

Doç. Dr. Dilşat BOZDOĞAN KONUŞKAN

Adı ve Soyadı : Dilşat BOZDOĞAN KONUŞKAN
Unvanı : Doçent
Doğum Tarihi : 1978
Adresi : Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği
Bölümü/ Hatay

Öğrenim Bilgisi

Doktora : Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı-2008

Yüksek Lisans : MK Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı-2020

Lisans : Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü-
1999

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler

- O. Demirag and **BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, 2021. "Quality Properties Fatty Acid and Sterol Compositions of East Mediterranean Region Olive Oils," *Journal of Oleo Science*, Vol. 70, no. 1, 51–58.
- Semih Metin Sezen, Servet Tekin, **BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, 2019. Effect of Irrigation Strategies on Yield of Drip Irrigated Sunflower Oil and Fatty Acid Composition and its Economic Returns. *Journal of Agricultural Sciences*. 25(2019):163-173.
- BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, Arslan Mehmet, Öksüz Abdullah, 2019. Physicochemical properties of cold pressed sunflower, peanut, rapeseed, mustard and olive oils grown in the Eastern Mediterranean region, *Saudi Journal of Biological Sciences* 2019:26, 340-344.
- Bozdoğan Adnan, Eker Tülin, **BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, Öz Ayşe Tülin, Kafkas Nesibe Ebru, 2019. Effects of the storage of Turkish Gemlik olives under CO₂ and N₂ on the phenolic compounds and fatty acid compositions of olive oils. *Journal of Food Measurement and Characterization*. 13:187–195.
- BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, Kamiloğlu Önder, Demirköser Özge, 2019. Fatty Acid Composition, Total Phenolic Content and Antioxidant Activity of Grape Seed Oils Obtained by Cold- Pressed and Solvent Extraction. *Indian Journal of Pharmaceutical Education and Research*, 53:1,144-150.
- Konuşkan Ömer, **BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, Lenai Codrina Mihaela, 2018. Effect of Foliar Boron Fertilization on Chemical Properties and Fatty Acid Compositions of Corn (*Zea mays* L.). *Revista de Chimie*, 68:9, 2073-2075.
- Yorulmaz Hasan Özkan, **BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, 2017. Antioxidant activity, sterol and fatty acid compositions of Turkish olive oils as an indicator of variety and ripening degree. *J Food Sci Technol (Mysore)*, 54(12):4067-4077.
- BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, Yilmaztekin Murat, Mert Mehmet, Gencer Oktay, 2017. Physico-Chemical Characteristic and Fatty Acids Compositions of Cottonseed Oils. *Journal of Agricultural Sciences*, 23:253-259.
- BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, Mungan Burcu, 2016. Effects of Variety, Maturation and Growing Region on Chemical Properties, Fatty Acid and Sterol Compositions of Virgin Olive Oils. *J American Oil Chemist Society*, 93:1499–1508.
- BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, Canbaş Ahmet, 2014. Effects of Variety and Extraction Methods on Phenolic Compounds and Chemical Composition of Olive Oils. *Revista De Chimie*, 65:7, 788-791.

Çelikkol Akçay Ufuk, Özkan Gülcan, Şan Bekir, Dolgun Oğuz, Dağdelen Ayhan, **BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, 2014. Genetic stability in a predominating Turkish olive cultivar Gemlik assessed by RAPD microsattelite and AFLP marker systems. Turkish journal of Botany, Doi: :10.3906/bot-1309-23 (SCI).

BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat, Didin Mustafa, 2009. Characterization of Virgin Olive Oils Produced in Hatay. Asian Journal of Chemistry, 21, No. 1 (2009), 269-274. (13) ÖZYILMAZ AYŞE, DEMİRCİ SEVİL, DEMİRCİ AYDIN, ŞİMŞEK EMRAH, **BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, 2017. Tocopherol, Elements, Lipid and Fatty Acid Profiles of shark sucker (Echeneis naucrates, Linnaeus 1758) Caught by Trawl. Journal of Entomology and Zoology Studies, 5(6): 2167-2171.

(Özyılmaz Ayşe, Demirci Aydın, **BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, Demirci Sevil, 2017. Macro minerals, micro minerals, heavy metal, fat and fatty acid profiles of European hake (Merluccius merluccius Linnaeus, 1758) caught by gillnet. Journal of Entomology and Zoology Studies, 5(6), 272-275.

Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler

BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat, 2018. Hatay Gastronomi Turizminde Zeytin ve Zeytinyağının Yeri. VII. Ulusal III. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, İskenderun (Tam metin bildiri).

Özyılmaz Ayşe, **BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, 2018. Fatty Acid Composition of Bastard grunt [Pomadasys incisus (Bowdich, 1825)]. International Congress on Engineering and Life Sciences (Tam metin bildiri).

Ayşe Özyılmaz, **BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, Şükran Çakır Arıca, Sevil Demirci, 2018. Health Promoting; Fish and Olive Oils. 573-576. (Tam metin bildiri).

Şükran Çakır Arıca, Ayşe Özyılmaz, Sevil Demirci, **BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, 2018. Environmental Genotoxic Effects in Aquatic Organisms, Iskenderun Gulf Example. 460-463. (Tam metin bildiri).

BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat, 2017. Halhalı Zeytin Çeşidinden Elde Edilen Zeytinyağının Uçucu Bileşenleri ve Kimyasal Özellikleri. II.Uluslararası Doğunun Batısı Batının Doğusu Kongresi, 306-312, Prag. (Tam metin bildiri).

BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat, 2018.The Effect of Olive Ripening on Quality Criteria and Fatty Acid Composition of Halhalı and Karamani Olive Oils. International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2018) April 26-27, 2018 Ankara, Turkey 158s.

Özyılmaz Ayşe, Erbatur İsmail, Yağcı Abdulkadir, Demirci Sevil, **BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, 2017. Meat Yield, lipid level and fatty acid profiles of Anatolian Minnow Pseudophoxinus anatolicus, Hanko, 1925 from Seydişehir. I. International Symposium on Limnology and Freshwater Fisheries. 82s.

Konuşkan. Ö., Gözübenli, H., **BOZDOĞAN KONUŞKAN, D.**, 2013. Effect of Different Vegetable Oil on Popping Characteristics of Popcorn (*Zea Mays Everta* Sturt). 11.th Euro fed Lipid Congress 27-30 October 2013, Antalya, Turkey.

BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat, Ahmet Canbas, 2008.Oxidative Degradation Products of Oils and Their Harmful Effects on Human Health. P37;86-87.

Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler

Dursun Ahmet, Güler Zehra, Özkan Dilek, **BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, 2017. Identification of Volatile Compounds (VCs) in the Leaves Collected from" Gemlik", " Halhalı" and" Sarı Hasebi" Olive Tree Varieties. International Journal of Secondary Metabolite, 4:3, 195-204.

- Duru Sinan, **BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, Parlakay Oğuz, 2017. Inward Processing Regime Promotion System in Vegetable Oil Industry: A Case Study of Turkey. Türk Tarım – Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi/ Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, 5(4): 435-440.
- BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, 2017. Hatay Zeytinyağlarının Yağ Asidi ve Sterol Kompozisyonları. Türk Tarım – Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi/Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, 5(2), 170-175.
- Sezen Semih Metin, Yazar Atilla, Tekin Servet, **BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, 2016. Damla sulama koşullarında farklı sulama programlarının ayçiçeğinde verim ve yağ kalitesine etkisinin belirlenmesi. Derim, 33 (1):93-108.
- Yalçın Yılmaz, Arif Semerci, Nuran Tapki, Erdal Dağıstan, **BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, 2015. Consumers Knowledge Attitudes and Behavior Assessment about Food Safety The Case Study of Hatay Province of Turkey. Türk Tarım – Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi/Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, 3(8): 672-679.
- BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, Erdal Dağıstan, 2015. Hatay İlinde Zeytinyağı Sektörünün Analizi. Zeytin ve Zeytinyağı Akdeniz Kültürü Dergisi. 33(4);90-94.
- Sinan Duru, **BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, 2014. Bitkisel Yağlarda Oleik Asit Miktarının Arttırılması ve Yağ Kalitesi Üzerine Etkileri. Gıda, 39(6): 379-385.
- Bozdoğan Konuskan Dilşat**, Didin Mustafa, Karayiye Aykut. 2013. Hatay'da Yetiştirilen Önemli Zeytin Çeşitlerinden Elde Edilen Yağların Antioksidan Özellikteki ve Bileşenlerinin ve Oksidatif Stabilitelerinin Belirlenmesi. ZZ Akdeniz Kültürü Dergisi, sayı: 27; 72-77.
- BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, Aykut Karayiye, 2011. Natürel Zeytinyağındaki Uçucu Aroma Bileşenleri ve Duyusal Kalite Üzerine Etkileri. Gıda, 36(6): 357-364.
- BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, Canbaş Ahmet, 2008. Hatay'da Yetiştirilen Halhalı, Sarı Hasebi ve Gemlik Zeytin Çeşitlerinin Bazı Fiziksel Özelliklerinin ve Yağ Verimlerinin Belirlenmesi. Ç.Ü Fen Bilimleri Enstitüsü Cilt:19 -2 ;58-67.
- BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, Ali Altan, 2008. Zeytin ve Zeytinyağında Doğal Olarak Bulunan Biyoaktif Bileşikler ve Fizyolojik Etkileri. Gıda 33(6);297-302.
- BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, Ali Altan, Osman Kola, 2006. Uçucu Yağlar: Gıdalarda Kullanımı ve Biyoaktif Özellikleri, Dünya Gıda, 54-56.

Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler

- BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, Türkan Keçeli Mutlu, Mustafa Didin, 2005. Zeytinlerde Taşıma ve Muhafazanın Zeytinyağı Kalitesi Üzerine Etkileri. III. Bahçe Ürünlerinde Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu.
- BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, Kola Osman, Zehra Ayhan, 2001. Turuncgil Suyu İşleme Endüstrisinde Yeni Teknolojik Uygulamalar. GAP II. Tarım Kongresi.
- Konuskan, Ö., Gözübenli H., **Bozdoğan Konuskan, D.**, Ülger, A C. 2009. Farklı bölgelerde yetiştirilen cin mısırında (*Zea mays evarta*) verim ve kalite özellikleri. 19-22 Ekim. 8. Tarla Bitkileri Kongresi Hatay.
- Konuskan, Ö., Gözübenli H., **Bozdoğan Konuskan, D.**, Barutçu, Hh., Güçlü, M, 2015. Cin Mısırın (*Zea mays evarta* Sturt.) Patlatmasında Kullanılan Farklı Yağ Miktarlarının Patlatma Kalitesi Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi. 11 tarla Bitkileri Kongresi 7-10 Eylül Çanakkale.
- BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, Abidin Tatlı, 2017. Doğu Akdeniz Bölgesi Zeytinyağlarının Kalite Parametreleri ve Yağ Asidi Kompozisyonları. YABİTED III. Bitkisel Yağ Kongresi, 12-15 Nisan İzmir.
- BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, Abidin Tatlı (2015). Zeytinyağının Başlıca Kalite Kriterleri ve Antioksidan Özellikteki Bileşenleri Üzerinde Çeşit ve Olgunluğun Etkileri, YABİTED II. Bitkisel Yağ Kongresi, 7-9 Mayıs 2015, Tekirdağ.

Diğer Yayınlar

- Cold Pressed Oils: Green Technology, Bioactive Compounds, Functionality, and Applications Bölüm Adı: Minor Bioactive Lipids in Cold Pressed Oils, **BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, 2020. Yayın Yeri: Elsevier, Academic Press, Editör: Mohamed Fawzy Ramadan, Basım sayısı:1, Sayfa sayısı:746, ISBN:978-0-12-818188-1, Bölüm Sayfaları:7-14.
- Yağ İşleme Teknolojisi, Bölüm adı: (Yağların Rafinasyonu =Arıtılması), 2009., Altan Ali, Kola Osman, **BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, Editör: Altan Ali, Kola Osman, Bizim Büro Basımevi, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 36, ISBN:978-605-89535-0-5, Türkçe.
- Yağ İşleme Teknolojisi, Bölüm adı: (Zeytinlerin Yağa İşlenmesi), 2009., Altan Ali, **BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, Kola Osman, Editör: Altan Ali, Kola Osman, Bizim Büro Basımevi, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 7, ISBN:978-605-89535-0-5. Türkçe.
- Altan Ali, Kola Osman, **BOZDOĞAN KONUŞKAN Dilşat**, 2009. Yağ İşleme Teknolojisi, Bölüm adı: (Vinterizasyon), Editör: Altan Ali, Kola Osman, Bizim Büro Basımevi, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 3, ISBN:978-605-89535-0-5. Türkçe.