bazı Yağ İkame Maddelerinin Yağı Azaltılmış Kaşar Peynirinin Randımanı, Bileşimi ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi**
GÜZELER N., YAŞAR K., KARACA O. B.
. Ç.Ü.Z.F. Dergisi, cilt.20, sa.4, ss.107-114, 2005 (Hakemli Dergi)
- LXVII. **Farklı Oranlarda Emülgatör ve Stabilizatör Kullanımının Enerjisi Azaltılmış Dondurmaların Niteliklerine Etkileri**
Mayadalı Y., GÜZELER N.
. Ç.Ü.Z.F. Dergisi, cilt.20, sa.1, ss.79-88, 2005 (Hakemli Dergi)
- LXVIII. **Bazı Yağ İkame Maddelerinin Yağı Azaltılmış Kaşar Peynirinin Randımanı, Bileşimi ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi**
GÜZELER N., YAŞAR K., KARACA O. B.
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi,, cilt.20, sa.4, ss.107-114, 2005 (Hakemli Dergi)
- LXIX. **Dondurma Teknolojisinde Kullanılan Emülgatörler**
GÜZELER N., KEÇELİ MUTLU T., KAÇAR A.
Dünya Gıda Dergisi, cilt.9, sa.5, ss.80-85, 2004 (Hakemli Dergi)
- LXX. **Farklı Asitlikteki Yoğurtlardan Torba Yoğurdu Üretimi ve Natamisinin Raf Ömrü Üzerine Etkisi**
GÜZELER N., GÜVEN M., KAÇAR A.
Gıda, 2004 (Hakemli Dergi)
- LXXI. **Yağ İkame Maddeleri Kullanılarak Üretilen Enerjisi Azaltılmış Dondurmaların Kimyasal Özellikleri**
Kaçar A., GÜZELER N.
Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.8, sa.1, ss.7-14, 2004 (Hakemli Dergi)
- LXXII. **Farklı Yağ Oranları ve Tatlandırıcı Kombinasyonlarının Enerjisi Azaltılmış Dondurmaların Fiziksel ve Duyusal Özelliklerine Etkileri**
GÜZELER N., KAÇAR A.
Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.8, sa.1, ss.1-6, 2004 (Hakemli Dergi)
- LXXIII. **Potasyum Sorbat İlaveseinin Yoğurtların Fizikokimyasal ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkileri**
Gölge Ö., GÜZELER N.
Ç.Ü.Z.F. Dergisi, cilt.18, sa.4, ss.35-44, 2003 (Hakemli Dergi)
- LXXIV. **Natamisin İlaveseinin Yoğurtların Fizikokimyasal ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkileri**
Gölge Ö., GÜZELER N.
Ç.Ü.Z.F. Dergisi, cilt.18, sa.4, ss.25-34, 2003 (Hakemli Dergi)
- LXXV. **Tuzlu Yoğurtların Besin Değerleri ve Mineral İçerikleri**
GÜZELER N., SAY D.
Ç.Ü.Z.F. Dergisi, cilt.18, sa.3, ss.115-122, 2003 (Hakemli Dergi)

- LXXVI. **Milk Production and Dairy Industry in Turkey**
GÜZELER N., KEÇELİ MUTLU T.
Ç.Ü.Z.F. Dergisi, cilt.18, sa.1, ss.65-72, 2003 (Hakemli Dergi)
- LXXVII. **Tuzlu Yoğurt Üretimi Üzerine Bir Araştırma**
GÜZELER N., SAY D.
Gıda, cilt.28, sa.1, ss.31-37, 2003 (Hakemli Dergi)
- LXXVIII. **Türkiye Süt Endüstrisinde Yeni Ürünler**
GÜZELER N., Mayadalı Y.
Dünya Gıda Dergisi, sa.9, ss.75-80, 2002 (Hakemli Dergi)
- LXXIX. **Peynir Üretiminde Süt Pıhtılaştırıcı Enzimlerin Rollerini**
GÜZELER N., YAŞAR K.
Gıda Teknolojisi Dergisi, cilt.6, sa.9, ss.33-40, 2002 (Hakemli Dergi)
- LXXX. **Peynir Üretiminde Kullanılan Süt Pıhtılaştırıcı Enzimler**
GÜZELER N., YAŞAR K.
Ç.Ü.Z.F. Dergisi, cilt.17, sa.3, ss.21-30, 2002 (Hakemli Dergi)
- LXXXI. **Yapay Tatlandırıcılar ve Süt Endüstrisinde Kullanımı**
GÜZELER N., YAŞAR K.
Dünya Gıda Dergisi, sa.5, ss.76-81, 2002 (Hakemli Dergi)
- LXXXII. **Stabilizatör Kullanımının Ve Pastörizasyon Normunun Dayanıklı Yoğurtların Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri**
GÜVEN M., ERGİNKAYA Z., KARACA O. B., VAR ÖNGEL I., GÜZELER N., Kaçar A., Aksan E., HAYALOĞLU A. A.
Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2002 (Hakemli Dergi)
- LXXXIII. **Siyah Alaca İnek Sütlerinin Enerji Değeri ve Mineral Madde Miktarı**
GÜZELER N., SAY D.
Ç.Ü.Z.F. Dergisi, cilt.16, sa.1, ss.1-8, 2001 (Hakemli Dergi)
- LXXXIV. **Adana`da Satılan Çiğ Sütlerin Bazı Özellikleri**
GÜZELER N., GÜVEN M., Konar A.
Ç.Ü.Z.F. Dergisi, cilt.13, sa.4, ss.187-196, 1998 (Hakemli Dergi)
- LXXXV. **Şanlıurfa`da Üretilen Yoğurtların Standartlara Uygunluğunun Araştırılması**
GÜZELER N., Akın M. S., Atasoy F.
Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.2, sa.4, ss.117-126, 1998 (Hakemli Dergi)
- LXXXVI. **Adana`da Satılan Yoğurtların Bileşimi ve Enerji Miktarı**
GÜZELER N.
Ç.Ü.Z.F. Dergisi, cilt.13, sa.4, ss.69-78, 1998 (Hakemli Dergi)
- LXXXVII. **Peynirde Tuz ve Tuzlama Yöntemleri**
GÜZELER N., Akın M. S.
Ç.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.11, sa.4, ss.58-67, 1996 (Hakemli Dergi)
- LXXXVIII. **Süt Teknolojisinde Kullanılan Katkı Maddeleri-II**
GÜZELER N.
Ç.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.11, sa.4, ss.48-57, 1996 (Hakemli Dergi)
- LXXXIX. **Süt Teknolojisinde Kullanılan Katkı Maddeleri-I**
GÜZELER N.
Ç.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.11, sa.4, ss.38-47, 1996 (Hakemli Dergi)
- XC. **Yetersiz ve Dengesiz Beslenme Konusunda Neler Yapabiliriz?**
GÜZELER N.
Gıda ve Teknoloji Dergisi, cilt.1, sa.5, ss.28-34, 1996 (Hakemli Dergi)
- XCI. **Hidrojen Peroksit, Isıl İşlem Uygulamaları ve Olgunlaşma Süresinin Beyaz Peynirin Kimyasal Niteliğine Etkisi**
GÜZELER N., Konar A., KLEEBERGER A.
Gıda Dergisi, cilt.21, sa.2, ss.109-117, 1996 (Hakemli Dergi)
- XCII. **Hidrojen Peroksit, Isıl İşlem Uygulamaları ve Olgunlaşma Süresinin Beyaz Peynirin Mikrobiyolojik ve**

Duyusal Niteliklerine Etkisi

GÜZELER N., Konar A., KLEEBERGER A.

Ç.Ü.Z.F. Dergisi, cilt.11, sa.2, ss.75-90, 1996 (Hakemli Dergi)

XCIII. Sütün Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Niteliklerine Bazı Isıl İşlemlerin ve Hidrojen Peroksit Katılmasının Etkisi

GÜZELER N., Konar A., KLEEBERGER A.

Turkish Journal of Agriculture and Forestry, cilt.20, sa.1, ss.1-7, 1996 (Scopus)

XCIV. Hidrojen Peroksit ve Peynir Teknolojisinde Kullanılması

Konar A., GÜZELER N.

Gıda Dergisi, cilt.20, sa.2, ss.107-111, 1995 (Hakemli Dergi)

XCIV. Peynir Üretimi İçin Süt Uygulanan Farklı İşlemlerin Peynir Suyu Niteliğine Etkisi

GÜZELER N., Konar A.

Gıda Dergisi, cilt.20, sa.3, ss.143-147, 1995 (Hakemli Dergi)

XCVI. Beyaz Peynir Üretim Tekniği

Konar A., GÜZELER N., Akın M. S.

Çiftçi Dergisi, cilt.4, ss.32-33, 1991 (Hakemli Dergi)

XCVII. Fermente Bir Süt Ürünü; Kefir

Konar A., GÜZELER N.

Ç.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.6, sa.3, ss.143-154, 1991 (Hakemli Dergi)

XCVIII. Hem Peynir Suyundan Yararlanmaya Hem de Çevreyi Korumaya Ne Dersiniz?

Konar A., Akın M. S., GÜZELER N.

Çiftçi Dergisi, cilt.3, ss.17-20, 1990 (Hakemli Dergi)

XCIX. Bakteriyosinler ve Süt Teknolojisindeki Önemi

GÜZELER N., Konar A.

Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.5, sa.4, ss.141-150, 1990 (Hakemli Dergi)

C. Peynir Üretiminde Sütü Pıhtılaştırmada Kullanılan Proteolitik Enzimler

GÜZELER N., Konar A.

Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.5, sa.4, ss.129-140, 1990 (Hakemli Dergi)

CI. Dondurma Nedir?

Konar A., GÜZELER N., Akın M. S.

Çiftçi Dergisi, cilt.3, sa.19, ss.18-20, 1990 (Hakemli Dergi)

CII. Yoğurt Nedir? Tarihçesi, Yapımı, Besin Değeri ve Diğer Bazı Özellikleri.

Konar A., GÜZELER N., Akın M. S.

Çiftçi Dergisi, cilt.3, sa.19, ss.25-28, 1990 (Hakemli Dergi)

CIII. Çiğ Süt, Pastörize Süt ve Sterilize Süt Nedir? Hangisi ve Neden Tercih Edilmelidir?

Konar A., Akın M. S., GÜZELER N.

Çiftçi Dergisi, cilt.3, sa.17, ss.21-25, 1990 (Hakemli Dergi)

CIV. Sağlıklı Süt Elde Etmek İçin Neler Yapılabilir?

Konar A., GÜZELER N.

Çiftçi Dergisi, cilt.2, sa.12, ss.30-32, 1989 (Hakemli Dergi)

CV. UHT Süt Üretim Tekniği ve Araştırılan Bazı Sorunlar

Konar A., GÜZELER N.

Gıda Dergisi, cilt.14, sa.5, ss.289-293, 1989 (Hakemli Dergi)

CVI. Beyaz Peynir Hataları ve Alınabilecek Önlemler

Konar A., GÜZELER N.

Çiftçi Dergisi, cilt.2, ss.26-27, 1989 (Hakemli Dergi)

CVII. Kefir Nedir, Nasıl Yapılır?

GÜZELER N.

Çiftçi Dergisi, cilt.1, sa.5, ss.28-29, 1987 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. Hatay Bölgesinde Üretilen Peynirler

ÇAYIR M. S., SAY D., GÜZELER N.

Türkiye'de Mühendislik Alanında Akademik Çalışmalar, Sinan Aydın, Editör, İksad, ss.163-207, 2019

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. 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

II. ÇERKEZ PEYNİRİ ÜRETİMİ VE ÖZELLİKLERİ

Parlak Y., Güzeler N.

5TH INTERNATIONAL ERCİYES CONFERENCE ON SCIENTIFIC RESEARCH, Kayseri, Türkiye, 1 - 02 Eylül 2021

III. GUAR GUM AND ITS UTILIZIATION POSSIBILITIES IN THE DAIRY INDUSTRY

GÜZELER N., ÖZBEK Ç.

ISTANBUL International Modern Scientific Research Congress, İstanbul, Türkiye, 4 - 05 Haziran 2021, ss.386-400

IV. USAGE POSSIBILITIES OF SODIUM CASINATE IN THE DAIRY INDUSTRY

ÖZBEK Ç., GÜZELER N.

ISTANBUL International Modern Scientific Research Congress, İstanbul, Türkiye, 4 - 05 Haziran 2021, ss.401-411

V. The Use of Plant Protein Sources Instead of Animal Proteins for Sustainability

GÜZELER N., ÖZBEK Ç.

INTERNATIONAL ASIAN CONGRESS ON CONTEMPORARY SCIENCES-V, Nakhchivan, Azerbaycan, 1 - 02 Haziran 2021, ss.188-189

VI. ARDAHAN, KARS İLLERİNDE ÜRETİLEN GELENEKSEL TÜRKMEN SAÇAK PEYNİRİ

GÜZELER N., Kılınçlı B., SAY D.

INTERNATIONAL ASIAN CONGRESS ON CONTEMPORARY SCIENCES-V AZERBAIJAN Nakhchivan State University 819 June 1-2, 2021, Nahcivan, Azerbaycan, 01 Haziran 2021, ss.819-829

VII. Utilization and Effects of Carrageenan in Milk and Milk Products

GÜZELER N., ÖZBEK Ç.

4th INTERNATIONAL NEW YORK CONFERENCE ON EVOLVING TRENDS IN INTERDISCIPLINARY RESEARCH & PRACTICES, New York, Amerika Birleşik Devletleri, 2 - 04 Mayıs 2021, ss.376-387

VIII. Methods Used to Improve the Rheological Properties of Soft Cheeses

GÜZELER N., ÖZBEK Ç.

4th INTERNATIONAL NEW YORK CONFERENCE ON EVOLVING TRENDS IN INTERDISCIPLINARY RESEARCH & PRACTICES, New York, Amerika Birleşik Devletleri, 02 Mayıs 2021, ss.376-387

IX. Anadolu Tulum Peynirleri

KALENDER M., GÜZELER N.

4th International New York Conference on Evolving Trends in Interdisciplinary Research Practices, New York, Amerika Birleşik Devletleri, 13 - 15 Kasım 2020, ss.108-113

X. Slow Food Hareketi Kapsamında Değerlendirilen Gıda Ürünleri: Adana İli Örneği

GÜZELER N., KOBOYEVA F., ÖZBEK Ç.

4th International New York Conference on Evolving Trends in Interdisciplinary Research Practices, New York, Amerika Birleşik Devletleri, 13 - 15 Kasım 2020, ss.82-94

XI. Hatay Mutfağına Özgü Sütlü ve Peynirli Tatlılar

ÇAYIR M. S., GÜZELER N.

4th International New York Conference on Evolving Trends in Interdisciplinary Research Practices, New York, Amerika Birleşik Devletleri, 13 - 15 Kasım 2020, ss.124-132

XII. Hatay İli Süt Sektörü ve Ürün Çeşitliliği

- ÇAYIR M. S., GÜZELER N.
4th International New York Conference on Evolving Trends in Interdisciplinary Research Practices, New York, Amerika Birleşik Devletleri, 13 - 15 Kasım 2020, ss.114-123
- XIII. **Eritme Tuzu İlave Edilerek Üretilen Peynirler**
ESEN M. K., GÜZELER N.
4th International New York Conference on Evolving Trends in Interdisciplinary Research Practices, New York, Amerika Birleşik Devletleri, 13 - 15 Kasım 2020, ss.72-79
- XIV. **Dairy Products Consumption Habits of Students in Collage of Physical Education and Sports-Based on a Survey in Cukurova University**
GÜZELER N., ÖZBEK Ç., SANRI M.
4th International New York Conference on Evolving Trends in Interdisciplinary Research Practices, Ney York, Amerika Birleşik Devletleri, 13 - 15 Kasım 2020, ss.95-107
- XV. **Recent Situation of School Milk Programm in Turkey**
GÜZELER N., ARI E.
FIFTH INTERNATIONAL MEDİTERRANEAN CONGRESS ON NATURAL SCIENCES, HEALTH SCIENCES AND ENGINEERING, Budapest, Macaristan, 10 - 12 Eylül 2019, cilt.3, ss.131-142
- XVI. **Hatay Mutfağında Suriye Göcünün Etkisi**
ÇAYIR M. S., GÜZELER N.
3. ULUSLARARASI AKDENİZ SEMPOZYUMU, Mersin, Türkiye, 31 Ekim - 02 Kasım 2019, ss.259-273
- XVII. **Hatay İlinde Üretilen Suriye Peynirleri**
ÇAYIR M. S., GÜZELER N., KOBOYEVA F.
3. ULUSLARARASI AKDENİZ SEMPOZYUMU, Mersin, Türkiye, 31 Ekim - 02 Kasım 2019, ss.246-258
- XVIII. **Kars Ardahan İllerinde Üretilen Geleneksel Peynirler**
GÜZELER N., KOBOYEVA F.
1. ULUSLARARASI GAP GIDA , TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ, Şanlıurfa, Türkiye, 29 Kasım - 01 Aralık 2019, ss.64-82
- XIX. **Telemesi Basılarak Üretilen Anadolu Peynirleri**
SAY D., GÜZELER N., KALENDER M.
1. ULUSLARARASI GAP GIDA, TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ, Şanlıurfa, Türkiye, 29 Kasım - 01 Aralık 2019, ss.400-407
- XX. **Traditional Cheese Desserts and Künefe**
GÜZELER N., ÇAY A. R., KOBOYEVA F.
INTERNATIONAL BIOLOGICAL, AGRICULTURAL AND LIFE SCIENCE CONGRESS 2019, Lviv, Ukrayna, 7 - 08 Kasım 2019, ss.186-201
- XXI. **TELEMESİ BASILARAK ÜRETİLEN ANADOLU PEYNİRLERİ**
SAY D., GÜZELER N., KALENDER M.
1. ULUSLARARASI GAP GIDA, TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ, Şanlıurfa, Türkiye, 29 Kasım - 01 Aralık 2019, ss.400-407
- XXII. **The Effects of Microbial Transglutaminase (MTG) Enzyme Usage on Sensory Properties of Hatay Cheese.**
GÜZELER N., MERT H., ÖZBEK Ç.
International Biological, Agricultural and Life Science Congress (BIALIC), Lviv, Ukrayna, 7 - 08 Kasım 2019, ss.186
- XXIII. **Some Quality Parameters of Buffalo Milk and Dairy Products Produced in Cukurova Region**
GÜZELER N., ÖZBEK Ç., KALENDER M.
Fifth International Mediterranean Congress on Natural Sciences, Health Sciences and Engineering (MENSEC V), Budapeşte, Macaristan, 10 - 12 Eylül 2019, ss.127-128
- XXIV. **Recent Situation of School Milk Program in Turkey**
GÜZELER N., ARI E.
Fifth International Mediterranean Natural Sciences, Health Sciences and Engineering Congress (MENSEC V), Budapeşte, Macaristan, 10 - 12 Eylül 2019, ss.139-140
- XXV. **Cappadocia Region and Its Traditional Dairy Products**

- ESEN M. K., GÜZELER N.
INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRONOMY AND FOOD SCIENCE TECHNOLOGY, 20 Haziran 2019
- XXVI. **Çukurova ve Doğu Akdeniz Bölgesinde Coğrafi İşaret Kapsamında Değerlendirilen Gıdalar**
SAY D., GÜZELER N.
3RD INTERNATIONAL CONGRESS OF APPLIED SCIENCES, Sivas, Türkiye, 28 - 30 Haziran 2019
- XXVII. **Gastronomi Kenti Hatay'da Üretilen Peynirler**
ÇAYIR M. S., SAY D., GÜZELER N.
3RD INTERNATIONAL CONGRESS OF APPLIED SCIENCES, Sivas, Türkiye, 28 - 30 Haziran 2019, ss.33
- XXVIII. **Production Method and Some Properties of Kolot Cheese**
PARLAK Y., GÜZELER N.
INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRONOMY AND FOOD SCIENCE TECHNOLOGY, İstanbul, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019, ss.531-534
- XXIX. **Effects of Salt Substitute on Mineral Contents of Circassian Cheese During Storage**
PARLAK Y., GÜZELER N.
INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRONOMY AND FOOD SCIENCE TECHNOLOGY, İstanbul, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019, ss.536-544
- XXX. **Some Microbiological Properties of Kefir Yogurts Produced by Using Milk Powder and Whey Powder**
ESEN M. K., GÜZELER N.
INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRONOMY AND FOOD SCIENCE TECHNOLOGY, İstanbul, Türkiye, 20 Haziran 2019, ss.69-81
- XXXI. **Peynir Üretiminde Stabilizatör Kullanımı**
GÜZELER N., ÖZBEK Ç.
II. Uluslararası Akdeniz Sempozyumu, Mersin, Türkiye, 23 - 25 Mayıs 2019, ss.234-247
- XXXII. **Mikrobiyal Transglutaminaz Enzimi Kullanımının Hatay Peynirinin Proteolitik Özellikleri Üzerine Etkileri**
GÜZELER N., Mert H., ÖZBEK Ç.
II. Uluslararası Akdeniz Sempozyumu, Mersin, Türkiye, 23 - 25 Mayıs 2019, ss.84-95
- XXXIII. **Hatay Bölgesinde Yoğurttan Yapılan Süt Ürünleri**
SAY D., ÇAYIR M. S., GÜZELER N.
2. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ, İzmir, Türkiye, 25 - 26 Aralık 2019, ss.85-86
- XXXIV. **Türkiye Süt Endüstrisinde Transglutaminaz Enzimi Kullanımı**
GÜZELER N., Mert H., ÖZBEK Ç.
III. Uluslararası AVRASYA Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 4 - 07 Nisan 2019, ss.479-492
- XXXV. **Türkiye'de Coğrafi İşaretli Süt Ürünleri**
GÜZELER N., ARI E., ÖZBEK Ç.
III. Uluslararası AVRASYA Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 4 - 07 Nisan 2019, ss.468-478
- XXXVI. **Çukurova bölgesi manda sütlerinin bazı kalite özellikleri**
GÜZELER N., KALENDER M., ÖZBEK Ç.
2. uluslararası hayvansal gıdalar kongresi, Bafra, Kıbrıs (Kktc), 8 - 11 Kasım 2018, ss.61-75
- XXXVII. **Damaskus (Şam) İnek Sütünün Kompozisyonu, Somatik Hücre Sayımı, Toplam Aerobik Mezofilik Bakteri Sayısı ve Mineral İçeriği**
GÜZELER N., SAY D., YAŞAR K., SALER M.
2. uluslararası hayvansal gıdalar kongresi, Bafra, Kıbrıs (Kktc), 8 - 11 Kasım 2018, ss.45-46
- XXXVIII. **Türk Mutfağında Kahvaltı Kültürü**
SAY D., ESEN M. K., GÜZELER N.
1. Uluslararası Akdeniz Sempozyumu,, Mersin, Türkiye, 1 - 03 Kasım 2018, ss.37-55
- XXXIX. **Ege Mutfağından Yemeklik Bitkiler**
GÜZELER N., ÖZBEK Ç.
1. Uluslararası Akdeniz Sempozyumu,, Mersin, Türkiye, 1 - 03 Kasım 2018, ss.95-109
- XL. **SOME QUALITY PROPERTIES OF KURUT PRODUCED IN BOLU**
GÜZELER N., PARLAK Y., KALENDER M., Koboyeva F.

2nd International Congress on Multidisciplinary Studies, Adana, Türkiye, 4 - 05 Mayıs 2018, ss.514-525

- XLI. The Effect of The Use of Whey Powder on Frozen Yogurt Properties**
GÜZELER N., KALENDER M., ÖZBEK Ç.
4TH INTERNATIONAL AGRICULTURE CONGRESS, Nevşehir, Türkiye, 5 - 08 Temmuz 2018, ss.127
- XLII. Frozen Yogurt Properties and Its Production Method.**
GÜZELER N., ÖZBEK Ç., KALENDER M.
4th International Agriculture Congress, Nevşehir, Türkiye, 5 - 08 Temmuz 2018, ss.247
- XLIII. The Quality Characteristics of Probiotic Yogurts Containing Dry Plum at Different Ratios during Storage**
GÜZELER N., YAŞAR K., SAY D.
2nd International Congress on Advances in Bioscience and Biotechnology (ICABB), 26 - 30 Haziran 2018, ss.10
- XLIV. Evaluation of the Primary Students about the School Milk Program**
SAY D., GÜZELER N.
Mediterranean Natural Sciences and Engineering Congress (MENSEC 2018), 26 - 29 Haziran 2018, ss.9
- XLV. Some Properties of Ayran Fortified with Black Carrot Powder**
SAY D., SAYDAM İ. B., GÜZELER N.
2nd International Congress on Advances in Bioscience and Biotechnology, Podgorica, Karadağ, 26 - 30 Haziran 2018
- XLVI. İlk Altı Aylık Sütü Veren Kadınların Anne Sütü Besin Değerlerinin Belirlenmesi ve Anne Sütünün Bebeğin Büyümesine Etkisinin Araştırılması**
NAZLICAN E., YOLDAŞCAN B. E., KILINÇLI B., GÜZELER N., AKBABA M.
17th International Eastern Mediterranean Family Medicine Congress, 10 - 13 Mayıs 2018
- XLVII. Bebek Beslenmesi ve Endüstriyel Mamalar**
GÜZELER N., KOBOYEVA F., KILINÇLI B., ESEN M. K.
17. ULUSLARARASI DOĞU AKDENİZ AİLE HEKİMLİĞİ KONGRESİ, Adana, Türkiye, 10 - 13 Mayıs 2018, ss.259-274
- XLVIII. Anne Sütü ve Besin Değeri**
GÜZELER N., KILINÇLI B., KOBOYEVA F., ALBAYATI A. A. K.
17. ULUSLARARASI DOĞU AKDENİZ AİLE HEKİMLİĞİ KONGRESİ, Adana, Türkiye, 10 - 13 Mayıs 2018, ss.282-291
- XLIX. İlk Altı Aylık Anne Sütü Veren Kadınların Anne Sütü Besin Değerinin Belirlenmesi ve Anne Sütünün Bebeğin Büyümesine Etkisinin Araştırılması**
NAZLICAN E., YOLDAŞCAN B. E., KILINÇLI B., GÜZELER N., AKBABA M.
17. Uluslararası Doğu Akdeniz Aile Hekimliği Kongresi, Adana, Türkiye, 10 - 13 Mayıs 2018, ss.914-915
- L. Bitkisel Sütler**
GÜZELER N., ESEN M. K.
2. Uluslararası Multidisipliner Çalışmaları Kongresi, Adana, Türkiye, 4 - 05 Mayıs 2018, ss.995
- LI. Peyniraltı Suyu Tozu Kullanımının Kefir Yoğurdunun Özellikleri Üzerine Etkisi**
GÜZELER N., ESEN M. K.
2. Uluslararası Multidisipliner Çalışmaları Kongresi, Adana, Türkiye, 4 - 05 Mayıs 2018, ss.958
- LII. Türk Mutfak Kültüründe Geleneksel İçecekler**
SAY D., GÜZELER N., ÖZBEK Ç.
2. Uluslararası Multidisipliner Çalışmaları Kongresi, Adana, Türkiye, 4 - 05 Mayıs 2018, ss.430
- LIII. Bolu'da Üretilen Kurutlarının Bazı Kalite Özellikleri**
GÜZELER N., PARLAK Y., KALENDER M., KOBOYEVA F.
2. Uluslararası Multidisipliner Çalışmaları Kongresi, Adana, Türkiye, 4 - 05 Mayıs 2018, ss.922
- LIV. Local Cheese Varieties in the Mediterranean Region**
GÜZELER N., KILINÇLI B.
1. International GAP Agriculture and Livestock Congress, Şanlıurfa, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.55
- LV. Traditional Foods and Culinary Culture of Mersin Province**
GÜZELER N., ÖZBEK Ç.
1. International GAP Agriculture and Livestock Congress, Şanlıurfa, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.541
- LVI. Whey and Whey Protein**

- GÜZELER N., ESEN M. K.
1. International GAP Agriculture and Livestock Congress, Şanlıurfa, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.542
- LVII. Some Properties of Fermented Milk Product Produced by Using Chickpea While Storage**
GÜZELER N., ARI E., ÖZBEK Ç.
1. International GAP Agriculture and Livestock Congress, Şanlıurfa, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.51
- LVIII. Some properties of Fermented Milk Product which Was Produced from Different Milk Types by Using Chickpea**
GÜZELER N., ARI E., ÖZBEK Ç.
The 13th ANNUAL MEETING- "DURABLE AGRICULTURE-AGRICULTURE OF THE FUTURE", 9 - 10 Kasım 2017
- LIX. Effect of Total and Partial Substitution of Sodium Chloride on the Organoleptic Properties of Circassian Cheese**
PARLAK Y., GÜZELER N.
The 13th ANNUAL MEETING- "DURABLE AGRICULTURE-AGRICULTURE OF THE FUTURE", 9 - 10 Kasım 2017
- LX. Chemical and Sensory Properties of Acid-Type Cheese: Yogurt Cheese**
SAY D., Çayır M., GÜZELER N.
The 13th ANNUAL MEETING "DURABLE AGRICULTURE _ AGRICULTURE OF THE FUTURE", Craiova, Romanya, 9 - 10 Kasım 2017, ss.15
- LXI. Some Properties of Fermented Milk Product which was Produced from Different Milk Types by Using Chickpea**
GÜZELER N., ARI E., ÖZBEK Ç.
The 13th ANNUAL MEETING "DURABLE AGRICULTURE _ AGRICULTURE OF THE FUTURE", Craiova, Romanya, 9 - 10 Kasım 2017, ss.14
- LXII. Conceptual Analysis of Street Flavors of Turkey**
GÜZELER N., ÖZBEK Ç.
The 13th ANNUAL MEETING "DURABLE AGRICULTURE _ AGRICULTURE OF THE FUTURE", Craiova, Romanya, 9 - 10 Kasım 2017, ss.70-71
- LXIII. Effect of Total and Partial Substitution of Sodium Chloride on the Organoleptic Properties of Circassian Cheese**
GÜZELER N., PARLAK Y.
The 13th ANNUAL MEETING "DURABLE AGRICULTURE _ AGRICULTURE OF THE FUTURE", Craiova, Romanya, 9 - 10 Kasım 2017, ss.15
- LXIV. Some Properties of Freeze-Drying Whey Powders**
GÜZELER N., KALENDER M., SAY D.
The 13th ANNUAL MEETING "DURABLE AGRICULTURE _ AGRICULTURE OF THE FUTURE", Craiova, Romanya, 9 - 10 Kasım 2017, ss.12-13
- LXV. Some Microbiological Properties of Fruit-Flavored Kefir During Storage.**
SAY D., TANGÜLER H., GÜZELER N.
ISITES2017 5th International Symposium on Innovative Technologies in Engineering and Science, Azerbaycan, 29 Eylül - 01 Ekim 2017, ss.463-470
- LXVI. Farklı miktarlarda kuru erik içeren probiyotik yoğurtların fizikokimyasal özellikleri**
GÜZELER N., YAŞAR K., SAY D.
2nd International Mediterranean Science and Engineering Congress, 25 - 27 Ekim 2017
- LXVII. Farklı Miktarlarda Kuru Erik İçeren Probiyotik Yoğurtların Fizikokimyasal Özellikleri**
GÜZELER N., YAŞAR K., SAY D.
2nd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2017), Adana, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2017, ss.582-586
- LXVIII. Yörüklerde Yemek Kültürü ve Yörük Yemekleri**
KALENDER M., GÜZELER N.
2nd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2017), Adana, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2017, ss.755-759
- LXIX. Farklı Miktarlarda Kuru Erik İçeren Probiyotik Yoğurtların Fizikokimyasal Özellikleri**

GÜZELER N., YAŞAR K., SAY D.

2nd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2017), Adana, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2017, ss.1240-1244

- LXX. **Yörüklerde Yemek Kültürü ve Yörük Yemekler??**
KALENDER M., GÜZELER N.
2nd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2017), Adana, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2017, ss.755-759
- LXXI. **Functional Properties and Nutritional Quality Of Whey Proteins**
SOLTANI M., SAY D., GÜZELER N.
International Congress of Health and Environment, Adana, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2017, ss.317
- LXXII. **Microorganisms are Caused Deterioration of Milk Puddings**
GÜZELER N., ESMEK E. M.
International Congress of Health and Environment, Adana, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2017, ss.325
- LXXIII. **Cuisine Culture in Osmaniye**
GÜZELER N., ESMEK E. M.
International Congress of Health and Environment, Adana, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2017, ss.326
- LXXIV. **Physicochemical Properties of Whey Obtained from White Cheese, Kashar Cheese and Tulum Cheese**
GÜZELER N., KALENDER M., KOBOYEVA F.
2nd INTERNATIONAL ENERGY AND ENGINEERING CONFERENCE 2017, Gaziantep, Türkiye, 12 - 13 Ekim 2017, ss.384-393
- LXXV. **Some Physicochemical and Sensory Properties of Ice Cream Samples Produced by Different Milk Types with Different Amounts**
GÜZELER N., Doğdu L., KALENDER M., ÖZBEK Ç.
2nd INTERNATIONAL ENERGY AND ENGINEERING CONFERENCE 2017, Gaziantep, Türkiye, 12 - 13 Ekim 2017, ss.817-822
- LXXVI. **Meyve Aromalı Kefirlerin Depolama Süresince Bazı Mikrobiyolojik Özellikleri**
SAY D., TANGÜLER H., GÜZELER N.
5th INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON INNOVATIVE TECHNOLOGIES IN ENGINEERING AND SCIENCE, Baku, Azerbaycan, 29 Eylül - 01 Ekim 2017, ss.463-470
- LXXVII. **Meyve Aromalı Kefirlerin Depolama Süresince Bazı Mikrobiyolojik Özellikleri. 29-30 September 2017 (ISITES2017 Baku - Azerbaijan).**
SAY D., TANGÜLER H., GÜZELER N.
5th International Symposium on Innovative Technologies in Engineering and Science, Baku, Azerbaycan, 29 - 30 Eylül 2017, cilt.1
- LXXVIII. **The biotechnological utilization facilities of dairy industry waste: Whey.**
KARACA O. B., Özbek Ç., GÜZELER N.
4th North and East European Congress on Food (NEEFood 2017), Kaunas, Litvanya, 10 - 13 Eylül 2017, ss.73
- LXXIX. **Physicochemical Properties of Kurut Produced in Turkey**
GÜZELER N., KALENDER M., KOBOYEVA F.
4th North and East European Congress on Food, Kaunas, Litvanya, 10 - 13 Eylül 2017, ss.30
- LXXX. **The Biotechnological Utilization Facilities of Dairy Industry Waste: Whey**
KARACA O. B., ÖZBEK Ç., GÜZELER N.
4th North and East European Congress on Food, Kaunas, Litvanya, 10 - 13 Eylül 2017, ss.73
- LXXXI. **Traditional Fermented Dairy Product: Kurut**
GÜZELER N., KALENDER M., KOBOYEVA F.
4th North and East European Congress on Food, Kaunas, Litvanya, 10 - 13 Eylül 2017, ss.71
- LXXXII. **Physicochemical and Microbiological Properties of Kefir, Kefir Yogurt and Chickpea Yogurt**
GÜZELER N., ARI E., KONURAY G., ÖZBEK Ç.
19.World Academy of Science, Engineering and Technology Conference, Zürich, İsviçre, 27 - 28 Temmuz 2017, cilt.19, sa.7, ss.2190-2193
- LXXXIII. **Dondurarak Kurutulmuş Peyniraltı Suları Tozlarının Bazı Özellikleri**

GÜZELER N., KALENDER M., SAY D.

1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.63

LXXXIV. Peyniraltı suyu

SAY D., GÜZELER N., KALENDER M.

1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.35-36

LXXXV. Geleneksel Süt Ürünü Kurutun Mikrobiyolojik Özellikleri

PARLAK Y., GÜZELER N.

1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.59

LXXXVI. Effects of Storage Time on Some Properties of Yogurt Cheese

ÖZBEK Ç., GÜZELER N.

International Conference on Advances and Innovations in Engineering (ICAIE), Elazığ, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, ss.1-8

LXXXVII. The Effects of Storage Time on the Properties of Soft Cheeses That Was Produced By Sodium Caseinate Addition to Fat Enriched Milk

GÜZELER N., Mesgari F., ÖZBEK Ç.

International Conference on Advances and Innovations in Engineering (ICAIE), Elazığ, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, ss.1-8

LXXXVIII. The effect of yogurt amount that used in yogurt cheese production on cheese quality

GÜZELER N., ÖZBEK Ç.

1st International Mediterranean Science and Engineering Congress, Adana, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016

LXXXIX. Mineral Levels of Low Sodium Circassian Cheese Produced by Using Salt Substitute

GÜZELER N., Parlak Y.

1st International Mediterranean Science and Engineering Congress, Adana, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.759

XC. Usage of Chickpea in Foods and Food Processing

GÜZELER N., Özbek Ç., İnci D.

1st International Mediterranean Science and Engineering Congress, Adana, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.699

XCI. The Culinary Culture and Traditional Foods of Adana Province

GÜZELER N., YILDIRIM Ç., ARIDICI A.

The 27. International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016

XCII. Physicochemical Properties of Set-Type Yoghurts Produced by Addition of Tara Gum and Buttermilk Powder at Different Ratios

SAY D., Soltani M., GÜZELER N.

27 th International Scientific Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016, ss.214

XCIII. The Culinary Cultrure and Traditional Foods of Adana Province

GÜZELER N., Yıldırım Ç., Arıdıcı A.

27 th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016, ss.237

XCIV. Physicochemical Properties of Set-Type Yoghurts Produced by Addition of Tara Gum and Buttermilk Powder at Different Ratios

SAY D., Soltani M., GÜZELER N.

27 th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016, ss.214

XCIV. Production Method and Some Properties of Salted Künefe Cheese

SAY D., ÇAYIR M. S., GÜZELER N.

27th International Scientific-EXPERT Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016, ss.82

XCVI. Physicochemical Properties of Set-Type Yoghurts Produced by Addition of Tara Gum and Buttermilk Powder at Different Ratios

SAY D., Soltani M., GÜZELER N.

27 th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016, ss.1

XCVII. Production Method and Some Properties of Salted Künefe Cheese

SAY D., ÇAYIR M. S., GÜZELER N.

27th International Scientific-EXPERT Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016, ss.82

XCVIII. Effect of Inulin Added Different Levels on Some Quality Characteristics of Fat-Reduced Strained Yoghurt

KALENDER M., GÜZELER N.

27 th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016, ss.230

XCIX. The Utilization and Processing of Soybean and Soybean Products

GÜZELER N., Yıldırım Ç.

27 th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016, ss.236

C. Flavor Utilization in Cheeses of Turkey

ÇÜRÜK M., YILDIRIM Ç., GÜZELER N.

International Symposium of Local Artisanal Cheeses in Turkey and the World: The Use of Geographical Indication for ' Kars Kaşarı' Cheese, Kars, Türkiye, 15 - 17 Temmuz 2016

CI. Geographical Indication in Turkish Cheeses

Yıldırım Ç., GÜZELER N.

International Symposium of Local Artisanal Cheeses in Turkey and the World: The Use of Geographical Indication for Kars Kaşarı Cheese, Kars, Türkiye, 15 - 17 Temmuz 2016, ss.48

CII. Örgü Cheese

Yıldırım Ç., GÜZELER N.

International Symposium of Local Artisanal Cheeses in Turkey and the World: The Use of Geographical Indication for Kars Kaşarı Cheese, Kars, Türkiye, 15 - 17 Temmuz 2016, ss.25

CIII. Dil Cheese

SAY D., Yıldırım Ç., GÜZELER N.

International Symposium of Local Artisanal Cheeses in Turkey and the World: The Use of Geographical Indication for Kars Kaşarı Cheese, Kars, Türkiye, 15 - 17 Temmuz 2016, ss.46

CIV. Flavoring Agents Utilization in Cheeses of Turkey

Çürük M., Yıldırım Ç., GÜZELER N.

International Symposium of Local Artisanal Cheeses in Turkey and the World: The Use of Geographical Indication for Kars Kaşarı Cheese, Kars, Türkiye, 15 - 17 Temmuz 2016, ss.47

CV. Nuclear Magnetic Resonance Spektrosopy Applications in Foods

PARLAK Y., GÜZELER N.

International Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata, Yunanistan, 7 - 09 Temmuz 2016

CVI. Production of Traditional Cheese Coagulant in Farmhouse and Coagulating Effect

SAY D., GÜZELER N.

International Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata, Yunanistan, 7 - 09 Temmuz 2016

CVII. MILK JAM: DULCE DE LECHE

GÜZELER N., Yıldırım Ç., Arı E.

1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata, Yunanistan, 7 - 09 Temmuz 2016, ss.88

CVIII. Donkey Milk

GÜZELER N., Esen M. K., KOBOYEVA F.

1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata, Yunanistan, 7 - 09 Temmuz 2016, ss.99

CIX. Traditional Kes Cheeses of Turkey and Some Properties

KALENDER M., GÜZELER N.

1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata, Yunanistan, 7 - 09 Temmuz 2016, ss.94

- CX. **CECIL CHEESE**
GÜZELER N., Yıldırım Ç.
1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata, Yunanistan, 7 - 09 Temmuz 2016, ss.90
- CXI. **Production and Some Physicochemical Properties of Hatay Cheese**
GÜZELER N., KALENDER M., ÇAYIR M. S.
1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata, Yunanistan, 7 - 09 Temmuz 2016, cilt.
- CXII. **Evaluation of Fruit and Flavor in Fermented Milk Products**
GÜZELER N., Yıldırım Ç.
1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata, Yunanistan, 7 - 09 Temmuz 2016, ss.89
- CXIII. **Çökelek Types Which are Produced Traditionally in Turkey, Its Manufacture and Usage**
Esmek E. M., GÜZELER N.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus?", Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.231
- CXIV. **From Past to Present Yogurt Drinks**
Yıldırım Ç., GÜZELER N.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus?", Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.219
- CXV. **From Past to Present Milky Drinks**
Arı E., GÜZELER N.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus?", Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.235
- CXVI. **Production of Traditional Lighvan Cheese**
Mesgari F., GÜZELER N.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus?", Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.243
- CXVII. **Yoghurt Cheese Production and Consumption Types**
SAY D., Çayır M., GÜZELER N.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus?", Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.210
- CXVIII. **Herbs and Spices in Production of Yoghurt, Concentrated Yoghurt and Cheese**
SAY D., KALENDER M., GÜZELER N.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus?", Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.211
- CXIX. **From Past to Present Milky Desserts**
Yıldırım Ç., GÜZELER N.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus?", Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.217
- CXX. **From Cheese to Cheese Powder**
Mesgari F., GÜZELER N.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus?", Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.611
- CXXI. **Cheesy Desserts from Turkish Cuisine**
Arı E., GÜZELER N.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus?", Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.234
- CXXII. **Kurutulmuş Yoğurt: Kurut ve Kashk**

SAY D., Soltani M., GÜZELER N.

Pamukkale Gıda Sempozyumu III Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar, Denizli, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015, ss.96-97

CXXIII. Süt Pıhtılaştırılmasında Bazı Bitkilerin Kullanılması

SAY D., GÜZELER N.

İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.343

CXXIV. Tarhana Cipsi

Yıldırım Ç., GÜZELER N.

2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.76

CXXV. Dairy Products of Water Buffalo in Turkey

Yıldırım Ç., GÜZELER N.

8th Asian Buffalo Congress, İstanbul, Türkiye, 21 - 25 Nisan 2015, ss.130

CXXVI. The Place of Water Buffalo In Turkey?s Dairy Sector

Yıldırım Ç., GÜZELER N.

8th Asian Buffalo Congress, İstanbul, Türkiye, 21 - 25 Nisan 2015, ss.129

CXXVII. KURUTULMUŞ YOĞURTLAR KURUT VE KASHKDRIED YOGHURTS KURUT AND KASHK

GÜZELER N., SAY D.

Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, Türkiye, 15 - 17 Ekim 2015

CXXVIII. Şekerli Fermente Süt Ürünleri

Yıldırım Ç., GÜZELER N.

3rd International Food Congress, Bursa, Türkiye, 26 - 27 Eylül 2014, ss.18

CXXIX. Fonksiyonel Süt Ürünleri

KALENDER M., Mısırlı M., GÜZELER N.

3rd International Food Congress-Bursa, Bursa, Türkiye, 26 - 27 Eylül 2014, ss.18-19

CXXX. Soya ve Gıda Olarak Kullanımı

Altıntaş G., GÜZELER N.

3rd International Food Congress-Bursa, Bursa, Türkiye, 26 - 27 Eylül 2014, ss.17

CXXXI. Gıda Boyaları ve Süt Endüstrisinde Kullanımı

Yıldırım Ç., GÜZELER N.

3rd International Food Congress, Bursa, Türkiye, 26 - 27 Eylül 2014, ss.18

CXXXII. Süt Ürünlerinde Nisin ve Lizozim Kullanımı

KALENDER M., Mert H., GÜZELER N.

3rd International Food Congress-Bursa, Bursa, Türkiye, 26 - 27 Eylül 2014, ss.19

CXXXIII. Salep ve Süt Endüstrisindeki Kullanımı

SAY D., GÜZELER N.

3rd International Food Congress, 26 - 27 Eylül 2014, ss.21

CXXXIV. Salep ve Süt Endüstrisinde Kullanımı

SAY D., GÜZELER N.

3rd International Food Congress-Bursa, Bursa, Türkiye, 26 - 27 Eylül 2014, ss.19

CXXXV. Diyet Lifleri ve Süt Ürünlerinde Kullanımı

KALENDER M., GÜZELER N.

3rd International Food Congress-Bursa, Bursa, Türkiye, 26 - 27 Eylül 2014, ss.19

CXXXVI. Aloe Vera ve Kullanımı

Yıldırım Ç., GÜZELER N.

3rd International Food Congress, Bursa, Türkiye, 26 - 27 Eylül 2014, ss.17-18

CXXXVII. Yogurt, Yogurt- Based Products and Their General Usages

Yıldırım Ç., Kökbaş C., Sezer Z., Işık Ç., GÜZELER N.

Balkan Agriculture Congress, Edirne, Türkiye, 8 - 10 Eylül 2014, ss.560

CXXXVIII. Kolot Peyniri

Parlak Y., GÜZELER N.

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.399-403

- CXXXIX. **İran'da Üretilen Kashk ve Kashk Ürünleri**
Soltani M., GÜZELER N.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.132
- CXL. **İran'da Üretilen Geleneksel Yoğurt Çeşitleri**
Nalchi M., Mesgari F., Saydam İ., GÜZELER N.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.673-676
- CXLI. **Doogh Üretimi ve Üretimde Kullanılan Aromatik Bitkilerin Özellikleri**
Mesgari F., GÜZELER N.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.503-506
- CXLII. **Dünden Bugüne Yoğurt ve Yoğurt Bazlı Ürünler**
SAY D., GÜZELER N.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.508-511
- CXLIII. **Hatay Köy Peynirinin Fizikokimyasal Özellikleri**
Çayır M., GÜZELER N.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.86-89
- CXLIV. **Production and Chemical Properties of Lor**
GÜZELER N., Soltani M., SAY D., Yörük Z.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus?", Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.150
- CXLV. **Some Traditional Dairy Products of Turkey**
GÜZELER N.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus?", Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.29
- CXLVI. **Production and Chemical Properties of Cokelek.**
GÜZELER N., SAY D., Soltani M., Gürbüz G.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus?", Struga (Ohrid Lake), Makedonya, 24 - 26 Ocak 2013, ss.151
- CXLVII. **Gıda İşleme Bölümü Sorunları ve Yeni Bir Yaklaşım 3+1 Modeli**
Parlak Y., Duran H., GÜZELER N., Kola O.
Türkiye 11.Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.31
- CXLVIII. **Lighvan Peyniri Üretimi ve Bazı Kalite Özellikleri**
Soltani M., SAY D., GÜZELER N.
Türkiye 11.Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.174
- CXLIX. **Bazı Bitkisel Pıhtılaştırıcıların Sütü Pıhtılaştırma Kuvvetleri**
Saydam İ., GÜZELER N.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.701
- CL. **Süt Ürünleri Üretiminde Kullanılan Bitkiler**
SAY D., Soltani M., GÜZELER N.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.390-391
- CLI. **Doogh, an Iranian Fermented Dairy Beverage**
Soltani M., SAY D., GÜZELER N.
International Food, Agriculture and Gastronomy Congress, Antalya, Türkiye, 15 - 19 Şubat 2012, ss.278
- CLII. **The Proximate Composition, Somatic Cell Count, Mineral Contents, Total Aerobic Mesophilic Bacteria of Damascus Cow Milk**
GÜZELER N., Saler M., YAŞAR K., SAY D.
International Food, Agriculture and Gastronomy Congress, Antalya, Türkiye, 15 - 19 Şubat 2012, ss.247-248
- CLIII. **The Situation of Sheep and Goat's Milk in Iran**
Soltani M., SAY D., GÜZELER N.
IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk, Atina, Yunanistan, 16 - 18 Mayıs 2011, ss.6-8
- CLIV. **Dairy Products Made from Sheep and Goat s Milk in Turkey**

- SAY D., SOLTANI M., GÜZELER N.
IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk, Yunanistan, 16 Mayıs 2011
- CLV. **Dairy Products Made from Sheep and Goat's Milk in Turkey. IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk**
SAY D., Soltani M., GÜZELER N.
IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk, Atina, Yunanistan, 16 - 18 Mayıs 2011, ss.73-76
- CLVI. **Circassian Cheese**
GÜZELER N., Parlak Y.
11th Egyption Conference for Dairy Science and Technology, Cairo, Mısır, 1 - 03 Kasım 2010, ss.117-123
- CLVII. **Function of Ultrafiltration in Dairy Industry**
Soltani M., SAY D., GÜZELER N.
11th Egyption Conference for Dairy Science and Technology, Cairo, Mısır, 1 - 03 Kasım 2010, ss.611-617
- CLVIII. **Organik Süt ve Süt Ürünleri**
SAY D., GÜZELER N.
Türkiye 1.Organik Hayvancılık Kongresi, Gümüşhane, Türkiye, 1 - 04 Temmuz 2010, ss.363-368
- CLIX. **Pumpkin Turkish Delight and Other Turkish Delight Types Produced in Sakarya**
Parlak Y., GÜZELER N.
Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.896-898
- CLX. **Oven Dried Keş**
GÜZELER N., Parlak Y.
Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.291-293
- CLXI. **Kefir**
Soltani M., Saydam İ., GÜZELER N.
Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.252-253
- CLXII. **Past to Present of Kaşar Cheese**
SAY D., GÜZELER N.
Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.66-67
- CLXIII. **Production and properties of Abaza Cheese**
GÜZELER N., Parlak Y.
Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.63-65
- CLXIV. **Ayran**
Saydam İ., Soltani M., GÜZELER N.
Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.249-251
- CLXV. **Anamur Peynirlerinin Üretim Yöntemleri ve Bileşim Özellikleri**
Gölge Ö., KARACA O. B., Saydam İ., Kaçar A., GÜZELER N.
6. Gıda Mühendisleri Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Ekim 2009, ss.137
- CLXVI. **Tarhana Üretimi ve Özellikleri**
SOLTANI M., Mehmet Salih Ç., GÜZELER N.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.664
- CLXVII. **Hatay Dil Peynirinin Bazı Kalite Özellikleri**
KARACA O. B., Saydam İ., GÜZELER N., GÜVEN M.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.734-738
- CLXVIII. **Tarhana Üretimi ve Özellikleri**
Soltani M., Çayır M., GÜZELER N.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.664
- CLXIX. **İran'da Üretilen Kurut ve Kurut Ürünleri**
Soltani M., GÜZELER N.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.137
- CLXX. **Hatay Ezme Peynirinin Bazı Kalite Özellikleri**
KARACA O. B., Saydam İ., GÜVEN M., GÜZELER N.

- II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.153-157
- CLXXI. **Çukurova Bölgesi Peynirlerinin Üretim Yöntemleri ve Bileşim Özellikleri**
GÜZELER N., Saydam İ., KARACA O. B.
Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.95
- CLXXII. **Geleneksel Yöntemle Üretilen Kelle Peynirlerinin Mikrobiyolojik ve Kimyasal Bazı Özellikleri**
Gölge Ö., GÜZELER N.
Türkiye 10.Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.677-680
- CLXXIII. **Kahramanmaraş-Tipi Dondurmaların Fiziksel ve Duyusal Özellikleri Üzerine Bal ve Pekmez Kullanımının Etkileri**
YAŞAR K., GÜZELER N.
Türkiye 10.Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.795-798
- CLXXIV. **Çukurova Bölgesi Süt Sanayi**
GÜZELER N.
I.Çukurova'da Sanayileşme ve Çevre Sempozyumu, Adana, Türkiye, 30 Kasım - 01 Aralık 2007, ss.219-225
- CLXXV. **Investigation of moulds in salted yoghurts (concentrated yoghurt).**
VAR I., Aksan E., GÜZELER N., SAY D.
) . Microbial Contaminants and Contamination Routes in Food Industry-Material Seminar., Espoo, Finlandiya, 22 - 23 Ocak 2007, ss.7
- CLXXVI. **Natamisin'in Yoğurdun Mikrobiyolojik Kalitesine Etkisi**
Gölge Ö., GÜZELER N., Kaçar A.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.757-758
- CLXXVII. **Geleneksel Bir Ürün Kaymak**
GÜZELER N., Gölge Ö., Kaçar A.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 23 - 24 Eylül 2004, ss.288-290
- CLXXVIII. **Tuzlu Yoğurt Üretimi ve Pazarlama Yapısı**
GÜZELER N., SAY D.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 23 - 24 Eylül 2004, ss.291-294
- CLXXIX. **The Effects of Using Different Production Methods and Commercial Cultures on the Microbiological Properties of Ayrân.**
VAR I., GÜZELER N., Zorlugenç B., YAŞAR K.
Int. Dairy Symposium, Isparta, Türkiye, 24 - 28 Mayıs 2004, ss.369-372
- CLXXX. **The Effect of Preacidification With Citric Acid on Yield and Composition of Reduced Fat Kasar Cheese**
KEÇELİ MUTLU T., GÜZELER N., YAŞAR K.
1st International Dairy Symposium, Isparta, Türkiye, 24 - 28 Mayıs 2004, ss.254
- CLXXXI. **The Effect of Preacidification with Citric Acid on Yield and Composition of Reduced Fat Kashar Cheese**
KEÇELİ MUTLU T., GÜZELER N., YAŞAR K.
Int. Dairy Symposium, Isparta, Türkiye, 24 - 28 Mayıs 2004, ss.254-257
- CLXXXII. **Effect of the Storage Time and Storage Temperature on the Chemical and Sensory Properties of Labneh**
SAY D., GÜZELER N.
Int. Dairy Symposium, Isparta, Türkiye, 24 - 28 Mayıs 2004, ss.250-254
- CLXXXIII. **Kaşar Peyniri ve Bazı Kalite Özellikleri**
GÜZELER N., Kaçar A.
III. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 2 - 05 Ekim 2003, ss.609-624
- CLXXXIV. **Ayrân Üretiminde Aroma Maddelerinin Kullanım Olanakları**
Göze S., GÜZELER N.
III. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 2 - 05 Ekim 2003, ss.379-386
- CLXXXV. **Düşük Yağlı Peynir Üretiminde Kalite İyileştirici Uygulamalar**
GÜZELER N., YAŞAR K., Hayaloğlu A. A.

Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2003, ss.201-206

CLXXXVI. Yoğurttan Üretilen Geleneksel Bazı Ürünler

GÜZELER N., SAY D.

I. Bölgesel Öğrenci Gıda Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 18 Nisan 2003, ss.111-115

CLXXXVII. Duyusal Değerlendirme

Kaçar A., GÜZELER N.

I. Bölgesel Öğrenci Gıda Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 18 Nisan 2003, ss.88-92

:LXXXVIII. Tuzlu Yoğurdu Mineral İçeriği ve Besin Değerleri

GÜZELER N., SAY D.

Tübitak Marmara Araştırma Merkezi / Ulusal Gıda Kongresi, İstanbul, Türkiye, 27 - 29 Eylül 2002, sa.1, ss.156-160

CLXXXIX. Farklı Asitliklerdeki Yoğurtlardan Torba Yoğurdu Üretimi Sırasında Seruma Geçen Besin Öğeleri

GÜZELER N., Kaçar A.

Türkiye 7. Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 22 - 24 Mayıs 2002, ss.759-766

CXC. İnek ve Keçi Sütlerinden Farklı Yöntemlerle Üretilen Tuzlu Yoğurtların Fizikokimyasal ve Duyusal Özellikleri

SAY D., GÜZELER N.

Türkiye 7. Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 22 - 24 Mayıs 2002, ss.325-332

CXCI. Bazı Süt Ürünlerinin Sorbik Asit ve Benzoik Asit Miktarları ile Mikrobiyolojik Özellikleri

GÜZELER N., Gölge Ö.

GAP II. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2001, ss.243-250

CXCII. Torba Yoğurtlarının Mikrobiyolojik ve Kimyasal Özellikleri

GÜZELER N., Kaçar A.

XII. Biyoteknoloji Kongresi, Balıkesir, Türkiye, 17 Eylül 2001 - 21 Eylül 2011, ss.51-54

CXCIII. Mineral Contents and Energy Values of Unripened Urfa Cheeses.

GÜZELER N., Akın M. S., Özer B.

Blacksea and Central Asian Symposium on Food Technology, Ankara, Türkiye, 12 - 16 Ekim 2000, ss.46

CXCIV. Olgunlaştırılmamış Urfa Peynirlerinin Enerji Değerleri ve Mineral İçeriği

GÜZELER N., Akın M. S., Özer B.

Karadeniz ve Orta Asya Gıda Teknolojisi Sempozyumu, Ankara, Türkiye, 12 - 16 Ekim 2000, ss.15-20

CXCV. Olgunlaştırılmış Urfa Peynirlerinde Mikrobiyolojik bir Çalışma

GÜZELER N., VAR I., Akın M. S.

Gaziantep Üniversitesi Gıda Mühendisliği Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 16 - 18 Eylül 1998, ss.337-346

CXCVI. Şanlıurfa`da Üretilen Taze Urfa Peynirlerinin Kimyasal ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma

Akın M. S., GÜZELER N.

V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu ?Geleneksel Süt Ürünleri?, Tekirdağ, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 1998, ss.282-296

CXCVII. Taze Urfa Peynirlerinin Mikrobiyolojik Özellikleri ve Bazı Patojen Bakterilerin Aranması

GÜZELER N., VAR I., Akın M. S.

V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu ?Geleneksel Süt Ürünleri?, Tekirdağ, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 1998, ss.315-327

CXCVIII. Hatay İlinde Üretilen Tuzlu Yoğurtlar Üzerine Bir Araştırma

GÜZELER N., SAY D.

V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu ?Geleneksel Süt Ürünleri?, Tekirdağ, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 1998, ss.211-219

CXCIX. Taze Urfa Peynirlerinin Mikrobiyolojik Özellikleri ve Bazı Patojen Bakterilerin Aranması

VAR I., SAHAN N., AKIN M., GÜZELER N.

Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu. Geleneksel Süt Ürünleri, Tekirdağ, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 1998, ss.315-317

CC. Effect of sahlep and some alternative stabilizers on the qualities of goat milk ice cream

Keceli T., Konar A., Robinson R.

2nd International Symposium on Ice Cream, Thessaloniki, Yunanistan, 14 Mayıs 2003, ss.180

CCI. Süt ve Süt Ürünleri Sanayi. Çukurova`da Gıda Sanayi ve Beslenme Sorunları Tebliğinden

Konar A., GÜZELER N., Akın M. S.

Çukurova I. Tarım Kongresi, Adana, Türkiye, 9 - 11 Ocak 1991, ss.29-46

- CCII. **Hidrojen Peroksitin Çukurova`da Üretilen Çiğ Sütlerin Bozulmalarını Önlemede Kullanma Olanaklarının Araştırılması**
Konar A., GÜZELER N., Akın M. S., KLEEBERGER A.
Hohenheim ve Çukurova Üniversiteleri Bilimsel İşbirliği III. Kollokyumu, Adana, Türkiye, 26 - 27 Kasım 1990, ss.13-15
- CCIII. **İnek, Keçi ve Koyun Sütü Kefirlerinin Bazı Özellikleri ve Olgunlaştırma Sürelerinin Etkileri**
Konar A., GÜZELER N.
Bursa I. Uluslararası Gıda Sempozyumu, Bursa, Türkiye, 4 - 06 Nisan 1989, ss.184-197

Diğer Yayınlar

- I. **Dünya Süt Zirvesi / Vilnius / Litvanya**
Artık N., Mert İ., Özder M., Yetişmeyen A., Uysal H., GÜZELER N., Şireli U. T., Dellal G.
Diğer, ss.1-150, 2015
- II. **Dünya Süt Zirvesi / Paris / Fransa**
Artık N., Mert İ., Özder M., Yetişmeyen A., Güneş E., Uysal H., GÜZELER N., Şireli U. T., Dellal G., Ak İ., et al.
Diğer, ss.1-98, 2014
- III. **Dünya Süt Zirvesi / Yokohama / Japonya**
Artık N., Mert İ., Özder M., Yetişmeyen A., Güneş E., Uysal H., GÜZELER N., Şireli U. T., Dellal G., Demirci M., et al.
Diğer, ss.1-89, 2013
- IV. **Dünya Süt Zirvesi Capetown / Güney Africa**
Artık N., Mert İ., Özder M., Yetişmeyen A., Güneş E., Uysal H., GÜZELER N., Şireli U. T., Dellal G., Demirci M., et al.
Diğer, ss.1-72, 2012
- V. **Tradicni Turecke Mlecne Vyroby**
GÜZELER N., KOURÍMSKA I., LAGAROVA V.
Diğer, ss.15-20, 2012
- VI. **Some Traditional Dairy Products of Turkey. Food Safety, Quality and Nutrition Course / Czech University of Life Sciences, Prague**
GÜZELER N.
Diğer, ss.1-5, 2012

Desteklenen Projeler

- GÜZELER N., ÇAY A. R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hatay Künefe Peynirinde Farklı Üretim Metotlarının Kalite Parametreleri Üzerindeki Etkisi, 2019 - 2022
- GÜZELER N., ESEN M. K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Boru Tipi Künefe Peynirlerinin Kalite Özellikleri Üzerine Yağ İkamesi Olarak Peyniraltı Suyu Proteinini Kullanımının ve Depolama Süresinin Etkileri, 2019 - 2021
- GÜZELER N., KALENDER M., ÖZBEK Ç., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çukurova Bölgesinde Üretilen Manda Sütü ve Ürünlerinin Bazı Kalite Özellikleri, 2019 - 2021
- GÜZELER N., ÖZBEK Ç., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Salamurada Stabilizatör Kullanımının Yumuşak Beyaz Peynirlerin Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri, 2018 - 2021
- Güzeler N., TÜBİTAK Projesi, Hızlı Destek, 2019 - 2020
- GÜZELER N., KILINÇLI B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kars Ardahan İllerinde Üretilerek Satışa Sunulan Türkmen Saçak Peynirlerinin Kalite Özellikleri, 2018 - 2020
- GÜZELER N., KALENDER M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Tulum Peyniri Üretiminde Probiyotik Laktik Asit Bakterisi Kullanımının Peynirlerin Kalite Özellikleri ve Olgunlaşması Üzerine Etkileri, 2017 - 2020
- GÜZELER N., KOBOYEVA F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Dağ ve Ova İşletmelerinde Farklı Mevsimlerde Üretilen Taze Kars Kaşarlarının Bazı Kalite Özellikleri, 2017 - 2019
- GÜZELER N., KALENDER M., MERT H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hatay Peynirinin Kalite Özellikleri

Üzerine Mikrobiyal Transglutaminaz Enzimi Kullanımının Etkileri, 2016 - 2019

GÜZELER N., ÇAYIR M. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İnek, Keçi Sütü ve Karışımlarından Üretilen Hatay Köy Peynirlerinin Depolama Süresince Bazı Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi, 2014 - 2019

NAZLICAN E., GÜZELER N., KILINÇLI B., YOLDAŞCAN B. E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İLK ALTI AYLIK ANNE SÜTÜ VEREN KADINLARIN ANNE ÜTÜ BESİN DEĞERİNİN, MİNERAL İÇERİĞİNİN BELİRLENMESİ VE ANNE SÜTÜNÜN BEBEĞİN BÜYÜMESİNE ETKİSİ ÜZERİNE ARAŞTIRMA, 2017 - 2018

GÜZELER N., KOBOYEVA F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Mevsimlerde Üretilen Taze Kars Kaşarlarının Bazı Kalite Özellikleri, 2017 - 2018

GÜZELER N., PARLAK Y., KOBOYEVA F., KALENDER M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türkiye ve Diğer Ülkelerde Üretilen Kurutların Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi, 2017 - 2018

GÜZELER N., KONURAY G., ÖZBEK Ç., ARI E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bilim İnsanı Yetiştirme ve Destekleme Projesi, 2017 - 2018

SAY D., Saydam İ. B., GÜZELER N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Dondurularak Kurutulmuş Siyah Havuç Tozu İlavesinin Ayranın Fiziksel Kimyasal ve Duyusal Özellikleri ile Mineral Madde İçeriği Üzerine Etkileri, 2017 - 2018

GÜZELER N., KALENDER M., ÖZBEK Ç., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yoğurt Dondurmasının Özellikleri Üzerine Peyniraltı Suyu Tozu Kullanımının Etkisi, 2015 - 2018

SAY D., GÜZELER N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Some Microbiological Properties of FruitFlavored Kefir During Storage, 2017 - 2017

KARACA O. B., ERGİNKAYA Z., GÜZELER N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Cereal Based Fermented Dairy Beverage of West Africa: Degue, 2017 - 2017

GÜZELER N., ESEN M. K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Peyniraltı Suyu Tozu Kullanımının Kefir Yoğurdunun Özellikleri Üzerine Etkisi, 2017 - 2017

GÜZELER N., ARI E., ARI CIBLAK E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Nohut Kullanılarak Farklı Tür Sütlerden Üretilen Fermente Süt Ürününün Bazı Özellikleri, 2016 - 2017

GÜZELER N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FARKLI ORANLARDA KEÇİ VE İNEK SÜTÜ KULLANILARAK ÜRETİLEN DONDURMALARIN FİZİKOKİMYASAL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ, 2013 - 2017

GÜZELER N., KALENDER M., ÇAYIR M. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bilim İnsanı Yetiştirme ve Destekleme Projesi, 2016 - 2016

GÜZELER N., Yıldırım Ç., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yoğurt Peyniri Üretiminde Kullanılan SütYoğurt Oranının Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi, 2015 - 2016

GÜZELER N., MESGARİ F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kurumaddesi Yükseltmiş Sütlerden Üretilen Peynirlerin Özellikleri Üzerine Kazein Oranının ve Depolama Süresinin Etkisi, 2014 - 2016

GÜZELER N., ÇAYIR M. S., KALENDER M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hatay ilinde üretilen Hatay Köy Peynirlerinin Üretim Karakteristikleri ve Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi, 2014 - 2016

GÜZELER N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kefir Benzeri İçecek Üretiminde Peyniraltı Suyunun Kullanım Olanakları, 2013 - 2016

GÜZELER N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çerkez Peynirinde İkame Tuzlarla Sodyum Miktarını Azaltma Olanakları, 2012 - 2016

GÜZELER N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Oranlarda İnülin İlavesinin Yağı Azaltılmış Süzme Yoğurt Üretimi Üzerine Etkisi, 2012 - 2013

GÜZELER N., KARACA O. B., TÜBİTAK Projesi, Farklı Oranda Kayısı Lifi Kullanımının Probiyotik Yağsız Yoğurdun Özellikleri Üzerine Etkisi, 2008 - 2010

Tükel S. S., Güzeler N., Alptekin Ö., TÜBİTAK Projesi, Katalazın Farklı Desteklere İmmobilizasyonu ve İmmobilize Katalazın Süt Endüstrisinde Kullanımının Araştırılması, 2006 - 2008

Metrikler

Yayın: 337

Atf (WoS): 219

Atf (Scopus): 223

H-İndeks (WoS): 6

H-İndeks (Scopus): 6