

## Prof. NURAY GÜZELER

### Personal Information

**Email:** nsahan@cu.edu.tr

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

### International Researcher IDs

ORCID: 0000-0001-5246-2491

Yoksis Researcher ID: 1124

### Education Information

Doctorate, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 1987 - 1993

### Research Areas

Food Engineering, Food Technology, Processing Dairy And Related Products, Engineering and Technology

### Academic Titles / Tasks

Professor, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2006 - Continues

Associate Professor, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2001 - 2006

Assistant Professor, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1996 - 2001

### Courses

#### Doctorate

ÖZEL SÜT ÜRÜNLERİ, Doctorate, 2014 - 2015

#### Postgraduate

DONDURMA TEKNOLOJİSİ, Postgraduate, 2014 - 2015

FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ, Postgraduate, 2014 - 2015

SÜT ENDÜSTRİSİ VE ORGANİZASYONU, Postgraduate, 2014 - 2015

SÜT ENDÜSTRİSİNDEKİ GELİŞMELER, Postgraduate, 2014 - 2015

SÜR VE SÜT ÜRÜNLERİNİN TEMEL ANALİZ YÖNTEMLERİ, Postgraduate, 2014 - 2015

İÇME SÜTÜ TEKNOLOJİSİ, Postgraduate, 2014 - 2015

#### Undergraduate

GIDA ANALİZLERİ II, Undergraduate, 2014 - 2015

SÜT İŞLEME TEKNOLOJİSİ, Undergraduate, 2014 - 2015

GIDA ANALİZLERİ 1, Undergraduate, 2014 - 2015

### Supervised Theses

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

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

Postgraduate, M.KALENDER(Student), 2014

GÜZELER N., Kefir benzeri İçecek Üretiminde Peyniraltı Suyunun Kullanım Olanakları, Postgraduate, E.Mine(Student), 2014

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

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

GÜZELER N., Kayısı Lifi Katkılı Enerjisi Azaltılmış Yoğurt Üretimi, Postgraduate, E.Yedikardaş(Student), 2010

GÜZELER N., İranda Üretilen Kurut ve Bazı Kurut Ürünlerinin Kalite Özellikleri, Postgraduate, M.Soltani(Student), 2009

GÜZELER N., Farklı Starter Kültür Kullanılarak Üretilen Ayranların Kalite Özellikleri, Postgraduate, S.POLAT(Student), 2009

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

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

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

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

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

GÜZELER N., Farklı Emülgatör ve Stabilizör Kullanımının Enerjisi Azaltılmış Dondurma Niteliklerine Etkisi, Postgraduate, Y.Mayadalı(Student), 2004

GÜZELER N., Antimikrobiyel Madde İlavesinin Yoğurtların Raf Ömrü ve Özellikleri Üzerine Etkileri, Postgraduate, Ö.Gölge(Student), 2002

GÜZELER N., Farklı Oranlarda Yağsız Kurumadde İçeren Enerjisi Azaltılmış Dondurmaların Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özellikleri, Postgraduate, A.Kaçar(Student), 2002

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

## **Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI**

- 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, vol.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, vol.74, no.1, pp.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, vol.46, no.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, vol.30, no.12, pp.13243-13249, 2021 (SCI-Expanded)

- VI. **Texture, colour and sensory properties of non-fat yoghurt as influenced by tara gum or combinations of tara gum with buttermilk powder**  
SAY D., Soltani M., GÜZELER N.  
MLJEKARSTVO, vol.70, no.4, pp.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, vol.43, no.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, vol.8, no.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, vol.82, no.3, pp.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, vol.64, no.3, pp.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, vol.22, no.7, pp.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, vol.61, no.1, pp.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, vol.29, no.1, pp.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, vol.67, no.3, pp.943-947, 2002 (SCI-Expanded)
- XV. **Stabilizatör Kullanımının ve Pastörizasyon Normunun Dayanıklı Yoğurtların Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri**  
GÜVEN M., ERGİNKAYA Z., KARACA O. B., VAR I., GÜZELER N., Kaçar A., Aksan E., Hayaloğlu A. A.  
Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.6, pp.1-11, 2002 (SCI-Expanded)
- XVI. **Antimicrobial activity of phenolic extracts from virgin olive oil**  
Keceli T., Robinson R.  
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.57, no.8, pp.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, vol.81, no.14, pp.1391-1396, 2001 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Adana`da Satılan Meyveli Yoğurtların Fizikokimyasal, Mikrobiyolojik ve Duyusal Özelliklerine Depolama Süresinin Etkisi**  
GÜZELER N., Akn M. S., Konar A.  
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, vol.23, pp.73-80, 1999 (SCI-Expanded)
- XIX. **Laktasyon Döneminde İvesi Koyun Sütü Bileşiminde Değişmeler**  
Konar A., Akn M. S., GÜZELER N., GÜVEN M.

## Articles Published in Other Journals

- I. **Doğu Anadolu Bölgesinde Üretilen Peynir Çeşitleri**  
Güzeler N., Koboyeva F.  
Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.3, no.2, pp.172-184, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Kazakistan Süt Üretimi Ve Süt Endüstrisi**  
KOBOYEVA F., GÜZELER N.  
ALKÜ Fen Bilimleri Dergisi, vol.2, no.3, pp.163-177, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Dairy Products Made from Yogurt in Hatay Region**  
SAY D., ÇAYIR M. S., GÜZELER N.  
Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology, vol.8, no.4, pp.882-888, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.4, no.2, pp.210-219, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.34, no.2, pp.79-90, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Peyniraltısu Tozu Kullanılarak Üretilen Kefir Yoğurdunun Depolama Süresince Bazı Özellikleri**  
ESEN M. K., GÜZELER N.  
Çukurova Tarım Gıda Bilimleri Dergisi, vol.34, no.1, pp.1-16, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.13, no.7, pp.189-192, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Çilek ve Kayısı Aromalı Kefirlerin Depolanması Sırasında Mikrobiyolojik Özelliklerindeki Değişim**  
SAY D., TANGÜLER H., GÜZELER N.  
Academic Platform Journal of Engineering and Science, vol.7, no.2, pp.306-311, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.3, no.3, pp.54-60, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **The effect of using whey powder on frozen yogurt properties**  
GÜZELER N., KALENDER M., ÖZBEK Ç.  
Journal of Molecular Biology and Biotechnology, vol.2, no.1, pp.10-14, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Yağca Zenginleştirilmiş Sütten Sodyum Kazeinat İlavesiyle Üretilen Yumuşak Peynirlerin Özellikleri**  
GÜZELER N., Mesgari F., ÖZBEK Ç.  
Çukurova Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, vol.33, no.1, pp.1-6, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Okul Sütü Programı: Mersin İli Örneği**  
GÜZELER N., ÖZBEK Ç.  
Çukurova Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, vol.33, no.1, pp.7-17, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **Okul Sütü Programı: Osmaniye İli Örneği**  
GÜZELER N., Esmek E. M.  
Çukurova Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, vol.32, no.2, pp.15-26, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **Peyniraltı Suyu ve Peyniraltı Suyunun İçecek Sektöründe Değerlendirilme Olanakları**  
GÜZELER N., ESMEK E. M., KALENDER M.

Çukurova Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, vol.32, no.2, pp.27-36, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

- 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, vol.47, no.1, pp.202-208, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **Conceptual Analysis of Street Flavors of Turkey**  
GÜZELER N., ÖZBEK Ç.  
Annals of the University of Craiova - Agriculture, Montanology, Cadastre Series, vol.47, no.1, pp.147-155, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.47, no.1, pp.229-234, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. **Some properties 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, vol.47, no.1, pp.156-162, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.47, no.1, pp.156-162, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XX. **Some Properties of Freeze-Drying Whey Powders**  
GÜZELER N., KALENDER M., SAY D.  
Annals of the University of Craiova - Agriculture, Montanology, Cadastre Series, vol.47, no.1, pp.141-146, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XXI. **Yoğurt Peyniri Üretiminde Kullanılan Yoğurt Miktarının Peynirin Bazı Özelliklerine Etkisi**  
ÖZBEK Ç., GÜZELER N.  
ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, vol.14, no.1, pp.35-38, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XXII. **Nuclear Magnetic Resonance Spectroscopy Applications In Foods**  
Parlak Y., GÜZELER N.  
CURRENT RESEARCH IN NUTRITION AND FOOD SCIENCE, vol.4, pp.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, vol.4, pp.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, vol.30, pp.454-457, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XXV. **The Utilization and Processing of Soybean and Soybean Products**  
GÜZELER N., YILDIRIM Ç.  
Journal of Agricultural Faculty of Uludağ University, vol.30, pp.546-553, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVI. **The Culinary Culture and Traditional Foods of Adana Province**  
GÜZELER N., YILDIRIM Ç., ARIDICI A.  
Journal of Agricultural Faculty of Uludağ University, vol.30, pp.538-545, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVII. **Süt Pıhtılaştırılmasında Kullanılan Bazı Bitkiler**  
SAY D., GÜZELER N.  
Nevşehir Bilim ve Teknoloji Dergisi TARGID, vol.5, no.1, pp.253-261, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVIII. **Tarhana Cipsi**

- Yıldırım Ç., GÜZELER N.  
Nevşehir Bilim ve Teknoloji Dergisi TARGİD, no.1, pp.1-8, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIX. **Kefir ve Kefir Kullanılarak Yapılan Bazı Ürünler**  
Esmek E. M., GÜZELER N.  
HARRAN TARIM VE GIDA BİLİMLERİ DERGİSİ, vol.19, no.4, pp.250-258, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XXX. **Türkiye'den Kurut İran'dan Kashk**  
SAY D., Soltani M., GÜZELER N.  
PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK BİLİMLERİ DERGİSİ, vol.21, no.9, pp.428-432, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXI. **Kurutulmuş Yoğurt Kurut ve Kashk**  
SAY D., SOLTANI M., GÜZELER N.  
Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, vol.21, no.9, pp.428-432, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXII. **KURUTULMUŞ YOĞURTLAR KURUT VE KASHK**  
SAY D., Soltani M., GÜZELER N.  
Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIII. **Anamur Yöresi Keş Çeşitleri ve Bazı Kimyasal Özellikleri**  
KALENDER M., GÜZELER N.  
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.28, no.2, pp.1-10, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIV. **Peyniraltı Suyu ve Yayıltının Toz olarak Değerlendirilmesi**  
Yıldırım Ç., GÜZELER N.  
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.28, no.2, pp.11-20, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXV. **DRIED YOGHURTS: KURUT AND KASHK**  
SAY D., Soltani M., GÜZELER N.  
PAMUKKALE UNIVERSITY JOURNAL OF ENGINEERING SCIENCES-PAMUKKALE UNIVERSITY MUHENDISLIK BİLİMLERİ DERGİSİ, vol.21, no.9, pp.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, pp.1063-1066, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVII. **Farklı Oranlarda İnulin İlavesinin Yağı Azaltılmış Süzme Yoğurtlarının Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi**  
KALENDER M., GÜZELER N.  
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.29, no.1, pp.21-34, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.29, no.2, pp.29-42, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.30, no.2, pp.1-9, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- 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 (Peer-Reviewed Journal)
- XLI. **The Production and Quality Properties of Liquid Kashks**  
Soltani M., GÜZELER N.  
Gıda, vol.38, no.1, pp.1-7, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- XLII. **Production and Quality Properties of Doogh**  
Soltani M., SAY D., GÜZELER N.  
AKADEMİK GIDA, vol.10, no.4, pp.50-53, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- XLIII. **Effects of Different Stabilizers and Emulsifiers on Some Properties of Ice Cream.**

- GÜZELER N., Kaçar A., KEÇELİ MUTLU T., SAY D.  
AKADEMİK GIDA, vol.10, no.2, pp.26-30, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- XLIV. **Tradicni Turecke Mlecne Vyroby**  
GÜZELER N., Kourimska L., Lagarova V.  
Mleko a Mlecne Vyroby, no.134, pp.15-19, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.10, no.2, pp.26-30, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- XLVI. **Effects of Different Stabilizers and Emulsifiers on Some Properties of Ice Cream**  
GÜZELER N., KAÇAR A., KEÇELİ MUTLU T., SAY D.  
Akademik Gıda, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- XLVII. **Compositional Changes of Saanen xKilis Goats? Milk During Lactation**  
GÜZELER N., SAY D., KAÇAR A.  
Gıda, vol.35, no.5, pp.325-330, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- XLVIII. **Çukurova Bölgesi Peynirlerinin Üretim Yöntemleri ve Bileşim Özellikleri**  
GÜZELER N., Saydam İ., KARACA O. B.  
AKADEMİK GIDA, vol.9, no.4, pp.25-29, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.9, no.2, pp.6-12, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.9, no.2, pp.6-12, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- LI. **The Situation of Sheep and Goat s Milk in Iran**  
SOLTANI M., SAY D., GÜZELER N.  
Special Issue of the International Dairy Fedaration, pp.6-8, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, pp.73-76, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- LIII. **Tekirdağ İlinde Satışa Sunulan Sade ve Çilekli dondurmaların Mikrobiyolojik Özellikleri.**  
Çınar E., GÜZELER N.  
Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.25, no.5, pp.89-98, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.24, no.3, pp.143-152, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- LV. **Farklı Starter Kültür Kullanarak Üretilen Ayrarların Kalite Özellikleri**  
Polat S., GÜZELER N.  
Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.22, no.2, pp.220-228, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- LVI. **Mineral Madde Kaynağı Olarak Bal ve Pekmezin Kahramanmaraş Tipi Dondurma Üretiminde Kullanımı**  
YAŞAR K., GÜZELER N.  
Akademik Gıda Dergisi, vol.7, no.5, pp.62-65, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
- LVII. **İran'da Üretilen Kurutların Kalite Özellikleri**  
Soltani M., GÜZELER N.  
Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.20, no.1, pp.168-176, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
- LVIII. **Sokak Sütü Kontrol Altına Alınmalı**  
GÜZELER N.

- Cumhuriyet Tarım Gıda Hayvancılık Dergisi,, vol.4, no.46, pp.19, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- LIX. **Kaşarda Rutubet En Çok Yüzde 40 Olmalı**  
GÜZELER N.  
Cumhuriyet Tarım Gıda Hayvancılık Dergisi,, vol.4, no.43, pp.29, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- LX. **Ayran Yoğurdun Tüm Besleyici Unsurlarını İçeriyor**  
GÜZELER N.  
Cumhuriyet Tarım Gıda Hayvancılık Dergisi, vol.4, no.43, pp.9, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- LXI. **Taze Kaşar Peynirlerinin Randıman, Bileşim ve Duyusal Özellikleri Üzerine Haşlama Suyunun Tuz Konsantrasyonunun Etkisi**  
SAY D., GÜZELER N.  
Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, vol.19, no.3, pp.30-41, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- LXII. **Probiyotik Kültür Kullanılarak Üretilen Kayısı Katkılı Yoğurtların Fizikokimyasal Özellikleri**  
Çayır M., GÜZELER N.  
Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, vol.18, no.2, pp.66-75, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- LXIII. **100 Gram Dondurma Günlük Kalsiyum Gereksinimini Karşılıyor**  
GÜZELER N.  
Cumhuriyet Tarım Gıda Hayvancılık Dergisi, vol.3, no.35, pp.7, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- LXIV. **Bal ve Glikoz Şurubu Kullanımının Kahramanmaraş Tipi Dondurmaların Kaliteleri Üzerine Etkileri**  
Antepüzümü F., GÜZELER N., YAŞAR K.  
Ç.Ü.Z.F. Dergisi, vol.21, no.1, pp.89-98, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- LXV. **Taze Kaşar Peynirlerinin Bazı Özellikleri Üzerine Farklı Pıhtılaştırıcı Enzimlerin Etkisi**  
YAŞAR K., GÜZELER N.  
Ç.Ü.Z.F. Dergisi, vol.21, no.1, pp.119-128, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.20, no.4, pp.107-114, 2005 (Peer-Reviewed Journal)
- LXVII. **Farklı Oranlarda Emülgatör ve Stabilizatör Kullanımının Enerjisi Azaltılmış Dondurmaların Niteliklerine Etkileri**  
Mayadalı Y., GÜZELER N.  
. Ç.Ü.Z.F. Dergisi, vol.20, no.1, pp.79-88, 2005 (Peer-Reviewed Journal)
- 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,, vol.20, no.4, pp.107-114, 2005 (Peer-Reviewed Journal)
- LXIX. **Dondurma Teknolojisinde Kullanılan Emülgatörler**  
GÜZELER N., KEÇELİ MUTLU T., Kaçar A.  
Dünya Gıda Dergisi, vol.9, no.5, pp.80-85, 2004 (Peer-Reviewed Journal)
- LXX. **Farklı Asitlikteki Yoğurtlardan Torba Yoğurdu Üretimi ve Natamisinin Raf Ömrü Üzerine Etkisi**  
GÜZELER N., GÜVEN M., KAÇAR A.  
Gıda, 2004 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXI. **Yağ İkame Maddeleri Kullanılarak Üretilen Enerjisi Azaltılmış Dondurmaların Kimyasal Özellikleri**  
Kaçar A., GÜZELER N.  
Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.8, no.1, pp.7-14, 2004 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXII. **Farklı Yağ Oranları ve Tatlandırıcı Kombinasyonlarının Enerjisi Azaltılmış Dondurmaların Fiziksel ve Duyusal Özelliklerine Etkileri**  
GÜZELER N., Kaçar A.  
Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.8, no.1, pp.1-6, 2004 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXIII. **Potasyum Sorbat İlaveseinin Yoğurtların Fizikokimyasal ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkileri**  
Gölge Ö., GÜZELER N.



- Ç.Ü.Z.F. Dergisi, vol.18, no.4, pp.35-44, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXIV. **Natamisin İlavesinin Yoğurtların Fizikokimyasal ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkileri**  
Gölge Ö., GÜZELER N.  
Ç.Ü.Z.F. Dergisi, vol.18, no.4, pp.25-34, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXV. **Tuzlu Yoğurtların Besin Değerleri ve Mineral İçerikleri**  
GÜZELER N., SAY D.  
Ç.Ü.Z.F. Dergisi, vol.18, no.3, pp.115-122, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXVI. **Milk Production and Dairy Industry in Turkey**  
GÜZELER N., KEÇELİ MUTLU T.  
Ç.Ü.Z.F. Dergisi, vol.18, no.1, pp.65-72, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXVII. **Tuzlu Yoğurt Üretimi Üzerine Bir Araştırma**  
GÜZELER N., SAY D.  
Gıda, vol.28, no.1, pp.31-37, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXVIII. **Türkiye Süt Endüstrisinde Yeni Ürünler**  
GÜZELER N., Mayadalı Y.  
Dünya Gıda Dergisi, no.9, pp.75-80, 2002 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXIX. **Peynir Üretiminde Süt Pıhtılaştırıcı Enzimlerin Rollerini**  
GÜZELER N., YAŞAR K.  
Gıda Teknolojisi Dergisi, vol.6, no.9, pp.33-40, 2002 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXX. **Peynir Üretiminde Kullanılan Süt Pıhtılaştırıcı Enzimler**  
GÜZELER N., YAŞAR K.  
Ç.Ü.Z.F. Dergisi, vol.17, no.3, pp.21-30, 2002 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXXI. **Yapay Tatlandırıcılar ve Süt Endüstrisinde Kullanımı**  
GÜZELER N., YAŞAR K.  
Dünya Gıda Dergisi, no.5, pp.76-81, 2002 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXXII. **Stabilizatör Kullanımının Ve Pastörizasyon Normunun Dayanıklı Yoğurtların Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri**  
GÜVEN M., ERGINKAYA Z., KARACA O. B., VAR ÖNGEL I., GÜZELER N., Kaçar A., Aksan E., HAYALOĞLU A. A.  
Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2002 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXXIII. **Siyah Alaca İnek Sütlerinin Enerji Değeri ve Mineral Madde Miktarı**  
GÜZELER N., SAY D.  
Ç.Ü.Z.F. Dergisi, vol.16, no.1, pp.1-8, 2001 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXXIV. **Adana`da Satılan Çiğ Sütlerin Bazı Özellikleri**  
GÜZELER N., GÜVEN M., Konar A.  
Ç.Ü.Z.F. Dergisi, vol.13, no.4, pp.187-196, 1998 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXXV. **Şanlıurfa`da Üretilen Yoğurtların Standartlara Uygunluğunun Araştırılması**  
GÜZELER N., Akın M. S., Atasoy F.  
Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.2, no.4, pp.117-126, 1998 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXXVI. **Adana`da Satılan Yoğurtların Bileşimi ve Enerji Miktarı**  
GÜZELER N.  
Ç.Ü.Z.F. Dergisi, vol.13, no.4, pp.69-78, 1998 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXXVII. **Peynirde Tuz ve Tuzlama Yöntemleri**  
GÜZELER N., Akın M. S.  
Ç.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.11, no.4, pp.58-67, 1996 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXXVIII. **Süt Teknolojisinde Kullanılan Katkı Maddeleri-II**  
GÜZELER N.  
Ç.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.11, no.4, pp.48-57, 1996 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXXIX. **Süt Teknolojisinde Kullanılan Katkı Maddeleri-I**  
GÜZELER N.  
Ç.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.11, no.4, pp.38-47, 1996 (Peer-Reviewed Journal)
- XC. **Yetersiz ve Dengesiz Beslenme Konusunda Neler Yapabiliriz?**

GÜZELER N.

Gıda ve Teknoloji Dergisi, vol.1, no.5, pp.28-34, 1996 (Peer-Reviewed Journal)

- XCII. **Hidrojen Peroksit, Isıl İşlem Uygulamaları ve Olgunlaşma Süresinin Beyaz Peynirin Kimyasal Niteliğine Etkisi**  
GÜZELER N., Konar A., KLEEBERGER A.  
Gıda Dergisi, vol.21, no.2, pp.109-117, 1996 (Peer-Reviewed Journal)
- XCIII. **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, vol.11, no.2, pp.75-90, 1996 (Peer-Reviewed Journal)
- XCIV. **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, vol.20, no.1, pp.1-7, 1996 (Scopus)
- XCV. **Hidrojen Peroksit ve Peynir Teknolojisinde Kullanılması**  
Konar A., GÜZELER N.  
Gıda Dergisi, vol.20, no.2, pp.107-111, 1995 (Peer-Reviewed Journal)
- XCVI. **Peynir İşlenecek Süte Uygulanan Farklı İşlemlerin Peynir Suyu Niteliğine Etkisi**  
GÜZELER N., Konar A.  
Gıda Dergisi, vol.20, no.3, pp.143-147, 1995 (Peer-Reviewed Journal)
- XCVII. **Beyaz Peynir Üretim Tekniği**  
Konar A., GÜZELER N., Akın M. S.  
Çiftçi Dergisi, vol.4, pp.32-33, 1991 (Peer-Reviewed Journal)
- XCVIII. **Fermente Bir Süt Ürünü; Kefir**  
Konar A., GÜZELER N.  
Ç.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.6, no.3, pp.143-154, 1991 (Peer-Reviewed Journal)
- XCVIII. **Hem Peynir Suyundan Yararlanmaya Hem de Çevreyi Korumaya Ne Dersiniz?**  
Konar A., Akın M. S., GÜZELER N.  
Çiftçi Dergisi, vol.3, pp.17-20, 1990 (Peer-Reviewed Journal)
- XCIX. **Bakteriyosinler ve Süt Teknolojisindeki Önemi**  
GÜZELER N., Konar A.  
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.5, no.4, pp.141-150, 1990 (Peer-Reviewed Journal)
- C. **Peynir Üretiminde Sütü Pıhtılaştırmada Kullanılan Proteolitik Enzimler**  
GÜZELER N., Konar A.  
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.5, no.4, pp.129-140, 1990 (Peer-Reviewed Journal)
- CI. **Dondurma Nedir?**  
Konar A., GÜZELER N., Akın M. S.  
Çiftçi Dergisi, vol.3, no.19, pp.18-20, 1990 (Peer-Reviewed Journal)
- CII. **Yoğurt Nedir? Tarihçesi, Yapımı, Besin Değeri ve Diğer Bazı Özellikleri.**  
Konar A., GÜZELER N., Akın M. S.  
Çiftçi Dergisi, vol.3, no.19, pp.25-28, 1990 (Peer-Reviewed Journal)
- CIII. **Çiğ Süt, Pastörize Süt ve Sterilize Süt Nedir? Hangisi ve Neden Tercih Edilmelidir?**  
Konar A., Akın M. S., GÜZELER N.  
Çiftçi Dergisi, vol.3, no.17, pp.21-25, 1990 (Peer-Reviewed Journal)
- CIV. **Sağlıklı Süt Elde Etmek İçin Neler Yapılabilir?**  
Konar A., GÜZELER N.  
Çiftçi Dergisi, vol.2, no.12, pp.30-32, 1989 (Peer-Reviewed Journal)
- CV. **UHT Süt Üretim Tekniği ve Araştırılan Bazı Sorunlar**  
Konar A., GÜZELER N.  
Gıda Dergisi, vol.14, no.5, pp.289-293, 1989 (Peer-Reviewed Journal)
- CVI. **Beyaz Peynir Hataları ve Alınabilecek Önlemler**

Konar A., GÜZELER N.

Çiftçi Dergisi, vol.2, pp.26-27, 1989 (Peer-Reviewed Journal)

**CVII. Kefir Nedir, Nasıl Yapılır?**

GÜZELER N.

Çiftçi Dergisi, vol.1, no.5, pp.28-29, 1987 (Peer-Reviewed Journal)

## **Books**

**I. Hatay Bölgesinde Üretilen Peynirler**

ÇAYIR M. S., SAY D., GÜZELER N.

in: Türkiye’de Mühendislik Alanında Akademik Çalışmalar, Sinan Aydın, Editor, İksad, pp.163-207, 2019

## **Papers Published in Refereed Scientific Meetings**

**I. Kahramanmaraş İlinde Coğrafi İşaret Potansiyeline Sahip Bazı Gıdalar**

Gök S., BENLİ H., GÜZELER N.

International Aegean Conferences on Innovation Technologies & Engineering-VII, İzmir, Turkey, 26 - 27 April 2023, pp.246-261

**II. PROPERTIES AND PRODUCTION OF CERKEZ CHEESE**

Parlak Y., Güzeler N.

5TH INTERNATIONAL ERCİYES CONFERENCE ON SCIENTIFIC RESEARCH, Kayseri, Turkey, 1 - 02 September 2021

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

GÜZELER N., ÖZBEK Ç.

ISTANBUL International Modern Scientific Research Congress, İstanbul, Turkey, 4 - 05 June 2021, pp.386-400

**IV. USAGE POSSIBILITIES OF SODIUM CASINATE IN THE DAIRY INDUSTRY**

ÖZBEK Ç., GÜZELER N.

ISTANBUL International Modern Scientific Research Congress, İstanbul, Turkey, 4 - 05 June 2021, pp.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, Azerbaijan, 1 - 02 June 2021, pp.188-189

**VI. ARDAHAN, KARS İLLERİNDE ÜRETELEN 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, Azerbaijan, 01 June 2021, pp.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, United States Of America, 2 - 04 May 2021, pp.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, United States Of America, 02 May 2021, pp.376-387

**IX. Anadolu Tulum Peynirleri**

KALENDER M., GÜZELER N.

4th International New York Conference on Evolving Trends in Interdisciplinary Research Practices, New York, United States Of America, 13 - 15 November 2020, pp.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, United States Of America, 13 - 15 November 2020, pp.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, United States Of America, 13 - 15 November 2020, pp.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, United States Of America, 13 - 15 November 2020, pp.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, United States Of America, 13 - 15 November 2020, pp.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, New York, United States Of America, 13 - 15 November 2020, pp.95-107
- XV. **Recent Situation of School Milk Programm in Turkey**  
GÜZELER N., ARI E.  
FIFTH INTERNATIONAL MEDITERRANEAN CONGRESS ON NATURAL SCIENCES, HEALTH SCIENCES AND ENGINEERING, Budapest, Hungary, 10 - 12 September 2019, vol.3, pp.131-142
- XVI. **Hatay Mutfağında Suriye Göçünün Etkisi**  
ÇAYIR M. S., GÜZELER N.  
3. ULUSLARARASI AKDENİZ SEMPOZYUMU, Mersin, Turkey, 31 October - 02 November 2019, pp.259-273
- XVII. **Hatay İlinde Üretilen Suriye Peynirleri**  
ÇAYIR M. S., GÜZELER N., KOBOYEVA F.  
3. ULUSLARARASI AKDENİZ SEMPOZYUMU, Mersin, Turkey, 31 October - 02 November 2019, pp.246-258
- XVIII. **Kars Ardahan İllerinde Üretilen Geleneksel Peynirler**  
GÜZELER N., KOBOYEVA F.  
1. ULUSLARARASI GAP GIDA , TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ, Şanlıurfa, Turkey, 29 November - 01 December 2019, pp.64-82
- XIX. **Telemesi Basılarak Üretilen Anadolu Peynirleri**  
SAY D., GÜZELER N., KALENDER M.  
1. ULUSLARARASI GAP GIDA, TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ, Şanlıurfa, Turkey, 29 November - 01 December 2019, pp.400-407
- XX. **Traditional Cheese Desserts and Künefe**  
GÜZELER N., ÇAY A. R., KOBOYEVA F.  
INTERNATIONAL BIOLOGICAL, AGRICULTURAL AND LIFE SCIENCE CONGRESS 2019, Lviv, Ukraine, 7 - 08 November 2019, pp.186-201
- XXI. **TELEMESİ BASILARAK ÜRETİLEN ANADOLU PEYNİRLERİ**  
SAY D., GÜZELER N., KALENDER M.  
1. ULUSLARARASI GAP GIDA, TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ, Şanlıurfa, Turkey, 29 November - 01 December 2019, pp.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, Ukraine, 7 - 08 November 2019, pp.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, Hungary, 10 - 12 September 2019, pp.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, Hungary, 10 - 12 September 2019, pp.139-140
- XXV. **Cappadocia Region and Its Traditional Dairy Products**  
ESEN M. K., GÜZELER N.  
INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRONOMY AND FOOD SCIENCE TECHNOLOGY, 20 June 2019
- XXVI. **Çukurova ve Doğu Akdeniz Bölgesinde Coğrafi İşaret Kapsamında Değerlendirilen Gıdalar**  
SAY D., GÜZELER N.  
3RD INTERNATIONAL CONGRESS OF APPLIED SCIENCES, Sivas, Turkey, 28 - 30 June 2019
- XXVII. **Gastronomi Kenti Hatay'da Üretilen Peynirler**  
ÇAYIR M. S., SAY D., GÜZELER N.  
3RD INTERNATIONAL CONGRESS OF APPLIED SCIENCES, Sivas, Turkey, 28 - 30 June 2019, pp.33
- XXVIII. **Production Method and Some Properties of Kolot Cheese**  
PARLAK Y., GÜZELER N.  
INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRONOMY AND FOOD SCIENCE TECHNOLOGY, İstanbul, Turkey, 20 - 21 June  
2019, pp.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, Turkey, 20 - 21 June  
2019, pp.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, Turkey, 20 June  
2019, pp.69-81
- XXXI. **Peynir Üretiminde Stabilizatör Kullanımı**  
GÜZELER N., ÖZBEK Ç.  
II. Uluslararası Akdeniz Sempozyumu, Mersin, Turkey, 23 - 25 May 2019, pp.234-247
- XXXII. **Mikrobiyal Transglutaminaz Enzimi Kullanımının Hatay Peynirinin Proteolitik Özellikleri Üzerine Etkileri**  
GÜZELER N., Mert H., ÖZBEK Ç.  
II. Uluslararası Akdeniz Sempozyumu, Mersin, Turkey, 23 - 25 May 2019, pp.84-95
- XXXIII. **Hatay Bölgesinde Yoğurttan Yapılan Süt Ürünleri**  
SAY D., ÇAYIR M. S., GÜZELER N.  
2. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ, İzmir, Turkey, 25 - 26 December 2019, pp.85-86
- XXXIV. **Türkiye Süt Endüstrisinde Transglutaminaz Enzimi Kullanımı**  
GÜZELER N., Mert H., ÖZBEK Ç.  
III. Uluslararası AVRASYA Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Gaziantep, Turkey, 4 - 07 April 2019, pp.479-492
- XXXV. **Türkiye'de Coğrafi İşaretli Süt Ürünleri**  
GÜZELER N., ARI E., ÖZBEK Ç.  
III. Uluslararası AVRASYA Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Gaziantep, Turkey, 4 - 07 April 2019, pp.468-478
- XXXVI. **Çukurova bölgesi manda sütlerinin bazı kalite özellikleri**  
GÜZELER N., KALENDER M., ÖZBEK Ç.  
2. uluslararası hayvansal gıdalar kongresi, Bafra, Cyprus (Kkct), 8 - 11 November 2018, pp.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, Cyprus (Kkct), 8 - 11 November 2018, pp.45-46

- XXXVIII. **Türk Mutfağında Kahvaltı Kültürü**  
SAY D., ESEN M. K., GÜZELER N.  
1. Uluslararası Akdeniz Sempozyumu,, Mersin, Turkey, 1 - 03 November 2018, pp.37-55
- XXXIX. **Ege Mutfağından Yemeklik Bitkiler**  
GÜZELER N., ÖZBEK Ç.  
1. Uluslararası Akdeniz Sempozyumu,, Mersin, Turkey, 1 - 03 November 2018, pp.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, Turkey, 4 - 05 May 2018, pp.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, Turkey, 5 - 08 July 2018, pp.127
- XLII. **Frozen Yogurt Properties and Its Production Method.**  
GÜZELER N., ÖZBEK Ç., KALENDER M.  
4th International Agriculture Congress, Nevşehir, Turkey, 5 - 08 July 2018, pp.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 June 2018, pp.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 June 2018, pp.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, Montenegro, 26 - 30 June 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 May 2018
- XLVII. **Bebek Beslenmesi ve Endüstriyel Mamalar**  
GÜZELER N., KOBOYEVA F., KILINÇLI B., ESEN M. K.  
17. ULUSLARARASI DOĞU AKDENİZ AİLE HEKİMLİĞİ KONGRESİ, Adana, Turkey, 10 - 13 May 2018, pp.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, Turkey, 10 - 13 May 2018, pp.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, Turkey, 10 - 13 May 2018, pp.914-915
- L. **Bitkisel Sütler**  
GÜZELER N., ESEN M. K.  
2. Uluslararası Multidisipliner Çalışmaları Kongresi, Adana, Turkey, 4 - 05 May 2018, pp.995
- LI. **Peyniraltı Suyu Tozu Kullanımının Kefir Yoğurdunun Özellikleri Üzerine Etkisi**  
GÜZELER N., ESEN M. K.  
2. Uluslararası Multidisipliner Çalışmaları Kongresi, Adana, Turkey, 4 - 05 May 2018, pp.958
- LII. **Türk Mutfak Kültüründe Geleneksel İçecekler**  
SAY D., GÜZELER N., ÖZBEK Ç.  
2. Uluslararası Multidisipliner Çalışmaları Kongresi, Adana, Turkey, 4 - 05 May 2018, pp.430
- LIII. **Bolu'da Üretilen Kurutlarının Bazı Kalite Özellikleri**  
GÜZELER N., PARLAK Y., KALENDER M., KOBOYEVA F.

2. Uluslararası Multidisipliner Çalışmaları Kongresi, Adana, Turkey, 4 - 05 May 2018, pp.922

- LIV. **Local Cheese Varieties in the Mediterranean Region**  
GÜZELER N., Kılınçlı B.  
1. International GAP Agriculture and Livestock Congress, Şanlıurfa, Turkey, 25 - 27 April 2018, pp.55
- LV. **Traditional Foods and Culinary Culture of Mersin Province**  
GÜZELER N., ÖZBEK Ç.  
1. International GAP Agriculture and Livestock Congress, Şanlıurfa, Turkey, 25 - 27 April 2018, pp.541
- LVI. **Whey and Whey Protein**  
GÜZELER N., ESEN M. K.  
1. International GAP Agriculture and Livestock Congress, Şanlıurfa, Turkey, 25 - 27 April 2018, pp.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, Turkey, 25 - 27 April 2018, pp.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 November 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 November 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, Romania, 9 - 10 November 2017, pp.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, Romania, 9 - 10 November 2017, pp.14
- LXII. **Conceptual Analysis of Street Flavors of Turkey**  
GÜZELER N., ÖZBEK Ç.  
The 13th ANNUAL MEETING "DURABLE AGRICULTURE \_ AGRICULTURE OF THE FUTURE", Craiova, Romania, 9 - 10 November 2017, pp.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, Romania, 9 - 10 November 2017, pp.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, Romania, 9 - 10 November 2017, pp.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, Azerbaijan, 29 September - 01 October 2017, pp.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 October 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, Turkey, 25 - 27 October 2017, pp.582-586
- LXVIII. **Yörüklerde Yemek Kültürü ve Yörük Yemekleri**  
KALENDER M., GÜZELER N.  
2nd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2017), Adana, Turkey, 25 - 27 October 2017, pp.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, Turkey, 25 - 27 October 2017, pp.1240-1244
- LXX. **Yörüklerde Yemek Kültürü ve Yörük Yemekler??**  
KALENDER M., GÜZELER N.  
2nd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2017), Adana, Turkey, 25 - 27 October 2017, pp.755-759
- LXXI. **Functional Properties and Nutritional Quality Of Whey Proteins**  
SOLTANI M., SAY D., GÜZELER N.  
International Congress of Health and Environment, Adana, Turkey, 23 - 25 October 2017, pp.317
- LXXII. **Microorganisms are Caused Deterioration of Milk Puddings**  
GÜZELER N., ESMEK E. M.  
International Congress of Health and Environment, Adana, Turkey, 23 - 25 October 2017, pp.325
- LXXIII. **Cuisine Culture in Osmaniye**  
GÜZELER N., ESMEK E. M.  
International Congress of Health and Environment, Adana, Turkey, 23 - 25 October 2017, pp.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, Turkey, 12 - 13 October 2017, pp.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, Turkey, 12 - 13 October 2017, pp.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, Azerbaijan, 29 September - 01 October 2017, pp.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, Azerbaijan, 29 - 30 September 2017, vol.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, Lithuania, 10 - 13 September 2017, pp.73
- LXXIX. **Physicochemical Properties of Kurut Produced in Turkey**  
GÜZELER N., KALENDER M., KOBOYEVA F.  
4th North and East European Congress on Food, Kaunas, Lithuania, 10 - 13 September 2017, pp.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, Lithuania, 10 - 13 September 2017, pp.73
- LXXXI. **Traditional Fermented Dairy Product: Kurut**  
GÜZELER N., KALENDER M., KOBOYEVA F.  
4th North and East European Congress on Food, Kaunas, Lithuania, 10 - 13 September 2017, pp.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, Switzerland, 27 - 28 July 2017, vol.19, no.7, pp.2190-2193
- LXXXIII. **Dondurarak Kurutulmuş Peyniraltı Suları Tozlarının Bazı Özellikleri**  
GÜZELER N., KALENDER M., SAY D.  
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Turkey, 25 - 26 May 2017, pp.63
- LXXXIV. **Peyniraltı suyu**  
SAY D., GÜZELER N., KALENDER M.  
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Turkey, 25 - 26 May 2017, pp.35-36
- LXXXV. **Geleneksel Süt Ürünü Kurutun Mikrobiyolojik Özellikleri**  
PARLAK Y., GÜZELER N.  
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Turkey, 25 - 26 May 2017, pp.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, Turkey, 10 - 12 May 2017, pp.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, Turkey, 10 - 12 May 2017, pp.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, Turkey, 26 - 28 October 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, Turkey, 26 - 28 October 2016, pp.759
- XC. **Usage of Chickpea in Foods and Food Processing**  
GÜZELER N., Özbek Ç., İnci D.  
1st International Mediterranean Science and Engineering Congress, Adana, Turkey, 26 - 28 October 2016, pp.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, Turkey, 26 - 28 September 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, Turkey, 26 - 28 September 2016, pp.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, Turkey, 26 - 28 September 2016, pp.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, Turkey, 26 - 28 September 2016, pp.214

**XCV. 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, Turkey, 26 - 28 September 2016, pp.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, Turkey, 26 - 28 September 2016, pp.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, Turkey, 26 - 28 September 2016, pp.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, Turkey, 26 - 28 September 2016, pp.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, Turkey, 26 - 28 September 2016, pp.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, Turkey, 15 - 17 July 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, Turkey, 15 - 17 July 2016, pp.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, Turkey, 15 - 17 July 2016, pp.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, Turkey, 15 - 17 July 2016, pp.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, Turkey, 15 - 17 July 2016, pp.47

**CV. Nuclear Magnetic Resonance Spektrosopy Applications in Foods**

PARLAK Y., GÜZELER N.

International Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata, Greece, 7 - 09 July 2016

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

SAY D., GÜZELER N.

International Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata, Greece, 7 - 09 July 2016

**CVII. MILK JAM: DULCE DE LECHE**

- GÜZELER N., Yıldırım Ç., Arı E.  
1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata, Greece, 7 - 09 July 2016, pp.88
- CVIII. **Donkey Milk**  
GÜZELER N., Esen M. K., KOBOYEVA F.  
1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata, Greece, 7 - 09 July 2016, pp.99
- CIX. **Traditional Kes Cheeses of Turkey and Some Properties**  
KALENDER M., GÜZELER N.  
1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata, Greece, 7 - 09 July 2016, pp.94
- CX. **CECIL CHEESE**  
GÜZELER N., Yıldırım Ç.  
1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata, Greece, 7 - 09 July 2016, pp.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, Greece, 7 - 09 July 2016, vol.
- CXII. **Evaluation of Fruit and Flavor in Fermented Milk Products**  
GÜZELER N., Yıldırım Ç.  
1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata, Greece, 7 - 09 July 2016, pp.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, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.231
- CXIV. **From Past to Present Yogurt Drinks**  
Yıldırım Ç., GÜZELER N.  
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.219
- CXV. **From Past to Present Milky Drinks**  
Arı E., GÜZELER N.  
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.235
- CXVI. **Production of Traditional Lighvan Cheese**  
Mesgari F., GÜZELER N.  
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.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, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.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, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.211
- CXIX. **From Past to Present Milky Desserts**  
Yıldırım Ç., GÜZELER N.  
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.217

- CXX. **From Cheese to Cheese Powder**  
Mesgari F., GÜZELER N.  
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.611
- CXXI. **Cheesy Desserts from Turkish Cuisine**  
Arı E., GÜZELER N.  
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.234
- CXXII. **Kurutulmuş Yoğurt: Kurut ve Kashk**  
SAY D., Soltani M., GÜZELER N.  
Pamukkale Gıda Sempozyumu III Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar, Denizli, Turkey, 13 - 15 May 2015, pp.96-97
- CXXIII. **Süt Pıhtılaştırılmasında Bazı Bitkilerin Kullanılması**  
SAY D., GÜZELER N.  
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015, pp.343
- CXXIV. **Tarhana Cipsi**  
Yıldırım Ç., GÜZELER N.  
2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015, pp.76
- CXXV. **Dairy Products of Water Buffalo in Turkey**  
Yıldırım Ç., GÜZELER N.  
8th Asian Buffalo Congress, İstanbul, Turkey, 21 - 25 April 2015, pp.130
- CXXVI. **The Place of Water Buffalo In Turkey's Dairy Sector**  
Yıldırım Ç., GÜZELER N.  
8th Asian Buffalo Congress, İstanbul, Turkey, 21 - 25 April 2015, pp.129
- CXXVII. **KURUTULMUŞ YOĞURTLAR KURUT VE KASHKDRIED YOGHURTS KURUT AND KASHK**  
GÜZELER N., SAY D.  
Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, Turkey, 15 - 17 October 2015
- CXXVIII. **Şekerli Fermente Süt Ürünleri**  
Yıldırım Ç., GÜZELER N.  
3rd International Food Congress, Bursa, Turkey, 26 - 27 September 2014, pp.18
- CXXIX. **Fonksiyonel Süt Ürünleri**  
KALENDER M., Mısırlı M., GÜZELER N.  
3rd International Food Congress-Bursa, Bursa, Turkey, 26 - 27 September 2014, pp.18-19
- CXXX. **Soya ve Gıda Olarak Kullanımı**  
Altıntaş G., GÜZELER N.  
3rd International Food Congress-Bursa, Bursa, Turkey, 26 - 27 September 2014, pp.17
- CXXXI. **Gıda Boyaları ve Süt Endüstrisinde Kullanımı**  
Yıldırım Ç., GÜZELER N.  
3rd International Food Congress, Bursa, Turkey, 26 - 27 September 2014, pp.18
- CXXXII. **Süt Ürünlerinde Nisin ve Lizozim Kullanımı**  
KALENDER M., Mert H., GÜZELER N.  
3rd International Food Congress-Bursa, Bursa, Turkey, 26 - 27 September 2014, pp.19
- CXXXIII. **Salep ve Süt Endüstrisinde Kullanımı**  
SAY D., GÜZELER N.  
3rd International Food Congress, 26 - 27 September 2014, pp.21
- CXXXIV. **Salep ve Süt Endüstrisinde Kullanımı**  
SAY D., GÜZELER N.  
3rd International Food Congress-Bursa, Bursa, Turkey, 26 - 27 September 2014, pp.19
- CXXXV. **Diyet Lifleri ve Süt Ürünlerinde Kullanımı**  
KALENDER M., GÜZELER N.  
3rd International Food Congress-Bursa, Bursa, Turkey, 26 - 27 September 2014, pp.19

- CXXXVI. **Aloe Vera ve Kullanımı**  
Yıldırım Ç., GÜZELER N.  
3rd International Food Congress, Bursa, Turkey, 26 - 27 September 2014, pp.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, Turkey, 8 - 10 September 2014, pp.560
- CXXXVIII. **Kolot Peyniri**  
Parlak Y., GÜZELER N.  
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.399-403
- CXXXIX. **İran'da Üretilen Kashk ve Kashk Ürünleri**  
Soltani M., GÜZELER N.  
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.132
- CXL. **İran'da Üretilen Geleneksel Yoğurt Çeşitleri**  
Nalchi M., Mesgari F., Saydam İ., GÜZELER N.  
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.673-676
- CXLI. **Doogh Üretimi ve Üretimde Kullanılan Aromatik Bitkilerin Özellikleri**  
Mesgari F., GÜZELER N.  
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.503-506
- CXLII. **Dünden Bugüne Yoğurt ve Yoğurt Bazlı Ürünler**  
SAY D., GÜZELER N.  
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.508-511
- CXLIII. **Hatay Köy Peynirinin Fizikokimyasal Özellikleri**  
Çayır M., GÜZELER N.  
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.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, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.150
- CXLV. **Some Traditional Dairy Products of Turkey**  
GÜZELER N.  
The 2nd International Symposium on ?Traditional Foods from Adriatic to Caucasus?, Struga, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.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), Macedonia, 24 - 26 January 2013, pp.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, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.31
- CXLVIII. **Lighvan Peyniri Üretimi ve Bazı Kalite Özellikleri**  
Soltani M., SAY D., GÜZELER N.  
Türkiye 11.Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.174
- CXLIX. **Bazı Bitkisel Pıhtılaştırıcıların Sütü Pıhtılaştırma Kuvvetleri**  
Saydam İ., GÜZELER N.  
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.701
- CL. **Süt Ürünleri Üretiminde Kullanılan Bitkiler**  
SAY D., Soltani M., GÜZELER N.  
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.390-391
- CLI. **Doogh, an Iranian Fermented Dairy Beverage**  
Soltani M., SAY D., GÜZELER N.  
International Food, Agriculture and Gastronomy Congress, Antalya, Turkey, 15 - 19 February 2012, pp.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, Turkey, 15 - 19 February 2012, pp.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, Greece, 16 - 18 May 2011, pp.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, Greece, 16 May 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, Greece, 16 - 18 May 2011, pp.73-76
- CLVI. **Circassian Cheese**  
GÜZELER N., Parlak Y.  
11th Egypton Conference for Dairy Science and Technology, Cairo, Egypt, 1 - 03 November 2010, pp.117-123
- CLVII. **Function of Ultrafiltration in Dairy Industry**  
Soltani M., SAY D., GÜZELER N.  
11th Egypton Conference for Dairy Science and Technology, Cairo, Egypt, 1 - 03 November 2010, pp.611-617
- CLVIII. **Organik Süt ve Süt Ürünleri**  
SAY D., GÜZELER N.  
Türkiye 1.Organik Hayvancılık Kongresi, Gümüşhane, Turkey, 1 - 04 July 2010, pp.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, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.896-898
- CLX. **Oven Dried Keş**  
GÜZELER N., Parlak Y.  
Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.291-293
- CLXI. **Kefir**  
Soltani M., Saydam İ., GÜZELER N.  
Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.252-253
- CLXII. **Past to Present of Kaşar Cheese**  
SAY D., GÜZELER N.  
Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.66-67
- CLXIII. **Production and properties of Abaza Cheese**  
GÜZELER N., Parlak Y.  
Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.63-65
- CLXIV. **Ayran**  
Saydam İ., Soltani M., GÜZELER N.  
Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.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, Turkey, 6 - 08 October 2009, pp.137
- CLXVI. **Tarhana Üretimi ve Özellikleri**  
SOLTANI M., Mehmet Salih Ç., GÜZELER N.  
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.664
- CLXVII. **Hatay Dil Peynirinin Bazı Kalite Özellikleri**  
KARACA O. B., Saydam İ., GÜZELER N., GÜVEN M.  
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.734-738
- CLXVIII. **Tarhana Üretimi ve Özellikleri**

- Soltani M., Çayır M., GÜZELER N.  
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.664
- CLXIX. **İran'da Üretilen Kurut ve Kurut Ürünleri**  
Soltani M., GÜZELER N.  
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.137
- CLXX. **Hatay Ezme Peynirinin Bazı Kalite Özellikleri**  
KARACA O. B., Saydam İ., GÜVEN M., GÜZELER N.  
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.153-157
- CLXXI. **Çukurova Bölgesi Peynirlerinin Üretim Yöntemleri ve Bileşim Özellikleri**  
GÜZELER N., Saydam İ., KARACA O. B.  
Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Turkey, 21 - 23 May 2009, pp.95
- CLXXII. **Geleneksel Yöntemle Üretilen Kelle Peynirlerinin Mikrobiyolojik ve Kimyasal Bazı Özellikleri**  
Gölge Ö., GÜZELER N.  
Türkiye 10.Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.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, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.795-798
- CLXXIV. **Çukurova Bölgesi Süt Sanayi**  
GÜZELER N.  
I.Çukurova'da Sanayileşme ve Çevre Sempozyumu, Adana, Turkey, 30 November - 01 December 2007, pp.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, Finland, 22 - 23 January 2007, pp.7
- CLXXVI. **Natamisin'in Yoğurdun Mikrobiyolojik Kalitesine Etkisi**  
Gölge Ö., GÜZELER N., Kaçar A.  
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.757-758
- CLXXVII. **Geleneksel Bir Ürün Kaymak**  
GÜZELER N., Gölge Ö., Kaçar A.  
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 23 - 24 September 2004, pp.288-290
- CLXXVIII. **Tuzlu Yoğurt Üretimi ve Pazarlama Yapısı**  
GÜZELER N., SAY D.  
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 23 - 24 September 2004, pp.291-294
- CLXXIX. **The Effects of Using Different Production Methods and Commercial Cultures on the Microbiological Properties of Ayrın.**  
VAR I., GÜZELER N., Zorlugenç B., YAŞAR K.  
Int. Dairy Symposium, Isparta, Turkey, 24 - 28 May 2004, pp.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, Turkey, 24 - 28 May 2004, pp.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, Turkey, 24 - 28 May 2004, pp.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, Turkey, 24 - 28 May 2004, pp.250-254
- CLXXXIII. **Kaşar Peyniri ve Bazı Kalite Özellikleri**

- GÜZELER N., Kaçar A.  
III. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 2 - 05 October 2003, pp.609-624
- CLXXXIV. **Ayran Üretiminde Aroma Maddelerinin Kullanım Olanakları**  
Göze S., GÜZELER N.  
III. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 2 - 05 October 2003, pp.379-386
- CLXXXV. **Düşük Yağlı Peynir Üretiminde Kalite İyileştirici Uygulamalar**  
GÜZELER N., YAŞAR K., Hayaloğlu A. A.  
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, İzmir, Turkey, 22 - 23 May 2003, pp.201-206
- CLXXXVI. **Yoğurttan Üretilen Geleneksel Bazı Ürünler**  
GÜZELER N., SAY D.  
I. Bölgesel Öğrenci Gıda Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 18 April 2003, pp.111-115
- CLXXXVII. **Duyusal Değerlendirme**  
Kaçar A., GÜZELER N.  
I. Bölgesel Öğrenci Gıda Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 18 April 2003, pp.88-92
- :LXXXVIII. **Tuzlu Yoğurdun Mineral İçeriği ve Besin Değerleri**  
GÜZELER N., SAY D.  
Tübitak Marmara Araştırma Merkezi / Ulusal Gıda Kongresi, İstanbul, Turkey, 27 - 29 September 2002, no.1, pp.156-160
- CLXXXIX. **Farklı Asitliklerdeki Yoğurtlardan Torba Yoğurdu Üretimi Sırasında Seruma Geçen Besin Öğeleri**  
GÜZELER N., Kaçar A.  
Türkiye 7. Gıda Kongresi, Ankara, Turkey, 22 - 24 May 2002, pp.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, Turkey, 22 - 24 May 2002, pp.325-332
- CXCI. **Bazı Süt Ürünlerinin Sorbik Asit ve Benzoik Asit Miktarları ile Mikrobiyolojik Özellikleri**  
GÜZELER N., Gölge Ö.  
GAP II. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Turkey, 24 - 26 October 2001, pp.243-250
- CXCII. **Torba Yoğurtlarının Mikrobiyolojik ve Kimyasal Özellikleri**  
GÜZELER N., Kaçar A.  
XII. Biyoteknoloji Kongresi, Balıkesir, Turkey, 17 September 2001 - 21 September 2011, pp.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, Turkey, 12 - 16 October 2000, pp.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, Turkey, 12 - 16 October 2000, pp.15-20
- CXCV. **Olgunlaştırılmış Urfa Peynirlerinde Mikrobiyolojik bir Çalışma**  
GÜZELER N., VAR I., Akın M. S.  
Gaziantep Üniversitesi Gıda Mühendisliği Kongresi, Gaziantep, Turkey, 16 - 18 September 1998, pp.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, Turkey, 21 - 22 May 1998, pp.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, Turkey, 21 - 22 May 1998, pp.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, Turkey, 21 - 22 May 1998, pp.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, Turkey, 21 - 22 May 1998, pp.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, Greece, 14 May 2003, pp.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, Turkey, 9 - 11 January 1991, pp.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, Turkey, 26 - 27 November 1990, pp.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, Turkey, 4 - 06 April 1989, pp.184-197

## Other Publications

I. **Dünya Süt Zirvesi / Vilnius / Litvanya**

Artık N., Mert İ., Özder M., Yetişmeyen A., Uysal H., GÜZELER N., Şireli U. T., Dellal G.

Other, pp.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.

Other, pp.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.

Other, pp.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.

Other, pp.1-72, 2012

V. **Tradicni Turecke Mlecne Vyrobky**

GÜZELER N., KOURÍMSKA I., LAGAROVA V.

Other, pp.15-20, 2012

VI. **Some Traditional Dairy Products of Turkey. Food Safety, Quality and Nutrition Course / Czech University of Life Sciences, Prague**

GÜZELER N.

Other, pp.1-5, 2012

## Supported Projects

GÜZELER N., ÇAY A. R., Project Supported by Higher Education Institutions, Hatay Künefe Peynirinde Farklı Üretim Metotlarının Kalite Parametreleri Üzerindeki Etkisi, 2019 - 2022

GÜZELER N., ESEN M. K., Project Supported by Higher Education Institutions, Boru Tipi Künefe Peynirlerinin Kalite Özellikleri Üzerine Yağ İkamesi Olarak Peyniraltı Suyu Proteini Kullanımının ve Depolama Süresinin Etkileri, 2019 - 2021

GÜZELER N., KALENDER M., ÖZBEK Ç., Project Supported by Higher Education Institutions, Çukurova Bölgesinde Üretilen Manda Sütü ve Ürünlerinin Bazı Kalite Özellikleri, 2019 - 2021

GÜZELER N., ÖZBEK Ç., Project Supported by Higher Education Institutions, Salamurada Stabilizatör Kullanımının Yumuşak Beyaz Peynirlerin Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri, 2018 - 2021

Güzeler N., TUBITAK Project, Hızlı Destek, 2019 - 2020

GÜZELER N., KILINÇLI B., Project Supported by Higher Education Institutions, Kars Ardahan İllerinde Üretilerek Satışa Sunulan Türkmen Saçak Peynirlerinin Kalite Özellikleri, 2018 - 2020

GÜZELER N., KALENDER M., Project Supported by Higher Education Institutions, Tulum Peyniri Üretiminde Probiyotik Laktik Asit Bakterisi Kullanımının Peynirlerin Kalite Özellikleri ve Olgunlaşması Üzerine Etkileri, 2017 - 2020

GÜZELER N., KOBOYEVA F., Project Supported by Higher Education Institutions, Dağ ve Ova İşletmelerinde Farklı Mevsimlerde Üretilen Taze Kars Kaşarlarının Bazı Kalite Özellikleri, 2017 - 2019

GÜZELER N., KALENDER M., MERT H., Project Supported by Higher Education Institutions, Hatay Peynirinin Kalite Özellikleri Üzerine Mikrobiyal Transglutaminaz Enzimi Kullanımının Etkileri, 2016 - 2019

GÜZELER N., Çayır M. S., Project Supported by Higher Education Institutions, 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., Project Supported by Higher Education Institutions, 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., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Mevsimlerde Üretilen Taze Kars Kaşarlarının Bazı Kalite Özellikleri, 2017 - 2018

GÜZELER N., PARLAK Y., KOBOYEVA F., KALENDER M., Project Supported by Higher Education Institutions, Türkiye ve Diğer Ülkelerde Üretilen Kurutların Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi, 2017 - 2018

GÜZELER N., KONURAY G., ÖZBEK Ç., ARI E., Project Supported by Higher Education Institutions, Bilim İnsanı Yetiştirme ve Destekleme Projesi, 2017 - 2018

SAY D., Saydam İ. B., GÜZELER N., Project Supported by Higher Education Institutions, 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., Project Supported by Higher Education Institutions, Yoğurt Dondurmasının Özellikleri Üzerine Peyniraltı Suyu Tozu Kullanımının Etkisi, 2015 - 2018

SAY D., GÜZELER N., Project Supported by Higher Education Institutions, Some Microbiological Properties of FruitFlavored Kefir During Storage, 2017 - 2017

KARACA O. B., ERGİNKAYA Z., GÜZELER N., Project Supported by Higher Education Institutions, Cereal Based Fermented Dairy Beverage of West Africa: Degue, 2017 - 2017

GÜZELER N., ESEN M. K., Project Supported by Higher Education Institutions, Peyniraltı Suyu Tozu Kullanımının Kefir Yoğurdunun Özellikleri Üzerine Etkisi, 2017 - 2017

GÜZELER N., ARI E., ARI CIBLAK E., Project Supported by Higher Education Institutions, Nohut Kullanılarak Farklı Tür Sütlerden Üretilen Fermente Süt Ürününün Bazı Özellikleri, 2016 - 2017

GÜZELER N., Project Supported by Higher Education Institutions, FARKLI ORANLARDA KEÇİ VE İNEK SÜTÜ KULLANILARAK ÜRETİLEN DONDURMALARIN FİZİKOKİMYASAL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ, 2013 - 2017

GÜZELER N., KALENDER M., ÇAYIR M. S., Project Supported by Higher Education Institutions, Bilim İnsanı Yetiştirme ve Destekleme Projesi, 2016 - 2016

GÜZELER N., Yıldırım Ç., Project Supported by Higher Education Institutions, Yoğurt Peyniri Üretiminde Kullanılan SütYoğurt Oranının Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi, 2015 - 2016

GÜZELER N., MESGARİ F., Project Supported by Higher Education Institutions, Kurumaddesi Yükseltmiş Sütlerden Üretilen Peynirlerin Özellikleri Üzerine Kazein Oranının ve Depolama Süresinin Etkisi, 2014 - 2016

GÜZELER N., Çayır M. S., KALENDER M., Project Supported by Higher Education Institutions, Hatay ilinde üretilen Hatay Köy Peynirlerinin Üretim Karakteristikleri ve Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi, 2014 - 2016

GÜZELER N., Project Supported by Higher Education Institutions, Kefir Benzeri İçecek Üretiminde Peyniraltı Suyunun Kullanım Olanakları, 2013 - 2016

GÜZELER N., Project Supported by Higher Education Institutions, Çerkez Peynirinde İkame Tuzlarla Sodyum Miktarını Azaltma Olanakları, 2012 - 2016

GÜZELER N., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Oranlarda İnülin İlavesinin Yağı Azaltılmış Süzme Yoğurt Üretimi Üzerine Etkisi, 2012 - 2013

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

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

## **Metrics**

Publication: 337

Citation (WoS): 219

Citation (Scopus): 223

H-Index (WoS): 6

H-Index (Scopus): 6