

Özgeçmiş

Unvanı, Adı ve Soyadı: Yrd. Doç. Dr. Hüseyin Avni KIRMACI

Doğum Yeri ve Tarihi: Rize-1978

İletişim Bilgileri

Tel: 0(370) 4330202

Faks: 0(370)-4330262

e-mail: huskir@gmail.com

Posta Adresi: Karabük Üniversitesi Sağlık Yüksek Okulu Beslenme ve Diyetetik Bölümü Karabük.



Uzmanlık Alanları:

1	Süt Teknolojisi
2	Fermente Süt Ürünleri
3	Laktik Asit Bakterileri

Eğitim Durumu:

Derece	Alan	Üniversite/Fakülte	Yıl
Yrd. Doç. Dr.	Beslenme ve Diyetetik	Karabük Üniversitesi/Sağlık Yüksek Okulu	2012
Yrd. Doç. Dr.	Gıda Mühendisliği/Süt teknolojisi	Harran Üniversitesi/Ziraat Fakültesi	2011
Doktora	Gıda Mühendisliği/Süt teknolojisi	Harran Üniversitesi/Ziraat Fakültesi	2010
Yüksek Lisans	Gıda Mühendisliği/Süt teknolojisi	Harran Üniversitesi/Ziraat Fakültesi	2005
Lisans	Süt teknolojisi	Ankara Üniversitesi/Ziraat Fakültesi	2002
Orta Öğretim	Orta Öğretim	TED Ankara Koleji	1996

Yayınlar:

1. ÖZER, B. ve **KIRMACI, H.A.**, 2013. Fermented Milks: Products of Eastern Europe. and Asia Encyclopedia of Food Microbiology, 2nd ed., (eds. Batt, C. ve Tortorello, M.L.),Elsevier Publ. (basımda)
2. **KIRMACI, H.A.**, ÖZER B., HAYALOĞLU A.A., 2012. Geleneksel Urfa Peynirinden İzole Edilen Laktokokların Starter Kültür Olarak Kullanılması. 11. Gıda Mühendisliği Kongresi; 10-12 Ekim 2012, Hatay.303.
3. M SERDAR AKIN, MUTLU B GÜLER-AKIN, **HÜSEYİN A KIRMACI**, A FERİT ATASOY, HUSEYİN TÜRKÖĞLU. 2012 The effects of lipase-encapsulating carriers on the accelerated ripening of Kasha cheese. International Journal of Dairy Technology :65,(2),243-249.
4. **KIRMACI H. A.**, HAYALOĞLU A.A., ÖZER B., AKÇELİK M., AKKOÇ N., 2011. Proteolytic Properties of Turkish White-Brined Cheese (Beyaz Peynir) Made by Using Wild-Type Lactococcal Strains. International Journal of Dairy Techonolgy, 64(3):394-401.
5. M.B. GÜLER-AKIN, M.S. AKIN, A.F. ATASOY, **H. AVNİ KIRMACI** and L. EREN-KARAHAN. Accelerated Kasha Cheese Ripening with Encapsulated Lipase and Protease Enzymes.Basımda
6. ÖZER B., **KIRMACI H. A.**, HAYALOĞLU A.A., AKÇELİK M., AKKOÇ N., 2011. The effects of incorporating wild-type strains of Lactococcus lactis into Turkish white-brined cheese (Beyaz peynir) on the fatty acid and volatile content. International Journal of Dairy 64,(4):494-501.
7. **KIRMACI, H.A.**, ŞENEL E., ÖZER, B.H., 2011. Peynir Biliminin Temelleri,.Bölüm 3: Isıl İşlem. ISBN:978-605-87976-1-1.
8. **KIRMACI, H.A.**, ŞİMŞEK, E., KARAAĞAÇ M. 2011.Şanlıurfa Yöresinde Satışa Sunulan Geleneksel Yoğurtların Bazı Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri.7. Gıda Mühendisliği Kongresi,24-26 Kasım,Ankara.260.
9. ÖZER, B.H. ve **KIRMACI, H.A.** 2011. Technological and Health Aspects of Probiotic Cheese. In: Cheeses: Types, Nutrition and Consumption, R.D. Foster (Ed.), Nova Science Publishers Inc., NY, USA (pp 1-47).
- 10.ÖZER B., and **KIRMACI H.A.**, 2010. Functional Milks and Dairy Beverages. International Journal of Dairy Techonolgy, 63(1): 1-15.
- 11.ÖZER, B.H. and **KIRMACI, H.A.** 2010. Quality Attributes of Yogurt and Functional Dairy Products. Chapter 8. (In: Development and Manufacture of Yogurt and Other Functional Dairy Products. F. Yıldız (Ed.), CRC Publ., UK, 223-259)
- 12.ÖZER, B., **KIRMACI, H.A.** ve HAYALOĞLU, A.A. 2010. Probiotic White-Brined Cheese: Effectiveness of Microencapsulation. XI. Egyptian Conference on Dairy Science and Technology, 1-3 Kasım, , Kahire.
- 13.DÖLEK P., AKIN M.B., AKIN S., **KIRMACI H.A.** 2010.Geleneksel Olarak Üretilen Adıyaman Peynirli Helva. The 1st International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus. 15-17 April, Tekirdağ,TURKİYE.
- 14.ÖZER B., and **KIRMACI H.A.**, 2009. Development of Proteolysis in White-Brined Cheese: Role of Microencapsulated Lactobacillus acidophilus LA-5 and Bifidobacterium bifidum BB-12 Used as Adjunct Cultures. Milchwissenschaft, 64: 294-299.
- 15.ÖZER B., **KIRMACI H.A.**, ŞENEL, E., ATAMER M., HAYALOĞLU A., 2009. Improving the Viability of Bifidobacterium bifidum BB-12 andLactobacillus acidophilus LA-5 in White-Brined Cheese by Microencapsulation. International Dairy Journal, 19: 22-29.
- 16.ÖZER B., UZUN, Y.S., **KIRMACI H.A.**, 2008. Effect of Microencapsulation on Viability of Lactobacillus acidophilus LA-5 and Bifidobacterium bifidum BB-12 During Kasha Cheese Ripening. International Journal of Dairy Technology, 61: 237-244.
- 17.AKIN, M.S., KIRMACI, Z., **KIRMACI, H.A.**AKIN, M.B. 2008. Investigation of Fat Replacers in the Use of White Pickled Cheese Produced from Sheep Milk. 5th IDF Symposium on Cheese Ripening, 9-13 March Bern, Switzerland.

18. AKIN, S., AKIN, M. B., **KIRMACI, A.H.** 2008. Farklı Oranlarda İnülin ve Maltrin İlavesinin Probiyotik Yoğurt Dondurmalarının Yoğurt ve Probiyotik Bakteri Sayılarına Etkileri. Türkiye 10. Gıda Kongresi, 21-23 Mayıs, Erzurum.
19. ÖZER B., **KIRMACI H.A.**, ÖZTEKİN Ş., HAYALOĞLU A., ATAMER M., 2007. Incorporation of Microbial Transglutaminase Into Non-Fat Yoghurt Production. International Dairy Journal, 17:199-207.
20. **KIRMACI, H.A.**, ÖZER, B.H., TÜRKOĞLU, H. 2004. Effect of Enzymatic Cross-Linking of Proteins on Textural Properties of Non-Fat Yoghurt. International Dairy Symposium, 24-28 May, Isparta
21. AKIN, S., AKIN, M. B., KIRMACI, Z., **KIRMACI, A.H.**, ABBASOĞLU, M. 2004. Siverek'te Üretilen Taze ve Olgunlaştırılmış Siverek Peynirlerinin Yapılışı ve Kimyasal Bileşiminlerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül Van. 348-353.

Araştırma Faaliyetleri ve Projeler :

Proje Yürütücüsü ve Yardımcı Araştırmacılar	Proje Başlığı	Yıllar	Destekleyen Kurum	Proje Bütçesi (TL)
Barbaros Ozer, H.Avni KIRMACI,	Yağsız Yoğurtlarda Transglutaminaz Kullanımının Yoğurdun Tekstürel Özellikleri Üzerine Etkileri	2003 2005	HÜBAK	3.000
Barbaros Ozer, Metin ATAMER, H.Avni KIRMACI, Ebru ŞENEL, Ferit ATASOY,	Farklı Teknikler ile Kaplanan Lactobacillus acidophilus ve Bifidobacterium bifidum'un Salamura Beyaz Peynirlerde Canlı Kalma Sürelerinin ve Son Ürünün Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi	2004 2006	TÜBİTAK	30.000
Mutlu B. Akın, M. Serdar AKIN, H. Barbaros ÖZER, H. Avni KIRMACI	Kapsüllenmiş ve Serbest Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus casei ve Lactobacillus rhamnosus'un Dondurmada Canlı Kalma Sürelerinin ve Dondurmanın Duyusal Özelliklerine Etkisinin Belirlenmesi	2006 2007	TÜBİTAK	10.000
M.Serdar AKIN, Mutlu B. AKIN, H.Avni KIRMACI, Zuhul KIRMACI, Ferit ATASOY	Sodyum Alginat, κ-Karragenan ve Gellan Sakızı Kullanılarak Emülsiyon ve Ektrüzyon Yöntemleri ile Kapsüllenmiş Enzimlerin (Proteaz, Lipaz ve Proteaz/Lipaz Karışımı) Kaşar Peynirinin Hızlı Olgunlaştırılmasında Kullanım Olanaklarının Araştırılması	2007 2009	TÜBİTAK	90.000
Barbaros Ozer, H.Avni KIRMACI	Geleneksel Urfa Peynirinde Yer Alan Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu ve Karakterizasyonu	2007 2009	HÜBAK	6.000
Barbaros Ozer, H.Avni KIRMACI	İvesi Cinsi Koyun Sütü Kullanılarak Geleneksel Olarak Üretilen Urfa Peynirlerinden İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin İdentifikasyonu ve Moleküler Karakterizasyonu	2007 2009	HÜBAK	6.000
Yeşim SOYER, H.Avni KIRMACI, Dilek AVŞAROĞLU, Fadile Zeyrek, Yaşar TEL	Şanlıurfa ili ve civarındaki klinik insan ve hayvan vakaları ile gıdalardaki Salmonella çeşitliliğininin moleküler düzeyde belirlenmesi	2012	TUBİTAK	226,000
H.Avni KIRMACI Şükrü KARAKUŞ	Stevia özü ilavesi düşük kalorili dondurma üretimi	2012	HÜBAK	5000