



Tuba Erkaya Kotan

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: [04422312494](tel:04422312494) · Ofis: Atatürk Üniversitesi Ziraat fakültesi Gıda mühendisliği Bölümü

ORCID: [0000-0003-4571-3090](https://orcid.org/0000-0003-4571-3090) · Scopus Yazar ID: [26429453400](https://scopus.org/authid/26429453400) · Publons / ResearcherID: [OZD-5743-2025](https://publons.com/author/1234567890/OZD-5743-2025) ·

Google Scholar ID: [MWHKyYEA_AAJ](https://scholar.google.com/citations?user=MWHKyYEA_AAJ) · YÖKSİS Araştırmacı ID: 45564

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

Genel Bakış

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

Web of Science Araştırma Alanları: Food Science & Technology · Microbiology

Scopus Konu Alanları (ASJC): Food Science

Eğitim ve Yetkinlikler

Yabancı Diller

1. İngilizce (2006)

C1 — İleri · KPDS

Yaptığı Tezler

1. **Probiyotik kültürlerle üretilen beyaz peynirlerin olgunlaşma süresince bazı kalite özellikleri ve oluşan peptitlerin biyoaktivitesinin belirlenmesi** (2014)

Tuba Erkaya Kotan

Yaptığı Tez · Doktora · Danışman: Mustafa Şengül · Devam ediyor · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

2. **İnek, manda, koyun ve keçi sütlerinden üretilen yoğurtların bazı kalite özelliklerinin tespiti ve aroma profillerinin belirlenmesi** (2009)

Tuba Erkaya Kotan

Yaptığı Tez · Yüksek Lisans · Danışman: Mustafa Şengül · Devam ediyor · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

Mesleki Deneyim

Verdiği Dersler

1. **Su Kalitesi Ve Mikrobiyoloji** (2025)

Tuba Erkaya Kotan

Verdiği Ders · Ön Lisans

2. **Bilgi ve İletişim Teknolojisi** (2023)

Tuba Erkaya Kotan

Verdiği Ders · Ön Lisans

3. **Gıda Kimyası** (2022)

Tuba Erkaya Kotan

Verdiği Ders · Ön Lisans

4. **Süt Yan Ürünleri** (2022)

Tuba Erkaya Kotan

Verdiği Ders · Ön Lisans

5. **Meyve Sebze ve Ürünleri Analizleri II** (2022)

Tuba Erkaya Kotan

Verdiği Ders · Ön Lisans

6. **Gıda Katkı Maddeleri** (2021)

Tuba Erkaya Kotan

Verdiği Ders · Ön Lisans

7. **Gıda İsrafı ve Atık Yönetimi** (2021)

Tuba Erkaya Kotan

Verdiği Ders · Lisans

8. **Genel Mikrobiyoloji** (2021)

Tuba Erkaya Kotan

Verdiği Ders · Ön Lisans

9. **Beslenme ve Sağlık** (2021)

Tuba Erkaya Kotan

Verdiği Ders · Lisans

10. **Gıda israfı ve Atık Yönetimi** (2021)

Tuba Erkaya Kotan

Verdiği Ders · Lisans

11. **Meyve ve Sebze Ürün Analizleri I** (2021)

Tuba Erkaya Kotan

Verdiği Ders · Ön Lisans

12. **Yöresel Gıdalar Teknolojisi** (2021)

Tuba Erkaya Kotan

Verdiği Ders · Ön Lisans

13. **Beslenme İlkeleri** (2021)

Tuba Erkaya Kotan

Verdiği Ders · Ön Lisans

14. **Meyve ve Sebze Ürünleri Analizleri I** (2020)

Tuba Erkaya Kotan

Verdiği Ders · Ön Lisans

15. **Genel Mikrobiyoloji** (2020)

Tuba Erkaya Kotan

Verdiği Ders · Ön Lisans

16. Yöresel Gıdalar Teknolojisi (2020)

Tuba Erkaya Kotan

Verdiği Ders · Ön Lisans

Akademik Ünvanlar/Görevler

1. **Prof. Dr.** (2026 – Devam ediyor)

Atatürk Üniversitesi > Ziraat Fakültesi Dekanlığı > Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanlığı

2. **Prof. Dr.** (2007 – Devam ediyor)

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

3. **Araştırma Görevlisi** (2007 – 2014)

Atatürk Üniversitesi > Ziraat Fakültesi Dekanlığı > Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanlığı

Akademik İdari Deneyim

1. **Akademik İdari Deneyim** (2025 – 2026)

Tuba Erkaya Kotan

Akademik İdari Deneyim · Bölüm Başkanı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

2. **Akademik İdari Deneyim** (2024 – 2026)

Tuba Erkaya Kotan

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

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

Tuba Erkaya Kotan

Akademik İdari Deneyim · Meslek Yüksekokulu Akademik Kurul Üyesi · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

4. **Akademik İdari Deneyim** (2023 – 2024)

Tuba Erkaya Kotan

Akademik İdari Deneyim · Rektörlüğe Bağlı Koordinatör · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

5. **Akademik İdari Deneyim** (2021 – 2025)

Tuba Erkaya Kotan

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

Öğrenci ve Kulüp Danışmanlıkları

1. **Öğrenci ve Kulüp Danışmanlığı** (2025 – 2026)

Tuba Erkaya Kotan

Öğrenci ve Kulüp Danışmanlığı · Sınıf Danışmanı

2. **Öğrenci ve Kulüp Danışmanlığı** (2024 – 2026)

Tuba Erkaya Kotan

Öğrenci ve Kulüp Danışmanlığı · Sınıf Danışmanı

Proje & Tasarımlar

1. **Otokton Probiyotik Lactiplantibacillus plantarum Kullanılarak Üretilen Fermente Sütlerde Trabzon Hurması Lifi İlavesinin Fermentasyon Süreci Kalite Özellikleri ile Antioksidan ve Fenolik Kapasite Üzerine Etkisi** (2025)

Tuba Erkaya Kotan, Hacer Meral Aktaş, Zeynep Gürbüz Kaçan

Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Devam Ediyor · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

2. **Keten Tohumu Jeli ile Nanokompozit Biyopolimer Film Üretimi ve Üretilen Filmlerin Gıda Uygulamasının Araştırılması** (2025)
Tuba Erkaya Kotan, Kader Dağcı Kıranşan, Hayrunisa Hancı, Zeynep Gürbüz Kaçan
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Devam Ediyor · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
3. **Doğal Stabilizatör Katkılı Probiyotik Ayrarların Reolojik Özellikleri Mikrobiyal Gelişimi ve Mikroyapısal Analizi** (2025 – 2026)
Zeynep Gürbüz Kaçan, Hacer Meral Aktaş, **Tuba Erkaya Kotan**, Bülent Çetin
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
4. **Yenilebilir Kompozit Film** (2023 – 2024)
Mustafa Şengül, **Tuba Erkaya Kotan**, Zeynep Gürbüz Kaçan
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
5. **Ayva Çekirdeği Jelinin Karakterizasyonu ve Dondurma Üretiminde Kullanılabilirliğinin Araştırılması** (2023 – 2024)
Mustafa Şengül, Zeynep Gürbüz Kaçan, **Tuba Erkaya Kotan**, Yasemin BAYDAŞ
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
6. **Yenilebilir Kompozit Film Üretimi ve Kaşar Peynirinde Kullanılabilirliğinin Araştırılması** (2020 – 2022)
Mustafa Şengül, Zeynep GÜRBÜZ KAÇAN, **Tuba Erkaya Kotan**
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
7. **KEMİK SAĞLIĞINI KORUYAN KADINLAR SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TÜKETİYOR** (2019 – 2020)
Arzu Kavaz Yüksel, EDA YORULMAZ, SÜMEYYE ÇETİNKAYA, GÖZDENUR KARATEKE, **Tuba Erkaya Kotan**, ESRA NUR BAYRAM, Hilal KOŞAK
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
8. **SAĞLIKLI KALMAK İÇİN KEFİR İÇİN** (2019 – 2020)
Tuba Erkaya Kotan, HANDE KAYA, EDA ÖĞÜLMÜŞ, Hayrunnisa Nadaroğlu, İREM MAYDA, BÜŞRA KARAOĞLAN
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
9. **Erzurum Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü Bilimsel Araştırma Altyapısının Güçlendirilmesi** (2018 – 2019)
Hayrunnisa Nadaroğlu, **Tuba Erkaya Kotan**, Bilgehan Polatoğlu, Özmen Biberoğlu, Arzu Kavaz Yüksel, Alper Baran, Tamer Turgut
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
10. **ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ PİLOT SÜT FABRİKASINA GELEN ÇİĞ SÜTLERİN KALİTESİNİN BELİRLENMESİ** (2016 – 2018)
Mustafa Şengül, **Tuba Erkaya Kotan**, BAYRAM ÜRKEK, Zeynep GÜRBÜZ, Halil İbrahim AKGÜL
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
11. **ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ PİLOT SÜT FABRİKASINA GELEN ÇİĞ SÜTLERİN KALİTESİNİN BELİRLENMESİ** (2016 – 2018)
Mustafa Şengül, **Tuba Erkaya Kotan**, Zeynep Gürbüz Kaçan, Bayram Ürkek, Halil İbrahim Akgül
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
12. **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: Yürütücü · Tamamlandı · TÜBİTAK · Türkiye

13. **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
14. **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: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
15. **ERZURUM'DA PİYASAYA SUNULAN TEREYAĞLARININ BAZI KALİTE PARAMETRELERİNİN BELİRLENMESİ** (2015 – 2016)
Mustafa Şengül, Zeynep Gürbüz Kaçan, **Tuba Erkaya Kotan**, Bayram Ürkek, Halil İbrahim Akgül
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

Fikri Mülkiyet

1. **Yenilebilir Kompozit Film** (2023)
Mustafa Şengül, Zeynep Gürbüz Kaçan, **Tuba Erkaya Kotan**
Patent

Yayınlar

Makaleler

1. **Postbiotics in Dairy: A Comprehensive Review of Applications and Health Impacts** (2026)
Yasemin Kaya, Haktan Aktaş, Hacer Meral Aktaş, Bayram Ürkek, Zeynep Gürbüz Kaçan, Esengül Çiftçi, **Tuba Erkaya Kotan**, Mustafa Şengül, Bülent Çetin
Current Nutrition Reports, Cilt 15, Sayı 1 · DOI: [10.1007/s13668-026-00767-z](https://doi.org/10.1007/s13668-026-00767-z)
Derleme · Uluslararası
2. **A novel composite edible film based on quince seed gel and whey protein concentrate as affected by transglutaminase crosslinking** (2024)
Zeynep Gürbüz Kaçan, Mustafa Şengül, **Tuba Erkaya Kotan**, Furkan Türker Sarıcaoğlu
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Cilt 59, Sayı 9, ss. 6163-6173 · DOI: [10.1111/ijfs.17350](https://doi.org/10.1111/ijfs.17350)
Tam Makale · Uluslararası
3. **Assessment of the antioxidant and ACE-inhibitory activities and some quality characteristics of Kaşar cheese produced by probiotic Lactobacillus acidophilus** (2024)
Hüseyin Ender Gürmeriç, Mustafa Şengül, **Tuba Erkaya Kotan**
Food Bioscience, Cilt 59 · DOI: [10.1016/j.fbio.2024.103812](https://doi.org/10.1016/j.fbio.2024.103812)
Tam Makale · Uluslararası
4. **Volatilome profile (HS-SPME/GC-MS) and proteolysis in Beyaz peynir (white-brined cheese) made using different probiotic adjunct cultures and ripening under brine or vacuum package systems, and chemometric analysis** (2024)
Tuba Erkaya Kotan, ALİ ADNAN HAYALOĞLU
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, Cilt 152 · DOI: [10.1016/j.idairyj.2024.105894](https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2024.105894)
Tam Makale · Uluslararası

5. **PİYASADA SATILAN YOĞURTLARIN FİZİKOKİMYASAL, MİKROBİYOLOJİK VE ADE-İNHİBİTÖR AKTİVİTELERİNİN BELİRLENMESİ** (2023)

Zeynep Gürbüz Kaçan, **Tuba Erkaya Kotan**, Hüseyin Ender Gürmeriç, Mustafa Şengül
Gıda, Cilt 48, Sayı 6, ss. 1366–1378 · DOI: [10.15237/gida.gd23107](https://doi.org/10.15237/gida.gd23107)

Tam Makale · Uluslararası

6. **Kefir Consumption Patterns of Students from Ataturk University, Türkiye: A Survey Study** (2023)

Tuba Erkaya Kotan, Hayrunnisa Nadaroğlu, Zeynep Gürbüz Kaçan

INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY RESEARCH · DOI: [10.56479/ipeak.2023.12141](https://doi.org/10.56479/ipeak.2023.12141)

Tam Makale · Ulusal

7. **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

8. **Evaluation of physicochemical, microbiological, texture and microstructure characteristics of set-style yoghurt supplemented with quince seed mucilage powder as a novel natural stabiliser** (2021)

Zeynep Gürbüz Kaçan, **Tuba Erkaya Kotan**, Mustafa Şengül

INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, Cilt 114 · DOI: [10.1016/j.idairyj.2020.104938](https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2020.104938)

Tam Makale · Uluslararası

9. **Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Pilot Süt Fabrikasına Gelen Çiğ Sütlerin Kalitesinin Belirlenmesi** (2021)

Mustafa Şengül, Bayram Ürkek, Zeynep Gürbüz Kaçan, **Tuba Erkaya Kotan**, Halil İbrahim Akgül

ATATÜRK UNIVERSITY JOURNAL OF AGRICULTURAL FACULTY, Cilt 52, Sayı 1, ss. 90–97, Makale no. 10

Tam Makale · Ulusal

10. **Determination of physicochemical and microbiological properties and fatty acid composition of butter produced in Trabzon, Turkey** (2021)

HALİL İBRAHİM AKGÜL, Mustafa Şengül, BAYRAM ÜRKEK, **Tuba Erkaya Kotan**

ACTA SCIENTIARUM-TECHNOLOGY, Cilt 43 · DOI: [10.4025/actascitechnol.v43i1.48905](https://doi.org/10.4025/actascitechnol.v43i1.48905)

Tam Makale · Uluslararası

11. **In vitro angiotensin converting enzyme (ACE)-inhibitory and antioxidant activity of probiotic yogurt incorporated with orange fibre during storage** (2020)

Tuba Erkaya Kotan

Journal of Food Science and Technology, Cilt 57, Sayı 6, ss. 2343–2353 · DOI: [10.1007/s13197-020-04272-1](https://doi.org/10.1007/s13197-020-04272-1)

Tam Makale · Uluslararası

12. **Some physicochemical and microbiological properties of butter produced in Erzurum** (2020)

Halil İbrahim Akgul, Mustafa Şengül, Bayram Urkek, **Tuba Erkaya Kotan**, Zeynep Gürbüz Kaçan

JOURNAL OF FOOD SAFETY AND FOOD QUALITY-ARCHIV FÜR LEBENSMITTELHYGIENE, Cilt 71, Sayı 1, ss. 21–26 · DOI: [10.2376/0003-925x-71-21](https://doi.org/10.2376/0003-925x-71-21)

Tam Makale · Uluslararası

13. **Antioxidant Activity, Physicochemical and Sensory Characteristics of Ice Cream Incorporated with Sloe Berry (*Prunus spinosa* L.)** (2019)

Bayram Urkek, Mustafa Şengül, Halil İbrahim Akgul, **Tuba Erkaya Kotan**

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, Cilt 15 · DOI: [10.1515/ijfe-2018-0029](https://doi.org/10.1515/ijfe-2018-0029)

Tam Makale · Uluslararası

14. **YABAN MERSİNİ İLAVESİYLE ÜRETİLEN DONDURMALARIN MİNERAL İÇERİKLERİ VE BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİ** (2018)
Tuba Erkaya Kotan
Gıda, Cilt 43, ss. 635-643
Tam Makale · Ulusal
15. **Kivi İlaveli Dondurmaların Bazı Fizikokimyasal, Reolojik ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi** (2018)
Tuba Erkaya Kotan, BAYRAM ÜRKEK, Mustafa Şengül
ATATÜRK UNIVERSITY JOURNAL OF AGRICULTURAL FACULTY, Cilt 49, ss. 111-117
Tam Makale · Ulusal
16. **Prevalence and Comparing of Some Microbiological Properties, Somatic Cell Count and Antibiotic Residue of Organic and Conventional Raw Milk Produced in Turkey** (2017)
Bayram Urkek, Mustafa Şengül, **Tuba Erkaya Kotan**, Vecihi Aksakal
KOREAN JOURNAL FOR FOOD SCIENCE OF ANIMAL RESOURCES, Cilt 37, Sayı 2, ss. 264-273 · DOI: [10.5851/kosfa.2017.37.2.264](https://doi.org/10.5851/kosfa.2017.37.2.264)
Tam Makale · Uluslararası
17. **Probiotic butter: Stability, free fatty acid composition and some quality parameters during refrigerated storage** (2015)
Tuba Erkaya Kotan, Bayram Ürkek, Ünsal Doğru, Bülent Çetin, Mustafa Şengül
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, Cilt 49, ss. 102-110 · DOI: [10.1016/j.idairyj.2015.04.011](https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2015.04.011)
Tam Makale · Uluslararası
18. **Changes in Some Quality Properties of Kefir during Storage and Inhibition Effect of Water Soluble Extracts on Angiotensin-I Converting Enzyme Purified by Human Plasma** (2015)
Tuba Erkaya Kotan, Aykut Oztekin, Hasan Özdemir, Mustafa Şengül
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, Cilt 11, Sayı 5, ss. 659-665 · DOI: [10.1515/ijfe-2015-0057](https://doi.org/10.1515/ijfe-2015-0057)
Tam Makale · Uluslararası
19. **Effect of thermosonication on physicochemical, microbiological and sensorial characteristics of ayran during storage** (2015)
Tuba Erkaya Kotan, Mehmet Baslar, Mustafa Şengül, Mustafa Fatih Ertugay
Ultrasonics Sonochemistry, Cilt 23, ss. 406-412 · DOI: [10.1016/j.ultsonch.2014.08.009](https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2014.08.009)
Tam Makale · Uluslararası
20. **Bioactivity of water soluble extracts and some characteristics of white cheese during the ripening period as effected by packaging type and probiotic adjunct cultures** (2015)
Tuba Erkaya Kotan, Mustafa Şengül
JOURNAL OF DAIRY RESEARCH, Cilt 82, Sayı 1, ss. 47-55 · DOI: [10.1017/s0022029914000703](https://doi.org/10.1017/s0022029914000703)
Tam Makale · Uluslararası
21. **beta-Carotene Contents and Quality Properties of Set Type Yoghurt Supplemented with Carrot Juice and Sugar** (2014)
Songül Çakmakçı, Deren Tahmas-Kahyaoglu, **Tuba Erkaya Kotan**, Kadir ÇEBİ, ALİ ADNAN HAYALOĞLU
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, Cilt 38, Sayı 3, ss. 1155-1163 · DOI: [10.1111/jfpp.12075](https://doi.org/10.1111/jfpp.12075)
Tam Makale · Uluslararası
22. **Compositional, biochemical and textural changes during ripening of Tulum cheese made with different coagulants** (2014)
Mustafa Şengül, **Tuba Erkaya Kotan**, MUHAMMET DERVİŞOĞLU, Oğuz Aydemir, Osman GÜL
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, Cilt 67, Sayı 3, ss. 373-383
Tam Makale · Uluslararası

23. **AN INVESTIGATION OF THE ANTIOXIDANT ACTIVITIES AND SOME PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS OF STRAWBERRY ADDED YOGURT** (2014)
M. Sengul, **Tuba Erkaya Kotan**, M. Sengul, H. Yildiz
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, Cilt 26, Sayı 3, ss. 235-242
Tam Makale · Uluslararası
24. **Saccharomyces boulardii nin Fermente Süt ürünlerinde Kullanımı** (2014)
BAYRAM ÜRKEK, Mustafa Şengül, **Tuba Erkaya Kotan**
Akademik Gıda, Cilt 12, ss. 108-113
Tam Makale · Ulusal
25. **An iNvestigation of the antioxidant activities and some physicochemical characterisitics of strawberry added yoghurt** (2014)
Memnune Şengül, **Tuba Erkaya Kotan**, Mustafa Şengül, Hilal Yıldız
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, Cilt 26, ss. 235-242
Tam Makale · Uluslararası
26. **The effect of adding sour cherry pulp into yoghurt on the physicochemical properties, phenolic content and antioxidant activity during storage** (2012)
Memnune Şengül, **Tuba Erkaya Kotan**, Mustafa Şengül, Hilal Yıldız
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, Cilt 65, Sayı 3, ss. 429-436 · DOI: [10.1111/j.1471-0307.2012.00838.x](https://doi.org/10.1111/j.1471-0307.2012.00838.x)
Tam Makale · Uluslararası
27. **A Comparative Study on Some Quality Properties and Mineral Contents of Yoghurts Produced From Different Type of Milks** (2012)
Tuba Erkaya Kotan, Mustafa Şengül
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, Cilt 18, Sayı 2, ss. 323-329
Tam Makale · Uluslararası
28. **Effect of photosonication treatment on inactivation of total and coliform bacteria in milk** (2012)
Mustafa Şengül, **Tuba Erkaya Kotan**, Mehmet Başlar, Mustafa Fatih Ertugay
Food Control, Cilt 22, ss. 1803-1806
Tam Makale · Uluslararası
29. **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
30. **Comparison of volatile compounds in yoghurts made from cows', buffaloes', ewes' and goats' milks** (2011)
Tuba Erkaya Kotan, Mustafa Şengül
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, Cilt 64, Sayı 2, ss. 240-246 · DOI: [10.1111/j.1471-0307.2010.00655.x](https://doi.org/10.1111/j.1471-0307.2010.00655.x)
Tam Makale · Uluslararası
31. **Kefir: Bilesimi, Üretimi, Probiyotik ve Terapötik Özellikleri** (2011)
Bayram ÜRKEK, **Tuba Erkaya Kotan**, Mustafa Şengül
Akademik Gıda, Cilt 9, Sayı 5, ss. 60-66
Tam Makale · Ulusal

32. **Çiğ ve Pastörize Sütten Üretilen Kaşar Peynirlerinin Olgunlaşma Süresince Bazı Mikrobiyolojik Özelliklerinin Karşılaştırılması** (2010)

Mustafa Şengül, **Tuba Erkaya Kotan**, NESRİN FIRAT

ATATÜRK UNIVERSITY JOURNAL OF AGRICULTURAL FACULTY, Cilt 41, Sayı 2, ss. 149-156

Tam Makale · Ulusal

33. **Compositional and Microbiological Characteristics During Ripening of Cecil Cheese, a Traditional Turkish Cheese** (2009)

Mustafa Senguel, Mehtap Degirmenci, **Tuba Erkaya Kotan**

ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, Cilt 21, Sayı 4, ss. 3087-3093

Tam Makale · Uluslararası

34. **Ultrasonik homojenizasyon işleminin yoğurdun su tutma kapasitesi üzerine etkisi** (2009)

Mustafa Şengül, MEHMET BAŞLAR, **Tuba Erkaya Kotan**, Mustafa Fatih ERTUGAY

Gıda, Cilt 34, ss. 219-222

Tam Makale · Ulusal

35. **Yoğurtta aroma bileşenleri** (2008)

Tuba Erkaya Kotan, Mustafa Şengül

Hasad Gıda, Cilt 278, ss. 32-37

Derleme · Ulusal

Bildiriler

1. **ALTERNATIVE NATURAL STABILIZER QUINCE SEED MUCILAGE: SYNTHESIS AND CHARACTERIZATION** (2025)

Mustafa Şengül, **Tuba Erkaya Kotan**, Zeynep Gürbüz Kaçan, Yasemin Baydaş Atasoy

8. ULUSLARARASI GIDA, TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ, Konya, 29.05.2025 – 31.05.2025, ss. 1-3, Özet bildirisi

Özet Bildiri · Uluslararası · Türkiye

2. **YOĞURT BAKTERİLERİNDEN POSTBİYOTİK OLARAK ELDE EDİLEN EKZOPOLİSAKKARİTLER VE SAĞLIĞA FAYDALARI** (2024)

Zeynep Gürbüz Kaçan, **Tuba Erkaya Kotan**

16. ULUSLARARASI TARIM, HAYVANCILIK VE KIRSAL KALKINMA KONGRESİ, Konya, 15.11.2024 – 17.11.2024, ss. 1-8, Tam metin bildirisi

Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye

3. **Plant Seed Mucilage Based Biodegradable and Edible Packaging Materials** (2023)

Zeynep Gürbüz Kaçan, **Tuba Erkaya Kotan**, Mustafa Şengül

V. BALKAN AGRICULTURAL CONGRESS, Edirne, 20.09.2023 – 23.09.2023, ss. 886-894, Tam metin bildirisi

Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye

4. **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 bildirisi

Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye

5. **DETERMINATION OF ANTIOXIDANT ACTIVITIES OF YOGURT SAMPLES MARKETING IN ERZURUM, TURKEY** (2022)
HÜSEYİN ENDER GÜRMERİÇ, Zeynep Gürbüz Kaçan, **Tuba Erkaya Kotan**, Mustafa Şengül
IV-International Conference of Food, Agriculture, and Veterinary Sciences, 27.05.2022 – 28.05.2022, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
6. **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
7. **Fatty Acids Composition of Trabzon Butter** (2018)
HALİL İBRAHİM AKGÜL, Mustafa Şengül, BAYRAM ÜRKEK, **Tuba Erkaya Kotan**
I. International Agricultural Science Congress, 09.05.2018 – 12.05.2018, Özet bildiri
Poster · Uluslararası
8. **Coxiella burnetii in Milk and Q Fever** (2018)
Zeynep Gürbüz Kaçan, **Tuba Erkaya Kotan**, Mustafa Şengül
I. International Agricultural Science Congress, 09.05.2018 – 12.05.2018, Özet bildiri
Poster · Uluslararası
9. **Some Physicochemical and Microbiological Characteristics of Yogurts Enriched with Different Fruits during the Shelf Life** (2018)
Tuba Erkaya Kotan
I. International Agricultural Science Congress, 09.05.2018 – 12.05.2018, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası
10. **Microbiological Quality of Erzurum Butter** (2018)
HALİL İBRAHİM AKGÜL, Mustafa Şengül, **Tuba Erkaya Kotan**, BAYRAM ÜRKEK
I. International Agricultural Science Congress, 09.05.2018 – 12.05.2018, Özet bildiri
Poster · Uluslararası
11. **Protection and Registration of Traditional Foods** (2018)
Zeynep Gürbüz Kaçan, GÜRSEL İŞÇİ, **Tuba Erkaya Kotan**, Mustafa Şengül
International Conference on Agriculture, Forest, Food, Veterinary Sciences and Technologies, 02.05.2018 – 05.05.2018, Özet bildiri
Poster · Uluslararası
12. **Textural Properties of Kashar cheese during ripening as affected by coating with an edible film obtained from quince seed mucilage** (2018)
Tuba Erkaya Kotan, Zeynep Gürbüz Kaçan
International Conference on Agriculture, Forest, Food, Veterinary Sciences and Technologies, 02.05.2018 – 05.05.2018, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası
13. **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 bildiri
Poster · Uluslararası · Fransa

14. **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 bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası
15. **The Effect of Orange Fiber Addition on the Some Quality Characteristics and ACE-inhibitory and Antioxidant Activities of Probiotic Yogurt** (2017)
Tuba Erkaya Kotan
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, 15.05.2017 – 17.05.2017, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası
16. **USE OF QUINCE SEED GEL POWDER AS THE STABILIZER IN YOGURT PRODUCTION** (2016)
Zeynep Gürbüz Kaçan, Mustafa Şengül, **Tuba Erkaya Kotan**
2nd Food Structure Design Congress, Antalya, 26.10.2016 – 28.10.2016, Özet bildiri
Poster · Uluslararası · Türkiye
17. **Antimicrobial Activity of Peptides Extracted from White Cheese Produced by Probiotic Bacteria** (2016)
Tuba Erkaya Kotan, Mustafa Şengül
International Conference on Agriculture and Environment (ICAE 2016)., Kuala-Lumpur, 25.05.2016 – 27.05.2016, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Malezya
18. **İnsan kanından saflaştırılmış olan anjiotensin-I dönüştürücü enzimi (ADE) üzerine keffirin inhibitör etkisinin araştırılması** (2015)
Tuba Erkaya Kotan, AYKUT ÖZTEKİN, Hasan Özdemir, Mustafa Şengül
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, 28.04.2015 – 30.04.2015, s. 388, Özet bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye
19. **Afyon Kaymağının Geleneksel Yöntemle Üretimi Ve Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi** (2014)
Mustafa Şengül, **Tuba Erkaya Kotan**
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, 17.04.2014 – 19.04.2014, Özet bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye
20. **Farklı Probiyotik Kültürler Kullanılarak Üretilen Tereyağlarının Bazı Kalite Parametrelerinin İncelenmesi** (2014)
Tuba Erkaya Kotan, Mustafa Şengül, BAYRAM ÜRKEK, Bülent Çetin
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, 17.04.2014 – 19.04.2014, Özet bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye
21. **Farklı pıhtılaştırıcı enzim kullanımının Tulum peynirinin mikrobiyolojik özellikleri üzerine etkisi** (2012)
Mustafa Şengül, **Tuba Erkaya Kotan**, BAYRAM ÜRKEK
11. Gıda Kongresi, Hatay, 10.10.2012 – 12.10.2012, Özet bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye
22. **The Effect of Pulsed Electric Field on Shelf Life of Milk and Milk Product** (2011)
Tuba Erkaya Kotan, Elif Feyza Topdaş, Mustafa Şengül, MUSTAFA FATİH ERTUGAY
4th International Congress on Food and Nutrition, 12.10.2011 – 14.10.2011, Özet bildiri
Poster · Uluslararası

23. **The effect of carrot juice and sugar on some quality properties of yogurt during storage period** (2010)
Songül Çakmakçı, **Tuba Erkaya Kotan**, DEREN TAHMAS KAHYAOĞLU, KADİR ÇEBİ
11th Egyptian Conference for Dairy Science and Technology, 01.11.2010 – 03.11.2010, s. 19, Özet bildiri
Poster · Uluslararası · Mısır
24. **Comparison of Butter and Margarin for Some properties** (2008)
Tuba Erkaya Kotan, Arzu Kavaz Yüksel, Mustafa Şengül, İhsan Bakırcı
6. Fed Congress: Oils, Fats and Lipids in the 3rd Millennium 2008, Athens, 07.09.2008 – 10.09.2008, s. 585, Özet bildiri
Poster · Uluslararası · Yunanistan
25. **Inhibition of lipolysis in milk by proteose peptone** (2008)
Tuba Erkaya Kotan, Mustafa Şengül
6th Euro Fed Lipid Congress. Oils, Fats and Lipids in the 3rd Millennium, 07.09.2008 – 10.09.2008, s. 591, Özet bildiri
Poster · Uluslararası

Kitapta Bölümler

1. **From Traditional Wisdom to Scientific Evidence: The Integration of Modern Nutrition Science and Cultural Practice** (2026)
Tuba Erkaya Kotan
Let Food Be Your Medicine, and Medicine Be Your Food: Scientific Insights into the Healing Power of Nutrition, NOVA Publications, ss. 271–293
Bilimsel Kitap Bölümü · 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. **Salep** (2023)
Tuba Erkaya Kotan
Geleneksel Türk İçecekleri, Editör: Mehmet Başlar, Nobel Yayınevi, ss. 121–136
Kitapta Bölüm · Uluslararası
4. **GIDA ALERJİLERİ VE BAĞIRSAK MİKROBİYOTASININ ROLÜ** (2023)
Tuba Erkaya Kotan, Zeynep Gürbüz Kaçan
Mühendislik Alanında Uluslararası Araştırma ve Değerlendirmeler, Editör: Selahattin BARDAK, Serüven, ss. 499–526
Bilimsel Kitap Bölümü · Uluslararası
5. **Ayran** (2023)
Tuba Erkaya Kotan
Geleneksel Türk İçecekleri, Editör: Mehmet Başlar, Nobel Yayınevi, ss. 15–25
Kitapta Bölüm · Uluslararası

Jüri Üyelikleri

1. **Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik** (2022)

Tuba Erkaya Kotan

Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik · Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi · Türkiye

Bilimsel Yayınlarda Hakemlik

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

Tuba Erkaya Kotan

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY RESEARCH · international journal of gastronomy Research

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

Tuba Erkaya Kotan

Diğer Dergiler · Uluslararası · Food Science and Engineering Research

3. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)

Tuba Erkaya Kotan

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY RESEARCH · International Journal of Gastronomy Research

4. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)

Tuba Erkaya Kotan

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES

5. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)

Tuba Erkaya Kotan

Hakemli Bilimsel Dergi · Ulusal · european Food Science and Engineering

6. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)

Tuba Erkaya Kotan

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Biomass Conversion and Biorefinery · BIOMASS CONVERSION AND BIOREFINERY

7. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)

Tuba Erkaya Kotan

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES

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

Tuba Erkaya Kotan

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · LWT - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

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

Tuba Erkaya Kotan

Hakemli Bilimsel Dergi · Ulusal · NanoEra

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

Tuba Erkaya Kotan

Hakemli Bilimsel Dergi · Ulusal · INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY RESEARCH · International Journal of Gastronomy Research

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

Tuba Erkaya Kotan

Hakemli Bilimsel Dergi · Ulusal · International Journal of Innovative Research and Reviews

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

Tuba Erkaya Kotan

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · LWT - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

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

Tuba Erkaya Kotan

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · INDIAN JOURNAL OF TRADITIONAL KNOWLEDGE

14. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2020)

Tuba Erkaya Kotan

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

15. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2020)

Tuba Erkaya Kotan

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE

16. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2020)

Tuba Erkaya Kotan

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

1. **Mikrobiyota ve Sağlık** (2022)

Tuba Erkaya Kotan

Etkinlik Organizasyonundaki Görev · Ulusal · Düzenleme Kurulu Eş Başkanı · Erzurum · Türkiye

2. **DÜNYA SÜT GÜNÜ ÇALIŞTAYI** (2022)

Tuba Erkaya Kotan

Etkinlik Organizasyonundaki Görev · Ulusal · Düzenleme Kurulu Üyesi · Erzurum · Türkiye

3. **GIDA KAYIPLARI VE GIDA ATIKLARININ DEĞERLENDİRİLMESİNE YÖNELİK UYGULAMALAR ÇALIŞTAYI** (2022)

Tuba Erkaya Kotan

Etkinlik Organizasyonundaki Görev · Ulusal · Düzenleme Kurulu Başkanı · Erzurum · Türkiye

4. **Metaverse (Sanal Evren) Kavramı Ve Gıda Endüstrisindeki Uygulamaları** (2022)

Tuba Erkaya Kotan

Etkinlik Organizasyonundaki Görev · Ulusal · Düzenleme Kurulu Başkanı · Erzurum · Türkiye

5. **YAŞAYAN MATEMATİK: BİLİMİN İÇİNDEKİ FİKİR VE YANSIMALAR ÇALIŞTAYI-I** (2022)

Tuba Erkaya Kotan

Etkinlik Organizasyonundaki Görev · Ulusal · Düzenleme Kurulu Eş Başkanı · Erzurum · Türkiye

6. **Türkiye’de Gıda İsrafının Boyutları ve Azaltılmasına Yönelik Uygulamalar Çalıştayı** (2022)

Tuba Erkaya Kotan

Etkinlik Organizasyonundaki Görev · Ulusal · Düzenleme Kurulu Başkanı · Erzurum · Türkiye

Başarılar & Tanınırlık

1. **Patent Başvuru Teşvik Ödülü** (2024)

Zeynep Gürbüz Kaçan, Mustafa Şengül, **Tuba Erkaya Kotan**

Ödül · Ulusal · Atatürk Üniversitesi · Türkiye