



**DR. ÖĞR. AHMET SABRİ ÜNSAL
ÜYESİ**

Kişisel Bilgiler

Eposta: asabri@harran.edu.tr

Birimi : Gıda Teknolojisi

Dahili : 1587

Makaleler (YOKSIS)

- 1 A Research on The Quality of Tirnakli (Flat Bread) and Pan Bread When Produced From Germinated Wheat Flour**
ÜNSAL AHMET SABRİ, ATLI AYHAN, KÖTEN MEHMET
KSU TARIM VE DOĞA DERGISI-KSU JOURNAL OF AGRICULTURE AND NATURE,
- 2 Antepfıstığı Meyvesinin Bileşimi ve Besin Değeri**
AK BEKİR EROL, ÜNSAL AHMET SABRİ
Harran Üniv. Zir. Fak. Dergisi,
- 3 Arpa Unu İlavesinin Açık Ekmeğin Bazı Kimyasal ve Fonksiyonel Özelliklerine Etkisi**
ELÇİ MEHMET ALİ, ÜNSAL AHMET SABRİ, ÜNSAL NEFİSE, KÖTEN MEHMET
KSÜ Tarım ve Doğa Derg, <http://dogadergi.ksu.edu.tr/tr/pub/issue/77816/1207303>
- 4 Arpanın İnsan Gıdası Olarak Değerlendirilmesi**
KÖTEN MEHMET, ÜNSAL AHMET SABRİ, ATLI AYHAN
Türk Tarım Gıda Bilim ve Teknoloji
Dergisi, <https://www.agrifoodscience.com/index.php/TURJAF/article/view/25>
- 5 Azotlu Gübrenin Değişik Uygulama Zamanlarının Bazı Önemli Ekmeklik Buğday Çeşitlerinin Fiziksel Özelliklerine Etkisi**
ÜNSAL AHMET SABRİ, CANBAŞ AHMET, ÖZKAYA AHMET HAZIM
HRÜ.Ziraat Fakültesi Dergisi,
- 6 Azotlu Gübrenin Değişik Uygulama Zamanlarının Bazı Önemli Ekmeklik Buğday Çeşitlerinin Kimyasal Özelliklerine Etkisi**
ÜNSAL AHMET SABRİ, CANBAŞ AHMET, ÖZKAYA AHMET HAZIM
Harran Üniv. Zir. Fak. Dergisi,
- 7 Değişik Tarla Bitkilerinden Sonra Ekilen Bazı Mercimek Çeşitlerinin Pişme Kaliteleri ve Kimyasal Özellikleri II Bazı Vitamin ve Mineral Madde Miktarları**
ÖZKAYA BERRİN, ÖZKAYA AHMET HAZIM, ÜNSAL AHMET SABRİ

- 7 Gıda Teknolojisi Dergisi,
- 8 **Determination of Heavy Metal Content in Imported and Local Red Meat in Northern Iraq (Erbil) Region**
RAMADHAN ALİ ALİ, HAYOĞLU İBRAHİM ABDÜLHEY, ÜNSAL AHMET SABRİ
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, <http://dx.doi.org/10.29050/harranziraat.1517113>
- 9 **Effects of Wheat Maturation Stage And Cooking Method on Physical And Chemical Properties of Firiks**
ÖZKAYA HAZIM, ÖZKAYA BERRİN, ÜNSAL NEFİSE, ÜNSAL AHMET SABRİ, KÖKSEL HAMİT
Food Chemistry, <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814698002490>
- 10 **FARKLI UYGULAMALARIN GELENEKSEL ŞANLIURFA KÜLÜNÇESİNİN DUYUSAL KALİTE ÖZELLİKLERİNE ETKİLERİ**
ÜNSAL AHMET SABRİ, ÜNSAL NEFİSE, KÖTEN MEHMET
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, <http://ziraatdergi.harran.edu.tr/bhd/issue/view/98>
- 11 **FİRİK**
ÜNSAL AHMET SABRİ, ÜNSAL NEFİSE
BORSA,
- 12 **Gıdalarda Toksik Maddeler ve Etkileri**
GÜVEN MEHMET, ÜNSAL AHMET SABRİ
HRÜ.Ziraat Fakültesi Dergisi,
- 13 **Kuru Koşullarda Durum Buğday Çeşitlerinin Verim ve Kalitelerini Etkileyen Önemli Parametrelerin Belirlenmesi**
AKAN Enes, ÜNSAL NEFİSE, ÜNSAL AHMET SABRİ
ISPEC Journal of Agricultural Sciences, https://www.researchgate.net/publication/349941602_Kuru_Kosullarda_Durum_Bugday_Cesitlerinin_Verim_ve_Kalitelerini_Etkileyen_Onemli_Parametrelerin_Belirlenmesi
- 14 **Mardin/Nusaybin İlçesi Kuru Koşullarında Bazı Makarnalık Buğday Çeşitlerinin Verim ve Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi**
ALTAY Zeynel, ÜNSAL NEFİSE, ÜNSAL AHMET SABRİ
MAS Journal of Applied Science, <https://masjaps.com/index.php/mas/article/view/5>
- 15 **MARDİNİN GELENEKSEL YEMEĞİ SEMBUSEK**
KÖTEN MEHMET, ÜNSAL AHMET SABRİ, ATLI AYHAN
DÜNYA GIDA,
- 16 **Mısır unu ilavesinin pandispanya tipi keklerin morfojeometrik, fonksiyonel ve tekstürel özelliklerine etkisi**
KÖTEN MEHMET, ÜNSAL AHMET SABRİ
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, <https://dergipark.org.tr/en/pub/harranziraat/issue/62656/850654>
- 17 **Nutritional, chemical and cooking properties of noodles enriched with terebinth (Pistacia Terebinthus) fruits roasted at different temperatures**
KÖTEN MEHMET, ÜNSAL AHMET SABRİ
Food Science and Technology, <https://doi.org/10.1590/fst.47120>

- 18 **Physicochemical, nutritional, and cooking properties of local Karacadağ rice (*Oryza sativa* L.) – Turkey**
KÖTEN MEHMET, ÜNSAL AHMET SABRİ, KAHRAMAN ŞEREF
International Food Research Journal,<https://eds.p.ebscohost.com/eds/pdfviewer/pdfviewer?vid=0&sid=f0619140-cb76-4663-8cd1-ed1756408a0b%40redis>
- 19 **SOME PROPERTIES AND SENSORY CHARACTERISTICS OF LEBENİ MADE FROM COWS AND SHEEPS MILK YOGURT**
ÜNSAL AHMET SABRİ, TÜRKOĞLU HÜSEYİN, ÜNSAL NEFİSE
SCİENTİFİC RESEARCH AND ESSAYS. ACADEMİC JOURNALS,<https://www.academicjournals.org/journal/SRE/article-abstract/BEEB2C620418>
- 20 **Some properties of fruit juice produced by black raisins by traditional methods in Erbil region and changes during storage**
MAJEED Dildar, HAYOĞLU İbrahim, ÜNSAL AHMET SABRİ
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi,<https://dergipark.org.tr/en/pub/harranziraat/issue/79932/1323474>
- 21 **ŞANLIURFA YÖRESİNE ÖZGÜ TIRNAKLI VE AÇIK EKMEKLERİN GELENEKSEL ÜRETİM YÖNTEMLERİ**
KÖTEN MEHMET, ÜNSAL AHMET SABRİ
GIDA,
- 22 **ŞANLIURFA YÖRESİNE ÖZGÜ TIRNAKLI VE AÇIK LAVAŞ EKMEKLERİN BAZI KİMYASAL BİLEŞİMLERİNİN BELİRLENMESİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**
KÖTEN MEHMET, ÜNSAL AHMET SABRİ
HR.Ü.ZİR.FAK. DERGİSİ,
- 23 **ŞANLIURFA YÖRESİNE ÖZGÜ TIRNAKLI (DÜZ) EKMEKTE BAZI KATKI MADDELERİNİN KULLANIMININ EKMEK KALİTESİNE ETKİSİ**
KÖTEN MEHMET, ÜNSAL AHMET SABRİ
The Journal of Food,<https://dergipark.org.tr/en/pub/gida/issue/53909/638118>
- 24 **The effect of various additives on the sensory properties of traditional Turkish flat bread Tirnakli Ekmek**
ÜNSAL AHMET SABRİ, KÖTEN MEHMET
SCİENTİFİC RESEARCH AND ESSAYS. ACADEMİC JOURNALS,<http://www.academicjournals.org/journal/SRE/article-abstract/8E1774E25543>
- 25 **The effects of canning process on the properties of Marathon and Sultan varieties of broccoli**
ÜNSAL AHMET SABRİ, HAYOĞLU GÜLSEREN
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi,<https://dergipark.org.tr/en/pub/harranziraat/issue/39164/405863>
- 26 **The influence of Barley (*Hordeum vulgare* L.) flour substitution to wheat flour on the color and sensory quality characteristics of Şanlıurfa Lavaş bread**
ELÇİ Mehmet Ali, ÜNSAL AHMET SABRİ, KÖTEN MEHMET, YILDIRIM ALİ
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi,<https://dergipark.org.tr/tr/pub/harranziraat/issue/94756/1668330>
- 27 **The production of ready to drink terebinth coffee and the changes occurring during storage**
BULUT Sara, HAYOĞLU İbrahim, ÜNSAL AHMET SABRİ
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi,<https://doi.org/10.29050/harranziraat.1564513>
- 28 **Türkiye de Üretilen Makarnaların Bazı Kimyasal Bileşimlerinin ve Pişme Kalitelerinin Belirlenmesi**

Bildiriler (YOKSIS)

- 1 **“Karacadağ Pirinci”ne genel bir bakış.**
KÖTEN MEHMET,ÜNSAL AHMET SABRİ,SAĞLAM HİDAYET
GAP VII. Tarım Kongresi , https://ziraat.harran.edu.tr/assets/uploads/other/files/ziraat/files/Dekanl%C4%B1k/KONGRELER/7_GAP_VII._TARIM_KONGRES%C4%B0.pdf
- 2 **Adıyaman Bayram Tablaması**
KÖTEN MEHMET, YAZMAN MEHMET METİN, YAZMAN Leyla, ÜNSAL AHMET SABRİ
III.Geleneksel Gıdalar Sempozyumu ,
- 3 **Ağzı Açık Ağzı Yumuk**
KÖTEN MEHMET, ÜNSAL AHMET SABRİ, ÇANKAYA HARİKA, ÜNSAL NEFİSE
III.Geleneksel Gıdalar Sempozyumu ,
- 4 **Arpa Unu ilavesinin Şanlıurfa Açık Ekmeğinin Duyusal Kalite Özelliklerine Etkisi**
ÜNSAL AHMET SABRİ, ELÇİ MEHMET ALİ
2.International Hasankeyf Scientific Studies and Innovation Congress ,
- 5 **Azotlu Gübrenin Değişik Uygulama Zamanlarının Bazı Önemli Ekmeklik Buğday Çeşitlerinin Farinogram ve Ekstensogram Özelliklerine Etkisi**
ÜNSAL AHMET SABRİ, CANBAŞ AHMET, ÖZKAYA AHMET HAZİM
GAP 1. Tarım Kongresi ,
- 6 **Determination of Dietary Fiber Content of Different Bread and Flours Produced in Sanli Urfa**
ÜNSAL AHMET SABRİ, ATLI AYHAN, KAYNAR M, KÖKSEL HAMİT
15th International Cereal and Bread Congress ,
- 7 **Fırın Yapması**
KÖTEN MEHMET, ÜNSAL AHMET SABRİ
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu ,
- 8 **Gaziantep Köy Kahkesi**
KÖTEN MEHMET, ÜNSAL AHMET SABRİ, ATLI AYHAN
The 1ST International Symposium On "Traditional Foods From Adriatic To Caucasus ,
- 9 **İKLİÇE**
KÖTEN MEHMET, ÜNSAL AHMET SABRİ, ATLI AYHAN
The 1ST International Symposium On "Traditional Foods From Adriatic To Caucasus ,
- 10 **Karacadağ Pirincinin Bazı Kalite Özellikleri**
KÖTEN MEHMET,ÜNSAL AHMET SABRİ,KAHRAMAN ŞERİF,KARAHAN ALİ MÜCAHİT,YAZMAN MEHMET METİN
1. Uluslararası GAP Tarım ve Hayvancılık Kongresi ,
http://www.ugap.turkiyekongre.com/index_html_files/ugap-2018-draft.pdf

- 11 Kübbülmüşviyye**
KÖTEN MEHMET, ÜNSAL AHMET SABRİ, HAYOĞLU İbrahim
The 2nd International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus” ,
- 12 Külünçe**
ÜNSAL AHMET SABRİ, ÜNSAL NEFİSE, KÖTEN MEHMET
II.Geleneksel Gıdalar Sempozyumu ,
- 13 Makarnalık Buğdayın Kalite Özellikleri Ve Kalite Değerlendirme**
ATLI AYHAN, AKTAN BÜLENT, ŞANAL TURGAY, KAPLAN EVLİCE ASUMAN, ÜNSAL AHMET SABRİ, DÖNMEZ Emin, KÖTEN MEHMET, PEHLİVAN Aliye, ÖZDEREN Tülin
Makarnalık Buğday Ve Mamulleri Konferansı , <http://ziraat.harran.edu.tr/makarna2010/>
- 14 SOME QUALITY CHARACTERISTICS OF FLOURS USED FOR BAKLAVA**
KÖTEN MEHMET, ATLI AYHAN, ÜNSAL AHMET SABRİ
ICC INTERNATIONAL CONFERENCE BOSPHORUS ,
- 15 Ş URFA YÖRESİNE ÖZGÜ GELENEKSEL DÜZ TIRNAKLI VE AÇIK EKMEKLERİN ÜRETİM YÖNTEMLERİ**
KÖTEN MEHMET, ÜNSAL AHMET SABRİ
GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU ,
- 16 ŞANLIURFA YÖRESİNE ÖZGÜ BİR TATLI ŞILLIK**
ÜNSAL AHMET SABRİ, ÜNSAL NEFİSE, KÖTEN MEHMET, ATLI AYHAN
II.GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU ,
- 17 ŞANLIURFANIN GELENEKSEL ÇORBASI ŞÖŞBEREK**
ÜNSAL AHMET SABRİ, ÜNSAL NEFİSE, KÖTEN MEHMET
II.GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU ,
- 18 Tam Arpa ve Soyulmuş Arpa Unu Katkısının Eriğtenin Bazı Kalite Özelliklerine Etkisi**
ÜNSAL AHMET SABRİ, ATLI AYHAN, KÖTEN MEHMET
International Multidisciplinary Congress of Eurasia ,