

Prof. OYA BERKAY KARACA

Personal Information

Office Phone: [+90 322 338 6084](tel:+903223386084) Extension: 6301

Fax Phone: [+90 322 696 8404](tel:+903226968404)

Email: obkaraca@cu.edu.tr

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

Address: Çukurova Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Binası 1. Blok Zemin Kat Balcalı Yerleşkesi 01330 Sarıçam/ADANA

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0002-1131-5863

Publons / Web Of Science ResearcherID: J-2152-2018

Yoksis Researcher ID: 32041

Education Information

Doctorate, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2000 - 2007

Postgraduate, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 1996 - 2000

Undergraduate, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 1991 - 1995

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Dissertations

Doctorate, Mikrobiyel Kaynaklı Proteolitik ve Lipolitik Enzim Kullanımının Beyaz Peynirlerin Özellikleri ve Olgunlaşmaları Üzerine Etkileri, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2007

Postgraduate, Mikrobiyolojik Kaynaklı Proteolitik ve Lipolitik Enzim Kullanımının Beyaz Peynirlerin Özellikleri ve Olgunlaşma Hızları Üzerine Etkileri, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2000

Research Areas

Social Sciences and Humanities, Management, Tourism and Hotel Management, Food Engineering, Food Technology, Processing Dairy And Related Products, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Professor, Cukurova University, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, 2020 - Continues

Associate Professor, Cukurova University, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Konaklama İşletmeciliği Bölümü, 2014 - 2020

Assistant Professor, Cukurova University, Karataş Turizm İşl. Ve Otelcilik Yüksekokulu, Konaklama İşletmeciliği Bölümü, 2011 - 2014

Lecturer PhD, Cukurova University, Karataş Turizm İşl. Ve Otelcilik Yüksekokulu, Konaklama İşletmeciliği Bölümü, 2007 - 2011

Research Assistant, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1996 - 2007

Academic and Administrative Experience

Cukurova University, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Konaklama İşletmeciliği Bölümü, 2017 - Continues

Cukurova University, Konaklama İşletmeciliği Bölümü, 2012 - Continues

Courses

Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi, Undergraduate, 2016 - 2017

Proje Yönetimi, Undergraduate, 2016 - 2017

Menü Yönetimi, Undergraduate, 2016 - 2017

Hijyen ve Sanitasyon, Undergraduate, 2016 - 2017

Gıda Teknolojisi, Undergraduate, 2016 - 2017

Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Undergraduate, 2016 - 2017

İçecek Teknolojisi, Undergraduate, 2016 - 2017

Beslenme İlkeleri, Undergraduate, 2016 - 2017

Uluslararası Mutfaklar, Undergraduate, 2016 - 2017

Gastronomi Turizmi, Undergraduate, 2016 - 2017

Menü Planlama, Undergraduate, 2016 - 2017

Jury Memberships

Post Graduate, Feride DAŞNİK, Harran Üniversitesi, July, 2014

Post Graduate, KREMA YOĞURDUNUN ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE SÜT TOZU İLAVESİNİN ETKİSİ, Çukurova Üniversitesi, June, 2011

Post Graduate, DONDURARAK KURUTMA YÖNTEMİ İLE ÜRETİLEN KAŞAR PEYNİRİ TOZLARININ ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE YAĞ ORANI VE OLGUNLAŞMANIN ETKİLERİ, Gıda Mühendisliği, June, 2011

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Effects of prickly pear supplementation on physico-chemical, textural, microbiological and sensory characteristics of probiotic set yoghurts**
Azeez Khalid Albayati A., AĞÇAM E., KARACA O. B., ÖZOĞUL F.
Food Bioscience, vol.60, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Physical, chemical, and sensory attributes of low-fat, full-fat, and fat-free probiotic set yogurts fortified with fiber-rich persimmon and apple powders**
KARACA O. B., Saydam I. B., GÜVEN M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.43, no.6, 2019 (SCI-Expanded)
- III. **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)
- IV. **The impact of perceived price justice and satisfaction on loyalty: the mediating effect of revisit intention**
Cakici A. C., Akgunduz Y., YILDIRIM O.

TOURISM REVIEW, vol.74, no.3, pp.443-462, 2019 (SSCI)

- V. **Effects of Proteolytic and Lipolytic Enzyme Supplementations on Lipolysis and Proteolysis Characteristics of White Cheeses**
KARACA O. B., GÜVEN M.
FOODS, vol.7, no.8, 2018 (SCI-Expanded)
- VI. **The Current Approaches and Challenges of Biopreservation**
Oluk C. A., KARACA O. B.
FOOD SAFETY AND PRESERVATION: MODERN BIOLOGICAL APPROACHES TO IMPROVING CONSUMER HEALTH, pp.565-597, 2018 (SCI-Expanded)
- VII. **FUNCTIONAL FOOD INGREDIENTS AND NUTRACEUTICALS, MILK PROTEINS AS NUTRACEUTICALS NANOSCIENCE AND FOOD INDUSTRY**
Oluk C. A., KARACA O. B.
NUTRACEUTICALS, vol.4, pp.715-759, 2016 (SCI-Expanded)
- VIII. **Effects of different prebiotic stabilisers and types of molasses on physicochemical, sensory, colour and mineral characteristics of probiotic set yoghurt**
Karaca O. B.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.66, no.4, pp.490-497, 2013 (SCI-Expanded)
- IX. **Textural properties and survival of Lactobacillus acidophilus, streptococcus thermophilus and Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus of probiotic set yogurts produced by prebiotic stabilizers and different molasses types**
KARACA O. B., SAYDAM I. B., Kahyaoğlu T., ÜNAL E., ERGİNKAYA Z., GÜVEN M.
Journal of Food, Agriculture and Environment, vol.11, pp.199-203, 2013 (SCI-Expanded)
- X. **Physicochemical, mineral and sensory properties of set-type yoghurts produced by addition of grape, mulberry and carob molasses (Pekmez) at different ratios**
KARACA O. B., SAYDAM I. B., GÜVEN M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.65, no.1, pp.111-117, 2012 (SCI-Expanded)
- XI. **The functional, rheological and sensory characteristics of ice creams with various fat replacers**
KARACA O. B., GÜVEN M., Yasar K., Kaya S., Kahyaoglu T.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.62, no.1, pp.93-99, 2009 (SCI-Expanded)
- XII. **Influence of rennet concentration on ripening characteristics of Halloumi cheese**
GÜVEN M., Cadun C., KARACA O. B., HAYALOĞLU A. A.
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, vol.32, no.5, pp.615-627, 2008 (SCI-Expanded)
- XIII. **Influence of fat replacers on chemical composition, proteolysis, texture profiles, meltability and sensory properties of low-fat Kasha cheese**
Sahan N., Yasar K., HAYALOĞLU A. A., KARACA O. B., Kaya A.
JOURNAL OF DAIRY RESEARCH, vol.75, no.1, pp.1-7, 2008 (SCI-Expanded)
- XIV. **Kazeinat Kullanımının Beyaz Peynir Randımanı ve Özellikleri Üzerine Etkileri**
GÜVEN M., SAYDAM İ. B., KARACA O. B.
Gıda, vol.31, no.4, pp.187-194, 2006 (SCI-Expanded)
- XV. **Effect of some fat replacers on microflora of low-fat Kasha cheese during ripening**
Var I., SAHAN N., KABAK B., YASAR K., KARACA O. B.
ARCHIV FÜR LEBENSMITTELHYGIENE, vol.56, no.5, pp.114-118, 2005 (SCI-Expanded)
- XVI. **The effect of inulin as a fat replacer on the quality of set-type low-fat yogurt manufacture**
Güven M., YAŞAR K., Karaca O. B., Hayaloğlu A. A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.58, no.3, pp.180-184, 2005 (SCI-Expanded)
- XVII. **The effects of the combined use of stabilizers containing locust bean gum and of the storage time on Kahramanmaraş-type ice creams**
Güven M., KARACA O. B., KACAR A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.56, no.4, pp.223-228, 2003 (SCI-Expanded)
- XVIII. **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)

- XIX. **The effects of varying sugar content and fruit concentration on the physical properties of vanilla and fruit ice-cream-type frozen yogurts**
Güven M., KARACA O. B.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.55, no.1, pp.27-31, 2002 (SCI-Expanded)
- XX. **Alternative salts**
Güven M., KARACA O. B.
DAIRY INDUSTRIES INTERNATIONAL, vol.66, no.7, pp.32-34, 2001 (SCI-Expanded)
- XXI. **Proteolysis levels of white cheeses salted and ripened in brines prepared from various salts**
Güven M., KARACA O. B.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.54, no.1, pp.29-33, 2001 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Girit Yemek Kültürü Doğu Akdeniz Bölgesi nde Sürdürülebilir Mu (Is Cretan Food Culture Sustained in the Eastern Mediterranean Region)**
YILDIRIM O., KARACA O. B., ÇAKICI A.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.9, no.2, pp.1416-1438, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Arap Mutfak Kültürünün Adana Gastronomi Turizminin Gelişmesindeki Yeri: Yerel Halkın Görüşleri**
KARACA O. B., YILDIRIM O.
Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, vol.24, no.1, pp.41-55, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Yöresel Yemeklere Konaklama ve Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Yer Verilme Durumu: Adana ve Mersin Bölgesinde Bir Araştırma**
YILDIRIM O., KARACA O. B., ÇAKICI A.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.6, no.4, pp.376-398, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Adana-Uluslararası Portakal Çiçeği Karnavalına Katılan Ziyaretçilerin Algı ve Memnuniyetleri.**
KARACA O. B., YILDIRIM O., ÇAKICI A.
Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, vol.14, no.37, pp.222-239, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **. Overview of The Turkish Dairy Sector**
Kırdar S. S., KARACA O. B.
INDIAN JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol.70, no.3, pp.249-255, 2017 (ESCI)
- VI. **An overview of the Turkish dairy sector**
Kırdar S. S., KARACA O. B.
INDIAN JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol.70, no.3, pp.251-257, 2017 (ESCI)
- VII. **Kültür, Din ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: Adana İli Örneği**
KARACA O. B., KARACAOĞLU S.
Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi (HÜSBED), vol.9, no.2, pp.561-584, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Geleneksel Peynirlerimizin Gastronomi Turizmindeki Önemi**
KARACA O. B.
JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES, vol.4, no.2, pp.17-39, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **The Effects of The Combined Use of Salep and Locust Bean Gum with Some Stabilisers on The Properties of Kahramanmaraş Type Ice Creams.**
KARACA O. B., GÜVEN M.
Journal of International Scientific Publications, Agriculture & Food, vol.4, pp.327-338, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Traditional Dairy Products in Hatay Province**

KARACA O. B., Kırdar S. S.

Journal of International Scientific Publications, Agriculture & Food, vol.4, pp.339-347, 2016 (Peer-Reviewed Journal)

- XI. **Geleneksel Peynirlerimizin Gastronomi Turizmindeki Önemi The Importance of Our Traditional Cheeses in Gastronomy Tourism**
KARACA O. B.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.4, no.2, pp.17-39, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **A Research on the Perceptions and Satisfaction of Local People on "Adana, International Orange Blossom Carnival"**
Yıldırım O., Karaca O. B., Çakıcı A.
APPLIED COMPUTATIONAL ELECTROMAGNETICS SOCIETY JOURNAL, vol.13, no.2, pp.50-68, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **Dairy Goat Products of East Mediterranean Region of Turkey: Künefe and Sünme Cheeses.**
KARACA O. B., Ocak S.
SCIENTIFIC PAPERS-SERIES D-ANIMAL SCIENCE, vol.LIX, pp.288-295, 2016 (ESCI)
- XIV. **Destinasyon Markalaşmasında Yerel Simgelerin Logo ve Amblemlerde Kullanılması: Muğla Araştırması**
YENİPİNAR U., YILDIRIM O.
Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi/Journal of Travel and Hospitality Management, vol.13, no.1, pp.28-46, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **Gastronomi Turizminde Otlar, Ot Yemekleri ve Sağlıkla İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme/An Evaluation on Their Relation to Health and Wild Plant Meals, Wild Edible Plants in Gastronomy Tourism**
KARACA O. B., YILDIRIM O., ÇAKICI A. C.
JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES, vol.3, no.3, pp.27-42, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **An Evaluation on Their Relation to Health and Wild Plant Meals, Wild Edible Plants in Gastronomy Tourism**
Karaca O. B., Yıldırım O., Çakıcı A.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.3, no.3, pp.27-42, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **Girit Yemek Kültürü ve Sürdürülebilirliği/Cretan Food Culture and It's Sustainability**
KARACA O. B., YILDIRIM O., ÇAKICI A. C.
JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES, vol.3, no.1, pp.3-13, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. **Girit Yemek Kültürü ve Sürdürülebilirliği**
KARACA O. B., ÇAKICI A., YILDIRIM O.
JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES, vol.3, no.1, pp.3-13, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XIX. **Effect of Commercial Lipase and Protease Enzymes from Microbiological Sources on Properties of White Cheese**
KARACA O. B., GÜVEN M.
Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi, vol.1, no.1, pp.1080-1084, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XX. **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)
- XXI. **N. Güzeler, İ.B. Saydam, O.B. Karaca, 2011. Çukurova Bölgesi Peynirlerinin Üretim Yöntemleri ve Bileşim Özellikleri. Akademik Gıda 9 (4):25-29.**
KARACA O. B.
AKADEMİK GIDA, vol.9, no.4, pp.25-29, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- XXII. **Düşük Yağ Oranlı Kahramanmaraş Tipi Dondurma Üretiminde Emülgatör Kullanımının Dondurmaların Özellikleri Üzerine Etkileri**
Güven M., KARACA O. B.
Gıda Dergisi, vol.35, no.2, pp.97-104, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIII. **Van ve Şırnak İllerinden Temin Edilen Kurutulmuş Yoğurtların (Kurut) Bileşim Özellikleri**

- GÜVEN M., KARACA O. B.
Gıda, vol.34, no.6, pp.367-372, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIV. **Yağ İkame Maddelerinin Yağ Oranı Azaltılmış Maraş Usulü Dondurmaların Özellikleri Üzerine Etkileri**
GÜVEN M., KARACA O. B., YAŞAR K.
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.23, no.1, pp.7-14, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- XXV. **The Effect of Starter Culture Level and Warming of Curd on The Properties of Semi-Hard Goat Cheese**
GÜVEN M., KARACA O. B., SAYDAM İ. B., Cadun C.
Gıda, vol.31, no.2, pp.93-99, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVI. **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)
- XXVII. **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)
- XXVIII. **Mikrobiyolojik Kaynaklı Proteolitik ve Lipolitik Enzim Kullanımının Beyaz Peynirlerin Özellikleri ve Olgunlaşma Hızları Üzerine Etkileri**
KARACA O. B., GÜVEN M.
Gıda, vol.29, no.3, pp.239-248, 2004 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIX. **Farklı Laktik Asit Kültürleriyle Üretilen Yoğurtlarda Laktik Asit Bakterilerinin Aspergillusflavus Üzerine Antifungal Etkisi**
ERGİNKAYA Z., GÜVEN M., KAVAS C., VAR I., Kabak B., KARACA O. B.
Gıda Mühendisliği Dergisi, no.7, pp.31-36, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XXX. **Farklı Stabilizörlerle Üretilen Kahramanmaraş Tipi Dondurmaların Fiziksel Kimyasal ve Duyusal Özellikleri**
GÜVEN M., KARACA O. B., Kaçar A., Hayaloğlu A. A., YAŞAR K.
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.18, no.1, pp.1-8, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXI. **Kahramanmaraş Tipi Dondurma Üretiminde Salebe Alternatif Stabilizör Olarak Keçiyoynuzu Sakızının Kullanım Olanakları.**
GÜVEN M., KARACA O. B., Kaçar A., Hayaloğlu A. A., YAŞAR K.
Gıda Teknolojisi, vol.7, no.2, pp.41-48, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXII. **Sade (Vanilyalı) Yoğurt Dondurmalarının Fiziksel ve Duyusal Özellikleri Üzerine Stabilizatörlerin Etkileri**
GÜVEN M., KARACA O. B.
Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi Dergisi, vol.2, no.3, pp.7-14, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIII. **Peynirde Olgunlaştırmanın Hızlandırılması Amacıyla Proteolitik ve Lipolitik Enzimlerin Kullanım Olanakları.**
GÜVEN M., KARACA O. B.
Dünya Gıda Dergisi, vol.9, pp.76-85, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIV. **Farklı Laktik Asit Kültürleriyle Üretilen Yoğurtlarda Laktik Asit Bakterilerinin Aspergillus Flavus Üzerine Antifungal Etkisi**
ERGİNKAYA Z., GÜVEN M., VAR ÖNGEL I., KABAK B., KARACA O. B., Canan K.
Gıda Mühendisliği Dergisi, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXV. **Farklı Yöntemlerle Kurumaddesi Artırılan Sütlerden Üretilen Yoğurtların Özellikleri**
GÜVEN M., KARACA O. B.
Gıda, vol.28, no.4, pp.429-436, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVI. **Peyniraltı Suyu Bazlı Rekonstüte Süt İle Üretilen Yoğurtların Özellikleri Üzerine Starter Kültür Oranının Etkileri**
GÜVEN M., KARACA O. B., SAYDAM İ. B., Mayadalı Y.

- Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.17, no.4, pp.73-80, 2002 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVII. **Antimikrobiyal Madde Kullanımının ve Ambalaj Materyalinin Olgunlaşma Süresince Kaşar Peynirinin Özellikleri Üzerine Etkileri**
GÜVEN M., KARACA O. B., VAR ÖNGEL I., Kaçar A., Hayaloğlu A. A.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGISİ, vol.6, pp.13-23, 2002 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVIII. **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 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIX. **Bioyoğurt Kültürünün Yoğurtların Özellikleri Üzerine Etkileri ve Depolama Süresinde Özelliklerin Değişimi**
GÜVEN M., ERGİNKAYA Z., KARACA O. B., Kaçar A., KABAK B., Canan K.
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2002 (Peer-Reviewed Journal)
- XL. **Keçiboynuzu Sakızı ile Birlikte Bazı Stabilizerlerin Kullanımlarının Kahramanmaraş Tipi Dondurmaların Özellikleri Üzerine Etkileri**
GÜVEN M., KARACA O. B., Kaçar A., Hayaloğlu A. A., YAŞAR K.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGISİ, vol.6, pp.31-38, 2002 (Peer-Reviewed Journal)
- XLI. **Beyaz Peynir Yapımında Süte Uygulanan Değişik Parametrelerin Sütün Pıhtılaşma Yeteneği İle Teleme ve Peynir altı Suyunun Bazı Özellikleri Üzerine Etkileri**
GÜVEN M., KARACA O. B., Kaçar A., Hayaloğlu A. A.
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.17, no.4, pp.91-98, 2002 (Peer-Reviewed Journal)
- XLII. **Laktoperoksidaz Sistemin Aktivasyonu ile Ve Soğutulmuş Korunan Sütlerin Mikrobiyolojik Özellikleri**
ERGİNKAYA Z., GÜVEN M., KARACA O. B.
Gıda, 2001 (Peer-Reviewed Journal)
- XLIII. **Laktoperoksidaz Sistemi Aktivasyonu ile Korunan Sütlerden Farklı Oranlarda Starter Kültür Katılarak Üretilen Yoğurtların Özellikleri.**
GÜVEN M., KARACA O. B., ERGİNKAYA Z.
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.15, no.1, pp.91-98, 2000 (Peer-Reviewed Journal)
- XLIV. **Laktoperoksidaz Sistemin Aktivasyonu İle Ve Soğutulmuş Korunan Sütlerden Farklı Oranlarda Starter Katılarak Üretilen Yoğurtların Özellikleri**
GÜVEN M., KARACA O. B., ERGİNKAYA Z.
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2000 (Peer-Reviewed Journal)
- XLV. **Peynir Üretiminde Starter Kültürler**
GÜVEN M., KARACA O. B.
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.13, no.1, pp.101-110, 1998 (Peer-Reviewed Journal)
- XLVI. **Yoğurtların Bazı Özellikleri Üzerine Antibiyotiklerin Ve Depolama Süresinin Etkileri**
GÜVEN M., ERGİNKAYA Z., KARACA O. B.
Gıda Teknolojisi, 1997 (Peer-Reviewed Journal)
- XLVII. **İnkübasyon Sıcaklığı Ve Soğutma Hızı İle Depolama Süresinin Yoğurtların Bazı Özellikleri Üzerine Etkileri**
GÜVEN M., KARACA O. B., ERGİNKAYA Z.
Gıda Ve Teknoloji dergisi, 1997 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **New Concept in Packaging: Milk Protein Edible Films**
KARACA O. B., OLUK C. A., TAŞPINAR T., GÜVEN M.
in: Health and Safety Aspects of Food Processing Technologies, Malik, A., Erginkaya, Z., Erten. H., Editor, Springer, London/Berlin , Berlin, pp.537-567, 2019
- II. **Traditional Cheeses of Mediterranean Region in Turkey**

KARACA O. B., TAŞPINAR T., GÜVEN M.

in: Traditional Cheeses from Selected Regions in Asia, Europe, and South America, Oluk, C.Karaca, O.B., , Editor, Bentham Science Publishers On The Internet, New York, pp.307-336, 2019

- III. **Hatay: Antakya Künefesi.**
KARACA O. B.
in: Bir Yerin Tabaktaki Kimliği, Melahat Yıldırım Saçılık, Samet Çevik, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.217-227, 2019
- IV. **Traditional Cheeses of Mediterranean Region, Turkey.**
KARACA O. B., TAŞPINAR T., GÜVEN M.
in: Traditional Cheeses from Selected Regions in Asia, Europe, and South America. Current Developments in Food and Nutrition Research (Volume 1), Celile Aylin Oluk, Oya Berkay KARACA, Editor, Bentham Science Publishers Pte. Ltd., pp.307-335, 2019
- V. **Brazilian Traditional Cheeses**
RIBEIRO M. C. E., BAPTISTA D. P., QUEIRS M. S., CHAVES K. S., KARACA O. B.
in: Traditional Cheeses from Selected Regions in Asia, Europe, and South America. Current Developments in Food and Nutrition Research (Volume 1), Celile Aylin OLUK, Oya BeRkay KARACA, Editor, Bentham Science Publishers Pte. Ltd., pp.84-129, 2019
- VI. **New Concept in Packaging: Milk Protein Edible Films.**
KARACA O. B., oluk c. a., TAŞPINAR T., GÜVEN M.
in: Health and Safety Aspects of Food Processing Technologies,, Abdul Malik, Zerrin Erginkaya, Hüseyin Erten, Editor, Springer, pp.537-565, 2019
- VII. **The current approaches and challenges of biopreservation.**
Oluk A., KARACA O. B.
in: Food Safety & Preservation, Grumezescu A.M., Holban, A.M, Editor, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , London, pp.565-597, 2018
- VIII. **The current approaches and challenges of biopreservation**
oluk c. a., KARACA O. B.
in: Food Safety Preservation. Modern Biological Approaches to Improving Consumer Health, Alexandru Mihai Grumezescu and Alina Maria Holban, Editor, Elsevier, London, pp.565-597, 2018
- IX. **Functional food ingredients and nutraceuticals, Milk proteins as Nutraceuticals Nanoscience and Food Industry**
Oluk C. A., KARACA O. B.
in: NanoScience in Food Chemistry as nutraceuticals, Alexandru Mihai Grumezescu, Editor, Elsevier, London, pp.715-759, 2016

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **SPECIAL DAY MEALS OF YÖRÜK CUISINE: A CULTURE RESEARCH IN ADANA AND MERSIN REGIONS OF TURKEY**
YILDIRIM O., KARACA O. B.
Silk Road International Scientific Research Conference, Lankaran, Azerbaijan, 08 December 2022, pp.594-605
- II. **Adana İlinde Arap Yemek Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme**
KARACA O. B., YILDIRIM O.
The Third International Congress on Future of Tourism: Innovation, Entrepreneurship and Sustainability, Mersin, Turkey, 26 - 28 September 2019, pp.652-660
- III. **Effects of Using of Proteolytic and Lipolytic Enzyme on Some Properties of White Cheeses.**
KARACA O. B., GÜVEN M.
The International Conference on Raw Materials to Processed Foods (RPFoods 2018), Antalya, Turkey, 11 - 13 April 2018, pp.190
- IV. **Skin ripening cheese:Turkish Tulum Cheese.**

Oluk A., GÜVEN M., Hayaloğlu A. A., KARACA O. B.

The International Conference on Raw Materials to Processed Foods (RPFoods 2018), Antalya, Turkey, 11 - 13 April 2018, pp.148-152

V. New Concept in Packaging: Whey Protein Edible Films

KARACA O. B., TAŞPINAR T.

International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Turkey, 11 - 13 April 2018, pp.193

VI. Probiotic Set Yogurts Fortified with Fiber-Rich Persimmon and Apple Powders at Different Fat Ratios.

KARACA O. B., SAYDAM İ. B., GÜVEN M.

The International Conference on Raw Materials to Processed Foods (RPFoods 2018), Antalya, Turkey, 11 - 13 April 2018, pp.67-79

VII. Some Artisanal Cheeses in Turkey: Karataş District.

KARACA O. B., Oluk A.

The International Conference on Raw Materials to Processed Foods (RPFoods 2018), Antalya, Turkey, 11 - 13 April 2018, pp.229

VIII. Adana da Çay ve Kahve Çeşitlerinin Tüketimi Üzerine Bir Araştırma

KARACA O. B., YILDIRIM O.

The First International Congress on Future of Tourism: Innovation, Entrepreneurship and Sustainability, Mersin, Turkey, 28 - 30 September 2017, pp.1345-1356

IX. ADANA'DA ÇAY VE KAHVE ÇEŞİTLERİNİN TÜKETİMİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

KARACA O. B., YILDIRIM O.

The First International Congress on Future of Tourism: Innovation, Entrepreneurship and Sustainability, Mersin, Turkey, 28 - 30 September 2017, pp.1345-1356

X. Adana Uluslararası Portakal Çiçeği Karnavalı'nın Kente Katkılarına İlişkin Paydaş Değerlendirmesi

ÇAKICI A. C., YILDIRIM O., KARACA O. B.

The First International Congress on Future of Tourism: Innovation, Entrepreneurship and Sustainability, Mersin, Turkey, 28 - 30 September 2017, pp.898-905

XI. 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

XII. Effects of different stabilizers on physicochemical and sensory properties of yogurt ice cream

TAŞPINAR T., GÜVEN M., KALENDER M., KARACA O. B.

4th North and East European Congress on Food (NEEFood 2017), Kaunas, Lithuania, 10 - 13 September 2017, pp.113

XIII. 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

XIV. Cereal based fermented dairy beverage of West Africa: Déguê.

KARACA O. B., Agani B., ERGİNKAYA Z.

4th North and East European Congress on Food, Kaunas, Lithuania, 10 - 13 September 2017, pp.72

XV. Cereal based fermented dairy beverage of West Africa: Déguê

KARACA O. B., Agani B. O., ERGİNKAYA Z.

4th North and East European Congress on Food (NEEFood), 10 - 13 September 2017

XVI. Traditional foods and their importance on tourism sector.

KARACA O. B., KONURAY G., ERGİNKAYA Z.

II. International Conference Tourism Dynamics and Trends., Sevilla, Spain, 26 - 29 June 2017, pp.562

XVII. Gastronomy tourism and foodborne disease.

KARACA O. B., KONURAY G., ERGİNKAYA Z.

II. International Conference Tourism Dynamics and Trends, Sevilla, Spain, 26 - 29 June 2017, pp.563-569

XVIII. A Framework on Vulnerability Analyses of South East Asian Countries on Goat Husbandry to Climate

Change and Food Security.

Ocak S., Gürer B., KARACA O. B.

1st International Conference on Tropical Animal Science and Production (TASP 2016), Bangkok, Thailand, 26 - 29 July 2016, vol.2, pp.189-193

- XIX. **Changes in Composition of Awassi and Saanen Colostrum During Postpartum.**
KARACA O. B., Ocak S.
1st International Conference on Tropical Animal Science and Production (TASP 2016), Bangkok, Thailand, 26 - 29 July 2016, vol.2, pp.335-338
- XX. **The Effects of The Combined Use of Salep and Locust Bean Gum with Some Stabilisers on The Properties of Kahramanmaraş Type Ice Creams**
KARACA O. B., GÜVEN M.
4th International Agriculture and Food Conference,, Elenite, Bulgaria, 20 - 24 June 2016, pp.1
- XXI. **Overview of The Turkish Dairy Sector**
Kırdar S. S., KARACA O. B.
4th International Agriculture and Food Conference, Elenite, Bulgaria, 20 - 24 June 2016, pp.3
- XXII. **Traditional Dairy Products in Hatay Province.**
KARACA O. B., Kırdar S. S.
4th International Agriculture and Food Conference, Elenite, Bulgaria, 20 - 24 June 2016, pp.2
- XXIII. **Dairy Goat Products of East Mediterranean Region of Turkey: Künefe and Sünme Cheeses.**
KARACA O. B., Ocak S.
The International Conference of the University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine of Bucharest, "Agriculture for Life, Life for Agriculture", Bucharest, Romania, 9 - 11 June 2016, pp.103
- XXIV. **INCLUSION OF LOCAL FOODS AT MENUS OF HOTELS AND RESTAURANTS OPERATING IN ADANA AND MERSİN**
YILDIRIM O., KARACA O. B., ÇAKICI A. D.
International Tourism and Hospitality Management Conference, SARAYBOSNA, Bosnia And Herzegovina, 30 September - 04 October 2015
- XXV. **Effect of Ripening Temperatures and Microbial Enzymes on Proteolysis in White Pickled Cheese**
KARACA O. B., GÜVEN M.
The 3. International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 1 - 04 October 2015
- XXVI. **Effect of ripening temperatures and microbial enzymes on proteolysis in White Pickled Cheese**
GÜVEN M., KARACA O. B.
The 3. International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.183
- XXVII. **The Traditional Cheeses Produced from Ewe's Milk in Southeast Anatolia Region of Turkey.**
Akın M. B., Akın M. S., KARACA O. B., Kırdar S. S.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.195
- XXVIII. **Inclusion of Local Foods at Menus of Hotels and Restaurants Operating in Adana and Mersin**
YILDIRIM O., KARACA O. B., Çakıcı A. C.
ITHMC- International Tourism and Hospitality Management Conference, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 30 September - 04 October 2015, pp.54
- XXIX. **Production of persimmon and apple fibers and determination of addition rate and shelf life in probiotic set yogurt production**
GÜVEN M., SAYDAM İ. B., KARACA O. B.
The 3. International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.269
- XXX. **Geographical Indication in Turkey.**
Kırdar S. S., KARACA O. B., Akın M. B., Akın M. S.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.543

- XXXI. **Changes in Composition of Ewe Colostrum During Seven Days Postpartum**
KARACA O. B., Ocak S.
Balkan Agricultural Congress (AGRIBALKAN), Edirne, Turkey, 8 - 11 September 2014, pp.334
- XXXII. **Effect of Commercial Lipase and Protease Enzymes from Microbiological Sources on Properties of White Cheese.**
KARACA O. B., GÜVEN M.
Balkan Agricultural Congress (AGRIBALKAN), Edirne, Turkey, 8 - 11 September 2014, pp.540
- XXXIII. **Changes in Composition of Goat Colostrum During Fifteen Days Postpartum**
KARACA O. B., Ocak S.
Balkan Agricultural Congress (AGRIBALKAN), Edirne, Turkey, 8 - 11 September 2014, pp.566
- XXXIV. **Traditional Fermented Milk Products in Turkey**
KARACA O. B., KIRDAR S. S.
Balkan Agricultural Congress (AGRIBALKAN), Edirne, Turkey, 8 - 11 September 2014, pp.569
- XXXV. **Sıkma Peynirinin Özellikleri Üzerine Isıl İşlem ve Pıhtılaştırma Süresinin Etkileri.**
Çelikkalek İ., GÜVEN M., KARACA O. B., SAYDAM İ. B.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.742-746
- XXXVI. **Farklı Oranlarda Tuz İçeren Salamuralarda Depolanan Çiğ ve Isıl İşlem Uygulanmış Sütten Üretilen Sünme Peynirlerinin Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özellikleri.**
Mutluer U., GÜVEN M., KARACA O. B., SAYDAM İ. B.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.750-754
- XXXVII. **Çukurova Bölgesi Süt ve Süt Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi**
KARACA O. B., Saydam İ., GÜVEN M.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu., Denizli, Turkey, 15 - 16 November 2012, pp.85
- XXXVIII. **Cheese production by adding lyophilized tomatoes**
KARACA O. B.
. 4th International Congress on Food and Nutrition together with 3rd Safe Consortium International Congress on Food Safety, İstanbul, Turkey, 12 - 14 October 2011, pp.105
- XXXIX. **Apple flavored and carbonated whey beverage production.**
KARACA O. B.
4th International Congress on Food and Nutrition together with 3rd Safe Consortium International Congress on Food Safety,, İstanbul, Turkey, 12 - 14 October 2011, pp.156
- XL. **Characterization of Proteolysis and Volatile Compounds of Comlek Cheese Sold in Central Anatolia.**
KARACA O. B.
Novel Approaches in Food Industry. International Food Congress, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011, pp.770
- XLI. **Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gıda Güvenliği: Adana ve Mersin İllerinde Faaliyet Gösteren Restoran İşletmelerine Yönelik Bir Araştırma ve Sonuçları**
YILDIRIM O., KAYA D., BİRDİR K.
11. Ulusal Turizm Kongresi, Aydın, Turkey, 2 - 05 December 2010, pp.154-168
- XLII. **Traditional Cheese Types in the Mediterranean Region of Turkey.**
KARACA O. B.
11th Egyptian Conference for Dairy Science and Technology, Cairo, Egypt, 1 - 03 November 2010, pp.133-143
- XLIII. **Types of Yoghurt and Yoghurt Base-Products in the Mediterranean Region of Turkey.**
KARACA O. B.
11th Egyptian Conference of Dairy Science and Technology,, Cairo, Egypt, 1 - 03 November 2010, pp.357-366
- XLIV. **Traditional Production Method and Properties of Kırşehir Comlek Cheese.**
KARACA O. B.
The 1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus,, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.296-298
- XLV. **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

- XLVI. **Traditional Dairy Goat Products Produced in the Mediterranean Region of Turkey**
KARACA O. B.
. XVII. International Congress of Mediterranean Federation of Health and Production of Ruminants, Perugia, Italy, 29 May 2009 - 30 May 2010, pp.11-15
- XLVII. **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
- XLVIII. **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
- XLIX. **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
- L. **Hatay Künefe Peynirinin Yapılışı ve Özellikleri.**
KARACA O. B., GÜVEN M., Mutluer U., SAYDAM İ. B.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.745-748
- LI. **Present Situation of Goat Production Sector and Some Typical Dairy Cheeses in Turkey.**
KARACA O. B.
Third Joint Meeting of the Network of Universities and Research Institutions of Animal Science of the South Eastern European Countries, Thessaloniki, Greece, 10 - 12 February 2007, pp.120-125
- LII. **The Importance of Geographical Indications and the Cheeses with Geographical Certificated in Balkans and EU Countries.**
KARACA O. B., Akın M. B., Kırdar S. S., Akın M. S.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 01 October 2005 - 04 October 2005, pp.189
- LIII. **Yozgat Yöresinde Üretilen Küp (Çanak) Peynirlerinin Yapım Tekniği ve Özellikleri**
GÜVEN M., KARACA O. B.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 23 - 24 September 2004, pp.247-249
- LIV. **Hatay Sünme Peynirinin Yapılışı, Kimyasal ve Duyusal Özellikleri**
KARACA O. B., GÜVEN M.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 23 - 24 September 2004, pp.236-241
- LV. **Çökelek Peyniri ve Çökelek Kullanılarak Yapılan Bazı Yöresel Peynir Çeşitleri**
KARACA O. B., GÜVEN M.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 23 - 24 September 2004, pp.242-246
- LVI. **Kaşar Peynirlerinin Proteoliz Düzeyleri Üzerine Farklı Ambalaj Materyali ve Olgunlaşma Süresinin Etkileri**
GÜVEN M., KARACA O. B., Kaçar A., Hayaloğlu A. A., Çürük M.
GAP III. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Turkey, 2 - 03 October 2003, pp.67-72
- LVII. **Peynirde Olgunlaşmayı Saptamada Uygulanan Analiz Yöntemleri.**
GÜVEN M., Hayaloğlu A. A., KARACA O. B., YAŞAR K.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu (SEYES 2003), İzmir, Turkey, 22 - 23 May 2003, pp.381-386
- LVIII. **Salamura Peynirlerde Tuzlamanın Mikrobiyolojik Biyokimyasal ve Fiziksel Etkileri**
GÜVEN M., Hayaloğlu A. A., KARACA O. B.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, İzmir, Turkey, 22 - 23 May 2003, pp.341-346
- LIX. **Farklı Tuzlardan Hazırlanan Salamuralarda Tuzlanan ve Olgunlaştırılan Beyaz Peynirlerin Özellikleri**
GÜVEN M., KARACA O. B., Hayaloğlu A. A.
GAP II. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Turkey, 24 - 26 October 2001, pp.401-410
- LX. **Lipolitik Enzim (Piccantase A) Kullanımının Yoğurtların Bazı Kalite Kriterleri Üzerine Etkileri.**
GÜVEN M., KARACA O. B.
Süt Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri VI. Süt ve Süt ürünleri Sempozyumu Tebliğler Kitabı, Tekirdağ, Turkey, 21 - 22 May 2000, pp.450-457

Other Publications

- I. **Hatay'ın Geleneksel Peynirleri. Gelenekten Bilime. Sthattı Dergisi**
KARACA O. B.
Other, pp.1, 2011
- II. **Lezzeti Kendi Topraklarındaki Sırda**
KARACA O. B.
Other, pp.1, 2011
- III. **Yoğurt Üretimi ve Özellikleri. Çukurova Üniversitesi, Tarımsal Yayım, Haberleşme, Araştırma ve Uygulama Merkezi, Online Dergisi, Çiftçi Broşürü**
GÜVEN M., KARACA O. B.
Other, pp.1, 2005

Supported Projects

- KARACA O. B., OLİKA M., Project Supported by Higher Education Institutions, Siyah Kuş Kirazı Aronia melanocarpa İlavésinin Yoğurtların Bazı Özellikleri Üzerine Etkileri, 2021 - 2022
- KARACA O. B., ALBAYATI A., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Oranlarda Hint İnciri (Opuntia ficus-indica) İlavésinin Probiyotik Meyveli Yoğurtların Bazı Özellikleri Üzerine Etkileri, 2018 - 2019
- KARACA O. B., ERGİNKAYA Z., GÜZELER N., Project Supported by Higher Education Institutions, Cereal Based Fermented Dairy Beverage of West Africa: Degue, 2017 - 2017
- KARACA O. B., ÇAKICI A., YILDIRIM O., Project Supported by Higher Education Institutions, Yöresel Yemeklere Konaklama ve Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Yer Verilme Durumu Adana ve Mersin Bölgesinde Bir Araştırma, 2015 - 2016
- KARACA O. B., Project Supported by Higher Education Institutions, Effects of different prebiotic stabilisers and types of molasses on physicochemical, sensory, colour and mineral characteristics of probiotic set yoghurt, 2014 - 2016
- KARACA O. B., GÜVEN M., Project Supported by Higher Education Institutions, Production of Persimmon and Apple Fibers and Determination of Addition Rate and Shelf Life in Probiotic Set Yogurt Production, 2015 - 2015
- KARACA O. B., Project Supported by Higher Education Institutions, Effect of Commercial Lipase and Protease Enzymes from Microbiological Sources on Properties of White Cheese, 2014 - 2014
- KARACA O. B., Project Supported by Higher Education Institutions, Liyofilize Domates Tozu Kullanılarak Üretilen Peynirlerin Özellikleri Üzerine Farklı Pıhtılaşma Sürelerinin Etkileri, 2012 - 2013
- KARACA O. B., TUBİTAK Project, Trabzon Hurması ve Elma Lifi İlavésinin Yağ Oranları Farklı Probiyotik Set Yoğurtların Fiziksel, Kimyasal, Reolojik, Duyusal Özellikleri ve Mineral Profili Üzerine Etkileri, 2012 - 2013
- KARACA O. B., TUBİTAK Project, Keçiboynuzu Sakızının ve Diğer Stabilizörlerle Kombine Kullanımının Kahramanmaraş Tipi Dondurmaların Fizikokimyasal ve Duyusal Nitelikleri Üzerine Etkileri, 2000 - 2002

Metrics

Publication: 141
Citation (WoS): 427
Citation (Scopus): 470
H-Index (WoS): 9
H-Index (Scopus): 9

Scholarships

YÖK-Öğretim Üyeleri İçin Yurtdışı Araştırma Bursu, University, 2013 - Continues

Awards

KARACA O. B., Tübitak Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Programı Çerçevesinde Ödüllendirme, Tübitak, March 2006

KARACA O. B., Uluslararası Yurt Dışı Yayın Yapan Öğretim Üye ve Yardımcılarının Ç.Ü. Güçlendirme Vakfı Ödül Yönetmeliđi Çerçevesinde Ödüllendirme, Çukurova Üniversitesi, May 2004

KARACA O. B., Tübitak Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Programı Çerçevesinde Ödüllendirme, Tübitak, December 2003

KARACA O. B., Uluslararası Yurt Dışı Yayın Yapan Öğretim Üye ve Yardımcılarının Ç.Ü. Güçlendirme Vakfı Ödül Yönetmeliđi Çerçevesinde Ödüllendirme, Çukurova Üniversitesi, July 2003

KARACA O. B., Tübitak Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Programı Çerçevesinde Ödüllendirme, Tübitak, July 2001

KARACA O. B., Ziraat Fakültesi, Fakülte İkinciliđi Mezuniyet Derecesi Ödülü, Çukurova Üniversitesi, June 1995

KARACA O. B., Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü Bölüm Birinciliđi Mezuniyet Derecesi Ödülü, Çukurova Üniversitesi, June 1995