

## ÖZGEÇMİŞ

**Adı Soyadı:** Ertürk BEKAR

**Doğum Tarihi:** 11.09.1990

**Çalışma Alanları:** Et ve Et Ürünleri Teknolojisi

### Öğrenim Durumu:

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Mühendisliği	Pamukkale Üniversitesi	2014
Y. Lisans	Gıda Mühendisliği	Pamukkale Üniversitesi	2014-2016
Y. Lisans	Gıda Mühendisliği	Uludağ Üniversitesi	2017
Doktora	Gıda Mühendisliği	Uludağ Üniversitesi	2017-

### Görevler:

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Arş. Gör.	Ziraat Fakültesi, Uludağ Üniversitesi	2016-

### Yüksek Lisans Tezi Başlığı ve Tez Danışmanı:

Üzüm Çekirdeği İlavesinin Keklerin Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi

**Danışman:** Prof. Dr. Ö. Utku ÇOPUR, Yrd. Doç. Dr. Fatma IŞIK

### Projelerde Yaptığı Görevler: -

### Devam Eden İdari Görevler: -

## ESERLER

### A. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler : -

### B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (*Proceedings*) basılan bildiriler :

**B1.** BEKAR, E., IŞIK, F. 2015. İskender Kebab. The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 01-04 October, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina (Poster Presentation)

**B2.** BEKAR, E., IŞIK, F. 2015. Traditional Dessert of Turkish Cuisine: Künefe. The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 01-04 October, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina (Poster Presentation).

**B3.** BEKAR, E., İNCEDAYI, B., ÇOPUR, Ö. U. 2016. Traditional Dairy Product: Kurut. 27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, 26-28 September, Bursa, Turkey (Poster Presentation).

**B4.** BEKAR, E., İNCEDAYI, B., ÇOPUR, Ö. U. 2016. The Use of Nitrite and Nitrate in Curing Meat and Its Effects on Human Health. International Congress on Food of Animal Origin, 10-13 November, Kyrenia, Turkish Republic of Northern Cyprus.

**C. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler : -**

**D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler : -**

**E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:**

**E1.** BEKAR, E., TOPKAYA, C., IŞIK, F. 2015. Meyve ve Sebzelerden Elde Edilen Renk Maddeleri ve Gıda Sanayinde Kullanım Alanları. İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, 28-30 Nisan, Nevşehir (Poster Bildiri).

**E2.** TOPKAYA, C., BEKAR, E., IŞIK, F., KARACA, H. 2015. Vurgulu Elektrik Alan Uygulaması ve Meyve Sularına Etkisi. İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, 28-30 Nisan, Nevşehir (Poster Bildiri).

**E3.** BEKAR, E., IŞIK, F. 2015. Süttozu: Üretim Yöntemleri ve Kullanım Alanları. Pamukkale Gıda Sempozyumu III 'Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar', 13-15 Mayıs, Denizli (Poster Bildiri).

**F. Diğer yayınlar : -**