



Elif Dağdemir

Prof. Dr. · Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı Başkanlığı

Atatürk Üniversitesi · Ziraat Fakültesi Dekanlığı · Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanlığı · Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı Başkanlığı

ORCID: 0000-0002-5610-0188 · Scopus Yazar ID: 6505990892 · Publons / ResearcherID: LSL-7714-2024 · Google Scholar ID:

Nz_DRiKAAAAJ · YÖKSİS Araştırmacı ID: 38167

<https://akademik.atauni.edu.tr/cv/elifdag>

Genel Bakış

Görev yeri: Prof. Dr. · Ziraat Fakültesi Dekanlığı · Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanlığı · Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı Başkanlığı

Web of Science Araştırma Alanları: Food Science & Technology

Scopus Konu Alanları (ASJC): Food Science

Eğitim ve Yetkinlikler

Eğitim Bilgileri

1. **Doktora** (2001 – 2006)

Atatürk Üniversitesi · Ziraat Fakültesi Dekanlığı · Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanlığı
Türkiye

2. **Yüksek Lisans** (1999 – 2001)

Atatürk Üniversitesi · Ziraat Fakültesi Dekanlığı · Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanlığı
Türkiye

3. **Lisans** (1994 – 1998)

Atatürk Üniversitesi · Ziraat Fakültesi Dekanlığı · Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanlığı
Türkiye

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

1. **Tarımda Yapay Zeka** (2025)

Kişisel Gelişim · Türkiye

2. **Enerjide Yapay Zeka** (2025)

Kişisel Gelişim · Türkiye

3. **Sağlıkta Yapay Zeka** (2025)

Kişisel Gelişim · Türkiye

4. **Finasta Yapay Zeka** (2025)

Kişisel Gelişim · Türkiye

5. **Günlük hayatta Su Verimliliği** (2024)

Kişisel Gelişim · Türkiye

Mesleki Deneyim

Verdiği Dersler

- Peynir Teknolojisi** (2025)
Elif Dağdemir
Verdiği Ders · Yüksek Lisans
- Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi** (2025)
Elif Dağdemir
Verdiği Ders · Lisans
- Beslenme ve Sağlık** (2025)
Elif Dağdemir
Verdiği Ders · Lisans
- ÖZEL SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ** (2025)
Elif Dağdemir
Verdiği Ders · Doktora
- Peynir Üretim Teknolojisi** (2024)
Elif Dağdemir
Verdiği Ders · Yüksek Lisans
- Akıllı Tarım** (2024)
Elif Dağdemir
Verdiği Ders · Lisans
- Gıda Bilimi ve Teknolojisi** (2024)
Elif Dağdemir
Verdiği Ders · Lisans
- Beslenme İlkeleri** (2023)
Elif Dağdemir
Verdiği Ders · Lisans
- Gıda Bilimi ve Teknolojisi** (2023)
Elif Dağdemir
Verdiği Ders · Lisans
- Akıllı TARım** (2023)
Elif Dağdemir
Verdiği Ders · Lisans

Akademik Ünvanlar/Görevler

- Prof. Dr.** (1999 – Devam ediyor)
Atatürk Üniversitesi > Ziraat Fakültesi Dekanlığı > Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanlığı > Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı Başkanlığı

Akademik İdari Deneyim

- Akademik İdari Deneyim** (2025 – Devam ediyor)
Elif Dağdemir
Akademik İdari Deneyim · Diğer İdari Görev · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

2. **Akademik İdari Deneyim** (2025 – Devam ediyor)

Elif Dağdemir

Akademik İdari Deneyim · Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

3. **Akademik İdari Deneyim** (2024 – Devam ediyor)

Elif Dağdemir

Akademik İdari Deneyim · Diğer İdari Görev · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

4. **Akademik İdari Deneyim** (2024 – Devam ediyor)

Elif Dağdemir

Akademik İdari Deneyim · Diğer İdari Görev · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

5. **Akademik İdari Deneyim** (2024 – Devam ediyor)

Elif Dağdemir

Akademik İdari Deneyim · Diğer İdari Görev · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

6. **Akademik İdari Deneyim** (2024 – Devam ediyor)

Elif Dağdemir

Akademik İdari Deneyim · Birim Tanıtım ve Mezunlarla İlişkiler Komisyonu Üyesi · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

7. **Akademik İdari Deneyim** (2024 – Devam ediyor)

Elif Dağdemir

Akademik İdari Deneyim · Diğer İdari Görev · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

8. **Akademik İdari Deneyim** (2024 – Devam ediyor)

Elif Dağdemir

Akademik İdari Deneyim · Diğer İdari Görev · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

9. **Akademik İdari Deneyim** (2024 – Devam ediyor)

Elif Dağdemir

Akademik İdari Deneyim · Diğer İdari Görev · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

10. **Akademik İdari Deneyim** (2024 – Devam ediyor)

Elif Dağdemir

Akademik İdari Deneyim · Diğer İdari Görev · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

11. **Akademik İdari Deneyim** (2024 – Devam ediyor)

Elif Dağdemir

Akademik İdari Deneyim · Diğer İdari Görev · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

12. **Akademik İdari Deneyim** (2023 – Devam ediyor)

Elif Dağdemir

Akademik İdari Deneyim · Birim Stratejik Plan Komisyonu Üyesi · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

13. **Akademik İdari Deneyim** (2021 – Devam ediyor)

Elif Dağdemir

Akademik İdari Deneyim · Bölüm Başkan Yardımcısı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

Akademi Dışı Deneyim

1. **Öğretim üyesi** (1999 – Devam ediyor)

Elif Dağdemir

Akademi Dışı Deneyim · Atatürk Üniversitesi

Yönetilen Tezler

- 1. Salamura ve Basma (Küflü) Civil Peynirlerinin Biyoaktif Bileşen Profilinin Belirlenmesi ve Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi** (2025 – Devam ediyor)
Elif Dağdemir
Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Doktora · Öğrenci: MUSTAFA KILIÇ · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
- 2. FARKLI PEYNİRLERDEN İZOLE EDİLEN LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNİN GAMA AMİNO BÜTİRİK ASİT (GABA) ÜRETME YETENEKLERİNİN BELİRLENMESİ VE SEÇİLEN SUŞLARIN GABA İLE ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ BEYAZ PEYNİR ÜRETİMİNDE KULLANIMI** (2023 – Devam ediyor)
Elif Dağdemir
Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Doktora · Öğrenci: Neslihan Ayağ · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
- 3. POLİETİLEN TEREFİTALAT (PET) MATERYALLER İLE AMBALAJLANAN GIDALARIN FARKLI DEPOLAMA KOŞULLARINDAKİ MİGRASYON SEVİYELERİNİN BELİRLENMESİ VE GIDA GÜVENLİĞİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ** (2023 – Devam ediyor)
Elif Dağdemir
Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Doktora · Öğrenci: GÜRSEL İŞÇİ · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
- 4. ÇEŞİTLİ SÜT ÜRÜNLERİNDEN İZOLE EDİLEN LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNİN GAMA AMİNOBÜTİRİK ASİT (GABA) ÜRETİM YETENEKLERİNİN BELİRLENMESİ VE SEÇİLEN SUŞLAR İLE ÜRETİLEN FERMENTE SÜTLERİN BİYOAKTİF ÖZELLİKLERİNİN TESPİTİ** (2022 – Devam ediyor)
Elif Dağdemir
Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Doktora · Öğrenci: Sümeyra Işık · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

Tasarlanan Dersler

- 1. Beslenme ve Sağlık** (2021)
Yasemin Kuşlu, **Elif Dağdemir**, Önder Çalmaşur, Kenan Barik
Tasarlanan Ders · Rol: Yüksek Düzeyde Katkı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

Proje & Tasarımlar

- 1. Piyasa tereyağlarında bazı kalite kriterlerinin tespiti ve fitalat esterlerinin varlığı ile ilgili sağlık riski değerlendirmesi** (2025 – 2026)
Zeynep Gürbüz Kaçan, **Elif Dağdemir**
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Devam Ediyor · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
- 2. Piyasa tereyağlarında bazı kalite kriterlerinin tespiti ve fitalat esterlerinin varlığı ile ilgili sağlık riski değerlendirmesi** (2025)
Zeynep Gürbüz Kaçan, FATMA GÜLTEKİN, **Elif Dağdemir**, NESLİHAN AYAĞ
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Devam Ediyor · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
- 3. Farklı sos çeşitlerinde koruyucu katkı maddeleri ile fitalat esterlerinin tespiti ve tüketici sağlığı açısından olası risklerin değerlendirilmesi** (2024)
Elif Dağdemir, NESLİHAN AYAĞ, Fatma Nur BACIOĞLU, Zeynep Gürbüz Kaçan, Elif Feyza Topdaş
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Devam Ediyor · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
- 4. Gamma Amino Bütirik Asit ile Zenginleştirilmiş Vakum Ambalajlanmış Beyaz Peynir Üretimi** (2023 – 2024)
Elif Dağdemir, Bülent Çetin, NESLİHAN AYAĞ
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

5. **Türkiye Piyasasından Temin Edilen Farklı Sebze Turşularının GABA Biyojen Amin ve Pestisit Düzeylerinin Tespiti ile Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi** (2023 – 2026)
Elif Feyza Topdaş, Neslihan AYAĞ, Mustafa KILIÇ, **Elif Dağdemir**
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
6. **Gıda Mühendisliği Bölümü Araştırma Laboratuvarlarının ARGE İmkanlarının Geliştirilmesi** (2022 – 2024)
Mustafa Şengül, **Elif Dağdemir**, Emel Öz, Mehmet Yüksel
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
7. **POLİETİLEN TEREFİTALAT (PET) MATERYALLER İLE AMBALAJLANAN İÇECEKLERİN FARKLI DEPOLAMA KOŞULLARINDAKİ MİGRASYON SEVİYELERİNİN BELİRLENMESİ VE GIDA GÜVENLİĞİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ** (2021 – 2023)
Elif Dağdemir, Gürsel İŞÇİ
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
8. **Farklı Peynirlerden İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Gama Amino Bütirik Asit (GABA) Üretme Yeteneklerinin Belirlenmesi ve Seçilen Suşların Gaba ile Zenginleştirilmiş Beyaz Peynir Üretiminde Kullanımı** (2020 – 2021)
Elif Dağdemir, Bülent Çetin
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Devam Ediyor · TÜBİTAK · Türkiye
9. **FARKLI KÜLTÜR KOMBİNASYONLARI KULLANIMININ FERMENTE SÜTLERİN BİYOAKTİF PEPTİD VE GAMA AMİNOBÜTİRİK ASİT İÇERİĞİ İLE KALİTE ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ** (2020 – 2022)
Elif Dağdemir, Sümeyra İŞİK
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
10. **Erzurum ilinde Farklı Yaş Gruplarının Süt Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi ve Süt Tüketim Alışkanlığının Kazandırılması** (2019 – 2020)
Elif Dağdemir, NESLİHAN REİSOĞLU, Neslihan AYAĞ, MİNE KOSKA, HÜSEYİN CEYLAN
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
11. **Plastik Filmlerle Vakum Ambalajlanmış Kaşar Peynirlerinde Fitalat Esterleri Migrasyonunun Belirlenmesi** (2019 – 2020)
Elif Dağdemir, Mustafa KILIÇ
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
12. **Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bilimsel Araştırma Altyapısının Güçlendirilmesi** (2017 – 2019)
Halis Gürbüz Kotancılar, Mehmet Murat Karaoğlu, **Elif Dağdemir**
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
13. **TÜRKİYE'DE YAYGIN OLARAK TÜKETİLEN BAZI PEYNİR ÇEŞİTLERİNİN GAMA AMİNOBÜTİRİK ASİT (GABA) İÇERİĞİ İLE SERBEST AMİNOASİT PROFİLLERİNİN BELİRLENMESİ** (2015 – 2017)
Elif Dağdemir
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
14. **KAŞAR PEYNİRİ ÜRETİMİNDE BALMUMUNUN KAPLAMA MATERYALİ OLARAK KULLANIMININ AROMA BİLEŞENLERİ VE PROTEOLİZ DÜZEYİ ÜZERİNE ETKİSİ** (2015 – 2016)
Elif Dağdemir
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
15. **HİNT İNCİRİ (OPUNTIA FICUS-INDICA) İLAVESİNİN DONDURMANIN FİZİKSEL, KİMYASAL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ İLE ANTİOKSİDAN KAPASİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ** (2015 – 2016)
Memnune Şengül, **Elif Dağdemir**, Elif Feyza Topdaş
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

16. **Kaşar Peyniri Üretiminde Yenilebilir Kaplama Olarak Ayva Çekirdeği Jelinin Kullanımı ve Peynirlerin Olgunlaşma Süresince Bazı Kalite Özelliklerinin Araştırılması** (2015 – 2017)
Mustafa Şengül, **Elif Dağdemir**, Tuba Erkaya Kotan
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · TÜBİTAK · Türkiye
17. **TRABZON HURMASI (DİOSPYROS KAKİ L.) LİFİNİN DONDURMA ÜRETİMİNDE KULLANIM İMKÂN LARI** (2015 – 2017)
Mustafa Şengül, Tuba Erkaya Kotan, **Elif Dağdemir**, Zeynep Gürbüz Kaçan, Bayram Ürkek, Halil İbrahim Akgül
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
18. **TRABZON HURMASI (DİOSPYROS KAKİ L.) LİFİNİN DONDURMA ÜRETİMİNDE KULLANIM İMKÂN LARI** (2015 – 2017)
Tuba Erkaya Kotan, HALİL İBRAHİM AKGÜL, BAYRAM ÜRKEK, **Elif Dağdemir**, Mustafa Şengül
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
19. **ARI POLENİ KULLANIMININ DONDURMANIN BESİNSEL ÖZELLİKLERİ VE KALİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ** (2014 – 2016)
Elif Dağdemir
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
20. **AZ YAĞLI YOĞURDUN KALİTESİ VE DEPOLAMA STABİLİTESİ ÜZERİNE MEYVE LİFİ KULLANIMININ ETKİSİ** (2013 – 2014)
Elif Dağdemir
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
21. **DONDURMANIN KALİTESİ VE BESİNSEL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE MEYVE LİFLERİ KULLANIMININ ETKİSİ** (2012 – 2013)
Elif Dağdemir
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
22. **SİYAH RENK ÜZÜMÜNDE ANTOSİYANİNLER İLE ASKORBİK ASİT STABİLİTESİNİN KİNETİKSEL OLARAK MODELLENMESİ VE CAMSILIĞA GEÇİŞ SICAKLIĞININ BELİRLENMESİ** (2011 – 2012)
Elif Dağdemir
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
23. **ERZİNCAN PİYASASINDAN ALINAN ERZİNCAN TULUM PEYNİRİ ÖRNEKLERİNDE S.AUREUS VE E.COLİ O157:H7 NİN İZOLASYONU VE İDENTİFİKASYONU.** (2010 – 2011)
Elif Dağdemir
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

Yayınlar

Makaleler

1. **Bioactive components in mold-ripened Civil cheese: Profiling peptides, gamma-aminobutyric acid (GABA), and biogenic amines** (2026)
Mustafa Kılıç, Neslihan Ayağ, **Elif Dağdemir**
Food Bioscience, Cilt 75 · DOI: [10.1016/j.fbio.2025.108123](https://doi.org/10.1016/j.fbio.2025.108123)
Tam Makale · Uluslararası

2. **Incorporation of ultrasound-assisted treatment in cheese to accelerate ripening of Kaşar cheese: Changes in cheese microbiota, proteolysis, enzyme activities and volatile profiles** (2025)
Fırat Yılmaz, **Elif Dağdemir**, ALİ ADNAN HAYALOĞLU
FOOD CHEMISTRY, Cilt 481 · DOI: [10.1016/j.foodchem.2025.144090](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2025.144090)
Tam Makale · Uluslararası
3. **Isolation and identification of lactic acid bacteria from artisanal Turkish cheeses, and evaluation of γ -aminobutyric acid (GABA) production potential** (2025)
Neslihan Ayağ, **Elif Dağdemir**, Bülent Çetin, ALİ ADNAN HAYALOĞLU
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, Cilt 161 · DOI: [10.1016/j.idairyj.2024.106132](https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2024.106132)
Tam Makale · Uluslararası
4. **Human health risk assessment of phthalate esters and antimony levels in beverages packaged in polyethylene terephthalate under different storage conditions** (2024)
Gursel Isci, **Elif Dağdemir**
Journal of Food Composition and Analysis, Cilt 126 · DOI: [10.1016/j.jfca.2023.105922](https://doi.org/10.1016/j.jfca.2023.105922)
Tam Makale · Uluslararası
5. **Metabolite profiling of fermented milks as affected by adjunct cultures during long-term storage** (2023)
Sumeyra Isık, **Elif Dağdemir**, Ali Tekin, Ali Adnan Hayaloğlu
Food Bioscience, Cilt 56 · DOI: [10.1016/j.fbio.2023.103344](https://doi.org/10.1016/j.fbio.2023.103344)
Tam Makale · Uluslararası
6. **Presence of Phthalates in Vacuum Packaged Kashar Cheeses Sold Retails in Türkiye** (2023)
Mustafa Kılıç, **Elif Dağdemir**, Ali Adnan Hayaloğlu
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, Cilt 11, Sayı 12, ss. 2264–2270, Makale no. 1112 · DOI: [10.24925/turjaf.v11i12.2264-2270.6112](https://doi.org/10.24925/turjaf.v11i12.2264-2270.6112)
Tam Makale · Ulusal
7. **Analysis and health risk assessments of heavy metals and nitrate migration into pickle beverages** (2023)
Elif Feyza Topdaş, Gursel Isci, **Elif Dağdemir**
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, Cilt 29, Sayı 6, ss. 650–664 · DOI: [10.1177/10820132231166724](https://doi.org/10.1177/10820132231166724)
Tam Makale · Uluslararası
8. **Utilization of edible coating based on quince seed mucilage loaded with thyme essential oil: Shelf life, quality, and ACE-inhibitory activity efficiency in Kaşar cheese** (2023)
Tuba Erkaya Kotan, Zeynep Gürbüz Kaçan, **Elif Dağdemir**, Mustafa Şengül
Food Bioscience, Cilt 54 · DOI: [10.1016/j.fbio.2023.102895](https://doi.org/10.1016/j.fbio.2023.102895)
Tam Makale · Uluslararası
9. **Risk assessment of oral exposure to phthalates from coffee samples marketed in Turkey** (2023)
Gursel Isci, Elif Feyza Topdaş, **Elif Dağdemir**, Huseyin Efe Genis
Journal of Food Composition and Analysis, Cilt 115 · DOI: [10.1016/j.jfca.2022.104913](https://doi.org/10.1016/j.jfca.2022.104913)
Tam Makale · Uluslararası
10. **Comparison of gamma-aminobutyric acid and free amino acid contents of some common varieties of Turkish cheeses** (2022)
Neslihan Ayag, **Elif Dağdemir**, ALİ ADNAN HAYALOĞLU
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, Cilt 128 · DOI: [10.1016/j.idairyj.2021.105285](https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2021.105285)
Tam Makale · Uluslararası

11. **FONKSİYONEL DONDURMA: ELMA, BAL KABAĞI VE PORTAKAL LİFİ İLE ZENGİNLEŞTİRME** (2022)
Seçkin Gürpınar, **Elif Dağdemir**, Elif Feyza Topdaş
Gıda · DOI: [10.15237/gida.gd21152](https://doi.org/10.15237/gida.gd21152)
Tam Makale · Ulusal
12. **The effect of pumpkin fibre on quality and storage stability of reduced-fat set-type yogurt** (2017)
Sumeyra BAKIRCI, **Elif Dağdemir**, Osman Seracettin Boran, ALİ ADNAN HAYALOĞLU
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Cilt 52, Sayı 1, ss. 180-187 · DOI: [10.1111/ijfs.13264](https://doi.org/10.1111/ijfs.13264)
Tam Makale · Uluslararası
13. **Determination of certain quality characteristics, thermal and sensory properties of ice creams produced with dried Besni grape (Vitis vinifera L.)** (2016)
Arzu Kavaz Yüksel, Mehmet Yüksel, **Elif Dağdemir**
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, Cilt 69, Sayı 3, ss. 418-424 · DOI: [10.1111/1471-0307.12277](https://doi.org/10.1111/1471-0307.12277)
Tam Makale · Uluslararası
14. **Mycotoxin production capability of Penicillium roqueforti in strains isolated from mould-ripened traditional Turkish civil cheese** (2015)
Songül Çakmakçı, Mustafa Gürses, ALİ ADNAN HAYALOĞLU, Bülent Çetin, Pinar SEKERCİ, **Elif Dağdemir**
FOOD ADDITIVES AND CONTAMINANTS PART A-CHEMISTRY ANALYSIS CONTROL EXPOSURE & RISK ASSESSMENT, Cilt 32, Sayı 2, ss. 245-249 · DOI: [10.1080/19440049.2014.997808](https://doi.org/10.1080/19440049.2014.997808)
Tam Makale · Uluslararası
15. **Effects of Penicillium roqueforti and whey cheese on gross composition, microbiology and proteolysis of mould-ripened Civil cheese during ripening** (2014)
Songül Çakmakçı, ALİ ADNAN HAYALOĞLU, **Elif Dağdemir**, Bülent Çetin, Mustafa Gürses, Deren TAHMAS-KAHYAĞLU
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, Cilt 67, Sayı 4, ss. 594-603 · DOI: [10.1111/1471-0307.12156](https://doi.org/10.1111/1471-0307.12156)
Tam Makale · Uluslararası
16. **Investigation of the Possible Use of Black Cumin (Nigella sativa L.) Essential Oil on Butter Stability** (2014)
Songül Çakmakçı, Engin Gundogdu, **Elif Dağdemir**, Ummugulsum Erdogan
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, Cilt 20, Sayı 4, ss. 533-539 · DOI: [10.9775/kvfd.2013.10550](https://doi.org/10.9775/kvfd.2013.10550)
Tam Makale · Uluslararası
17. **Effect of Penicillium roqueforti and incorporation of whey cheese on volatile profiles and sensory characteristics of mould-ripened Civil cheese** (2013)
Songül Çakmakçı, **Elif Dağdemir**, ALİ ADNAN HAYALOĞLU, Mustafa Gürses, Bülent Çetin, Deren TAHMAS-KAHYAĞLU
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, Cilt 66, Sayı 4, ss. 512-526 · DOI: [10.1111/1471-0307.12069](https://doi.org/10.1111/1471-0307.12069)
Tam Makale · Uluslararası
18. **A preliminary study on functionality of Gundelia tournefortii L. as a new stabiliser in ice cream production** (2013)
Songül Çakmakçı, **Elif Dağdemir**
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, Cilt 66, Sayı 3, ss. 431-436 · DOI: [10.1111/1471-0307.12042](https://doi.org/10.1111/1471-0307.12042)
Tam Makale · Uluslararası

19. **The effects of beeswax coating on quality of Kashar cheese during ripening** (2012)
Firat YILMAZ, **Elif Dağdemir**
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Cilt 47, Sayı 12, ss. 2582-2589 · DOI: [10.1111/j.1365-2621.2012.03137.x](https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2012.03137.x)
Tam Makale · Uluslararası
20. **Chemical and microbiological status and volatile profiles of mouldy Civil cheese, a Turkish mould-ripened variety** (2012)
Songül Çakmakçı, Engin GUNDOĞDU, ALİ ADNAN HAYALOĞLU, **Elif Dağdemir**, Mustafa Gürses, Bülent Çetin, Deren TAHMAS-KAHYAOGU
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Cilt 47, Sayı 11, ss. 2405-2412 · DOI: [10.1111/j.1365-2621.2012.03116.x](https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2012.03116.x)
Tam Makale · Uluslararası
21. **Morphological, Molecular, and Mycotoxigenic Identification of Dominant Filamentous Fungi from Moldy Civil Cheese** (2012)
Songül Çakmakçı, Bülent Çetin, Mustafa Gürses, **Elif Dağdemir**, ALİ ADNAN HAYALOĞLU
JOURNAL OF FOOD PROTECTION, Cilt 75, Sayı 11, ss. 2045-2049 · DOI: [10.4315/0362-028x.jfp-12-107](https://doi.org/10.4315/0362-028x.jfp-12-107)
Tam Makale · Uluslararası
22. **Influence of Cape gooseberry (*Physalis peruviana* L.) addition on the chemical and sensory characteristics and mineral concentrations of ice cream** (2012)
Tuba Erkaya Kotan, **Elif Dağdemir**, Mustafa Şengül
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, Cilt 45, Sayı 1, ss. 331-335 · DOI: [10.1016/j.foodres.2011.09.013](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2011.09.013)
Tam Makale · Uluslararası
23. **Effect of Vegetable Marrow (*Cucurbita pepo* L.) on Ice Cream Quality and Nutritive Value** (2011)
Elif Dağdemir
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, Cilt 23, Sayı 10, ss. 4684-4688
Tam Makale · Uluslararası
24. **Effect of *Thymus haussknechtii* and *Origanum acutidens* essential oils on the stability of cow milk butter** (2009)
Elif Dağdemir, Songül Çakmakçı, Engin GUNDOĞDU
European Journal of Lipid Science and Technology, Cilt 111, Sayı 11, ss. 1118-1123 · DOI: [10.1002/ejlt.200800243](https://doi.org/10.1002/ejlt.200800243)
Tam Makale · Uluslararası
25. **Effect of some technological parameters on microbiological, chemical and sensory qualities of Civil cheese during ripening** (2009)
Ferda CAMBAZTEPE, Songül Çakmakçı, **Elif Dağdemir**
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, Cilt 62, Sayı 4, ss. 541-548 · DOI: [10.1111/j.1471-0307.2009.00536.x](https://doi.org/10.1111/j.1471-0307.2009.00536.x)
Tam Makale · Uluslararası
26. **The Effect of Garlic (*Allium sativum* L.) on Some Quality Properties and Shelf-Life of Set and Stirred Yoghurt** (2009)
Engin GUNDOĞDU, Songül Çakmakçı, **Elif Dağdemir**
Turkish Journal Of Veterinary Sciences, Cilt 33, Sayı 1, ss. 27-35
Tam Makale · Uluslararası

27. **The effects of using alternative sweeteners to sucrose on ice cream quality** (2008)
Cihat Özdemir, **Elif Dağdemir**, Salih Özdemir, Osman Sagdic
Journal Of Food Quality, Cilt 31, Sayı 4, ss. 415-428 · DOI: [10.1111/j.1745-4557.2008.00209.x](https://doi.org/10.1111/j.1745-4557.2008.00209.x)
Tam Makale · Uluslararası
28. **Technological characterization of the natural lactic acid bacteria of artisanal Turkish White Pickled cheese** (2008)
Elif Dağdemir, Salih Özdemir
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, Cilt 61, Sayı 2, ss. 133-140 · DOI: [10.1111/j.1471-0307.2008.00394.x](https://doi.org/10.1111/j.1471-0307.2008.00394.x)
Tam Makale · Uluslararası
29. **Influence of ripening container on the lactic acid bacteria population in Tulum cheese** (2008)
Songül Çakmakçı, **Elif Dağdemir**, ALİ ADNAN HAYALOĞLU, Mustafa Gürses, Eyüp Candaş GUNDOĞDU
WORLD JOURNAL OF MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, Cilt 24, Sayı 3, ss. 293-299 · DOI: [10.1007/s11274-007-9470-z](https://doi.org/10.1007/s11274-007-9470-z)
Tam Makale · Uluslararası
30. **The effects of some starter cultures on the properties of Turkish White cheese** (2003)
Elif Dağdemir, şerafettin CELİK, Salih Özdemir
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, Cilt 56, Sayı 4, ss. 215-218 · DOI: [10.1046/j.1471-0307.2003.00103.x](https://doi.org/10.1046/j.1471-0307.2003.00103.x)
Tam Makale · Uluslararası
31. **An alternative ice cream production for diabetic patients** (2003)
Cihat Özdemir, **Elif Dağdemir**, S CELİK, Salih Özdemir
Milchwissenschaft, Cilt 58, ss. 164-166
Tam Makale · Uluslararası

Bildiriler

1. **THE POTENTIAL OF ARTIFICIAL INTELLIGENCE IN ASSESSING BIOGENIC AMINE EXPOSURE FROM CHEESE CONSUMPTION** (2025)
NESLİHAN AYAĞ, **Elif Dağdemir**
ICONFOOD'25 4TH INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD RESEARCHES, Sivas, 16.10.2025 – 18.11.2025, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
2. **GELECEĞİN SÜRDÜRÜLEBİLİR FONKSİYONEL GIDALARI: HİBRİT PEYNİRLER FUTURE SUSTAINABLE FUNCTIONAL FOODS: HYBRID CHEESES** (2025)
NESLİHAN AYAĞ, **Elif Dağdemir**, SEDA AVCI
INTERNATIONAL FOOD, AGRICULTURE AND VETERINARY SCIENCES CONGRESS, Konya, 29.05.2025 – 31.05.2025, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
3. **KARADENİZ 15 th INTERNATIONAL CONFERENCE ON SCIENCES** (2024)
GÜRSEL İŞÇİ, **Elif Dağdemir**
MIGRATION OF PHTHALATE ESTERS FROM PET BEVERAGE CONTAINERS INTO REGULATED EU FOOD SIMULANTS, 08.03.2024 – 10.03.2024, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye

4. **DEVELOPMENTS FOR SUSTAINABLE AND SAFE FOOD IN THE FOOD İNDUSTRY WITH INDUSTRY 4.0 (İR 4.0) TECHNOLOGIES (2024)**
Elif Dağdemir, Zeynep Gürbüz Kaçan
7 th International Ankara Multidisciplinary Studies Congress, Gaziantep, 05.03.2024 – 06.04.2024, ss. 279-287, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
5. **Psychobiotics in Fermented Foods (2023)**
Neslihan Ayağ, Sümeyra Işık, **Elif Dağdemir**
5. International Food, Agriculture and Veterinary Sciences Congress, Kars, 17.03.2023 – 19.03.2023, ss. 1-5, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
6. **MIGRATION OF PHTHALATE ESTERS FROM DISPOSABLE CUPS TO WATER (2022)**
Elif Feyza Topdaş, Mustafa Kılıç, **Elif Dağdemir**
ANKARA INTERNATIONAL CONGRESS ON SCIENTIFIC RESEARCH-VII, Ankara, 02.12.2022 – 04.12.2022, ss. 814-819, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
7. **USE OF 3D PRINTERS IN THE FOOD INDUSTRY (2022)**
NESLİHAN AYAĞ, SÜMEYRA IŞIK, **Elif Dağdemir**
ICONFOOD'22, Sivas, 14.10.2022, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
8. **Fermente süt ürünlerinde doğal yolla benzoik asit oluşumu (2022)**
Zeynep Gürbüz Kaçan, Mustafa Şengül, **Elif Dağdemir**, Tuba Erkaya Kotan, HÜSEYİN ENDER GÜRMERİÇ
IV. International Conference of Food, Agriculture and Veterinary Sciences, Van, 27.05.2022, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
9. **PRODUCING BENZOIC ACID BY NATURAL WAY IN FERMENTED DAIRY PRODUCTS (2022)**
ZEYNEP GÜRBÜZ, Mustafa Şengül, **Elif Dağdemir**, Tuba Erkaya Kotan, HÜSEYİN ENDER GÜRMERİÇ, ELİF DAĞDEMİR
IV-INTERNATIONAL CONFERENCE OF FOOD, AGRICULTURE, AND VETERINARY SCIENCES On the occasion of the 40th Anniversary of Van Yüzüncü Yıl University, Van, 27.05.2022 – 28.05.2022, ss. 896-901, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
10. **Determination of Gamma Aminobutyric Acid (GABA) Production Ability of Lactic Acid Bacteria Strains Isolated from Yogurt and Kefir Grains* (2021)**
Sümeyra Işık, **Elif Dağdemir**, Bülent Çetin
ICOFAAS 2021 3RD INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD, AGRICULTURE AND ANIMAL SCIENCES, Erzurum, 13.10.2021, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
11. **ARS COV-2 AS A SOURCE OF CONTAMINATION: EVALUATION OF FOODSTAFF, RESTAURANTS, FROZEN AND PACKAGED FOODS IN TERMS OF CONSUMER HEALTH, FOOD SAFETY AND RECOMMENDATIONS (2021)**
Gürsel İşçi, **Elif Dağdemir**
II. INTERNATIONAL COVID-19 AND CURRENT ISSUES CONGRESS, Ankara, 01.05.2021, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
12. **Küflü Civil peynir üzerinde yapılan son çalışmalar ve yapılması gerekenler (2020)**
Songül Çakmakçı, Ali Adnan Hayaloğlu, Bülent Çetin, Mustafa Gürses, **Elif Dağdemir**
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, 21.10.2020 – 23.10.2020, s. 201, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye

13. **RHEOLOGICAL BEHAVIOR OF ICE CREAM MIXES PRODUCED WITH LYOPHILIZED PRICKLY PEAR** (2018)
Memnune Şengül, Elif Feyza Topdaş, Mustafa Fatih Ertugay, **Elif Dağdemir**
The International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, 19.10.2018 – 21.10.2018, ss. 46-50, Tam
metin bildirir
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
14. **Effect of different sonication conditions on specific aminopeptidase activities of *Lactobacillus paracasei* ATCC 334 and *Lb. helveticus* DPC 4571 strains** (2017)
Elif Dağdemir, FIRAT YILMAZ, ALİ ADNAN HAYALOĞLU
19th International Conference on Food Processing Technology, October, 23.10.2017, Özet bildirir
Poster · Uluslararası
15. **Effect of Different sonication on specific aminopeptidase activities of *Lactobacillus paracasei* ATCC 334 and *Lactobacillus helveticus* DPC 4571 strains** (2017)
Elif Dağdemir, FIRAT YILMAZ, ALİ ADNAN HAYALOĞLU
19 th International Conference on Food Processing and Technology, 23.10.2017 – 25.10.2017, Özet bildirir
Poster · Uluslararası
16. **Possibilities for use of persimmon (*Diospyros kaki* L.) fiber in ice cream production** (2017)
Tuba Erkaya Kotan, Zeynep Gürbüz Kaçan, Halil İbrahim Akgül, **Elif Dağdemir**, Mustafa Şengül, Bayram Ürkek
19th International Conference on Food Processing Technology, Paris, 23.10.2017 – 25.10.2017, Özet bildirir
Poster · Uluslararası · Fransa
17. **The effect of quince seed gel containing thyme essential oil as an edible film on the microbiological and chemical quality properties of Kashar cheese during ripening** (2017)
Tuba Erkaya Kotan, **Elif Dağdemir**, Mustafa Şengül, Zeynep Gürbüz Kaçan
II. International Conference on Advanced Engineering Technologies, 21.09.2017 – 23.12.2017, Özet bildirir
Özet Bildiri · Uluslararası
18. **Applicability of prickly pear *opuntia ficus indica* fruit in ice cream investigation of some physical chemical rheological and sensorial properties** (2016)
ELİF FEYZA TOPDAŞ, **Elif Dağdemir**, Memnune Şengül
2nd congress on food structure and design, 26.10.2016 – 28.10.2016, Özet bildirir
Poster · Uluslararası
19. **The effects of coating with beeswax on volatile compounds and proteolysis levels of kashar cheese during ripening** (2016)
Elif Dağdemir, FIRAT YILMAZ, ALİ ADNAN HAYALOĞLU
2nd Congress on Food Structure & Design, 26.10.2016 – 28.10.2016, Özet bildirir
Poster · Uluslararası
20. **Some Physicochemical Properties of Pesküten and Butter Fom Home Made Yogurt in Erzurum Province** (2015)
İhsan Bakırcı, **Elif Dağdemir**, Sümeyra Bakırcı, Neslihan Yıldız
The 3rd International Symposium onéTraditional Foods From Adriatic to Caucasus", Sarajevo, 01.10.2015 – 04.10.2015, s. 213, Özet bildirir
Poster · Uluslararası · Bosna-Hersek

21. **Some Microbiological Properties of Pesküten and Butter Fom Home Made Yogurt in Erzurum Province** (2015)
Elif Dağdemir, SÜMEYRA BAKIRCI, NESLİHAN YILDIZ, İhsan BAKIRCI
The 3rd <international Symposium "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Saraybosna, 01.10.2015 – 04.10.2015, s. 212, Özet bildiri
Bildiri · Uluslararası · Bosna-Hersek
22. **Some microbiological properties of pesküten and butter from house from home made yogurt in Erzurum province** (2015)
Elif Dağdemir, sümeyra bakırcı, neslihan yıldız, İHSAN BAKIRCI
The 3 rd international symposium on traditional foods from adriatic to Caucasus, 01.10.2015 – 04.10.2015, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası
23. **Determination of some microbiological characteristic of edible butters added with lyophilized garlic during the storage period** (2015)
MUSTAFA GÜRSES, PINAR ŞEKERCİ, **Elif Dağdemir**, FIRAT YILMAZ
The 3 rd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, 01.10.2015 – 04.10.2015, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası
24. **Determination of Some Microbiological Characteristics of Edible Butters Added with Lyophilized Garlic During The Storage Period** (2015)
Mustafa Gürses, PINAR ŞEKERCİ, **Elif Dağdemir**, FIRAT YILMAZ
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" 01-04 October 2015 Sarajevo / Bosnia and Herzegovina, 01.10.2015 – 04.10.2015, s. 250, Özet bildiri
Bildiri · Uluslararası
25. **Some physicochemical properties of peskütenand butter from home made yogurt in Erzurum province** (2015)
İHSAN BAKIRCI, **Elif Dağdemir**, Sümeyra BAKIRCI, Neslihan Yıldız
The 3 rd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, 01.10.2015 – 04.10.2015, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası
26. **Some microbiological properties of Pesküten and Butter from home-made yogurt in Erzurum province** (2015)
Elif Dağdemir, Sümeyra Bakırcı, Neslihan Yıldız, İhsan Bakırcı
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, 01.10.2015 – 04.10.2015, s. 212, Tam metin bildiri
Poster · Uluslararası · Bosna-Hersek
27. **Liyofilize soğan katılarak üretilen yemeklik tereyağlarının depolama süresince bazı mikrobiyolojik özellikleri** (2015)
Mustafa Gürses, **Elif Dağdemir**, PINAR ŞEKERCİ, FIRAT YILMAZ
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, 28.04.2015 – 30.04.2015, Özet bildiri
Bildiri · Ulusal · Türkiye

28. **Capable of some mycotoxins production of *Penicillium roqueforti* strains isolated moldy Civil cheese** (2013)
Songül Çakmakçı, Mustafa Gürses, ALİ ADNAN HAYALOĞLU, PINAR ŞEKERCİ, Bülent Çetin, **Elif Dağdemir**
2013 EFFoST Annual meeting: Bio-based Technologies in the Context of European Food Innovation Systems, Bologna, 12.11.2013 – 15.11.2013, Özet bildiri
Bildiri · Uluslararası · İtalya
29. **Safety in terms of some toxins of Mouldy Civil cheese ripened by defined strains of *Penicillium roqueforti*** (2013)
Songül Çakmakçı, Mustafa Gürses, ALİ ADNAN HAYALOĞLU, Bülent Çetin, **Elif Dağdemir**, PINAR ŞEKERCİ
The 2nd International Symposium on " Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga (Ohrid Lake), 24.10.2013 – 26.10.2013, s. 27, Özet bildiri
Bildiri · Uluslararası
30. **Yeni bir stabilizatör olarak kenger *Gundelia tournefortii* L in dondurma üretiminde kullanılabilme imkanlarının araştırılması** (2012)
Songül Çakmakçı, **Elif Dağdemir**
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, 15.11.2012 – 16.11.2012, Özet bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye
31. **Potansiyel Küflü Peynirimiz: Bir *Penicillium roqueforti* Suşu ile Olgunlaştırılan Civil Peynirlerde Proteoliz, Mikrobiyolojik Durum ve Uçucu Bileşenler** (2012)
Songül Çakmakçı, **Elif Dağdemir**, ALİ ADNAN HAYALOĞLU, Mustafa Gürses, Bülent Çetin
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, 15.11.2012 – 16.11.2012, ss. 14-15, Tam metin bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye
32. **Küflü Civil Peynirin Kimyasal Kompozisyonu ve Uçucu Aroma Bileşenleri 3 Geleneksel Gıdalar Sempozyumu** (2012)
Songül Çakmakçı, ENGİN GÜNDOĞDU, **Elif Dağdemir**, ALİ ADNAN HAYALOĞLU, DEREN TAHMAS KAHYAOĞLU
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, 10.05.2012 – 12.05.2012, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
33. **Effect of black cumin *Nigella sativa* L essential oil on the stability of cow milk butte** (2011)
Songül Çakmakçı, ENGİN GÜNDOĞDU, **Elif Dağdemir**, RAMAZAN ÇAKMAKÇI
9th Euro Fed Lipid Congress, Rotterdam, 18.09.2011, s. 247, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Hollanda
34. **Researches based on fat constants for determination of adulteration of butter by margarine** (2010)
DEREN TAHMAS KAHYAOĞLU, Songül Çakmakçı, **Elif Dağdemir**
11 th Egyptian Conference of Dairy Science and Technology, Kahire, 01.11.2010 – 03.11.2010, s. 1, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası
35. **Morphotypic molecular and mycotoxicologic properties of dominant fungi from Mouldy Civil cheese** (2010)
Songül Çakmakçı, Bülent Çetin, Mustafa Gürses, **Elif Dağdemir**, ALİ ADNAN HAYALOĞLU
11 th Egyptian Conference of Dairy Science and Technology, Kahire, 01.11.2010 – 03.11.2010, s. 10, Özet bildiri
Bildiri · Uluslararası · Mısır
36. **Morphotypic and molecular identification and detection of mycotoxicologic properties of dominant filamentous fungi from mouldy Civil cheese** (2010)
Songül Çakmakçı, Bülent Çetin, Mustafa Gürses, **Elif Dağdemir**, ALİ ADNAN HAYALOĞLU
11th Egyptian Conference of Dairy Science and Technology, Cairo, 01.11.2010 – 03.11.2010, Özet bildiri
Poster · Uluslararası · Mısır

37. **A traditional Turkish milk product: Cheese Helva** (2010)
TUBA ERKAYA, **Elif Dağdemir**, Mustafa Şengül
The 1st International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Tekirdağ, 15.04.2010 – 17.04.2010, s. 216, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Türkiye
38. **Organik süt üretimi özellikleri ve Türkiye'deki durum** (2010)
Songül Çakmakçı, **Elif Dağdemir**
International Conference On Organic Agriculture in Scope of Environmental Problems, Gazimagusa, 03.02.2010 – 07.02.2010, s. 154, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası
39. **Muhafaza yöntemi ve süresinin Civil peynirinin proteoliz düzeyi ve bazı kalite özelliklerine etkileri** (2009)
Ferda CAMBAZTEPE, Songül Çakmakçı, **Elif Dağdemir**
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, 19.11.2009 – 21.11.2009, Özet bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye
40. **Maillard reaksiyonu ürünlerinin antioksidan aktivitesi** (2009)
Songül Çakmakçı, **Elif Dağdemir**, ENGİN GÜNDOĞDU
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Kemer/Antalya, 06.11.2009 – 08.11.2009, s. 613, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
41. **Civil,Çeçil ve Tel (Saç) peynirlerinin yapılışı ve diğer özellikleri açısından karşılaştırılması** (2009)
Salih Özdemir, **Elif Dağdemir**, Cihat Özdemir
II. Geleneksel Sempozyumu, Van, 27.05.2009 – 29.05.2009, ss. 139-142, Tam metin bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye
42. **Civil Peynir ve bazı özellikleri** (2009)
Songül Çakmakçı, **Elif Dağdemir**, Bülent Çetin, DEREN TAHMAS KAHYAOĞLU
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, 27.05.2009 – 29.05.2009, ss. 746-749, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye
43. **Effect of essential oils Thymus haussknechtii and Origanum acutidens on butter stability** (2008)
Elif Dağdemir, Songül Çakmakçı, ENGİN GÜNDOĞDU
6 th Euro Fed Lipid Congress: Oils, Fats and Lipids in the 3rd Millennium, Atina, 07.09.2008 – 10.09.2008, s. 148, Özet bildiri
Bildiri · Uluslararası · Yunanistan
44. **Oligosachharides in human milk** (2007)
Elif Dağdemir, Arzu Kavaz Yüksel, ENGİN GÜNDOĞDU
II. International Food and Nutrition Congress, 24.10.2007 – 26.10.2007, Özet bildiri
Bildiri · Uluslararası
45. **Functional and nutritional properties of lecithin** (2007)
Elif Dağdemir, Songül Çakmakçı
2nd International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, 24.10.2007 – 26.10.2007, Özet bildiri
Bildiri · Uluslararası · Türkiye
46. **Importance of milk on osteoporosis** (2007)
Arzu Kavaz Yüksel, **Elif Dağdemir**
II. International Food and Nutrition Congress, 24.10.2007 – 26.10.2007, Özet bildiri
Bildiri · Uluslararası

47. **Süt ve Mamullerinde Enterokoklar** (2006)
Elif Dağdemir, Salih Özdemir
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Tekirdağ, 24.05.2006, ss. 903-906, Tam metin bildirir
Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye
48. **Farklı oranda sarımsak *Allium sativum* L ilavesinin set ve stirred tipi yoğurtların bazı özellikleri ve raf ömrüne etkisi** (2006)
ENGİN GÜNDOĞDU, Songül Çakmakçı, **Elif Dağdemir**
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, 24.05.2006 – 26.05.2006, s. 865, Özet bildirir
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
49. **Determination of some properties of caramel cocoa and coffee with flavoured ice creams** (2004)
Elif Dağdemir, Cihat Özdemir, şerafettin çelik, Salih Özdemir
Recent Developments in Dairy Science and Technology, Isparta, 24.05.2004 – 28.12.2004, ss. 218-221, Tam metin bildirir
Tam Metin Bildiri · Uluslararası
50. **Determination of some properties of caramel cocoa and coffee flavored ice creams.** (2004)
Elif Dağdemir, Cihat Özdemir, ŞERAFETTİN ÇELİK, Salih Özdemir
International Dairy Symposium, 24.05.2004 – 28.05.2004, Tam metin bildirir
Tam Metin Bildiri · Uluslararası
51. **Sporcuların beslenmesi ve beslenmenin sporcu performansına etkisi** (2003)
Salih Özdemir, **Elif Dağdemir**, Cihat Özdemir
I. Ulusal Gıda ve Beslenme Kongresi, İstanbul, 29.09.2003 – 01.10.2003, Tam metin bildirir
Poster · Ulusal · Türkiye
52. **Çarzof Civil peynirinin bazı mikrobiyolojik ve kimyasal özellikleri** (2003)
Cihat Özdemir, şerafettin çelik, **Elif Dağdemir**, Salih Özdemir
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, 22.05.2003 – 23.05.2003, Tam metin bildirir
Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye
53. **Süt Ürünlerinde Bulunan Antihipertansif Peptidler ve Etki Mekanizmaları.** (2003)
Elif Dağdemir, Cihat Özdemir, Salih Özdemir
SEYES Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, İzmir, 22.05.2003 – 23.05.2003, ss. 181-186, Tam metin bildirir
Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye
54. **Çarzof Civil peynirinin mikrobiyolojik ve kimyasal özellikleri** (2003)
Cihat Özdemir, ŞERAFETTİN ÇELİK, **Elif Dağdemir**, Salih Özdemir
SEYES (Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu), İzmir, 22.05.2003 – 23.05.2003, ss. 453-457, Tam metin bildirir
Poster · Ulusal · Türkiye
55. **Some physicochemical properties of Pesküten and butter from home-made yogurt in Erzurum province** (201)
İhsan Bakırcı, **Elif Dağdemir**, Sümeyra Bakırcı, Neslihan Yıldız
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, 01.10.2021 – 04.10.2015, s. 213, Özet bildirir
Poster · Uluslararası · Bosna-Hersek

Kitapta Bölümler

- 1. GIDALARDA KATKI MADDESİ OLARAK SORBİK VE BENZOİK ASİTLER: ETKİ MEKANİZMALARI, UYGULAMALAR, YASAL DÜZENLEMELER VE TOKSİKOLOJİK DEĞERLENDİRME (2025)**
NESLİHAN AYAĞ, ENGİN GÜNDOĞDU, **Elif Dağdemir**
GIDA BİLİMLERİ VE MÜHENDİSLİĞİ ALANINDA ARAŞTIRMALAR VE DEĞERLENDİRMELER, Editör: DAĞDEMİR ELİF, Gece Kitaplığı, ss. 19-31
Kitapta Bölüm · Uluslararası
- 2. GIDA BİLİMLERİ VE MÜHENDİSLİĞİ ALANINDA ARAŞTIRMALAR VE DEĞERLENDİRMELER (2025)**
Elif Dağdemir, Engin Gündoğdu, Zeynep Gürbüz Kaçan, Tuba Erkaya Kotan
GIDA BİLİMLERİ VE MÜHENDİSLİĞİ ALANINDA ARAŞTIRMALAR VE DEĞERLENDİRMELER, Editör: Prof,Dr. Elif DAĞDEMİR, Gece Kitaplığı, ss. 1-99
Kitapta Bölüm · Uluslararası
- 3. DİJİTALLEŞEN DÜNYADA ENDÜSTRİYEL DÖNÜŞÜM VE YAPAY ZEKANIN GIDA AMBALAJLARINDAKİ ROLÜ (2024)**
Elif Dağdemir, Zeynep Gürbüz Kaçan
MÜHENDİSLİĞİN GELECEĞİ VE YAPAY ZEKA, Editör: Prof. Dr. Salih ÖZDEMİR, Doç. Dr. Cihat ÖZDEMİR, Dr. Ömer Faruk ASLAN, Öğr. Gör. Murat ÖZDEMİR, Efe Akademi Yayıncılık, ss. 69-92
Kitapta Bölüm · Uluslararası
- 4. DİJİTALLEŞEN DÜNYADA ENDÜSTRİYEL DÖNÜŞÜM VE YAPAY ZEKANIN GIDA AMBALAJLARINDAKİ ROLÜ (2024)**
Elif Dağdemir, ZEYNEP GÜRBÜZ
MÜHENDİSLİĞİN GELECEĞİ VE YAPAY ZEKA, Editör: ÖZDEMİR SALİH, ÖZDEMİR CİHAT, ARSLAN ÖMER FARUK, ÖZDEMİR MURAT, Efe Akademi, ss. 69-92
Kitapta Bölüm · Uluslararası

Bilimsel & Mesleki Faaliyetler

Jüri Üyelikleri

- 1. Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği (2024)**
Elif Dağdemir
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
- 2. Tez Savunma (Doktora) (2024)**
Elif Dağdemir
Tez Savunma (Doktora) · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
- 3. Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği (2024)**
Elif Dağdemir
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
- 4. Doçentlik Sınavı (2024)**
Elif Dağdemir
Doçentlik Sınavı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
- 5. Akademik Kadroya Atama-Profesörlük (2023)**
Elif Dağdemir
Akademik Kadroya Atama-Profesörlük · Gümüşhane Üniversitesi · Türkiye

6. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği** (2023)
Elif Dağdemir
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
7. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği** (2023)
Elif Dağdemir
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
8. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği** (2023)
Elif Dağdemir
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
9. **Tez Savunma (Doktora)** (2022)
Elif Dağdemir
Tez Savunma (Doktora) · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
10. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği** (2022)
Elif Dağdemir
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
11. **Tez Savunma (Doktora)** (2022)
Elif Dağdemir
Tez Savunma (Doktora) · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
12. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği** (2022)
Elif Dağdemir
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
13. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği** (2022)
Elif Dağdemir
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
14. **Akademik Kadroya Atama-Profesörlük** (2022)
Elif Dağdemir
Akademik Kadroya Atama-Profesörlük · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
15. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği** (2022)
Elif Dağdemir
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
16. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği** (2022)
Elif Dağdemir
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
17. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği** (2022)
Elif Dağdemir
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
18. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği** (2022)
Elif Dağdemir
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
19. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği** (2021)
Elif Dağdemir
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

20. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği** (2021)
Elif Dağdemir
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
21. **Doçentlik Sınavı** (2021)
Elif Dağdemir
Doçentlik Sınavı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
22. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği** (2021)
Elif Dağdemir
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
23. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği** (2021)
Elif Dağdemir
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
24. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği** (2021)
Elif Dağdemir
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
25. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği** (2021)
Elif Dağdemir
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
26. **Doktora Yeterlik Sınavı** (2021)
Elif Dağdemir
Doktora Yeterlik Sınavı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
27. **Doçentlik Sınavı** (2020)
Elif Dağdemir
Doçentlik Sınavı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

Bilimsel Dergilerdeki Görevler

1. **Bilimsel Dergilerdeki Görev** (2023 – Devam ediyor)
Elif Dağdemir
Editör · Ulusal · diğer
2. **Bilimsel Dergilerdeki Görev** (2022 – Devam ediyor)
Elif Dağdemir
Editör · Ulusal
3. **Bilimsel Dergilerdeki Görev** (2022 – Devam ediyor)
Elif Dağdemir
Baş Editör · Ulusal

Bilimsel Yayınlarda Hakemlik

1. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)
Elif Dağdemir
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Food Bioscience · FOOD BIOSCIENCE
2. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2024)
Elif Dağdemir
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Food Bioscience · FOOD BIOSCIENCE

3. Bilimsel Yayınlarda Hakemlik (2024)

Elif Dağdemir

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Food Bioscience · FOOD BIOSCIENCE

4. Bilimsel Yayınlarda Hakemlik (2022)

Elif Dağdemir

Hakemli Bilimsel Dergi · Ulusal · MUSTAFA KEMAL ÜNİVERSİTESİ TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ (ONLINE)

Bilimsel Danışmanlıklar

1. TÜBİTAK 1004 Projesinde koordinasyon kurulu üyeliği (2024 – 2025)

Elif Dağdemir

Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık · Atatürk Üniversitesi 1004 proje · Türkiye

Başarılar & Tanınırlık

1. SARS CoV-2 as a source of contamination: Evaluation of Foodstuff, Restaurants, Frozen and Packaged Foods in terms of Consumer Health, Food Safety and recommendations” (2021)

Elif Dağdemir

Konferans · Uluslararası · Katılımcı · Ankara · Türkiye

2. DAĞDEMİR, E., Yılmaz F. ve Hayaloglu, A. A., “Effect of different sonication conditions on specific aminopeptidase activities of Lactobacillus paracasei ATCC 334 and Lb. helveticus DPC 4571 strains” 19th International Conference on Food Processing & Technology, 23-25 October, 118, Paris, Fransa, 2017. (2017)

Elif Dağdemir

Kongre · Uluslararası · Katılımcı · Paris · Fransa

3. Kongre ve Sempozyum Katılımı (2017)

Elif Dağdemir

Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · Paris · Fransa

4. Erkaya-Kotan T., Gürbüz, Z., DAĞDEMİR, E. ve Şengül, M., “The effect of quince seed gel containing thyme essential oil as an edible film on the microbiological and chemical quality Properties of Kashar cheese during ripening” II. International Conference on Advanced Engineering Technologies, 1437, 21-23 September, Bayburt, 2017. (2017)

Elif Dağdemir

Kongre · Uluslararası · Katılımcı · Bayburt · Türkiye

5. Kongre ve Sempozyum Katılımı (2017)

Elif Dağdemir

Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · Bayburt · Türkiye

6. DAĞDEMİR, E., Yılmaz, F. ve Hayaloglu A.A., “The effects of coating with beeswax on volatile compounds and proteolysis levels of Kashar cheese during ripening” 2nd Congress on Food Structure & Design, 26-28 October 175, Antalya, 2016. (2016)

Elif Dağdemir

Kongre · Uluslararası · Katılımcı · Antalya · Türkiye

7. Kongre ve Sempozyum Katılımı (2016)

Elif Dağdemir

Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · Antalya · Türkiye

8. **DAĞDEMİR, E., Bakırcı, S., Yıldız, N. ve Bakırcı, İ., “Some microbiological properties of pesküten and butter from home made yogurt in Erzurum province”, The 3 nd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus Abstracts Book, 01-04 October, 212, Sarajevo/Bosnia and Herzegovina, 2015.. (2015)**
Elif Dağdemir
Kongre · Uluslararası · Katılımcı · Sarajevo · Bosna-Hersek
9. **Kongre ve Sempozyum Katılımı (2015)**
Elif Dağdemir
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · Sarajevo · Bosna-Hersek
10. **Gürses, M., DAĞDEMİR, E., Şekerci, P. ve Yılmaz, F., “Liyofilize soğan katılarak üretilen yemeklik tereyağlarının depolama süresince bazı mikrobiyolojik özellikleri”, 2. İç Anadolu Bölgesi 2. Gıda ve Tarım Kongresi, 28-30, Nisan, 330, Nevşehir, 2015. (2015)**
Elif Dağdemir
Kongre · Ulusal · Katılımcı · San Diego · Türkiye
11. **Kongre ve Sempozyum Katılımı (2015)**
Elif Dağdemir
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · San Diego · Türkiye
12. **Çakmakçı, S., Gürses, M., Hayaloğlu, A. A., Çetin, B., DAĞDEMİR, E. ve Şekerci, P., “Safety in terms of some toxins of mouldy Civil cheese ripened by defined strains of Penicillium roqueforti”, The 2 nd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus Abstracts Book, 24-26 October, 27, Struga-Ohrid/Macedonia, 2013. (2013)**
Elif Dağdemir
Kongre · Uluslararası · Katılımcı · Ohrid
13. **Kongre ve Sempozyum Katılımı (2013)**
Elif Dağdemir
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · Ohrid
14. **Çakmakçı, S., Gündoğdu, E., DAĞDEMİR, E. ve Çakmakçı, R., “Effect of black cumin (Nigella sativa L.) essential oil on the stability of cow milk butter”, 9 th Euro Fed Lipid Congress, OILS, FATS and LIPIDS for a Healthy and Sustainable World Abstracts Book, 18-21 September, 247, Rotterdam, Netherlands, 2011. (2011)**
Elif Dağdemir
Kongre · Uluslararası · Katılımcı · Rotterdam · Hollanda
15. **Kongre ve Sempozyum Katılımı (2011)**
Elif Dağdemir
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · Rotterdam · Hollanda
16. **Kahyaoğlu, D., Çakmakçı, S. ve DAĞDEMİR, E., “Researches based on fat constants for determination of adulteration of butter by margarine”, 11 th Egyptian Conference for Dairy Science and Technology, 1-3 November, 1, Cairo, Egypt, 2010. (2010)**
Elif Dağdemir
Kongre · Uluslararası · Katılımcı · Cairo · Mısır
17. **Kongre ve Sempozyum Katılımı (2010)**
Elif Dağdemir
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · Cairo · Mısır

18. **Çakmakçı, S. ve DAĞDEMİR, E., “The organic milk production, its properties and production in Turkey”, International Conference on Organic Agriculture in Scope of Enviromental Problems, 3-7 February, 107-108, Famagusta, Cyprus, 2010. (2010)**
Elif Dağdemir
Kongre · Uluslararası · Katılımcı · Lefkoşa
19. **Kongre ve Sempozyum Katılımı (2010)**
Elif Dağdemir
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · Lefkoşa
20. **. DAĞDEMİR, E., Çakmakçı, S. ve Gündoğdu, E., “Effect of essential oils Thymus haussknechtii and Origanum acuditens on butter stability”, 6th Euro Fed Lipid Congress, OILS, FATS and LIPIDS in the 3rd Millennium: Challenges, Achievements and Perspectives Abstracts Book. 07-10 September, 148, Athens, Greece, 2008 (sözlü sunum). (2008)**
Elif Dağdemir
Kongre · Uluslararası · Katılımcı · Athens · Yunanistan
21. **Kongre ve Sempozyum Katılımı (2008)**
Elif Dağdemir
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · Athens · Yunanistan
22. **DAĞDEMİR, E., Kavaz, A. ve Gündoğdu, E., “Oligosaccharharides of human milk” 2nd International Congress on Food and Nutrition, 24-26 October, 153, İstanbul, Turkey, 2007. (2007)**
Elif Dağdemir
Kongre · Uluslararası · Katılımcı · İstanbul · Türkiye
23. **Kongre ve Sempozyum Katılımı (2007)**
Elif Dağdemir
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · İstanbul · Türkiye
24. **DAĞDEMİR, E. ve Özdemir, S., “Süt ve mamullerinde Enterokoklar”, Türkiye 9. Gıda Kongresi, 24-26 Mayıs, 903-906, Bolu, 2006. (2006)**
Elif Dağdemir
Kongre · Ulusal · Katılımcı · Bolu · Türkiye
25. **Kongre ve Sempozyum Katılımı (2006)**
Elif Dağdemir
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · Bolu · Türkiye
26. **DAĞDEMİR, E., Özdemir, S. ve Özdemir, C., “The antimicrobial effects of some peptides formed from caseins fragments”, Food Safety and Quality Through the Food Chain: Farm to Fork, Abstracts Book, 1st International Food and Nutrition Congress, 15-18 June, 186, İstanbul, Turkey, 2005. (2005)**
Elif Dağdemir
Kongre · Uluslararası · Katılımcı · İstanbul · Türkiye
27. **Kongre ve Sempozyum Katılımı (2005)**
Elif Dağdemir
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · İstanbul · Türkiye
28. **DAĞDEMİR, E., Özdemir, C., Çelik, Ş. ve Özdemir, S., “Determination of some properties of caramel, cocoa and coffee with flavoured ice creams”, Recent Developments in Dairy Science and Technology, International Dairy Symposium, 24-28 May, 218-221, Isparta, Turkey, 2004. (2004)**
Elif Dağdemir
Kongre · Uluslararası · Katılımcı · Isparta · Türkiye

29. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2004)

Elif Dağdemir

Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · Isparta · Türkiye

30. **DAĞDEMİR, E., Özdemir, C. ve Özdemir, S., “Süt ürünlerinde bulunan antihipertansif peptitler ve etki mekanizmaları”, Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, 22-23 Mayıs, 181-186, İzmir, 2003 (Sözlü sunum).** (2003)

Elif Dağdemir

Kongre · Ulusal · Katılımcı · İzmir · Türkiye

31. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2003)

Elif Dağdemir

Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · İzmir · Türkiye