

Arş.Gör. TANSU TAŞPINAR

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 322 338 6084](tel:+903223386084) Dahili: 133

E-posta: taspinar@cu.edu.tr

Diğer E-posta: tansuutaspinar@gmail.com

Web: <https://avesis.cu.edu.tr//taspinar>

Posta Adresi: Çukurova Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 01250 ADANA

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-9791-4703

Publons / Web Of Science ResearcherID: F-3847-2018

ScopusID: 57207915112

Yoksis Araştırmacı ID: 261900

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2019 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2017 - 2019

Yüksek Lisans, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2015 - 2017

Lisans, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği , Türkiye 2011 - 2015

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2017 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. Investigating the potential of using aquafaba in eggless gluten-free cake production by multicriteria decision-making approach
Yazıcı G. N., Taşpınar T., Binokay H., Dağsuyu C., Kokangül A., Özer M. S.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.1, sa.1, ss.1, 2023 (SCI-Expanded)
- II. Bioactivity, volatile profile, and physicochemical properties of set-type yogurt enriched with European cranberrybush (Viburnum opulus L.) juice during storage
TAŞPINAR T., GÜVEN M., AĞÇAM E.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.1, 2022 (SCI-Expanded)

III. Effect of Using Different Kinds and Ratios of Vegetable Oils on Ice Cream Quality Characteristics

Gueven M., Kalender M., Taşpınar T.

FOODS, cilt.7, sa.7, 2018 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. An Overview of Plant-based Milk Alternatives

Yazıcı G. N., Taşpınar T., Güven M., Özer M. S.

Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, cilt.11, sa.3, ss.587-602, 2023 (Hakemli Dergi)

II. Farklı Stabilizör Kullanımının Yoğurt Dondurmalarının Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi

GÜVEN M., KALENDER M., TAŞPINAR T.

Çukurova Tarım ve Gıda Bilimleri, cilt.32, sa.2, ss.37-46, 2017 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. Yoğurt Üretimi

GÜVEN M., ERGİNKAYA Z., TAŞPINAR T.

Fermente Ürünler Teknolojisi ve Mikrobiyolojisi, Osman ERKMEN, Hüseyin Erten, Hidayet Sağlam, Editör, Nobel, Ankara, ss.95-116, 2020

II. New Concept in Packaging: Milk Protein Edible Films

KARACA O. B., OLUK C. A., TAŞPINAR T., GÜVEN M.

Health and Safety Aspects of Food Processing Technologies, Malik, A., Erginkaya, Z., Erten, H., Editör, Springer, London/Berlin, Berlin, ss.537-567, 2019

III. Traditional Cheeses of Mediterranean Region in Turkey

KARACA O. B., TAŞPINAR T., GÜVEN M.

Traditional Cheeses from Selected Regions in Asia, Europe, and South America, Oluk, C.Karaca, O.B., , Editör, Bentham Science Publishers On The Internet, New York, ss.307-336, 2019

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. The Potential Use of Synbiotic Combinations in Bread—A Review

Yazıcı G. N., Özoğlu Ö., Taşpınar T., Yılmaz I., Özer M. S.

The 4th International Electronic Conference on Foods Focus on Sustainable Food Systems: Current Trends and Advances, 15 - 30 Ekim 2023, cilt.26, sa.1, ss.1

II. Evaluation the Potential of Using Plant-Based Milk Substitutes in Ice Cream Production

Taşpınar T., Yazıcı G. N., Güven M.

The 4th International Electronic Conference on Foods Focus on Sustainable Food Systems: Current Trends and Advances, 15 - 30 Ekim 2023, ss.1-6

III. Application of Inulin in Pasta: The Influence on Technological, Nutritional Properties, and Human Health—A Review

Yazıcı G. N., Taşpınar T., Yılmaz I., Özer M. S.

The 4th International Electronic Conference on Foods Focus on Sustainable Food Systems: Current Trends and Advances, 15 - 30 Ekim 2023, ss.1

IV. Laktoz İntoleransına Sahip Tüketicilere Yönelik Laktozsuz Gıda Üretim Yöntemleri ve Güncel Yaklaşımlar

Yazıcı G. N., Taşpınar T., Özer M. S., Güven M.

Türkiye 14.Gıda Kongresi, 19 - 21 Ekim 2022, ss.200-207

V. Yoğurt Bileşiminin Zenginleştirilmesine Yönelik Genel Bir Bakış

Taşpınar T., Yazıcı G. N., Güven M.

Türkiye 14. Gıda Kongresi, 19 - 21 Ekim 2022, ss.195-199

VI. General Perspective and Assessment of the Potential of Utilizing Paraprobiotics in Food Products

Taşpınar T., Yazıcı G. N., Güven M.

The 3rd International Electronic Conference on Foods: Food, Microbiome, and Health - A Celebration of the 10th Anniversary of Foods' Impact on Our Wellbeing session Food Formulations - Novel Ingredients and Food Additives, 1 - 15 Ekim 2022, ss.1-7

VII. Aquafaba: A Multifunctional Ingredient in Food Production

YAZICI G. N., TAŞPINAR T., ÖZER M. S.

The 3rd International Electronic Conference on Foods: Food, Microbiome, and Health - A Celebration of the 10th Anniversary of Foods' Impact on Our Wellbeing session Food Formulations - Novel Ingredients and Food Additives, 09 Eylül 2022

VIII. Plant-Based Milk Substitutes as a Carrier of Probiotic Sources

Taşpınar T., Güven M.

3RD WORLD CONFERENCE ON SUSTAINABLE LIFE SCIENCES, 19 Ekim 2021, ss.58-68

IX. Plant-Based Dairy Alternatives: The Factors and Tendency of Consumers for Buying

Taşpınar T., Güven M.

3RD WORLD CONFERENCE ON SUSTAINABLE LIFE SCIENCES, 19 Ekim 2021, ss.57

X. Non-Thermal Processing of Milk and Dairy Products

Taşpınar T., Güven M.

14th Scientific Conference of the Bulgarian Focal Point of EFSA under the motto "Sustainable science for safety food", 27 Ekim 2021, ss.36-42

XI. Effect of Stabilizer Usage on Quark Cheese Quality Properties

TAŞPINAR T., AĞÇAM E., GÜVEN M.

IDF World Dairy Summit 2019, 23 - 26 Eylül 2019

XII. Bitkisel Pıhtılaştırıcı Enzim Kaynakları İle Peynir Üretimi

Çırak M. A., TAŞPINAR T., GÜVEN M.

2.Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, ss.189

XIII. Labneli Dondurma Üretimi ve Farklı Oranlarda Kullanılan Farklı Stabilizörlerin Ürün Özellikleri Üzerine Etkileri

TAŞPINAR T., GÜVEN M.

2.Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, ss.188

XIV. Effect of Using Different Kinds and Ratios of Vegetable Oils on Ice Cream Quality Characteristics

GÜVEN M., KALENDER M., TAŞPINAR T.

International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.175

XV. New Concept in Packaging: Whey Protein Edible Films

KARACA O. B., TAŞPINAR T.

International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.193

XVI. Proteomics Applications in Cheese Characterization and Recent Developments

GÜVEN M., TAŞPINAR T., ÇIRAK M. A.

International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.219

XVII. Effects of different stabilizers on physicochemical and sensory properties of yogurt ice cream

TAŞPINAR T., GÜVEN M., KALENDER M., KARACA O. B.

4th North and East European Congress on Food (NEEFood 2017)„ Kaunas, Litvanya, 10 - 13 Eylül 2017, ss.113

Desteklenen Projeler

ÖZER M. S., YAZICI G. N., TAŞPINAR T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Bitkisel Esaslı Süt Alternatiflerinin Yumurtasız Glutensiz Kek Nitelikleri Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi, 2023 - Devam Ediyor

ERTEN H., GAROFALO G., TAŞPINAR T., SETTANNİ L., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Application of innovative

production protocols and selected lactic acid bacteria for the enhancement of dairy products, 2023 - Devam Ediyor
GÜVEN M., TAŞPINAR T., YAZICI G. N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bitkisel Bazlı Süt Alternatifleri İle Dondurma Üretiminde Nohut Aquafabası Kullanım Olanaklarının Araştırılması ve Ürün Özellikleri Üzerindeki Etkilerinin Belirlenmesi, 2022 - Devam Ediyor
GÜVEN M., TAŞPINAR T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Probiyotik ve paraprobiyotik kültür ilavesiyle üretilen Beyaz peynirlerin olgunlaşma süresince bazı kalite kriterlerinin araştırılması, 2021 - Devam Ediyor
ÖZER M. S., TAŞPINAR T., YAZICI G. N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Aquafabaların Yumurta İkame Maddesi Olarak Glutensiz Kek Üretiminde Kullanımı ve Bazı Kalite Nitelikleri Üzerindeki Etkilerinin Belirlenmesi, 2021 - 2023
GÜVEN M., TAŞPINAR T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Stabilizör Kullanımının Quark Peyniri Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri, 2018 - 2020
GÜVEN M., KALENDER M., TAŞPINAR T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Dondurmada Süt Yağını İkame Amaçlı Bitkisel Yağ Kullanımının Dondurmanın Özellikleri Üzerine Etkileri, 2018 - 2020

Metrikler

Yayın: 25
Atıf (WoS): 11
Atıf (Scopus): 15
H-İndeks (WoS): 2
H-İndeks (Scopus): 2

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

Fermantasyon Teknolojileri ve Yenilikçi Fermente Ürünler Çalıştayı, İzleyici / Dinleyici, Adana, Türkiye, 2024
The 4th International Electronic Conference on Foods Focus on Sustainable Food Systems: Current Trends and Advances, Katılımcı, Adana, Türkiye, 2023
Türkiye 14. Gıda Kongresi, Katılımcı, Adana, Türkiye, 2022
2. International Conference on Research of Agriculture and Food Technologies, Katılımcı, Adana, Türkiye, 2022
The 3rd International Electronic Conference on Foods: Food, Microbiome, and Health - A Celebration of the 10th Anniversary of Foods' Impact on Our Wellbeing session Food Formulations - Novel Ingredients and Food Additives, Katılımcı, Adana, Türkiye, 2022
EIT Food RIS Inspire Programme Summer School in Circular Business Models, Katılımcı, Reggio Emilia, İtalya, 2021
EIT Food-Challenge Lab Turkey Bootcamp 2021, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2021
14th Scientific Conference of the Bulgarian Focal Point of EFSA under the motto "Sustainable science for safety food", Katılımcı, Sofiya, Bulgaristan, 2021
EIT Food RIS Inspire Programme Fall School in Targeted Nutrition, Katılımcı, Olsztyn, Polonya, 2021
3rd World Conference on Sustainable Life Sciences, Katılımcı, Adana, Türkiye, 2021
EIT Food-Skills for new product development in the food industry, Katılımcı, Warszawa, Polonya, 2021
IDF World Dairy Summit, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2019
2.Ulusal Sütçülük Kongresi, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2019
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2018
The First Turkish-International Circle's Workshop on Food Science and Technology, Katılımcı, Kayseri, Türkiye, 2013

Ödüller

TAŞPINAR T., Takdir Belgesi, Erciyes Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dekanlığı, Haziran 2015