

Prof. Dr. OYA BERKAY KARACA

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 322 338 6084](tel:+903223386084) Dahili: 6301

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

E-posta: obkaraca@cu.edu.tr

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

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-1131-5863

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

Yoksis Araştırmacı ID: 32041

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2000 - 2007

Yüksek Lisans, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1996 - 2000

Lisans, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1991 - 1995

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, Mikrobiyel Kaynaklı Proteolitik ve Lipolitik Enzim Kullanımının Beyaz Peynirlerin Özellikleri ve Olgunlaşmaları Üzerine Etkileri, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2007

Yüksek Lisans, Mikrobiyolojik Kaynaklı Proteolitik ve Lipolitik Enzim Kullanımının Beyaz Peynirlerin Özellikleri ve Olgunlaşma Hızları Üzerine Etkileri, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2000

Araştırma Alanları

Sosyal ve Beşeri Bilimler, İşletme, Turizm ve Otel İşletmeciliği, Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Çukurova Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, 2020 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Çukurova Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Konaklama İşletmeciliği Bölümü, 2014 - 2020

Yrd. Doç. Dr., Çukurova Üniversitesi, Karataş Turizm İşl. Ve Otelcilik Yüksekokulu, Konaklama İşletmeciliği Bölümü, 2011 - 2014

Öğretim Görevlisi Dr., Çukurova Üniversitesi, Karataş Turizm İşl. Ve Otelcilik Yüksekokulu, Konaklama İşletmeciliği Bölümü, 2007 - 2011

Araştırma Görevlisi, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1996 - 2007

Akademik İdari Deneyim

Çukurova Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Konaklama İşletmeciliği Bölümü, 2017 - Devam Ediyor

Çukurova Üniversitesi, Konaklama İşletmeciliği Bölümü, 2012 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Lisans

Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi, Lisans, 2016 - 2017

Proje Yönetimi, Lisans, 2016 - 2017

Menü Yönetimi, Lisans, 2016 - 2017

Hijyen ve Sanitasyon, Lisans, 2016 - 2017

Gıda Teknolojisi, Lisans, 2016 - 2017

Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Lisans, 2016 - 2017

İçecek Teknolojisi, Lisans, 2016 - 2017

Beslenme İlkeleri, Lisans, 2016 - 2017

Uluslararası Mutfaklar, Lisans, 2016 - 2017

Gastronomi Turizmi, Lisans, 2016 - 2017

Menü Planlama, Lisans, 2016 - 2017

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Feride DAŞNİK, Harran Üniversitesi, Temmuz, 2014

Tez Savunma (Yüksek Lisans), KREMA YOĞURDUNUN ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE SÜT TOZU İLAVESİNİN ETKİSİ, Çukurova Üniversitesi, Haziran, 2011

Tez Savunma (Yüksek Lisans), DONDURARAK KURUTMA YÖNTEMİ İLE ÜRETİLEN KAŞAR PEYNİRİ TOZLARININ ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE YAĞ ORANI VE OLGUNLAŞMANIN ETKİLERİ, Gıda Mühendisliği, Haziran, 2011

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.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, cilt.43, sa.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, cilt.8, sa.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, cilt.74, sa.3, ss.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, cilt.7, sa.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, ss.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, cilt.4, ss.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, cilt.66, sa.4, ss.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, cilt.11, ss.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, cilt.65, sa.1, ss.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, cilt.62, sa.1, ss.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, cilt.32, sa.5, ss.615-627, 2008 (SCI-Expanded)
- XIII. **Influence of fat replacers on chemical composition, proteolysis, texture profiles, meltability and sensory properties of low-fat Kasher cheese**
Sahan N., Yasar K., HAYALOĞLU A. A., KARACA O. B., Kaya A.
JOURNAL OF DAIRY RESEARCH, cilt.75, sa.1, ss.1-7, 2008 (SCI-Expanded)
- XIV. **Kazeinat Kullanımının Beyaz Peynir Randımanı ve Özellikleri Üzerine Etkileri**
GÜVEN M., SAYDAM İ. B., KARACA O. B.
Gıda, cilt.31, sa.4, ss.187-194, 2006 (SCI-Expanded)
- XV. **Effect of some fat replacers on microflora of low-fat Kasher cheese during ripening**
Var I., SAHAN N., KABAK B., YASAR K., KARACA O. B.
ARCHIV FÜR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.56, sa.5, ss.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, cilt.58, sa.3, ss.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, cilt.56, sa.4, ss.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, cilt.6, ss.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, cilt.55, sa.1, ss.27-31, 2002 (SCI-Expanded)
- XX. **Alternative salts**
Güven M., KARACA O. B.
DAIRY INDUSTRIES INTERNATIONAL, cilt.66, sa.7, ss.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, cilt.54, sa.1, ss.29-33, 2001 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.9, sa.2, ss.1416-1438, 2021 (Hakemli Dergi)
- II. **Arap Mutfak Kültürünün Adana Gastronomi Turizminin Gelişmesindeki Yeri: Yerel Halkın Görüşleri**
KARACA O. B., YILDIRIM O.
Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, cilt.24, sa.1, ss.41-55, 2020 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.6, sa.4, ss.376-398, 2018 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.14, sa.37, ss.222-239, 2017 (Hakemli Dergi)
- V. **. Overview of The Turkish Dairy Sector**
Kırdar S. S., KARACA O. B.
INDIAN JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.70, sa.3, ss.249-255, 2017 (ESCI)
- VI. **An overview of the Turkish dairy sector**
Kırdar S. S., KARACA O. B.
INDIAN JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.70, sa.3, ss.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), cilt.9, sa.2, ss.561-584, 2016 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Geleneksel Peynirlerimizin Gastronomi Turizmindeki Önemi**
KARACA O. B.
JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES, cilt.4, sa.2, ss.17-39, 2016 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.4, ss.327-338, 2016 (Hakemli Dergi)
- X. **Traditional Dairy Products in Hatay Province**
KARACA O. B., Kırdar S. S.

- Journal of International Scientific Publications, Agriculture & Food, cilt.4, ss.339-347, 2016 (Hakemli Dergi)
- XI. **Geleneksel Peynirlerimizin Gastronomi Turizmindeki Önemi The Importance of Our Traditional Cheeses in Gastronomy Tourism**
KARACA O. B.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.4, sa.2, ss.17-39, 2016 (Hakemli Dergi)
- XII. **Yerel Halkın ?Adana-Uluslararası Portakal Çiçeği Karnavalı?na Yönelik Algı ve Memnuniyetleri Üzerine Bir Araştırma**
Yıldırım O., Karaca O. B., Çakıcı A.
APPLIED COMPUTATIONAL ELECTROMAGNETICS SOCIETY JOURNAL, cilt.13, sa.2, ss.50-68, 2016 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.LIX, ss.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, cilt.13, sa.1, ss.28-46, 2016 (Hakemli Dergi)
- 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 TOURİSM AND GASTRONOMY STUDİES, cilt.3, sa.3, ss.27-42, 2015 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Gastronomi Turizminde Otlar Ot Yemekleri ve Sağlıkla İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme**
Karaca O. B., Yıldırım O., Çakıcı A.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.3, sa.3, ss.27-42, 2015 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Girit Yemek Kültürü ve Sürdürülebilirliği/Cretan Food Culture and It?s Sustainability**
KARACA O. B., YILDIRIM O., ÇAKICI A. C.
JOURNAL OF TOURİSM AND GASTRONOMY STUDİES, cilt.3, sa.1, ss.3-13, 2015 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Girit Yemek Kültürü ve Sürdürülebilirliği**
KARACA O. B., ÇAKICI A., YILDIRIM O.
JOURNAL OF TOURİSM AND GASTRONOMY STUDİES, cilt.3, sa.1, ss.3-13, 2015 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.1, sa.1, ss.1080-1084, 2014 (Hakemli Dergi)
- XX. **Çukurova Bölgesi Peynirlerinin Üretim Yöntemleri ve Bileşim Özellikleri**
GÜZELER N., Saydam İ., KARACA O. B.
AKADEMİK GIDA, cilt.9, sa.4, ss.25-29, 2011 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.9, sa.4, ss.25-29, 2011 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Düşük Yağ Oranlı Kahramanmaraş Tipi Dondurma Üretiminde Emülgatör Kullanımının Dondurmaların Özellikleri Üzerine Etkileri**
Güven M., KARACA O. B.
Gıda Dergisi, cilt.35, sa.2, ss.97-104, 2010 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **Van ve Şırnak İllerinden Temin Edilen Kurutulmuş Yoğurtların (Kurut) Bileşim Özellikleri**
GÜVEN M., KARACA O. B.
Gıda, cilt.34, sa.6, ss.367-372, 2009 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.23, sa.1, ss.7-14, 2008 (Hakemli Dergi)

- 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, cilt.31, sa.2, ss.93-99, 2006 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.20, sa.4, ss.107-114, 2005 (Hakemli Dergi)
- 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,, cilt.20, sa.4, ss.107-114, 2005 (Hakemli Dergi)
- XXVIII. **Mikrobiyolojik Kaynaklı Proteolitik ve Lipolitik Enzim Kullanımının Beyaz Peynirlerin Özellikleri ve Olgunlaşma Hızları Üzerine Etkileri**
KARACA O. B., GÜVEN M.
Gıda, cilt.29, sa.3, ss.239-248, 2004 (Hakemli Dergi)
- 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, sa.7, ss.31-36, 2003 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.18, sa.1, ss.1-8, 2003 (Hakemli Dergi)
- XXXI. **Kahramanmaraş Tipi Dondurma Üretiminde Salebe Alternatif Stabilizör Olarak Keçiboynuzu Sakızının Kullanım Olanakları.**
GÜVEN M., KARACA O. B., Kaçar A., Hayaloğlu A. A., YAŞAR K.
Gıda Teknolojisi, cilt.7, sa.2, ss.41-48, 2003 (Hakemli Dergi)
- XXXII. **Sade (Vanilyalı) Yoğurt Dondurmalarının Fiziksel ve Duyusal Özellikleri Üzerine Stabilizatörlerin Etkileri**
GÜVEN M., KARACA O. B.
Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi Dergisi, cilt.2, sa.3, ss.7-14, 2003 (Hakemli Dergi)
- XXXIII. **Peynirde Olgunlaştırmanın Hızlandırılması Amacıyla Proteolitik ve Lipolitik Enzimlerin Kullanım Olanakları.**
GÜVEN M., KARACA O. B.
Dünya Gıda Dergisi, cilt.9, ss.76-85, 2003 (Hakemli Dergi)
- 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 (Hakemli Dergi)
- XXXV. **Farklı Yöntemlerle Kurumaddesi Artırılan Sütlerden Üretilen Yoğurtların Özellikleri**
GÜVEN M., KARACA O. B.
Gıda, cilt.28, sa.4, ss.429-436, 2003 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.17, sa.4, ss.73-80, 2002 (Hakemli Dergi)
- 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 DERGİSİ, cilt.6, ss.13-23, 2002 (Hakemli Dergi)

- 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 (Hakemli Dergi)
- 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 (Hakemli Dergi)
- 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 DERGİSİ, cilt.6, ss.31-38, 2002 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.17, sa.4, ss.91-98, 2002 (Hakemli Dergi)
- XLII. **Laktoperoksidaz Sistemin Aktivasyonu ile Soğutulmuş Korunan Sütlerin Mikrobiyolojik Özellikleri**
ERGİNKAYA Z., GÜVEN M., KARACA O. B.
Gıda, 2001 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.15, sa.1, ss.91-98, 2000 (Hakemli Dergi)
- XLIV. **Laktoperoksidaz Sistemin Aktivasyonu ile Ve Soğutulmuş Korunan Sütlerden Farklı Oranlarda Starter Katılarak Üretilen Yoğurtların Özellikleri**
GÜVEN M., KARACA O. B., ERGİNKAYA Z.
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2000 (Hakemli Dergi)
- XLV. **Peynir Üretiminde Starter Kültürler**
GÜVEN M., KARACA O. B.
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.13, sa.1, ss.101-110, 1998 (Hakemli Dergi)
- XLVI. **Yoğurtların Bazı Özellikleri Üzerine Antibiyotiklerin Ve Depolama Süresinin Etkileri**
GÜVEN M., ERGİNKAYA Z., KARACA O. B.
Gıda Teknolojisi, 1997 (Hakemli Dergi)
- 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 (Hakemli Dergi)

Kitaplar

- I. **New Concept in Packaging: Milk Protein Edible Films**
KARACA O. B., OLUK C. A., TAŞPINAR T., GÜVEN M.
Health and Safety Aspects of Food Processing Technologies, Malik, A., Erginkaya, Z., Erten. H., Editör, Springer, London/Berlin , Berlin, ss.537-567, 2019
- II. **Traditional Cheeses of Mediterranean Region in Turkey**
KARACA O. B., TAŞPINAR T., GÜVEN M.
Traditional Cheeses from Selected Regions in Asia, Europe, and South America, Oluk, C.Karaca, O.B., , Editör, Bentham Science Publishers On The Internet, New York, ss.307-336, 2019
- III. **Hatay: Antakya Künefesi.**

KARACA O. B.

Bir Yerin Tabaktaki Kimliği, Melahat Yıldırım Saçılık, Samet Çevik, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.217-227, 2019

IV. Traditional Cheeses of Mediterranean Region, Turkey.

KARACA O. B., TAŞPINAR T., GÜVEN M.

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, Editör, Bentham Science Publishers Pte. Ltd., ss.307-335, 2019

V. Brazilian Traditional Cheeses

RIBEIRO M. C. E., BAPTISTA D. P., QUEIRS M. S., CHAVES K. S., KARACA O. B.

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, Editör, Bentham Science Publishers Pte. Ltd., ss.84-129, 2019

VI. New Concept in Packaging: Milk Protein Edible Films.

KARACA O. B., oluk c. a., TAŞPINAR T., GÜVEN M.

Health and Safety Aspects of Food Processing Technologies., Abdul Malik, Zerrin Erginkaya, Hüseyin Erten, Editör, Springer, ss.537-565, 2019

VII. The current approaches and challenges of biopreservation.

Oluk A., KARACA O. B.

Food Safety & Preservation, Grumezescu A.M., Holban, A.M, Editör, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , London, ss.565-597, 2018

VIII. The current approaches and challenges of biopreservation

oluk c. a., KARACA O. B.

Food Safety Preservation. Modern Biological Approaches to Improving Consumer Health, Alexandru Mihai Grumezescu and Alina Maria Holban, Editör, Elsevier, London, ss.565-597, 2018

IX. Functional food ingredients and nutraceuticals, Milk proteins as Nutraceuticals Nanoscience and Food Industry

Oluk C. A., KARACA O. B.

NanoScience in Food Chemistry as nutraceuticals, Alexandru Mihai Grumezescu, Editör, Elsevier, London, ss.715-759, 2016

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

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, Azerbaycan, 08 Aralık 2022, ss.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, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2019, ss.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, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.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, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.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, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.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, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.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, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.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, Türkiye, 28 - 30 Eylül 2017, ss.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, Türkiye, 28 - 30 Eylül 2017, ss.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, Türkiye, 28 - 30 Eylül 2017, ss.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, Litvanya, 10 - 13 Eylül 2017, ss.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, Litvanya, 10 - 13 Eylül 2017, ss.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, Litvanya, 10 - 13 Eylül 2017, ss.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, Litvanya, 10 - 13 Eylül 2017, ss.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 Eylül 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, İspanya, 26 - 29 Haziran 2017, ss.562
- XVII. **Gastronomy tourism and foodborne disease.**
KARACA O. B., KONURAY G., ERGİNKAYA Z.
II. International Conference Tourism Dynamics and Trends, Sevilla, İspanya, 26 - 29 Haziran 2017, ss.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, Tayland, 26 - 29 Temmuz 2016, cilt.2, ss.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, Tayland, 26 - 29

Temmuz 2016, cilt.2, ss.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, Bulgaristan, 20 - 24 Haziran 2016, ss.1
- XXI. **Overview of The Turkish Dairy Sector**
Kırdar S. S., KARACA O. B.
4th International Agriculture and Food Conference, Elenite, Bulgaristan, 20 - 24 Haziran 2016, ss.3
- XXII. **Traditional Dairy Products in Hatay Province.**
KARACA O. B., Kırdar S. S.
4th International Agriculture and Food Conference, Elenite, Bulgaristan, 20 - 24 Haziran 2016, ss.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, Romanya, 9 - 11 Haziran 2016, ss.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, Bosna-Hersek, 30 Eylül - 04 Ekim 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 Ekim 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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.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, Bosna-Hersek, 30 Eylül - 04 Ekim 2015, ss.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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.543
- XXXI. **Changes in Composition of Ewe Colostrum During Seven Days Postpartum**
KARACA O. B., Ocak S.
Balkan Agricultural Congress (AGRIBALKAN), Edirne, Türkiye, 8 - 11 Eylül 2014, ss.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, Türkiye, 8 - 11 Eylül 2014, ss.540

- XXXIII. **Changes in Composition of Goat Colostrum During Fifteen Days Postpartum**
KARACA O. B., Ocak S.
Balkan Agricultural Congress (AGRIBALKAN), Edirne, Türkiye, 8 - 11 Eylül 2014, ss.566
- XXXIV. **Traditional Fermented Milk Products in Turkey**
KARACA O. B., KIRDAR S. S.
Balkan Agricultural Congress (AGRIBALKAN), Edirne, Türkiye, 8 - 11 Eylül 2014, ss.569
- XXXV. **Sıkma Peynirinin Özellikleri Üzerine Isıl İşlem ve Pıhtılaşma Süresinin Etkileri.**
Çelikkbilek İ., GÜVEN M., KARACA O. B., SAYDAM İ. B.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.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, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.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, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012, ss.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, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011, ss.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, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011, ss.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, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.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, Türkiye, 2 - 05 Aralık 2010, ss.154-168
- XLII. **Traditional Cheese Types in the Mediterranean Region of Turkey.**
KARACA O. B.
11th Egyptian Conference for Dairy Science and Technology, Cairo, Mısır, 1 - 03 Kasım 2010, ss.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, Mısır, 1 - 03 Kasım 2010, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.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, Türkiye, 6 - 08 Ekim 2009, ss.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, İtalya, 29 Mayıs 2009 - 30 Mayıs 2010, ss.11-15
- XLVII. **Hatay Ezme Peynirinin Bazı Kalite Özellikleri**
KARACA O. B., Saydam İ., GÜVEN M., GÜZELER N.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.153-157

- XLVIII. Hatay Dil Peynirinin Bazı Kalite Özellikleri**
KARACA O. B., Saydam İ., GÜZELER N., GÜVEN M.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.734-738
- XLIX. Çukurova Bölgesi Peynirlerinin Üretim Yöntemleri ve Bileşim Özellikleri**
GÜZELER N., Saydam İ., KARACA O. B.
Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.95
- L. Hatay Künefe Peynirinin Yapılışı ve Özellikleri.**
KARACA O. B., GÜVEN M., Mutluer U., SAYDAM İ. B.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.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, Yunanistan, 10 - 12 Şubat 2007, ss.120-125
- LII. The Importance of Geographical Indications and the Cheeses with Geographical Certificated in Balkans and EU Countries.**
KARACA O. B., Akn M. B., Kırdar S. S., Akın M. S.
The 3rd International Symposium on ?Traditional Foods from Adriatic to Caucasus?, Sarajevo, Bosna-Hersek, 01 Ekim 2005 - 04 Ekim 2015, ss.189
- LIII. Yozgat Yöresinde Üretilen Küp (Çanak) Peynirlerinin Yapım Tekniği ve Özellikleri**
GÜVEN M., KARACA O. B.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 23 - 24 Eylül 2004, ss.247-249
- LIV. Hatay Sünme Peynirinin Yapılışı, Kimyasal ve Duyusal Özellikleri**
KARACA O. B., GÜVEN M.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 23 - 24 Eylül 2004, ss.236-241
- LV. Çökelek Peyniri ve Çökelek Kullanılarak Yapılan Bazı Yöresel Peynir Çeşitleri**
KARACA O. B., GÜVEN M.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 23 - 24 Eylül 2004, ss.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, Türkiye, 2 - 03 Ekim 2003, ss.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, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2003, ss.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, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2003, ss.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, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2001, ss.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, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 2000, ss.450-457

Diğer Yayınlar

- I. Hatay'ın Geleneksel Peynirleri. Gelenekten Bilime. Süthattı Dergisi**
KARACA O. B.
Diğer, ss.1, 2011

II. Lezzeti Kendi Topraklarındaki Sırda

KARACA O. B.

Diğer, ss.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.

Diğer, ss.1, 2005

Desteklenen Projeler

KARACA O. B., OLİKA M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Siyah Kuş Kirazı Aronia melanocarpa İlavesinin Yoğurtların Bazı Özellikleri Üzerine Etkileri, 2021 - 2022

KARACA O. B., ALBAYATI A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Oranlarda Hint İnciri (Opuntia ficus-indica) İlavesinin Probiyotik Meyveli Yoğurtların Bazı Özellikleri Üzerine Etkileri, 2018 - 2019

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

KARACA O. B., ÇAKICI A., YILDIRIM O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yöresel Yemeklere Konaklama ve Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Yer Verilme Durumu Adana ve Mersin Bölgesinde Bir Araştırma, 2015 - 2016

KARACA O. B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Production of Persimmon and Apple Fibers and Determination of Addition Rate and Shelf Life in Probiotic Set Yogurt Production, 2015 - 2015

KARACA O. B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Effect of Commercial Lipase and Protease Enzymes from Microbiological Sources on Properties of White Cheese, 2014 - 2014

KARACA O. B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Liyofilize Domates Tozu Kullanılarak Üretilen Peynirlerin Özellikleri Üzerine Farklı Pıhtılaşma Sürelerinin Etkileri, 2012 - 2013

KARACA O. B., TÜBİTAK Projesi, Trabzon Hurması ve Elma Lifi İlavesinin Yağ Oranları Farklı Probiyotik Set Yoğurtların Fiziksel, Kimyasal, Reolojik, Duyusal Özellikleri ve Mineral Profili Üzerine Etkileri, 2012 - 2013

KARACA O. B., TÜBİTAK Projesi, Keçiboynuzu Sakızının ve Diğer Stabilizörlerle Kombine Kullanımının Kahramanmaraş Tipi Dondurmaların Fizikokimyasal ve Duyusal Nitelikleri Üzerine Etkileri, 2000 - 2002

Metrikler

Yayın: 141

Atf (WoS): 427

Atf (Scopus): 470

H-İndeks (WoS): 9

H-İndeks (Scopus): 9

Burslar

YÖK-Öğretim Üyeleri İçin Yurtdışı Araştırma Bursu, Üniversite, 2013 - Devam Ediyor

Avrupa Birliği LLP Erasmus Öğrenim Hareketliliği Programı Socrates-Erasmus Değişim Öğrencisi, Avrupa Birliği Komisyonu, 2005 - Devam Ediyor

Ödüller

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

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

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

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

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

KARACA O. B., Ziraat Fakültesi, Fakülte İkinciliği Mezuniyet Derecesi Ödülü, Çukurova Üniversitesi, Haziran 1995

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