



Salih Özdemir

Prof. Dr. · Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı Başkanlığı

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

İş telefonu: [04423442723](tel:04423442723) · Ofis: B-02 · Posta adresi: Atatürk Üniversitesi Ziraat fakültesi

ORCID: [0000-0002-8576-3327](https://orcid.org/0000-0002-8576-3327) · Scopus Yazar ID: [16408353000](https://scopus.org/authid/16408353000) · Publons / ResearcherID: [IUA-4097-2023](https://publons.com/author/10497/2023) ·

Google Scholar ID: [GwpmbK8AAAAJ](https://scholar.google.com/citations?user=GwpmbK8AAAAJ) · YÖKSİS Araştırmacı ID: 6138

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

Genel Bakış

1961 Yılında Erzurum'un Pasinler ilçesinde doğdum. İlk, Orta ve Lise tahsilimi Erzurum'da tamamladım. 1984 yılında Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği bölümünden mezun oldum. 1985 yılında Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümüne Araştırma Görevlisi olarak atandım. 1984 yılında Yüksek Lisansa başladım ve Yüksek Lisans çalışmalarımı 1986 yılında tamamladım. Doktora tezimi ise 1990 yılında tamamladım. 1994 yılında Doçent 2000 yılında da Profesör oldum.

Evliyim ve dört çocuk babasıyım

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

Görevlendirme: Prof. Dr. · Ziraat Fakültesi Dekanlığı · Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanlığı

Eğitim ve Yetkinlikler

Eğitim Bilgileri

1. **Doktora** (1986 – 1990)

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

2. **Yüksek Lisans** (1984 – 1986)

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

3. **Lisans** (1980 – 1984)

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

Yabancı Diller

1. **İngilizce**

C1 — İleri · Belge Yok

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

1. **Ticarette Yapay Zeka** (2025)

Kişisel Gelişim · Türkiye

2. **Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliğinde Yapay Zeka** (2025)

Kişisel Gelişim · Türkiye

3. **Çalışma Hayatında Yapay Zeka** (2025)

Kişisel Gelişim · Türkiye

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

Kişisel Gelişim · Türkiye

5. **Güvenilir Yapay Zeka_ Riskler, Etik Değerler ve İlkeler** (2025)

Kişisel Gelişim · Türkiye

6. **Tarımda Yapay Zeka** (2025)

Kişisel Gelişim · Türkiye

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

Kişisel Gelişim · Türkiye

8. **Kamu Düzeni ve Güvenliğinde Yapay Zeka** (2025)

Kişisel Gelişim · Türkiye

9. **Sağlıkta Yapay Zeka** (2025)

Kişisel Gelişim · Türkiye

10. **Finansta Yapay Zeka** (2025)

Kişisel Gelişim · Türkiye

11. **Çevre ve sıfır atık** (2024)

Kişisel Gelişim · Türkiye

12. **Günlük Hayatta ve Kamu Binalarında Enerj...** (2024)

Kişisel Gelişim · Türkiye

13. **Günlük Hayatta Su Verimliliği** (2024)

Kişisel Gelişim · Türkiye

14. **Devlet Malını Koruma** (2024)

Kişisel Gelişim · Türkiye

Yaptığı Tezler

1. **Türkiye'de Üretilen Ticari UHT Süt Örneklerinin Homojenizasyon Etkinliği ve Renk Özelliklerinin Belirlenmesi** (2015)

Salih Özdemir

Yaptığı Tez · Yüksek Lisans · Danışman: Prof.Dr.Salih ÖZDEMİR · Devam ediyor · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

2. **Koyun Sütünün Hidrojen Peroksit (H2O2) ve Potasyum Sorbatla Muhafaza Edilebilme İmkanları ve Bu Sütlere Starter Kültür İlavesiyle Yapılan Taze ve Olgunlaştırılmış Beyaz Peynirlerin Bazı Kalite Kriterleri** (1990)

Salih Özdemir

Yaptığı Tez · Doktora · Danışman: Kurta A · Devam ediyor · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

Verdiği Dersler

- Süt Endüstrisinde Kalite Yönetim Sistemleri (2025)**
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Lisans
- Fonksiyonel süt ürünleri (2025)**
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Lisans
- Süt ve Süt Analizleri I (2025)**
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Ön Lisans
- Duyusal Analiz Teknikleri (2025)**
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Ön Lisans
- Fonksiyonel Süt Ürünleri (2025)**
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Lisans
- DONDURMA ÜRETİM TEKNOLOJİSİ (2025)**
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Yüksek Lisans
- Süt Yan Ürünleri Teknolojisi (2025)**
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Ön Lisans
- Danışmanlık(DR) (2025)**
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Doktora
- Su Analizleri (2024)**
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Ön Lisans
- Uzmanlık Alan Dersi I(YL) (2024)**
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Yüksek Lisans
- Gıda Endüstrisi Makineleri (2024)**
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Ön Lisans
- Gıda sanayiinde projelendirme ve proje yöntemleri (2024)**
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Doktora
- Gıda Mühendisliğinde Malzeme Bilgisi (2024)**
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Lisans

14. **Süt Ürünleri Üretiminde Kullanılan Yeni Teknikler (2024)**
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Yüksek Lisans
15. **Danışmanlık (2024)**
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Yüksek Lisans
16. **Süt ve Süt Analizleri II (2024)**
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Ön Lisans
17. **Gıda Mühendisliği Malzeme Bilgisi (2023)**
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Lisans
18. **Uzmanlık Alan Dersi (Yabancı Uyruklu) VII (2023)**
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Doktora
19. **Beslenme Ve Diyet İlkeleri (2023)**
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Ön Lisans
20. **Gıda Mühendisliği Malzeme Bilgisi (2023)**
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Lisans
21. **Proje Hazırlama ve Değerlendirme (2023)**
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Lisans
22. **GIDA SANAYİİNDE PROJELENDİRME VE PROJE YÖNTEMLERİ (2022)**
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Doktora
23. **Duyusal Analiz Teknikleri (2022)**
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Ön Lisans
24. **Süt Ürünleri Üretiminde Kullanılan Yeni Teknikle (2022)**
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Yüksek Lisans
25. **Süt ve Ürünleri Teknolojisi (2022)**
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Lisans
26. **Gıda Mühendisliği Malzeme Bilgisi (2021)**
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Lisans
27. **SÜT ÜRÜNLERİ PROSESLERİNDE YENİ TEKNİKLER (2021)**
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Yüksek Lisans

28. **Gıda İşleme ve Analiz teknikleri II** (2021)
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Lisans
29. **Süt Ürünleri İşleme Teknolojisi** (2021)
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Lisans
30. **Proje Hazırlama ve Değerlendirme** (2020)
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Lisans
31. **Mezuniyet Çalışması (Yıllık)** (2020)
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Lisans
32. **GIDA SANAYİİNDE PROJELENDİRME VE PROJE YÖNTEMLERİ** (2020)
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Doktora
33. **MEZUNİYET ÇALIŞMASI** (2020)
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Lisans
34. **Süt Ürünleri İşleme Teknolojisi** (2020)
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Lisans
35. **Gıda İşleme ve Analiz teknikleri II** (2020)
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Lisans
36. **Mezuniyet Çalışması (Yıllık)** (2020)
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Lisans
37. **Gıda İşleme ve Analiz teknikleri I** (2020)
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Lisans
38. **GIDA İŞLEME VE ANALİZ TEKNİKLERİ2** (2020)
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Lisans
39. **Gıda İşleme ve Analiz teknikleri I** (2020)
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Lisans
40. **DONDURMA ÜRETİM TEKNOLOJİSİ** (2020)
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Yüksek Lisans
41. **Proje Hazırlama ve Değerlendirme** (2020)
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Lisans

42. **Süt Mikrobiyolojisi** (2020)
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Doktora
43. **Gıda Mühendisliği Malzeme Bilgisi** (2019)
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Lisans
44. **Süt Ürünleri İşleme Teknolojisi** (2019)
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Lisans
45. **GIDA SANAYİİNDE PROJELENDİRME VE PROJE YÖNTEMLERİ** (2019)
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Doktora
46. **Gıda İşleme ve Analiz teknikleri II** (2019)
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Lisans
47. **Mezuniyet Çalışması (Yıllık)** (2019)
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Lisans
48. **GIDA İŞLEME VE ANALİZ TEKNİKLERİ1** (2018)
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Lisans
49. **DONDURMA ÜRETİM TEKNOLOJİSİ** (2018)
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Yüksek Lisans
50. **SÜT ÜRÜNLERİ PROSESİNDE YENİ TEKNİKLER** (2018)
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Yüksek Lisans
51. **PROJE HAZIRLAMA VE DEĞERLENDİRME** (2018)
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Lisans
52. **SÜT ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ** (2018)
Salih Özdemir
Verdiği Ders · Lisans

Akademik Ünvanlar/Görevler

1. **Prof. Dr.** (2000 – Devam ediyor)
Atatürk Üniversitesi > Ziraat Fakültesi Dekanlığı > Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanlığı
2. **Prof. Dr.** (1985 – Devam ediyor)
Atatürk Üniversitesi > Ziraat Fakültesi Dekanlığı > Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanlığı > Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı Başkanlığı
3. **Doç. Dr.** (1994 – 2000)
Atatürk Üniversitesi > Ziraat Fakültesi Dekanlığı > Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanlığı

4. **Yrd. Doç. Dr.** (1992 – 1994)

Atatürk Üniversitesi > Ziraat Fakültesi Dekanlığı > Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanlığı

5. **Araştırma Görevlisi** (1985 – 1992)

Atatürk Üniversitesi > Ziraat Fakültesi Dekanlığı > Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanlığı

Akademik İdari Deneyim

1. **Akademik İdari Deneyim** (1994 – 2000)

Salih Özdemir

Akademik İdari Deneyim · Anabilim/Bilim Dalı Başkanı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

Akademi Dışı Deneyim

1. **Öğretim üyesi** (1985 – Devam ediyor)

Salih Özdemir

Akademi Dışı Deneyim · Atatürk Üniv. Ziraat Fakültesi

Yönetilen Tezler

1. **Kandirif peyniri'nin kontrollü şartlarda üretimi** (2024 – Devam ediyor)

Salih Özdemir

Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Yüksek Lisans · Öğrenci: Özgül çinici · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

2. **Ayçiçek yağına balmumu ve pirinç kepeği mumu katılması ile elde edilen oleojellerin kızartma kararlılığına ve kızartılmış patates cipsi kalite özelliklerine etkisi** (2023 – Devam ediyor)

Salih Özdemir

Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Doktora · Öğrenci: ABDOLHADI TAJER · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

3. **Oleojel ilavesi ile rekombine dondurma üretimi** (2023 – Devam ediyor)

Salih Özdemir

Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Yüksek Lisans · Öğrenci: SÜMEYYE KAÇALIN · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

4. **Farklı emülgatörler kullanılarak üretilen yoğurt dondurmasının kalitesi** (2022 – Devam ediyor)

Salih Özdemir

Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Yüksek Lisans · Öğrenci: CEYDA İPCİOĞLU · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

5. **Yoğurt üretiminde probiyotik kültür ile baharat ve aromalarının kullanım olanakları** (2022 – Devam ediyor)

Salih Özdemir

Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Doktora · Öğrenci: TUĞÇE KARA · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

6. **Erzurum merkez ilçelerindeki süt toplama merkezlerinden alınan çiğ sütlerin somatik hücre sayısı ile bazı kalite niteliklerinin belirlenmesi** (2022 – Devam ediyor)

Salih Özdemir

Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Yüksek Lisans · Öğrenci: BURCU AÇIK · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

7. **Ulusal ile yerelde üretilen ve Erzurum piyasasında tüketime sunulan dondurmaların bazı fizikokimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi** (2020 – Devam ediyor)

Salih Özdemir

Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Yüksek Lisans · Öğrenci: NURULLAH ZEKERİYA AKAR · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

8. **Stevia ile tatlandırılmış meyveli dondurma üretimi** (2020 – Devam ediyor)

Salih Özdemir

Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Yüksek Lisans · Öğrenci: FERAY İNCİ MADEN · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

9. **Mahalli ve ulusal düzeyde üretilerek Erzurum piyasasında tüketime sunulan yoğurtların bazı mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal özelliklerinin karşılaştırılması** (2019 – Devam ediyor)
Salih Özdemir
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Yüksek Lisans · Öğrenci: ŞEYMA KARACAOĞLU · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
10. **Süte farklı oranlarda böğürtlen, yaban mersini ve çilek pulpu katılarak yapılan meyveli dondurmaların kalitesi** (2018 – Devam ediyor)
Salih Özdemir
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Yüksek Lisans · Öğrenci: GENÇAY UĞURLU · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
11. **Pıhtıya çiğ ve haşlanmış kişniş (*Coriandrum sativum* L.) katılarak üretilen beyaz peynirin kalitesi** (2016 – Devam ediyor)
Salih Özdemir
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Yüksek Lisans · Öğrenci: TUĞÇE KARA · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
12. **Türkiye'de üretilen ticari UHT süt örneklerinin homojenizasyon etkinliği ve renk özelliklerinin belirlenmesi** (2015 – Devam ediyor)
Salih Özdemir
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Yüksek Lisans · Öğrenci: MARYAM ALLAHYARI · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
13. **Erzurum ve Bayburt yöresinde üretilen kurutların bazı mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal özellikleri ile uçucu bileşikleri** (2015 – Devam ediyor)
Salih Özdemir
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Yüksek Lisans · Öğrenci: FERHAT DOĞAN · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
14. **Manda sütünden yapılan dondurma örneklerinin kalitesi** (2014 – Devam ediyor)
Salih Özdemir
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Yüksek Lisans · Öğrenci: HATİCE BEKİROĞLU · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
15. **The properties of ayran made with water adding to yoghurt and milk** (2013 – Devam ediyor)
Salih Özdemir
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Yüksek Lisans · Öğrenci: SARA HEIDERİ KOHNEHSHAHRI · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
16. **Farklı tuzlama yöntemlerinin ve sorbat uygulamasının kaşar peyniri kalitesine etkisi 2012 Tamamlandı** (2012 – Devam ediyor)
Salih Özdemir
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Yüksek Lisans · Öğrenci: AYŞEN BABACAN · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
17. **Yağsız süte katılan peyniraltı suyunun, civil peynirin bazı fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kalitesi üzerine etkisi** (2011 – Devam ediyor)
Salih Özdemir
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Yüksek Lisans · Öğrenci: KADİR EMRE ÖZALTIN · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

18. **Erzincan tulum peynirinin bazı fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin tespiti ile bu örneklerde koagülaz (+) S. aureus ve E.coli O157: H7'nin aranması** (2011 – Devam ediyor)
Salih Özdemir
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Doktora · Öğrenci: OSMAN ÇAKIR · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
19. **Farklı probiyotik kültürler kullanılarak üretilen beyaz peynirin olgunlaşma periyodu boyunca bazı kalite kriterlerinin araştırılması** (2010 – Devam ediyor)
Salih Özdemir
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Doktora · Öğrenci: FİLİZ YANGILAR · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
20. **Farklı konsantrasyonlarda CaCl₂ ilavesi ve farklı kültür inokülasyonunun yüksek dereceli pastörizasyon uygulanan sütlerden üretilen beyaz peynirin kalitesine etkisi** (2007 – Devam ediyor)
Salih Özdemir
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Doktora · Öğrenci: Canan Kaya · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
21. **Salamura beyaz peynirlerden izole edilen laktik asit bakterilerinin tanımlanması ve seçilen bazı izolatların kültür olarak kullanılabilme imkanları** (2006 – Devam ediyor)
Salih Özdemir
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Doktora · Öğrenci: ELİF DAĞDEMİR · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
22. **Oltu ve Şenkaya yöresinde Karın kaymağı peynirinin fabrika şartlarında üretimi ve bu peynirlerin bazı mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve duyuşal özelliklerinin belirlenmesi** (2004 – Devam ediyor)
Salih Özdemir
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Yüksek Lisans · Öğrenci: FİLİZ YANGILAR · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
23. **Salamura beyaz peynir üretiminde farklı starter kültür kullanımının peynir kalitesi üzerine etkisi** (2001 – Devam ediyor)
Salih Özdemir
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Yüksek Lisans · Öğrenci: ELİF DAĞDEMİR · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
24. **Farklı ırklara ait koyun sütlerinin fizikokimyasal özellikleri ile süt protein fenotipleri arasındaki ilişki ve incelenen özelliklerin laktasyon boyunca değişimi** (2000 – Devam ediyor)
Salih Özdemir
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Doktora · Öğrenci: ŞERAFETTİN ÇELİK · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
25. **Erzurum piyasasından alınan lorların bazı kalite kriterlerinin belirlenmesi** (1999 – Devam ediyor)
Salih Özdemir
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Yüksek Lisans · Öğrenci: NURULLAH DEMİRCİOĞLU · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
26. **Yoğurt yapımında konsantre peyniraltı suyunun kullanım imkanları** (1997 – Devam ediyor)
Salih Özdemir
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Yüksek Lisans · Öğrenci: Seher Yazıcı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

Verdiği Kurs ve Eğitimler

1. **Erzurum Kandırif Peyniri ile Süte Değer Katma Çalışması** (2024)
Salih Özdemir, Cihat Özdemir
Verdiği Kurs ve Eğitim · Rol: Yüksek Düzeyde Katkı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

Proje & Tasarımlar

- GIDALARA YAPILAN HİLELER, (Taklit ve Tağşiş)İNANILMAZ BOYUTTA VE SAĞLIĞIMIZ TEHLİKEDE (2024)**
Salih Özdemir
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
- Gıda kaynaklı hastalıklar, zehirlenmeler ve bunlara yol açan sebepler , sağlığımızı ve konforlu yaşamımızı olumsuz etkilemektedir. (2024)**
Salih Özdemir
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
- sağlıklı ve dengeli beslenmede sütün rolü ve Dünya süt gününü (2024)**
Salih Özdemir
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
- Ne yediğimi bilmek istiyorum, Ne yiyeceğimi bilmeden tüketmiyorum, Gıda etiket okur yazarlığı (2024)**
Salih Özdemir
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
- Otu Meslek yüksekokulu Gıda İşlem bölümünü ziyaret eden liseli öğrencilere tanıtımı ve bu sırada dondurmanın beslenmedeki önemi anlatılarak dondurma ikramı yapılması (2023 - 2024)**
Salih Özdemir
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
- YEDİĞİM GIDALARDA NELER VAR, MİKROSKOPTA GÖRMEK İSTİYORUM (2022 - 2023)**
Cihat Özdemir, **Salih Özdemir**, İbrahim Güney, Serap Bayram
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Devam Ediyor · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
- Gün Bir bardak süt + Bir Bardak süt daha = Sağlık + konforlu yaşamak = Mutluluk(Sağlık için süt için,üretimden tüketime sağlıklı süt) (2022 - 2023)**
Cihat Özdemir, **Salih Özdemir**, İbrahim Güney, Murat Özdemir, Ayşe Nur Gündoğmuş
Proje · Ulusal · Rol: Koordinatör · Devam Ediyor · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
- Pandemi sırasında ve pandemi sonrasında Hijyen çok önemli! Yeni Hastalıklara kapıda, Hijyene önem ver ki geleceğin kirlenmesin, Lütfen suya sabuna dokun (2022)**
Cihat Özdemir, **Salih Özdemir**, İbrahim Güney, Murat Özdemir, Eda Yardımcı
Proje · Ulusal · Rol: Koordinatör · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
- Dünyaya bir iyilik yapın, Su ve gıdalarınızı israf etmeyin! Türkiye'nin çöpe attığı hazine gıdalarımız, Gıda İsrafına Son Ver (neleri israf ediyoruz) (2022)**
Cihat Özdemir, **Salih Özdemir**, İbrahim Güney, Murat Özdemir, Serap Bayram
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
- Hangi gıdaları tüketmeliyiz, Hangi gıdalardan uzak durmalıyız (2022)**
Cihat Özdemir, **Salih Özdemir**, İbrahim Güney, Murat Özdemir, Ayşe Tüyene
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
- Gençler Takı Döküm Tekniği ile Tanışıyor (2022)**
İbrahim Güney, Emrah Korkutan, Cihat Özdemir, **Salih Özdemir**, Murat Özdemir, Batuhan Batunoğlu, İbrahim Taşhan, Batuhan Atmaca, Onur Atar, Hasan Gökçe, Ayşenur Erdem, Ayşe Özer, Emre Tunç, Ali Alperen Ören, Ayşe Tüyene, Ayşe Özer, Merve Şafak, Duygu Göktaş
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

12. **Gençler Elektro Kaplama ile Tanışıyor** (2022)

İbrahim Güney, Emrah Korkutan, Cihat Özdemir, **Salih Özdemir**, Murat Özdemir, Batuhan Batunoğlu, İbrahim Taşhan, Batuhan Atmaca, Onur Atar, Hasan Gökçe, Ayşenur Erdem, Ayşe Özer, Emre Tunç, Ali Alperen Ören, Ayşe Tüyene, Merve Şafak, Duygu Göktaş

Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

13. **Ayçiçeği Yağına Balmumu ve Pirinç Kepeği Mumu Katılması ile Elde Edilen Oleojellerin Patates Cipsi Kızartma İşlemi ve Muhafaza Süresince Bazı Kalite Parametreleri Üzerine Etkileri** (2021 – 2024)

Salih Özdemir, Abdolhadı TAJER

Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

14. **Aile İşletmelerinde Geleneksel Olarak Üretilen Kandrif Peynirinin Bazı Kimyasal Fiziksel Mikrobiyolojik Tekstürel ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi** (2021 – 2023)

Cihat Özdemir, **Salih Özdemir**, Fatih Öz, Mehmet Murat Karaoğlu, Abdolhadı TAJER

Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

15. **YOĞURT ÜRETİMİNDE PROBİYOTİK KÜLTÜR İLE BAHARAT VE AROMALARININ KULLANIM OLANAKLARI** (2021 – 2023)

Salih Özdemir, Tuğçe KARA

Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

16. **Soğuk Keyif Dondurma Evde dondurma yapımı** (2019 – 2020)

Cihat Özdemir, **Salih Özdemir**, İbrahim Güney, DAMLA ZEYDAN, HİLAL ATMACA, HANİFİ BULUT, MERVE DURMUŞ, ELİF NUR KÜÇÜK, ESRA DALMAZ, ŞEBNEM ANDIK, RABİA DALGIÇ, ELMAS OKUROĞLU

Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

17. **Mahalli ve Ulusal Düzeyde Üretilerek Erzurum Piyasasında Tüketime Sunulan Yoğurtların Bazı Mikrobiyolojik Fiziksel ve Kimyasal Açısından Karşılaştırılması** (2018)

Salih Özdemir, Şeyma KARACAOĞLU

Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

18. **ERZURUM PİYASASINDA TÜKETİME SUNULAN PASTÖRİZE VE STERİLİZE SÜTLERDE PESTİSİT KALINTILARININ BELİRLENMESİ** (2016 – 2017)

Salih Özdemir, Fatih Öz, Cihat Özdemir

Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

19. **PIHTIYA ÇİĞ VE HAŞLANMIŞ KİŞNİŞ (CORIANDRUM SATIVUM L.) KATILARAK ÜRETİLEN BEYAZ PEYNİRİN KALİTESİ** (2014 – 2016)

Salih Özdemir

Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

20. **ERZURUM PİYASASINDA TÜKETİME SUNULAN FARKLI FİRMALARA AİT UHT SÜTLERİN ODA VE BUZDOLABI ŞARTLARINDA MUHAFAZASI ESNASINDA HOMOJENİZASYON ETKİNLİKLERİNİN İNCELENMESİ** (2013 – 2014)

Salih Özdemir

Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

21. **"ERZURUM'DA ÜRETİLEN KURUTLARDAN LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNİN İZOLASYONU VE AROMA MADDELERİ İLE MİNERAL MADDE PROFİLİNİN BELİRLENMESİ** (2012 – 2013)

Salih Özdemir

Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

22. **KURU TUZLAMA VE HAŞLAMA SUYU İÇERİSİNDE TUZLAMA İLE ÜRETİLEN KAŞAR PEYNİRİ ÖRNEKLERİNİN KALİTE ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ** (2011 – 2012)
Salih Özdemir
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

Yayınlar

Makaleler

- Effect of Adding Different Spices and Flavours on Serum Separation, Viscosity, Acetaldehyde Content and Antioxidant Capacity in Yoghurts Produced with Adding Probiotic Culture** (2026)
TUĞÇE KARA, **Salih Özdemir**
JOURNAL OF TEKIRDAG AGRICULTURE FACULTY-TEKIRDAG ZIRAAT FAKULTESİ DERGİSİ, Cilt 23, ss. 624–637 · DOI: [10.33462/jotaf.1670612](https://doi.org/10.33462/jotaf.1670612)
Tam Makale · Uluslararası
- Exploring the Global Tradition of Fried Cheese: Origins, Processing, and Culinary Significance** (2026)
Ferah İnci Maden, Cihat Özdemir, **Salih Özdemir**
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, Cilt 2026, Sayı 1 · DOI: [10.1155/jfpp/7582216](https://doi.org/10.1155/jfpp/7582216)
Derleme · Uluslararası
- Impact of microencapsulation and milk matrix on Lactobacillus acidophilus survival in yoghurt-based ice creams** (2026)
Ferah İnci Maden, **Salih Özdemir**
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, Cilt 44, Sayı 3, ss. 181–191 · DOI: [10.17221/107/2025-cjfs](https://doi.org/10.17221/107/2025-cjfs)
Tam Makale · Uluslararası
- Microbiological Analysis, Textural Evaluation, and Cholesterol Content of Kandirif Cheese** (2026)
Cihat Özdemir, Fatih Öz, Mehmet Murat Karaoğlu, **Salih Özdemir**, Abdolhadi Tajer
JOURNAL OF TEKIRDAG AGRICULTURE FACULTY-TEKIRDAG ZIRAAT FAKULTESİ DERGİSİ, Cilt 23, Sayı 1, ss. 198–211 · DOI: [10.33462/jotaf.1644206](https://doi.org/10.33462/jotaf.1644206)
Tam Makale · Ulusal
- EFFECTS ON SOME QUALITY PROPERTIES OF YOGURT ICE CREAM ADDING ENCAPSULATED PROBIOTIC BACTERIA TO YOGURT ICE CREAM PRODUCED FROM COW AND BUFFALO MILK** (2025)
FERAH İNCİ MADEN, **Salih Özdemir**
CARPATIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Cilt 17, Sayı 1, ss. 183–196 · DOI: [10.34302/crpjfst/2025.17.1.13](https://doi.org/10.34302/crpjfst/2025.17.1.13)
Tam Makale · Uluslararası
- Effect of High Temperature Application on Mineral Matter Levels, Fatty Acids and Protein Fractions of White Cheese** (2024)
Canan Kaya, **Salih Özdemir**
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, Sayı 54, ss. 113–126 · DOI: [10.5281/zenodo.14182187](https://doi.org/10.5281/zenodo.14182187)
Tam Makale · Ulusal
- The efficacy of beeswax in extending frying life of sunflower oil and storage stability of fried potato chips** (2024)
Abdolhadi Tajer, **Salih Özdemir**
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, Cilt 101, Sayı 4, ss. 431–440 · DOI: [10.1002/aocs.12777](https://doi.org/10.1002/aocs.12777)
Tam Makale · Uluslararası

8. **Kontrollü Şartlarda Üretilen Kandırif Peynirinin Kalite Nitelikleri Üzerine Farklı Kızartma Ortamlarının Etkisi** (2024)
Özgür Çinici, **Salih Özdemir**
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, Sayı 53, ss. 32-42 · DOI: [10.5281/zenodo.10551847](https://doi.org/10.5281/zenodo.10551847)
Tam Makale · Ulusal
9. **The Quality of Stevia-Sweetened Fruit Ice Cream** (2024)
Feray İnci Maden, **Salih Özdemir**
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, Sayı 53, ss. 64-70 · DOI: [10.5281/zenodo.10623787](https://doi.org/10.5281/zenodo.10623787)
Tam Makale · Ulusal
10. **Farklı Oranlarda Turunçgil İlave Edilen Kefirin Fiziksel, Kimyasal, Duyusal ve Organik Madde Profili** (2023)
HALİL İBRAHİM BİNİCİ, **Salih Özdemir**, Cihat Özdemir
JOURNAL OF TEKIRDAG AGRICULTURE FACULTY-TEKIRDAG ZIRAAT FAKULTESİ DERGISİ, Cilt 20, Sayı 4, ss. 871-878 · DOI: [10.33462/jotaf.1225120](https://doi.org/10.33462/jotaf.1225120)
Tam Makale · Uluslararası
11. **The Quality of Yogurt Ice Cream Made with Different Emulgators** (2023)
Ceyda İpcioğlu, Ceyda İpcioğlu, **Salih Özdemir**
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, Cilt 2 · DOI: [10.5152/fser.2023.1224681](https://doi.org/10.5152/fser.2023.1224681)
Tam Makale · Uluslararası
12. **The Frying Stability of Oleogel Made from Rice Bran Wax and Sunflower Oil During Intermittent Frying of Potato Chips** (2023)
Abdolhadi Tajer, **Salih Özdemir**
JOURNAL OF OLEO SCIENCE, Cilt 72, Sayı 11, ss. 997-1004 · DOI: [10.5650/jos.ess22408](https://doi.org/10.5650/jos.ess22408)
Tam Makale · Uluslararası
13. **Erzurum’da süt toplama merkezlerinden alınan çiğ sütlerin somatik hücre sayısı ile bazı kalite niteliklerinin belirlenmesi*** (2022)
BURCU AÇIK, **Salih Özdemir**
ATA-GIDA DERGİSİ/ATA-FOOD JOURNAL, Cilt 1, Sayı 2, ss. 1-6
Tam Makale · Ulusal
14. **Geleneksel Olarak Aile İşletmelerinde Üretilen Kandırif Peynirinin Yapılışı ile Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi** (2022)
Cihat Özdemir, Mehmet Murat Karaoğlu, Fatih Öz, **Salih Özdemir**, Abdolhadi Tajer
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi · DOI: [10.31590/ejosat.1091243](https://doi.org/10.31590/ejosat.1091243)
Tam Makale · Uluslararası
15. **Comparison of Some Physicochemical and Microbiological Properties of Samples of Plain Ice Cream produced as Industrial and at Local** (2022)
NURULLAH ZEKERİYA AKAR, **Salih Özdemir**
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi · DOI: [10.31590/ejosat.1068702](https://doi.org/10.31590/ejosat.1068702)
Tam Makale · Ulusal
16. **Mahalli ve Ulusal Düzeyde Üretilerek Erzurum Piyasasında Tüketime Sunulan Yoğurtların Bazı Mikrobiyolojik, Fiziksel ve Kimyasal Açısından Karşılaştırılması** (2021)
ŞEYMA KARACAOĞLU, **Salih Özdemir**
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, ss. 381-392 · DOI: [10.31590/ejosat.845025](https://doi.org/10.31590/ejosat.845025)
Tam Makale · Ulusal

17. **Süt ve Süt Ürünlerinde Bulunan Biyoaktif Peptitler ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri** (2021)
EZGİ EDEBALI, **Salih Özdemir**, Cihat Özdemir
Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, Cilt 11, Sayı 1, ss. 260-280 · DOI: [10.21597/jist.698331](https://doi.org/10.21597/jist.698331)
Derleme · Ulusal
18. **The quality of ice cream samples made from buffalo milk** (2020)
HATİCE BEKİROĞLU, **Salih Özdemir**
Food and Health, Cilt 6, Sayı 1, ss. 20-26 · DOI: [10.3153/fh20003](https://doi.org/10.3153/fh20003)
Tam Makale · Uluslararası
19. **Determination of organochlorine pesticide residues in pasteurized and sterilized milk using QuEChERS sample preparation followed by gas chromatography-mass spectrometry** (2019)
Cihat Özdemir, **Salih Özdemir**, Emel Öz, Fatih Öz
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, Cilt 43, Sayı 11 · DOI: [10.1111/jfpp.14173](https://doi.org/10.1111/jfpp.14173)
Tam Makale · Uluslararası
20. **Yogurt ice cream sweetened with sucrose, stevia and honey: Some quality and thermal properties** (2019)
Ayla Arslaner, Mehmet Ali Salık, **Salih Özdemir**, Ahmet Akköse
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, Cilt 37, Sayı 6, ss. 446-455 · DOI: [10.17221/311/2018-cjfs](https://doi.org/10.17221/311/2018-cjfs)
Tam Makale · Uluslararası
21. **Ardahan İlinin Peynir Mevcudiyeti ve Üretiminde Yenilebilir Film ve Kaplamaların Kullanımının Ardahan'daki Kırsal Ekonomi Üzerine Etkilerinin İncelenmesi** (2018)
Salih Özdemir, FİLİZ YANGILAR, Pınar Oğuzhan Yıldız
Erzincan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, Cilt 11, ss. 353-361 · DOI: [10.18185/erzifbed.290556](https://doi.org/10.18185/erzifbed.290556)
Derleme · Ulusal
22. **Ice-Cream Production from Lactose-Free UHT Milk** (2018)
Cihat Özdemir, AYLA ARSLANER, **Salih Özdemir**, Gencay UĞURLU
Journal of Food Science and Engineering, Cilt 8, ss. 210-214 · DOI: [10.17265/2159-5828/2018.05.003](https://doi.org/10.17265/2159-5828/2018.05.003)
Tam Makale · Uluslararası
23. **Bitkisel Çay Kullanılarak Üretilen Re Kombine Dondurmaların Bazı Kalite Özellikleri** (2018)
Cihat Özdemir, **Salih Özdemir**
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, ss. 27-31
Tam Makale · Ulusal
24. **THE EFFECT OF SORBATE ON MICROBIOLOGICAL, SENSORY PROPERTIES AND RIPENING PARAMETERS OF KASHAR CHEESE** (2018)
AYŞEN BABACAN, **Salih Özdemir**
Food and Health, Cilt 4, ss. 146-158 · DOI: [10.3153/fh18015](https://doi.org/10.3153/fh18015)
Tam Makale · Uluslararası
25. **Effects of Ripening in Different Packaging Materials on Sensory Quality of Karın Kaymağı Cheese Samples** (2016)
Salih Özdemir, FİLİZ YANGILAR, Cihat Özdemir
Erzincan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, Cilt 9, Sayı 3, ss. 185-193 · DOI: [10.18185/eufbed.17279](https://doi.org/10.18185/eufbed.17279)
Tam Makale · Ulusal

26. **Effect of ripening in different packaging materials on sensory quality of Karın Kaymağı cheese samples** (2016)
Salih Özdemir, FİLİZ YANGILAR, Cihat ÖZDEMİR
Erzincan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi
Tam Makale · Ulusal
27. **The production of ice cream using stevia as a sweetener** (2015)
Cihat Özdemir, A. Arslaner, S. Ozdemir, **Salih Özdemir**
Journal of Food Science and Technology, Cilt 52, Sayı 11, ss. 7545–7548 · DOI: [10.1007/s13197-015-1784-5](https://doi.org/10.1007/s13197-015-1784-5)
Tam Makale · Uluslararası
28. **Effect of some technological parameters on chemical and sensory quality and free fatty and amino acids of various probiotic cultures in Beyaz cheese during ripening process** (2014)
FİLİZ YANGILAR, **Salih Özdemir**
JOURNAL OF FOOD AGRICULTURE & ENVIRONMENT, Cilt 12, ss. 32–39
Tam Makale · Uluslararası
29. **Microbiological properties of Turkish Beyaz cheese samples produced with different probiotic cultures** (2013)
FİLİZ YANGILAR, **Salih Özdemir**
AFRICAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY RESEARCH, Cilt 7, s. 20808 · DOI: [10.5897/ajmr2012.2281](https://doi.org/10.5897/ajmr2012.2281)
Tam Makale · Uluslararası
30. **Some chemical properties of Karın Kaymagi cheese samples produced in dairy plant** (2013)
Salih Özdemir, FİLİZ YANGILAR, Cihat Özdemir
African Journal of Food Science and Technology, Cilt 4, Sayı 3, ss. 48–52
Tam Makale · Uluslararası
31. **Determination of microbiological characteristics of Turkish Karın Kaymagi cheeses packaged in different materials** (2010)
Salih Özdemir, Filiz Yangilar, Cihat ÖZDEMİR
AFRICAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY RESEARCH, Cilt 4, Sayı 9, ss. 716–721
Tam Makale · Uluslararası
32. **Determination of some microbiological charesteristic of Turkish Karın Kaymagi cheese packed in different materials** (2010)
Salih Özdemir, FİLİZ YANGILAR, Cihat Özdemir
AFRICAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY RESEARCH, Cilt 4, ss. 716–721
Tam Makale · Uluslararası
33. **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
34. **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

35. **beta-lactoglobulin variants in awassi and morkaraman sheep and their association with the composition and rennet clotting time of the milk** (2006)
Serafettin Cekin, **Salih Özdemir**
Turkish Journal Of Veterinary Sciences, Cilt 30, Sayı 6, ss. 539-544
Tam Makale · Uluslararası
36. **Effects of high heat treatment of milk and brine concentration on the quality of Turkish white cheese** (2005)
Şerafettin Çelik, İhsan Bakırcı, **Salih Özdemir**
Milchwissenschaft, Cilt 60, ss. 147-151, Makale no. 2
Tam Makale · Uluslararası
37. **Chemical composition and major minerals of Awassi sheep milk during lactation** (2003)
Şerafettin Çelik, **Salih Özdemir**, İhsan Bakırcı
Milchwissenschaft, Cilt 58, Sayı 7, ss. 373-375, Makale no. 8
Tam Makale · Uluslararası
38. **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
39. **Morkaraman Irkı Koyun Sütlerinin Bazı Kimyasal ve Fizikokimyasal Parametrelerinin Laktasyon Boyunca Değişimi** (2003)
ŞERAFETTİN ÇELİK, **Salih Özdemir**
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi
Tam Makale · Ulusal
40. **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
41. **Production techniques and some properties of traditional lavas cheese** (2001)
ŞERAFETTİN ÇELİK, Cihat Özdemir, **Salih Özdemir**
Journal of Biological Sciences, Cilt 1, Sayı 7, ss. 603-605 · DOI: [10.3923/jbs.2001.603.605](https://doi.org/10.3923/jbs.2001.603.605)
Tam Makale · Uluslararası
42. **ERZURUM OVASI'NDA YETİŞTİRİLEN MANDALARA AİT SÜTLERİN FİZİKOKİMYASAL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA** (2001)
ŞERAFETTİN ÇELİK, İHSAN BAKIRCI, Cihat Özdemir, **Salih Özdemir**
Research in agricultural sciences, Cilt 32, Sayı 1, ss. 77-82
Tam Makale · Ulusal
43. **Erzurum ovasında yetiştirilen mandalara ait sütlerin fizikokimyasal özellikleri üzerine bir araştırma** (2001)
Şerafettin Çelik, İhsan Bakırcı, Cihat Özdemir, **Salih Özdemir**
ATATÜRK UNIVERSITY JOURNAL OF AGRICULTURAL FACULTY, Cilt 32, Sayı 1, ss. 77-82
Tam Makale · Ulusal

44. **Erzurum Piyasasında Tüketime Sunulan Mutfak Tipi Tereyağlarının Mikrobiyolojik Özellikleri** (2000)
İhsan Bakırcı, ŞERAFETTİN ÇELİK, **Salih Özdemir**
ATATÜRK UNIVERSITY JOURNAL OF AGRICULTURAL FACULTY, Cilt 31, ss. 51-55
Tam Makale · Ulusal
45. **Süt Bileşenleri ve Süt Mamüllerinin Et ve Fırın Ürünleri Formülasyonlarında Kullanılması** (1995)
Hüsnü yusuf Gökalp, ÖMER EREN, ABDULLAH ÇAĞLAR, **Salih Özdemir**
Gıda, Cilt 20, Sayı 1, ss. 39-42
Tam Makale · Uluslararası
46. **ZİRAAT FAKÜLTESİ SÜT FABRİKASINDA FARKLI KAYNAKLARDAN GELEN İNEK SÜTLERİNDE TOTAL, PSİKROFİLİK, LAKTİK ASİT, KOLİFORM GRUBU ve S. aureus BAKTERİ SAYILARININ BELİRLENMESİ** (1991)
Hürriyet Yalçın, **Salih Özdemir**, Hüsnü Yusuf GÖKALP, AHMET KURT
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi., Cilt 22, Sayı 1, ss. 38-45
Tam Makale · Ulusal
47. **Çiğ İnek Sütlerinden İzole Edilen Koliform Grubu ve Staphylococcus aureus Bakterilerinin Tanımlanması** (1991)
hürriyet YALÇIN, **Salih Özdemir**, Hüsnü Yusuf GÖKALP, Ahmet KURT
GIDA /THE JOURNAL OF FOOD, Cilt 16, ss. 107-110
Tam Makale · Ulusal
48. **Tereyağlarından İzole Edilen Koliform Grubu Bakterilerin Tanımlanması** (1990)
Selahattin SERT, **Salih Özdemir**
Gıda, Cilt 15, ss. 145-149
Tam Makale · Ulusal
49. **Süttozu ve lesitin kullanımının yoğurt kalitesine etkisi** (1989)
Ahmet KURT, Songül Çakmakçı, Halis Gürbüz Kotancılar, **Salih Özdemir**
Gıda, Cilt 14, ss. 301-307
Tam Makale · Ulusal

Bildiriler

- KIRMIZI PANCAR VE MOR HAVUÇ SUYU KATILARAK ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ DONDURMA ÜRETİMİ** (2025)
İLKUNUR GÜNDOĞDU, **Salih Özdemir**
KEYCIVILIZATION AND FUTUREHENG (KEF -2025), Erzurum, 18.12.2025 – 20.12.2025, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
- SÜT YAĞI VE OLEOJEL KATILARAK YAPILAN REKOMBİNE DONDURMALARIN KALİTE** (2025)
Salih Özdemir, Sümeyye Kacalı
ERZURUM 1ST INTERNATIONAL CONFERENCE ON SOCIAL SCIENCES, Erzurum, 09.05.2025, ss. 294-322, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
- KONTROLLÜ ŞARTLARDA (FABRİKA ŞARTLARINDA) İNEK VE KOYUN SÜTLERİNDEN FARKLI TUZ ORANLARINDA ÜRETİLEN KURUTLARIN KALİTESİ** (2025)
Salih Özdemir, ELİF ZEYNEP SEVİNDİ
ERZURUM 1ST INTERNATIONAL CONFERENCE ON SOCIAL SCIENCES, Erzurum, 09.05.2025, ss. 354-367, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye

4. **DONDURMA YAPIMINDA SÜT YAĞINA VE SÜT PROTEİNİNE ALTERNATİF BİTKİSEL KAYNAKLARIN KULLANIM** (2024)

Salih Özdemir, Cihat Özdemir, Sümeyye Kacaln

KARADENİZ 17th INTERNATIONAL CONFERENCE ON APPLIED SCIENCES, Rize, 08.11.2024 – 10.11.2024, ss. 764-772, Tam metin bildiri

Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye

5. **DONDURMA YAPIMINDA SÜT YAĞINA VE SÜT PROTEİNİNE ALTERNATİF BİTKİSEL KAYNAKLARIN KULLANIMI** (2024)

Sümeyye Kaçalın, Cihat Özdemir, **Salih Özdemir**

KARADENİZ 17th INTERNATIONAL CONFERENCE ON APPLIED SCIENCES, Rize, 08.11.2024 – 10.11.2024, ss. 764-772, Tam metin bildiri

Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye

6. **Gıdalardaki Kolesterolün Mikroorganizmalar Tarafından Azaltılması** (2023)

Feray İnci Maden, Cihat Özdemir, **Salih Özdemir**

1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, Erzurum, 13.09.2023 – 16.09.2023, Tam metin bildiri

Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye

7. **Isıl İşlem Uygulanmış Süt ve Süt Ürünlerinde Lisinoalanin İçeriği.** (2021)

Salih Özdemir, Cihat Özdemir, Ezgi Edebali

International Congress of Engineering and Natural Sciences Studies Abstracts Booklet, Ankara, 07.05.2021 – 09.05.2021, ss. 175-184, Tam metin bildiri

Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye

8. **The Quality and Thermal Properties of Plain and Cocoa Yogurt Ice-Cream Samples Produced with Stevia and Honey** (2018)

AYLA ARSLANER, **Salih Özdemir**, Ahmet Akköse, Mehmet Ali SALIK

International Congress on Engineering and Life Science, Kastamonu, 26.04.2018 – 29.04.2018, Özet bildiri

Özet Bildiri · Uluslararası · Türkiye

9. **The ice- cream production from lactose-free UHT milk** (2018)

Cihat Özdemir, Gencay Uğurlu, **Salih Özdemir**, AYLAR ARSLANER

The 4th International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus”, 19.04.2018 – 21.12.2018, Özet bildiri

Poster · Uluslararası

10. **FARKLI BİTKİSEL ÇAYLAR KATILARAK YAPILAN REKOMBİNE DONDURMALARIN KALİTESİ** (2017)

Cihat Özdemir, **Salih Özdemir**

10. Gıda Mühendisliği kongresi, Antalya, 09.11.2017 – 11.11.2017, s. 136, Özet bildiri

Poster · Ulusal · Türkiye

11. **Peptan Kollajen Peptidleri ve Önemleri** (2017)

Salih Özdemir, FİLİZ YANGILAR

2nd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET 2017), 21.09.2017 – 23.09.2017, Özet bildiri

Poster · Uluslararası

12. **The Importance of Health of Chlorogenic Acid in the Green Coffee** (2017)

Salih Özdemir, FİLİZ YANGILAR

II. international conferance on Advanced Engineering technologies, Bayburt, 21.09.2017 – 23.09.2017, s. 1526, Özet bildiri

Poster · Uluslararası · Türkiye

13. **Yeşil Kahvede Bulunan Klorojenik Asidin Sağlık Açısından Önemi (2017)**
Salih Özdemir, FİLİZ YANGILAR
2nd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET 2017), 21.09.2017 – 23.09.2017, Özet bildiri
Poster · Uluslararası
14. **Determination of Pesticide Residues in Pasteurized and Sterilized Milk Consumed in Erzurum (2017)**
Salih Özdemir, Fatih Öz, Cihat Özdemir
II. International Conference on Advanced Engineering Technology, 21.09.2017 – 23.09.2017, Özet bildiri
Poster · Uluslararası
15. **Erzurum Piyasasında Tüketime Sunulan Pastörize ve Sterilize Sütlerde Pestisit Kalıntılarının Belirlenmesi (2017)**
Salih Özdemir, Fatih Öz, Cihat Özdemir
international conference on advanced engineering and technology, 21.09.2017 – 23.09.2017, Özet bildiri
Poster · Uluslararası
16. **The quality of village type white cheese produced in Erzurum (2015)**
Tuğçe KARA, Allahyari MARYAM, Cihat Özdemir, **Salih Özdemir**
3. Int. Sym.Traditional Food from Adriatic to Cafcassed, Sarajevo, 01.10.2015 – 04.10.2015, s. 186, Özet bildiri
Bildiri · Uluslararası · Bosna-Hersek
17. **The microbiological physical and chemical properties and volatile compounds of Kurut samples made in Erzurum and Bayburt provinces (2015)**
Salih Özdemir, Doğan FERHAT
Tradational Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, 01.10.2015 – 04.10.2015, s. 190, Özet bildiri
Bildiri · Uluslararası · Bosna-Hersek
18. **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
19. **Süt Sanayiinde Elektrodializ Kullanımı (2007)**
Salih Özdemir, Cihat Özdemir, FİLİZ YANGILAR, Mustafa Yılmaz
Türkiye 10. Gıda Kongresi, 21.05.2007 – 23.05.2019, Tam metin bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye
20. **Süt ve Mamullerinde Enterokoklar (2006)**
Elif Dağdemir, **Salih Özdemir**
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Tekirdağ, 24.05.2006, ss. 903-906, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye
21. **Süt Sanayinde Yüksek Basınç Uygulamaları (2006)**
Cihat Özdemir, MEHMET DEMİRCİ, **Salih Özdemir**, OSMAN SAĞDIÇ
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, 22.05.2006 – 26.05.2006, ss. 955-958, Tam metin bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye
22. **Determination of Some Properties of caramel, cocoa and coffee Flavoured ice creams (2004)**
Elif DAĞDEMİR, Cihat Özdemir, ŞERAFETTİN ÇELİK, **Salih Özdemir**
International Dairy Symposium, Isparta, 24.05.2004, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye

23. **The Microbiological , Physical and Chemical Properties of Mihaliç Cheese** (2004)
Cihat Özdemir, **Salih Özdemir**, MEHMET DEMİRCİ, ŞERAFETTİN ÇELİK, İBRAHİM SÖNMEZ
Recent development in dairy Science and Technology International dairy Symposium, Isparta, 24.05.2004 – 28.05.2004, ss. 243-246, Tam metin bildiri
Poster · Uluslararası · Türkiye
24. **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 bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası
25. **Determination of some properties of caramel cocoa and coffeeflavored ice creams.** (2004)
Elif Dağdemir, Cihat Özdemir, ŞERAFETTİN ÇELİK, **Salih Özdemir**
International Dairy Symposium, 24.05.2004 – 28.05.2004, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası
26. **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 bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye
27. **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 bildiri
Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye
28. **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 bildiri
Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye
29. **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 bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye
30. **Erzurum ve Yöresinde Üretilen İnek Sütlerinin Mineral Madde Düzeyi ve Ağır Metal Varlığı Üzerine Bir Araştırma** (2002)
ş çelik, Cihat Özdemir, **Salih Özdemir**, İHSAN BAKIRCI, Bünyamin Dönmez
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 25.07.2002 – 28.07.2002, Tam metin bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye
31. **Erzurum piyasasında tüketilen lorların bazı özellikleri üzerinde bir araştırma** (2000)
Salih Özdemir, Nurullah Demircioğlu, Şerafettin Çelik, İhsan Bakırcı
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, 22.05.2000 – 23.05.2000, ss. 524-531, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye

32. **ERZURUM VE YÖRESİNDE ÜRETİLEN İNEK SÜTLERİNİN MİNERAL MADDE DÜZEYİ VE AĞIR METAL VARLIĞI ÜZERİNDE BİR ARAŞTIRMA** (2000)
Cihat Özdemir, Şerafettin Çelik, **Salih Özdemir**, İhsan Bakırcı, Bünyamin Dönmez
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 22-23 Mayıs 2000 Tekirdağ, Tekirdağ, 22.05.2000 – 23.05.2000, ss. 347-353, Tam metin bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye
33. **Erzurum ve yöresinde Üretilen Sütlerinin Mineral Madde düzeyi ve ağır Metal Varlığı Üzerinde Bir Araştırma** (2000)
Cihat Özdemir, ŞERAFETTİN ÇELİK, **Salih Özdemir**, İHSAN BAKIRCI, Bünyamin Dönmez
Süt Mikrobiyolojisi ve katkı Maddeleri VI Süt ve süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, 22.05.2000 – 24.05.2000, ss. 347-353, Tam metin bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye
34. **Beyaz Peynir Üretiminde Kültür İlavasının Değişik Salamura Konsantrasyonlarının Ve Olgunlaşma Sürelerinin S Aureus n Çoğalmasına Etkileri** (1998)
Neslihan Dikbaş, **Salih Özdemir**, Selahattin SERT, ahmet KURT
8. Kükem Kongresi, 10.11.1998, Tam metin bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye
35. **Diyarbakır Yöresinde Tüketime Sunulan Salamura Beyaz Peynir Örneklerinin Mikrobiyolojik,Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri** (1998)
ŞERAFETTİN ÇELİK, Cihat Özdemir, **Salih Özdemir**, SELAHATTİN SERT
V.Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Geleneksel Süt Ürünleri. Ankara: Milli Prodüktivite Yayınları, Tekirdağ, 21.05.1998, ss. 351-360, Tam metin bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye
36. **Diyarbakır'ın Karacadağ Yöresinde Mahalli Olarak Yapılan Örgü Peynirinin Mikrobiyolojik ve Kimyasal Özellikleri.** (1998)
Salih Özdemir, ŞERAFETTİN ÇELİK, Cihat Özdemir, Sert Selahattin
V.Sütve Süt Ürünleri Sempozyumu, Ankara, 21.05.1998 – 22.05.1998, ss. 154-166, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye
37. **Oltu Yöresinde Mahalli Olarak Üretilen Saç(Tel)Peynirinin Bazı Kimyasal ve Fiziksel Özellikler ile Mineral Madde Düzeyi** (1998)
Cihat Özdemir, ŞERAFETTİN ÇELİK, **Salih Özdemir**, selehattin sert
Geçmişten Geleceğe Oltu ve Çevresi Sempozyumu (Oltu), Erzurum, 10.05.1998, ss. 492-497, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye
38. **Ülkemizde ve Dünyada Pastörize Sütün Durumu, Önemi ve Kontrolü** (1996)
Salih Özdemir, MEHMET DEMİRCİ, Cihat Özdemir
İçme Sütü Sempozyumu, İstanbul, 22.05.1996 – 23.05.1996, ss. 92-97, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye
39. **Sütün Muhafazası,Taşınması ve Pazarlanması** (1996)
Cihat Özdemir, MEHMET DEMİRCİ, **Salih Özdemir**
İçme Sütü Sempozyumu, İstanbul, 22.05.1996 – 23.05.1996, ss. 88-91, Tam metin bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye

40. **Oltu yöresinde mahalli olarak üretilen saç tel peynirinin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri ile mineral madde düzeyi** (1996)
Cihat Özdemir, **Salih Özdemir**, ŞERAFETTİN ÇELİK, SELAHATTİN SERT
Geçmişten Geleceğe Oltu ve Çevresi Sempozyumu, 01.04.1996 – 08.01.2021, Tam metin bildirisi
Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye

Kitaplar

1. **GIDA TEKNOLOJİSİNİN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ (Teori, Uygulama ve Yeni Paradigmalar) 2** (2025)
Salih Özdemir, Cihat Özdemir, Ömer Faruk Aslan, Murat Özdemir
Efeakademi Yayınları, Efeakademi Yayınları, İstanbul, 1. baskı, 154 sayfa
Bilimsel Kitap · Uluslararası
2. **Mühendisliğin Geleceği ve Yapay Zeka** (2024)
Salih Özdemir, Cihat Özdemir, Ömer Faruk Aslan, Murat Özdemir
Efeakademi Yayıncılık, Efeakademi Yayıncılık, İstanbul, 1. baskı, 188 sayfa
Bilimsel Kitap · Uluslararası
3. **Gıda Teknolojisinin Sürdürülebilirliği (Teori, Uygulama ve Yeni Paradigmalar)** (2024)
Salih Özdemir, Cihat Özdemir, Ömer Faruk Aslan
Efeakademi Yayıncılık, Efeakademi Yayıncılık, İstanbul, 1. baskı, 196 sayfa
Bilimsel Kitap · Uluslararası
4. **SÜT VE YAN ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİNDE YENİ TEKNİKLER** (2014)
Salih Özdemir, Cihat Özdemir
Atatürk Ün. Ziraat Fak., Atatürk Ün. Ziraat Fak.
Ders Kitabı · Ulusal
5. **Süt ve Yan Ürünlerinin İşlenmesinde Yeni Teknikler** (2012)
Salih Özdemir, Cihat Özdemir
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Yayın No:244, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Yayın No:244, Erzurum, 4. baskı, 114 sayfa
Ders Kitabı · Ulusal

Kitapta Bölümler

1. **PEYNİR ALTI SUYUNUN(PAS) EKONOMİK OLARAK DEĞERLENDİRME OLANAKLARI** (2025)
Salih Özdemir, Murat Özdemir, Cihat Özdemir
GIDA TEKNOLOJİSİNİN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ (Teori, Uygulama ve Yeni Paradigmalar)2, Editör: ÖZDEMİR SALİH, ÖZDEMİR CİHAT, ASLAN ÖMER FARUK, ÖZDEMİR MURAT, Efe Akademi Yayınları, ss. 51-81
Kitapta Bölüm · Uluslararası
2. **İÇME SÜTÜNÜN BESLENMEDE VE DÜNYA EKONOMİSİNDEKİ YERİ** (2025)
Salih Özdemir, Cihat Özdemir, Murat Özdemir
GELECEĞİ İNŞA ETMEK: FARKLI DİSİPLİNLERDE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK, Editör: DOĞRU FİKRET, TAŞCI SAİT, ÖZDEMİR MURAT, KALIN YUSUF, Efe Akademi Yayınları, ss. 129-154
Kitapta Bölüm · Uluslararası
3. **DÜNYADA VE TÜRKİYE'DE TÜTSÜLENMİŞ (FÜME) PEYNİRLER VE EKONOMİK ÖNEMİ** (2025)
Salih Özdemir, Cihat Özdemir, Murat Özdemir
Gıda Bilimleri ve Mühendisliği Alanında Uluslararası Araştırmalar-II International Research in the Field of Food Science and Engineering, Editör: TOPDAŞ ELİF FEYZA, Eğitim Yayınevi, ss. 115-127
Kitapta Bölüm · Uluslararası

4. **ORMAN MEYVELERİNİN GENEL ÖZELLİKLERİ VE GIDA BİLEŞENİ OLARAK KULLANILMASI İLE ORMAN MEYVELERİNİN EKONOMİK ÖNEMİ** (2025)

Salih Özdemir, FERAY İNCİ MADEN, Murat Özdemir, Cihat Özdemir

ORMAN EKOSİSTEMİNE DİSİPLİNLERARASI YAKLAŞIMLAR, Editör: DOĞRU FİKRET, ÖZDEMİR CİHAT, Efe Akademi Yayınları, ss. 179-229

Kitapta Bölüm · Uluslararası

5. **YENİ YÜZYILIN BAŞINDA SÜT ÜRÜNLERİ İŞLEMEDE MEMBRAN TEKNOLOJİSİNİN KULLANIM ALANLARI VE GELECEĞİ** (2024)

ADEM SAVAŞ, NESLİHAN AYAĞ, **Salih Özdemir**, Cihat Özdemir

MÜHENDİSLİĞİN GELECEĞİ VE YAPAY ZEKA, Editör: ÖZDEMİR SALİH, ÖZDEMİR CİHAT, ASLAN ÖMER FARUK, ÖZDEMİR MURAT, Efe Akademi Yayınları, ss. 7-26

Kitapta Bölüm · Uluslararası

6. **ELEKTRODİYALİZİN TEMEL PRENSİBİ VE SÜT İŞLEME TEKNOLOJİSİNDE ELEKTRODİYALİZİN(ED) KULLANIM ALANLARI** (2024)

Salih Özdemir, Cihat Özdemir, ADEM SAVAŞ

Gıda Teknolojisinin Sürdürülebilirliği(Teori,Uygulama ve Yeni Paradigmalar.), Editör: ÖZDEMİR SALİH, ÖZDEMİR CİHAT, ASLAN ÖMER FARUK, Efe Akademi Yayınları, ss. 1-196

Kitapta Bölüm · Uluslararası

7. **BEYAZ PEYNİR YAPIM TEKNİKLERİ VE BEYAZ PEYNİRİN MİKROFLORASI** (2024)

Cihat Özdemir, Mehmet Yüksel, **Salih Özdemir**, Mehmet Furkan Kızılkaya

Gıda Teknolojisinin Sürdürülebilirliği (Teori, Uygulama ve Yeni Paradigmalar), Editör: ÖZDEMİR SALİH,ÖZDEMİR CİHAT,ASLAN ÖMER FARUK, Efe Akademi Yayınları, ss. 173-196

Kitapta Bölüm · Uluslararası

8. **TÜRKİYE'DE BEYAZ PEYNİR YAPIM TEKNİKLERİ VE BEYAZ PEYNİRİN MİKROFLORASI** (2024)

Cihat Özdemir, Mehmet Yüksel, **Salih Özdemir**, MUHAMMED FURKAN KIZILKAYA

Gıda Teknolojisinin Sürdürülebilirliği (Teori, Uygulama ve Yeni Paradigmalar), Editör: ÖZDEMİR SALİH, ÖZDEMİR CİHAT, ASLAN ÖMER FARUK, Efe Akademi Yayınları, ss. 174-195

Kitapta Bölüm · Uluslararası

9. **DONDURMA YAPIMINDA SÜT YAĞINA VE SÜT PROTEİNİNE ALTERNATİF BİTKİSEL KAYNAKLARIN KULLANIMI** (2023)

Salih Özdemir, Cihat Özdemir

MÜHENDİSLİKTE İLERİ VE ÇAĞDAŞ ÇALIŞMALAR, Editör: Doç. Dr. M. Sait CENGİZ, Duvar Yayınları, ss. 44-59

Kitapta Bölüm · Uluslararası

10. **Susuz Süt Yağı (Sadeyağ)** (2023)

Salih Özdemir, Cihat Özdemir

MÜHENDİSLİKTE YENİLİKÇİ ÇALIŞMALAR, Editör: Doç. Dr. Bayram AKDEMİR, Duvar Yayınları, ss. 25-44

Kitapta Bölüm · Uluslararası

11. **Köpürtülmüş Krema(Krem Şanti) ve Kahve Kreması Üretim Prosesi Ürünler** (2023)

Cihat Özdemir, **Salih Özdemir**

MÜHENDİSLİKTE YENİLİKÇİ ÇALIŞMALAR, Editör: Doç. Dr. Bayram AKDEMİR, Duvar Yayınları, ss. 8-23

Kitapta Bölüm · Uluslararası

12. **SÜREKLİ SİSTEMDE TEREYAĞI ÜRETİMİ VE TEREYAĞI BENZERİ YENİ ÜRÜNLE** (2022)

Cihat Özdemir, **Salih Özdemir**

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR, Editör: Çakır Yusuf, İksad Yayınevi – International Publishing House, ss. 191-212

Kitapta Bölüm · Uluslararası

13. **REKOMBİNE SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ** (2022)

Salih Özdemir, Cihat Özdemir

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR, Editör: Çakır Yusuf, İksad Yayınevi – International Publishing House, ss. 132-159

Kitapta Bölüm · Uluslararası

Bilimsel & Mesleki Faaliyetler

Jüri Üyelikleri

1. **Doçentlik Sınavı** (2025)

Salih Özdemir

Doçentlik Sınavı · RECEP TAYYİP ERDOĞAN ÜNİVERSİTESİ/ARDEŞEN TURİZM FAKÜLTESİ · Türkiye

2. **Doktora Yeterlik Sınavı** (2025)

Salih Özdemir

Doktora Yeterlik Sınavı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

3. **Doçentlik Sınavı** (2025)

Salih Özdemir

Doçentlik Sınavı · ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ/YENİCE MESLEK YÜKSEKOKULU · Türkiye

4. **Tez Savunma (Doktora)** (2024)

Salih Özdemir

Tez Savunma (Doktora) · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

5. **Jüri Üyesi** (2019)

Salih Özdemir

Tez Savunma (Yüksek Lisans) · Bayburt Üniversitesi · Türkiye

6. **Jüri Başkanı** (2018)

Salih Özdemir

Doçentlik Sınavı · Necmettin Erbakan Üniversitesi · Türkiye

Bilimsel Yayınlarda Hakemlik

1. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)

Salih Özdemir

Hakemli Bilimsel Dergi · Ulusal · Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology · TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

2. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)

Salih Özdemir

Hakemli Bilimsel Dergi · Ulusal · Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi

3. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)

Salih Özdemir

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi

4. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)

Salih Özdemir

Hakemli Bilimsel Dergi · Ulusal · Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology · TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

5. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)

Salih Özdemir

Hakemli Bilimsel Dergi · Ulusal · Akademik Gıda

6. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2024)

Salih Özdemir

Hakemli Bilimsel Dergi · Ulusal · Journal of Tekirdag Agricultural Faculty

7. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2024)

Salih Özdemir

Hakemli Bilimsel Dergi · Ulusal · Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi

8. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2024)

Salih Özdemir

Hakemli Bilimsel Dergi · Ulusal · Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi

9. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2022)

Salih Özdemir

Hakemli Bilimsel Dergi · Ulusal · Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi

10. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2022)

Salih Özdemir

Hakemli Bilimsel Dergi · Ulusal · Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi

11. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2022)

Salih Özdemir

Hakemli Bilimsel Dergi · Ulusal · Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi

12. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2022)

Salih Özdemir

Hakemli Bilimsel Dergi · Ulusal · Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi

13. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2021)

Salih Özdemir

Hakemli Bilimsel Dergi · Ulusal · Gıda · GIDA

14. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2021)

Salih Özdemir

Diğer Dergiler · Ulusal · Mühendislik Bilimleri ve Tasarım Dergisi

15. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2016)

Salih Özdemir

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Agronomy Research

Başarılar & Tanınırlık

1. **Lisinoalanine Content in Heat Treated Milk and Dairy Products** (2021)

Salih Özdemir

Açık Oturum · Ulusal · Panelist · Ankara · Türkiye

2. **The Quality and Thermal Properties of Plain and Cocoa Yogurt Ice-Cream Samples Produced with Stevia and Honey** (2018)
Salih Özdemir
Kongre · Uluslararası · Katılımcı · Kastamonu · Türkiye
3. **The ice- cream production from lactose-free UHT milk** (2018)
Salih Özdemir
Kongre · Uluslararası · Katılımcı · Lefkoşa
4. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2018)
Salih Özdemir
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · Lefkoşa
5. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2018)
Salih Özdemir
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · Kastamonu · Türkiye
6. **Determination of Pesticide Residues in Pasteurized and Sterilized Milk Consumed in Erzurum** (2017)
Salih Özdemir
Kongre · Uluslararası · Katılımcı · Bayburt · Türkiye
7. **FARKLI BİTKİSEL ÇAYLAR KATILARAK YAPILAN REKOMBİNE DONDURMALARIN KALİTESİ** (2017)
Salih Özdemir
Kongre · Ulusal · Katılımcı · Antalya · Türkiye
8. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2017)
Salih Özdemir
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · Antalya · Türkiye
9. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2017)
Salih Özdemir
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · Bayburt · Türkiye
10. **Some chemical and organoleptic properties of Karin Kaymagi cheese samples produced in dairy plant** (2013)
Salih Özdemir
Kongre · Uluslararası · Katılımcı · Struga
11. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2013)
Salih Özdemir
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · Struga
12. **Peynir Teknolojisinde Modern Tuzlama Teknikleri.** (2010)
Salih Özdemir
Kongre · Uluslararası · Katılımcı · Tekirdağ · Türkiye
13. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2010)
Salih Özdemir
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · Tekirdağ · Türkiye
14. **The antimicrobial effects of some peptides formed from caseins fragments** (2005)
Salih Özdemir
Kongre · Ulusal · Katılımcı · İstanbul · Türkiye

15. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2005)
Salih Özdemir
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · İstanbul · Türkiye
16. **The Microbiological , Physical and Chemical Properties of Mihaliç Cheese** (2004)
Salih Özdemir
Kongre · Ulusal · Katılımcı · Isparta · Türkiye
17. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2004)
Salih Özdemir
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · Isparta · Türkiye
18. **Determination of Some Properties of caramel, cocoa and coffee Flavoured ice creams** (2004)
Salih Özdemir
Kongre · Uluslararası · Katılımcı · İstanbul · Türkiye
19. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2004)
Salih Özdemir
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · İstanbul · Türkiye
20. **Erzurum Piyasasında Tüketilen Lorların Bazı Özellikleri Üzerinde Bir Araştırma.** (2000)
Salih Özdemir
Kongre · Ulusal · Katılımcı · Tekirdağ · Türkiye
21. **Erzurum ve Yöresinde Üretilen İnek Sütlerinin Mineral Madde Düzeyi ve Ağır Metal Varlığı Üzerinde Bir Araştırma** (2000)
Salih Özdemir
Kongre · Ulusal · Katılımcı · Tekirdağ · Türkiye
22. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2000)
Salih Özdemir
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · Tekirdağ · Türkiye
23. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2000)
Salih Özdemir
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · Tekirdağ · Türkiye
24. **Elektroforetik Olarak Sığır Sütü Proteinlerinin Polimorfik Yapılarının İncelenmesi.** (1999)
Salih Özdemir
Kongre · Ulusal · Katılımcı · Kırıkkale · Türkiye
25. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (1999)
Salih Özdemir
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · Kırıkkale · Türkiye
26. **Ülkemizde ve Dünyada Pastörize Sütün Durumu, Önemi ve Kontrolü.** (1998)
Salih Özdemir
Kongre · Ulusal · Katılımcı · İstanbul · Türkiye
27. **Diyarbakır Yöresinde Tüketime Sunulan Salamura Beyaz Peynir Örneklerinin Mikrobiyolojik, Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri** (1998)
Salih Özdemir
Kongre · Ulusal · Katılımcı · Tekirdağ · Türkiye

28. **Oltu Yöresinde Mahalli Olarak Üretilen Saç (Tel) Peynirinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri İle Mineral Madde Düzeyi.** (1998)
Salih Özdemir
Kongre · Ulusal · Katılımcı · erzurum · Türkiye
29. **Diyarbakır'ın Karacadağ Yöresinde Mahalli Olarak Yapılan Örgü Peynirin Mikrobiyolojik ve Kimyasal Özellikleri** (1998)
Salih Özdemir
Kongre · Ulusal · Katılımcı · Tekirdağ · Türkiye
30. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (1998)
Salih Özdemir
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · İstanbul · Türkiye
31. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (1998)
Salih Özdemir
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · Tekirdağ · Türkiye
32. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (1998)
Salih Özdemir
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · Tekirdağ · Türkiye
33. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (1998)
Salih Özdemir
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · erzurum · Türkiye
34. **Pastörize Sütün Muhafazası, Taşınması ve Pazarlanması. 4. Milli Süt ve Ürünleri Sempozyumu** (1996)
Salih Özdemir
Kongre · Ulusal · Katılımcı · San Diego · Türkiye
35. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (1996)
Salih Özdemir
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · San Diego · Türkiye
36. **Et Proteinlerine Peyniraltı Suyu İlavesinin Emülsiyon Kapasitesi ve Protein Çözünürlüğü Üzerine Olan Etkisi** (1994)
Salih Özdemir
Kongre · Ulusal · Katılımcı · Gaziantep · Türkiye
37. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (1994)
Salih Özdemir
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · Gaziantep · Türkiye
38. **Sürekli Sistemde Yoğurt Üretimi** (1994)
Salih Özdemir
Kongre · Ulusal · Katılımcı · İstanbul · Türkiye
39. **Yoğurdun Muhafaza Teknikleri** (1994)
Salih Özdemir
Kongre · Ulusal · Katılımcı · İstanbul · Türkiye
40. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (1994)
Salih Özdemir
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · İstanbul · Türkiye

41. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (1994)

Salih Özdemir

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

42. **Beyaz Peynir Üretiminde Kültür İlavesinin, Değişik Salamura Konsantrasyonlarının ve Olgunlaşma Sürelerinin Staphylococcus aureus' un Çoğalmasının Etkileri.** (1993)

Salih Özdemir

Kongre · Ulusal · Katılımcı · Eskişehir · Türkiye

43. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (1993)

Salih Özdemir

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