

## Arş. Gör. TANSU TAŞPINAR

### Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 322 338 6084](tel:+903223386084) Dahili: 133

E-posta: [taspinar@cu.edu.tr](mailto:taspinar@cu.edu.tr)

Diğer E-posta: [tansuutaspinar@gmail.com](mailto:tansuutaspinar@gmail.com)

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

Posta Adresi: Çukurova Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 01250 ADANA

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-9791-4703

Publons / Web Of Science ResearcherID: F-3847-2018

ScopusID: 57207915112

Yoksis Araştırmacı ID: 261900

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2019 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2017 - 2019

Yüksek Lisans, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2015 - 2017

Lisans, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2011 - 2015

### Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

### Araştırma Alanları

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

### Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2017 - Devam Ediyor

### SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Description of "Ovino Belmontese", a new semisoft sheep's milk cheese processed using "Italico" cheese technology**  
Gaglio R., Garofalo G., Taşpınar T., Busetta G., Barbera M., Sutura A. M., Alfonzo A., Teresa Sardina M., Erten H., Settanni L.  
FOOD BIOSCIENCE, cilt.104450, ss.1-30, 2024 (SCI-Expanded)
- Description of Ewiss cheese, a new ewe's milk cheese processed by Swiss cheese manufacturing techniques: microbiological, physicochemical and sensory aspects.**  
Garofalo G., Taşpınar T., Busetta G., Mastrangelo S., Portolano B., Sardina M. T., Gaglio R., Erten H., Settanni L.

Journal of dairy science, 2024 (SCI-Expanded)

- III. **Investigating the potential of using aquafaba in eggless gluten-free cake production by multicriteria decision-making approach**  
Yazıcı G. N., Taşpınar T., Binokay H., Dağsuyu C., Kokangül A., Özer M. S.  
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.1, sa.1, ss.1, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **Bioactivity, volatile profile, and physicochemical properties of set-type yogurt enriched with European cranberrybush (Viburnum opulus L.) juice during storage**  
TAŞPINAR T., GÜVEN M., AĞÇAM E.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.1, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **Effect of Using Different Kinds and Ratios of Vegetable Oils on Ice Cream Quality Characteristics**  
Gueven M., Kalender M., Taşpınar T.  
FOODS, cilt.7, sa.7, 2018 (SCI-Expanded)

## **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- I. **An Overview of Plant-based Milk Alternatives**  
Yazıcı G. N., Taşpınar T., Güven M., Özer M. S.  
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, cilt.11, sa.3, ss.587-602, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. **Farklı Stabilizör Kullanımının Yoğurt Dondurmalarının Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi**  
GÜVEN M., KALENDER M., TAŞPINAR T.  
Çukurova Tarım ve Gıda Bilimleri, cilt.32, sa.2, ss.37-46, 2017 (Hakemli Dergi)

## **Kitap & Kitap Bölümleri**

- I. **Yoğurt Üretimi**  
GÜVEN M., ERGİNKAYA Z., TAŞPINAR T.  
Fermente Ürünler Teknolojisi ve Mikrobiyolojisi, Osman ERKMEN, Hüseyin Erten, Hidayet Sağlam, Editör, Nobel, Ankara, ss.95-116, 2020
- II. **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
- III. **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

## **Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar**

- I. **The Potential Use of Synbiotic Combinations in Bread—A Review**  
Yazıcı G. N., Özoğlu Ö., Taşpınar T., Yılmaz I., Özer M. S.  
The 4th International Electronic Conference on Foods Focus on Sustainable Food Systems: Current Trends and Advances, 15 - 30 Ekim 2023, cilt.26, sa.1, ss.1
- II. **Evaluation the Potential of Using Plant-Based Milk Substitutes in Ice Cream Production**  
Taşpınar T., Yazıcı G. N., Güven M.  
The 4th International Electronic Conference on Foods Focus on Sustainable Food Systems: Current Trends and Advances, 15 - 30 Ekim 2023, ss.1-6
- III. **Application of Inulin in Pasta: The Influence on Technological, Nutritional Properties, and Human**

## **Health—A Review**

Yazıcı G. N., Taşpınar T., Yılmaz I., Özer M. S.

The 4th International Electronic Conference on Foods Focus on Sustainable Food Systems: Current Trends and Advances, 15 - 30 Ekim 2023, ss.1

- IV. **Laktoz İntoleransına Sahip Tüketicilere Yönelik Laktozsuz Gıda Üretim Yöntemleri ve Güncel Yaklaşımlar**  
Yazıcı G. N., Taşpınar T., Özer M. S., Güven M.  
Türkiye 14.Gıda Kongresi, 19 - 21 Ekim 2022, ss.200-207
- V. **Yoğurt Bileşiminin Zenginleştirilmesine Yönelik Genel Bir Bakış**  
Taşpınar T., Yazıcı G. N., Güven M.  
Türkiye 14. Gıda Kongresi, 19 - 21 Ekim 2022, ss.195-199
- VI. **General Perspective and Assessment of the Potential of Utilizing Paraprobiotics in Food Products**  
Taşpınar T., Yazıcı G. N., Güven M.  
The 3rd International Electronic Conference on Foods: Food, Microbiome, and Health - A Celebration of the 10th Anniversary of Foods' Impact on Our Wellbeing session Food Formulations - Novel Ingredients and Food Additives, 1 - 15 Ekim 2022, ss.1-7
- VII. **Aquafaba: A Multifunctional Ingredient in Food Production**  
YAZICI G. N., TAŞPINAR T., ÖZER M. S.  
The 3rd International Electronic Conference on Foods: Food, Microbiome, and Health - A Celebration of the 10th Anniversary of Foods' Impact on Our Wellbeing session Food Formulations - Novel Ingredients and Food Additives, 09 Eylül 2022
- VIII. **Plant-Based Milk Substitutes as a Carrier of Probiotic Sources**  
Taşpınar T., Güven M.  
3RD WORLD CONFERENCE ON SUSTAINABLE LIFE SCIENCES, 19 Ekim 2021, ss.58-68
- IX. **Plant-Based Dairy Alternatives: The Factors and Tendency of Consumers for Buying**  
Taşpınar T., Güven M.  
3RD WORLD CONFERENCE ON SUSTAINABLE LIFE SCIENCES, 19 Ekim 2021, ss.57
- X. **Non-Thermal Processing of Milk and Dairy Products**  
Taspınar T., Güven M.  
14th Scientific Conference of the Bulgarian Focal Point of EFSA under the motto "Sustainable science for safety food", 27 Ekim 2021, ss.36-42
- XI. **Effect of Stabilizer Usage on Quark Cheese Quality Properties**  
TAŞPINAR T., AĞÇAM E., GÜVEN M.  
IDF World Dairy Summit 2019, 23 - 26 Eylül 2019
- XII. **Bitkisel Pıhtılaştırıcı Enzim Kaynakları İle Peynir Üretimi**  
Çırak M. A., TAŞPINAR T., GÜVEN M.  
2.Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, ss.189
- XIII. **Labneli Dondurma Üretimi ve Farklı Oranlarda Kullanılan Farklı Stabilizörlerin Ürün Özellikleri Üzerine Etkileri**  
TAŞPINAR T., GÜVEN M.  
2.Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, ss.188
- XIV. **Effect of Using Different Kinds and Ratios of Vegetable Oils on Ice Cream Quality Characteristics**  
GÜVEN M., KALENDER M., TAŞPINAR T.  
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.175
- XV. **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
- XVI. **Proteomics Applications in Cheese Characterization and Recent Developments**  
GÜVEN M., TAŞPINAR T., ÇIRAK M. A.  
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.219
- XVII. **Effects of different stabilizers on physicochemical and sensory properties of yogurt ice cream**

## Desteklenen Projeler

- ÖZER M. S., YAZICI G. N., TAŞPINAR T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Bitkisel Esaslı Süt Alternatiflerinin Yumurtasız Glutensiz Kek Nitelikleri Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi, 2023 - Devam Ediyor
- GÜZELER N., TAŞPINAR T., GÜVEN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Probiyotik ve paraprobiyotik kültür ilavesiyle üretilen Beyaz peynirlerin olgunlaşma süresince bazı kalite kriterlerinin araştırılması, 2021 - Devam Ediyor
- ERTEN H., GAROFALO G., TAŞPINAR T., SETTANNÍ L., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Application of innovative production protocols and selected lactic acid bacteria for the enhancement of dairy products, 2023 - 2024
- ÖZER M. S., GÜVEN M., TAŞPINAR T., YAZICI G. N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bitkisel Bazlı Süt Alternatifleri İle Dondurma Üretiminde Nohut Aquafabası Kullanım Olanaklarının Araştırılması ve Ürün Özellikleri Üzerindeki Etkilerinin Belirlenmesi, 2022 - 2024
- ÖZER M. S., TAŞPINAR T., YAZICI G. N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Aquafabaların Yumurta İkame Maddesi Olarak Glutensiz Kek Üretiminde Kullanımı ve Bazı Kalite Nitelikleri Üzerindeki Etkilerinin Belirlenmesi, 2021 - 2023
- GÜVEN M., TAŞPINAR T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Stabilizör Kullanımının Quark Peyniri Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri, 2018 - 2020
- GÜVEN M., KALENDER M., TAŞPINAR T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Dondurmada Süt Yağı İkame Amaçlı Bitkisel Yağ Kullanımının Dondurmanın Özellikleri Üzerine Etkileri, 2018 - 2020

## Metrikler

- Yayın: 27  
Atıf (WoS): 11  
Atıf (Scopus): 15  
H-İndeks (WoS): 2  
H-İndeks (Scopus): 2

## Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

- Fermentasyon Teknolojileri ve Yenilikçi Fermente Ürünler Çalıştayı, İzleyici / Dinleyici, Adana, Türkiye, 2024
- The 4th International Electronic Conference on Foods Focus on Sustainable Food Systems: Current Trends and Advances, Katılımcı, Adana, Türkiye, 2023
- Türkiye 14. Gıda Kongresi, Katılımcı, Adana, Türkiye, 2022
2. International Conference on Research of Agriculture and Food Technologies, Katılımcı, Adana, Türkiye, 2022
- The 3rd International Electronic Conference on Foods: Food, Microbiome, and Health - A Celebration of the 10th Anniversary of Foods' Impact on Our Wellbeing session Food Formulations - Novel Ingredients and Food Additives, Katılımcı, Adana, Türkiye, 2022
- EIT Food RIS Inspire Programme Summer School in Circular Business Models, Katılımcı, Reggio Emilia, İtalya, 2021
- EIT Food-Challenge Lab Turkey Bootcamp 2021, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2021
- 14th Scientific Conference of the Bulgarian Focal Point of EFSA under the motto "Sustainable science for safety food", Katılımcı, Sofija, Bulgaristan, 2021
- EIT Food RIS Inspire Programme Fall School in Targeted Nutrition, Katılımcı, Olsztyn, Polonya, 2021
- 3rd World Conference on Sustainable Life Sciences, Katılımcı, Adana, Türkiye, 2021
- EIT Food-Skills for new product development in the food industry, Katılımcı, Warszawa, Polonya, 2021
- IDF World Dairy Summit, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2019

2.Ulusal Sütçülük Kongresi, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2019

International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2018

The First Turkish-International Circle's Workshop on Food Science and Technology, Katılımcı, Kayseri, Türkiye, 2013

## **Ödüller**

TAŞPINAR T., Takdir Belgesi, Erciyes Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dekanlığı, Haziran 2015