



## ÖGR. GÖRMEHMET ŞÜKRÜ KARAKUŞ

### Kişisel Bilgiler

Eposta: sukrukarakus@harran.edu.tr

Birimi : REKTÖRLÜK

Dahili : 1060

### Makaleler (YOKSIS)

- 1 BAKLA PROTEİNİ: MİKRODALGA DESTEKLİ ÖZÜTLEME KOŞULLARININ OPTİMİZASYONU VE KARAKTERİSTİK ÖZELLİKLERİNİN PEYNİRALTI SUYU PROTEİNİ İLE KARŞILAŞTIRILMASI**  
KARAKUŞ MEHMET ŞÜKRÜ  
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD,<http://dx.doi.org/10.15237/gida.gd23134>
- 2 Bioengineering Novel Hydrogel Systems: Nucleic Acid Nanoparticles and Protein Polymeric Networks for Sustained Model Drug Delivery**  
BAYRAK AKAY Kamile,AKALAN Merve,KARAKUŞ MEHMET ŞÜKRÜ,YÜCETEPE Melike,ŞİMŞEK ERAY,BAŞYİĞİT BÜLENT,KARAASLAN ASLİYE,KARAASLAN MEHMET  
Food and Bioprocess Technology,<https://doi.org/10.1007/s11947-025-03782-0>
- 3 Biyoaktif Maddelerin Ekstraksiyonunda Sulu İki Fazlı (Etanol-Tuz Bazlı) Sistemlerin Yetenekleri: Model Bir Yapı Olarak Fıstık (Pistacia vera L.) Atıkları**  
KARAKUŞ MEHMET ŞÜKRÜ  
İğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi,<https://doi.org/10.21597/jst.1581092>
- 4 Brown rice protein–dietary fibre conjugate improves bioaccessibility of minerals via modifying gelling structure of&nbsp;yoghurt**  
AKALAN Merve,KARAKUŞ MEHMET ŞÜKRÜ,ÖZASLAN Zeynep Tuğba,BAŞYİĞİT BÜLENT,KARAASLAN ASLİYE,KARAASLAN MEHMET  
International Journal of Food Science & Technology,<http://dx.doi.org/10.1111/ijfs.17085>
- 5 Depolama sıcaklığı, depolama süresi ve zeytinyağı ilavesinin pul kırmızıbiberin bazı özellikleri üzerine etkisi**  
ÇETİNER ESRA,KARAKUŞ MEHMET ŞÜKRÜ,KORKMAZ AZİZ,ATASOY AHMET FERİT  
Harran Tarım ve Gıda Dergisi,<http://dx.doi.org/10.29050/harranziraat.1136959>
- 6 Domates Kabuğu Fenolikleri: Mikrodalga Destekli Ekstraksiyon Koşullarının Optimizasyonu ve Mikroenkapsülasyonu**  
KARAKUŞ MEHMET ŞÜKRÜ, AKALAN Merve, BAŞYİĞİT BÜLENT, KARAASLAN ASLİYE, KARAASLAN MEHMET  
İğdir University,<http://dx.doi.org/10.21597/jst.1290953>

- 7 Dual-Loaded Nanocarriers With High Stability in Gastrointestinal Tract for Type 2 Diabetes and Hypertension Prevention**  
YÜCETEPE Melike, KARAKUŞ MEHMET ŞÜKRÜ, AKALAN Merve, BAYRAK AKAY Kamile, SAĞLAM HİDAYET, KARAASLAN ASLIYE, BAŞYİĞİT BÜLENT, KARAASLAN MEHMET  
Food Science & Nutrition, <https://doi.org/10.1002/fsn3.70394>
- 8 Evaluation of fatty acids, free fatty acids and textural properties of butter and sadeyag (anhydrous butter fat) produced from ovine and bovine cream and yoghurt**  
KARAKUŞ MEHMET ŞÜKRÜ, YILDIZ AKGÜL FİLİZ, KORKMAZ AZİZ, ATASOY AHMET FERİT  
Elsevier BV, <http://dx.doi.org/10.1016/j.idairyj.2021.105229>
- 9 Facile synthesis of olive oil-incorporated oleofilms via high-power ultrasonic emulsification: A sustainable packaging model**  
AKALAN Merve, KARAKUŞ MEHMET ŞÜKRÜ, ALAŞALVAR HAMZA, KARAASLAN MEHMET, BAŞYİĞİT BÜLENT  
Food Chemistry, <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2025.142989>
- 10 Instant stevia powder as a novel potential additive for enhancing nutritional value and quality characteristics of yogurt**  
AKALAN Merve, BAYRAK AKAY Kamile, BAŞYİĞİT BÜLENT, KARAKUŞ MEHMET ŞÜKRÜ, YÜCETEPE Melike, KARAASLAN ASLIYE, KARAASLAN MEHMET  
Journal of Food Science and Technology, <http://dx.doi.org/10.1007/s13197-023-05892-z>
- 11 Integration of sour cherry seed peptide-loaded nanoliposomes into yogurt: effects on texture, aroma, and peptide bioaccessibility**  
KARAKUŞ MEHMET ŞÜKRÜ, AKALAN Merve, ÖZASLAN Zeynep Tuğba, ALAŞALVAR HAMZA, BAŞYİĞİT BÜLENT, KARAASLAN MEHMET  
Journal of Food Measurement and Characterization, <https://doi.org/10.1007/s11694-026-04043-0>
- 12 Kinoa Protein-Fenolik Filmlerin Karakterizasyonu: 4-Hidroksi Benzoik Asit Konsantrasyonunun Etkisi**  
KARAKUŞ MEHMET ŞÜKRÜ  
Ömer Halisdemir Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, <https://doi.org/10.28948/ngumuh.1592182>
- 13 Koyun ve İnek Sütlerinden Üretilen Şanlıurfa Sadeyağlarının Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin belirlenmesi**  
YOKUŞ Dilek, KARAKUŞ MEHMET ŞÜKRÜ, ATASOY AHMET FERİT  
Harran Tarım ve Gıda Dergisi, <http://dx.doi.org/10.29050/harranziraat.538220>
- 14 Kullanıma Hazır Suda Çözünebilir Keçiyoynuzu Kabuğu Tozu Üretimine Yanıt Yüzey Yöntemi ile Çift Aşamalı Optimizasyonu**  
KARAKUŞ MEHMET ŞÜKRÜ, AKALAN Merve, YÜCETEPE Melike, BAYRAK AKAY Kamile, KARAASLAN ASLIYE, BAŞYİĞİT BÜLENT, KARAASLAN MEHMET  
Omer Halisdemir Üniversitesi, <http://dx.doi.org/10.28948/ngumuh.1205063>
- 15 Nohut proteini: Ultrases destekli özütlemenin optimizasyonu ve tekno-fonksiyonel davranışları**  
AKALAN Merve, KARAKUŞ MEHMET ŞÜKRÜ, BAŞYİĞİT BÜLENT, KARAASLAN ASLIYE, KARAASLAN MEHMET  
Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, <http://dx.doi.org/10.28948/ngumuh.1296312>
- 16 NOVEL ANALYZING APPROACHES FOR CHEMICAL CHARACTERIZATION OF SUNFLOWER OILS DURING DEEP-FRYING BY FT-IR**  
KARAOĞUL EYYÜP, ÇİÇEK SÜMEYRA, KARAKUŞ MEHMET ŞÜKRÜ, ATASOY AHMET FERİT, ALMA MEHMET HAKKI

- 16 FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN,
- 17 **PAMUK ÇEKİRDEĞİ PROTEİN KONSANTRESİNİN KARAKTERİSTİK ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ**  
YÜCETEPE Melike, AKALAN Merve, BAYRAK AKAY Kamile, KARAKUŞ MEHMET ŞÜKRÜ, KARAASLAN ASLİYE, BAŞYİĞİT BÜLENT, KARAASLAN MEHMET  
The Journal of Food, Turkey, <http://dx.doi.org/10.15237/gida.gd22115>
- 18 **Sadeyağ üretiminde kullanılan süt, yoğurt ve kremanın gıda güvenliği açısından değerlendirilmesi**  
KARAKUŞ MEHMET ŞÜKRÜ, POLAT Zahide, KAMACI Sevda, ATASOY AHMET FERİT  
Harran Tarım ve Gıda Dergisi, <http://dx.doi.org/10.29050/harranziraat.984787>
- 19 **Siirt-Pervari yöresinden toplanan balların fizikokimyasal özelliklerinin belirlenmesi**  
GÜNDÜZ Bahar, BAYRAK AKAY Kamile, KARAKUŞ MEHMET ŞÜKRÜ, AKALAN Merve, YÜCETEPE Melike, BAŞYİĞİT BÜLENT, YILMAZ FATİH MEHMET, KARAASLAN ASLİYE, KARAASLAN MEHMET  
Harran Tarım ve Gıda Dergisi, <http://dx.doi.org/10.29050/harranziraat.1189588>
- 20 **Sour cherry seed proteins devoted to covalently bonded carbohydrate moieties: efficacy of transaction and carbohydrate type on amino acid distribution and emulsifier behavior**  
AKALAN Merve, BAŞYİĞİT BÜLENT, YÜCETEPE Melike, KARAKUŞ MEHMET ŞÜKRÜ, BAYRAK AKAY Kamile, KARAASLAN ASLİYE, KARAASLAN MEHMET  
Journal of Food Measurement and Characterization, <http://dx.doi.org/10.1007/s11694-023-02347-z>
- 21 **Stevia Özü İlavesinin Çilek Aromalı Acidophilus-Bifidus Yoğurtların Bazı Fizikokimyasal ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkileri**  
KARAKUŞ MEHMET ŞÜKRÜ, KIRMACI HÜSEYİN AVNİ, ATASOY AHMET FERİT  
Harran Üniversitesi Mühendislik Dergisi,
- 22 **Structural Properties, Mechanical Behavior, and Food Protecting Ability of Chickpea Protein-Derived Biopolymer Films**  
KARAKUŞ MEHMET ŞÜKRÜ  
Polymers, <https://doi.org/10.3390/polym17141938>
- 23 **Unveiling the multifaceted world of anthocyanins: Biosynthesis pathway, natural sources, extraction methods, copigmentation, encapsulation techniques, and future food applications**  
YÜCETEPE Melike, ÖZASLAN Zeynep Tuğba, KARAKUŞ MEHMET ŞÜKRÜ, AKALAN Merve, KARAASLAN ASLİYE, KARAASLAN MEHMET, BAŞYİĞİT BÜLENT  
Food Research International, <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodres.2024.114437>

## Bildiriler (YOKSIS)

- 1 **Determination of Hydrolyzation Degree and Antioxidant Activity of Fruit-Based Bioactive Peptides**  
YÜCETEPE Melike, AKALAN Merve, BAYRAK AKAY Kamile, KARAKUŞ MEHMET ŞÜKRÜ, KARAASLAN ASLİYE, BAŞYİĞİT BÜLENT, KARAASLAN MEHMET  
7th International Mediterranean SCIENCE AND ENGINEERING CONGRESS ,
- 2 **Determination of pH Change Kinetics During Ready to Use Cacık Production: Effects of Cucumber Concentrations**  
KARAKUŞ MEHMET ŞÜKRÜ, ATASOY AHMET FERİT  
3. Uluslararası GAP Matematik- Mühendislik - Fen ve Sağlık Bilimleri Kongresi ,

**3 Effect of different drying techniques on chia protein emulsion gels**

KARAKUŞ MEHMET ŞÜKRÜ

ELRUHA 12. Uluslararası Bilimsel Araştırmalar Kongresi ,

**4 Effect of pH-shifting on Extraction Yield and the Color of Kidney Bean (Phaseolus vulgaris L.) Protein Powder**

AKALAN Merve, YÜCETEPE Melike, KARAKUŞ MEHMET ŞÜKRÜ, BAYRAK AKAY Kamile, BAŞYİĞİT BÜLENT, KARAASLAN MEHMET

7th International Mediterranean SCIENCE AND ENGINEERING CONGRESS ,

**5 Effects of Garlic Concentrations on pH Change Kinetics During Different Stages of Cacık Production**

KARAKUŞ MEHMET ŞÜKRÜ, ATASOY AHMET FERİT

3. Uluslararası GAP Matematik- Mühendislik - Fen ve Sağlık Bilimleri Kongresi ,

**6 Fabricating A Novel Emulsifier Using Gum Arabic-Locust Bean Gum Blend**

KARAKUŞ MEHMET ŞÜKRÜ

5. Uluslararası Çukurova Tarım ve Veteriner Bilimleri Kongresi ,

**7 Sarımsak Konsantrasyonunun Cacığın Renk ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisinin Araştırılması**

KARAKUŞ MEHMET ŞÜKRÜ, ATASOY AHMET FERİT

3. Uluslararası GAP Matematik- Mühendislik - Fen ve Sağlık Bilimleri Kongresi ,