

Dr. Şahnur IRMAK

Adı ve Soy adı : Şahnur IRMAK

Unvanı : Doktor

Doğum Tarihi : 20/09/1962

E-Posta Adresi: sahnur.irmak@tarimorman.gov.tr/ sahnurirmak@hotmail.com

Telefon (İş) : 0232 4627073/134

Telefon (Cep) : 0505 4088108

Adresi :

Öğrenim Bilgisi

Doktora : Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı -2015

Yüksek Lisans : Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsünde Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı-1999

Lisans : Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü -1986

İdari Görevler : Zeytincilik Araştırma Enstitüsü- Bölüm Şefliği/2005-2012

Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler

Alpaslan, M., **Ş. Irmak** ve Ş. Kurultay, 2001. Effect Of Physical And Chemical Refining Methods Of Sunflower Oil On The Amounts Of Some Metals. *Energy Education Science And Technology* 7 (2): 45-51.

Irmak Ş., Dıraman H., Biophenolic profiles important Turkish olive cultivars (Ayvalık, Gemlik, Domat, Memecik and Uslu), Poster bildiri, 12.Euro Fed Lipid Congress, 14-17 September,2014, Montpellier, France

ÖZTÜRK GÜNGÖR, F., Köseoğlu, O., Kartal, E., **Irmak, Ş.**, Unal, M.K., Effect of Growing Area and Processing on Anthocyanin Composition of Table Olives (*Olea europaea* L., cv. Gemlik), 12th Euro Fed Lipid Congress, 14-17 Eylül 2014, Montpellier, Fransa (Poster Sunum).

Dıraman H., **Irmak Ş.**, 2015, The Changes in biophenolic fractions of Turkish traditional style naturally turning black olives (Gemlik cv.), The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus " 01-04 October 2015 Sarajevo - BOSNIA and HERZEGOVINA

Irmak Ş., Dıraman H., Ünal M.K., 2015, The Changes of Fatty Acid Profile of Gemlik Olive Cultivar Produced by Naturally Processing Methods and Exposed to Gamma Radiation, 13th Euro Fed Lipid Congress, Florence, ITALY

Irmak, Ş., Tokuşoğlu Ö., Saturated, Unsaturated, Trans-Fatty Acids and Total Oil Quality Indicators of Oils Obtained From Less Salty Black Table Olives Preserved with Vacuum, MAP and Gamma Irradiation Technologies, 6th International Conference and Exhibition on Nutrition, September 14-16, 2016 San Antonio, USA

Irmak, Ş., Tokuşoğlu Ö., 2017. Saturated and Unsaturated Fatty Acids Composition of Olive Oils Obtained from Less Salty Black Table Olives Preserved with Vacuum, MAP and Gamma Irradiation Technologies. *J.Nutr Food Sci*, 7:2

Irmak, Ş., Kadiroğlu, P., Ötles, S., 2017, Evaluation of Olive Preservation Methods on Bioactive Constituents and Antioxidant Properties of Olive Oils, *J Am Oil Chem Soc*. Received: 6 October 2016 / Revised: 24 February 2017 / Accepted: 24 February 2017 © AOCS 2017, DOI 10.1007/s11746-017-2971-5

Irmak, Ş., Tokuşoğlu Ö, 2017. The Effect on α -tocopherol, chlorophyll and carotenoid contents of oils obtained from less salty black table olives preserved with vacuum, MAP and gamma irradiation Technologies, Conference Nutrition&Food Science, May 29-31, Osaka – Japan

Telli Karaman H, Yaman Ş, **Irmak Ş**, Sefer F, Güloğlu U, Diraman H. 2108. "Improvement of Olive Products Quality As a Traditional Food Source: Some Analytical and Technological Properties of The Promising Hybrid (UM 66) from Domestic Olive Breeding Combination (Uslu x Memecik)"(Poster Presentation. Abstract Reference:402). In Abstract Book page 208. The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" 19-21 April 2018 Kyrenia / Northern Cyprus.

Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler

Irmak, Ş., 2018. Table Olives & Our Health & Quality, Journal of Nutrition and Dietetic Practice, Volume 2(1), 1-4p.

Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler

- Köseoğlu, O., Ünal, M.K., **Irmak, Ş.**, 2006, Ayvalık, Memecik ve Gemlik zeytin çeşitlerinden farklı hasat dönemlerinde elde edilen yağların acılıkları ile bazı kalite kriterleri arasındaki ilişkiler. Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Sempozyumu ve sergisi Tebliğleri sayfa: 347-358 15-17 Eylül 2006 İzmir.
- Irmak Ş.**, 2008, Zeytinlerin sofralık olarak işlenmesi, Bandırma Ticaret Odası Yayını Gönenç AKYAR, Güven ÖZDEMİR, **Şahnur IRMAK**, 2008, Siyah Zeytin Fermentasyonunun Hızlandırılmasına Yönelik Olarak Fermentasyonun Mikrobiyolojik Olarak İzlenmesi ve Starter Kültür Kullanımı, 19.Biyoloji Kongresi, 23-27 Haziran, KTÜ, Trabzon.
- Şahnur IRMAK**, Ferište ÖZTÜRK GÜNGÖR, Erkan SUSAMCI, Bazı sofralık zeytin çeşitlerimizin toplam fenolik madde miktarları ve işleme tekniklerinin bu bileşikler üzerine etkileri, Ulusal Zeytin Kongresi, Bildiri Kitabı, 22-25 Şubat 2011, Sayfa: 218-225, Akhisar
- Susamcı, E., Ötleş, S., **Irmak, Ş.**, 2011, Sofralık Zeytinin Besin Öğeleri, Duyusal Karakterizasyonu ve İşleme Yöntemleri Arasındaki Etkileşimler, Zeytin Bilimi, 2(2):65-74.
- Irmak, Ş.**, Sofralık Zeytin, Sorunlarımız, Sağlığımız. Yaşar Üniversitesi, Sunumlu bildiri, 2. Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Sempozyumu Bildiriler Kitabı, 07-08 Aralık 2011, sayfa: 135-143, İzmir
- Ölmez, H. A., Özkarakaş, İ., Özışık, S., Susamcı, E., **Irmak, Ş.**, Güngör, F.Ö., Altunoğlu, Y., Köseoğlu, O., Sevim, D., Büyükgök, E.B. "Hurma Zeytinin Ülkemizdeki Üretim Koşulları, Besin İçeriği, Zeytinyağı ve Salamura Özellikleri". Türkiye II. Zeytin ve Zeytinyağı Kongresi, Şanlıurfa, 02- 06 EKİM 2012 (Poster Sunum).
- Ferište ÖZTÜRK GÜNGÖR. Mustafa Kemal ÜNAL, **Şahnur IRMAK**, Eyyüp KARTAL, Gönül TUSU. 2011. Farklı Yörelere Yetiştirilen Gemlik Zeytininden Sofralık Siyah Zeytin Elde Edilmesi Sırasında Antosiyanin Miktarlarında Meydana Gelen Değişmeler. Poster Bildiri, Kromatografi 2011, Dicle Üniversitesi, 7-10 Eylül 2011, Diyarbakır
- Irmak Ş.**, Harun DIRAMAN, Sofralık zeytin işlemede toplam biyofenolik maddelerde görülen değişimler, Poster Bildiri, Zeytinyağı Sağlık Sempozyumu, 17-18 Nisan 2014, İZMİR
- Irmak Ş.**, Türkiye’de uygulanan sofralık zeytin teknolojisine genel bir bakış, Sunulu bildiri, 4.Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi, 28-30 Mayıs 2014, Konya (Bildiri Özetleri Kitabı; sh:12, Konya)
- Irmak Ş.**, Diraman H., Sofralık zeytin üretiminde biyofenolik üretimde görülen değişimler, Poster bildiri, 4.Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi, 28-30 Mayıs 2014, Konya
- Irmak Ş.**, Sevim D., Diraman H., 2015, Doğal sofralık siyah zeytin işleme yöntemleri ile üretilen ve ambalajlama sonrası gamma ışınlarına maruz bırakılan gemlik çeşidi zeytinlerin depolanması sırasında yağlarındaki bazı fizikokimyasal değişimler. Yabited 2.Bitkisel yağ Kongresi, 7-9 Mayıs 2015 Namık Kemal Üniversitesi, Tekirdağ

- Irmak Ş.**, 2015, Kaliteli Sofralık Zeytin Üretimi, CBÜ Akhisar MYO Zeytin Üreticileri Toplantısı Bildirileri Kitabı, 07 Mayıs 2015, ISBN 978-975-8628-39-1.
- Irmak Ş.**, Sofralık Zeytinde Kalite, İzmir Zeytin Sempozyumu, 2-3 Eylül 2015 (Sözlü Sunum-Sempozyum Kitabı)
- Şahnur IRMAK**, 2016, Az Tuzlu Sofralık Siyah Zeytin Üretimi ve Muhafazası, Poster, Ege İhracatçı Birlikleri, Gıda ARGE Proje Pazarı (Sergilenmeye değer bulundu), İzmir.
- Irmak Ş.**, Dıraman H., 2016, The Biophenolic profile of fruits of domestic olive cultivars mostly used in the Turkish table olive sector, Kromatografi 2016, 31 Ağustos- 2 Eylül 2016, Malatya
- Irmak Ş.**, 2017, Sofralık Zeytinlerin Muhafazasında Gama Işınlmasının Etkisi, Ege İhracatçı Birlikleri, Gıda ARGE Proje Pazarı (Sergilenmeye değer bulundu), İzmir.
- Irmak Ş.**, Dıraman H., 2017, Salamura ve Çevirme Zeytin İşleme Yöntemlerinin Oleik asit içeriğine etkisi, Yabited 3.Bitkisel yağ Kongresi, Mayıs 14-15, 2017, İzmir.

Diğer Yayınlar

- Irmak Ş.**, 2009, Zeytin Kitabı, Bölüm 13: Sofralık Zeytin Teknolojisi, Televizyon Yoluyla Yaygın Çiftçi Eğitim Projesi, sh.249-276, Ankara.
- Irmak, Ş.**, 2009, Sofralık zeytin işlenmesi, Analiz 35, İzmir İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü Yayını, Sayı: 2.
- Irmak Ş.**, Ferište ÖZTÜRK GÜNGÖR, Erkan SUSAMCI, 2010, Bazı sofralık zeytin çeşitlerimizin toplam fenolik madde miktarları ve işleme tekniklerinin bu bileşikler üzerine etkileri, Zeytin Bilimi Dergisi, Cilt 1, Sayı 2.
- Irmak, Ş.**, 2010, Sofralık zeytinlerin depolanması, Analiz 35, İzmir İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü Yayını, Sayı: 7.
- Irmak, Ş.**, Tokuşoğlu Ö., 2016, Özel Meyve: Zeytin, **Kitap Bölümü**, Sofralık Zeytin Kalite ve Teknolojisinde Yenilikçi Raf Ömrü Araştırmaları Olarak Modifiye Atmosfer Paketleme (MAP) ve Gamma Işınlama Projesi, 355-364, SİDAS Yayınevi.
- Erkan SUSAMCI, Ferište ÖZTÜRK GÜNGÖR, **Şahnur IRMAK**, Handan ATAOL ÖLMEZ, Gönül TUSU, 2016, A Study on the Nutritional Value of Hurma Olives (Erkence cv.) that Lose the Bitterness on the Tree. Tarım Bilimleri Dergisi – Journal of Agricultural Sciences, 22. 471-479.
- Irmak Ş.**, 2017, Salamura Zeytinin Türkiye Ekonomisindeki Yeri, Tarım Türk Dergisi, Eylül-Ekim, 67. Sayı.
- Irmak Ş.**, 2017, Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Teknolojisi Kitabı, Kitap Bölümleri, İzmir, ISBN: 978-605-9175-73-9.
- Bölüm 4.1; Tesis ve Ekipmanlar
 - Bölüm 4.2; Sofralık Zeytin Kalitesini Etkileyen Faktörler
 - Bölüm 4.5.1.2: Hava Verilerek Salamura Siyah Zeytin İşleme.
 - Bölüm 4.5.1.4; Sele Tipi Siyah Zeytin
 - Bölüm 4.5.2.5. Yuvarlama Tipi Siyah Zeytin
 - Bölüm 4.5.2.1. Oksidasyonla karartılan Siyah Zeytin
 - Bölüm 4.5.2.2. Kısmi Fermantasyonlu (Konfit) Siyah Zeytin
- Irmak Ş.**, 2018. Sağlığınız için Kaliteli Zeytinyağı. Lezzet Dergisi, Mayıs-Haziran Sayı;6
- Irmak Ş.**, 2018. Sofralık Zeytin Tüketimi. Apelasyon Dergisi. Haziran 2018 sayı:55.
<http://apelasyon.com/Yazi/835-sofralik-zeytin-tuketimi>
- Ölmez, H., A., Özkarakaş, İ., Özışık, S., Haliki, A., U., Abacı, Ö., **Irmak, Ş.**, Güngör, F.Ö., Susamcı, E., Tusu, G., Köseoğlu, O., Altunoğlu, Y., Hurma Zeytin, Poyrazın Getirdiği Zenginlik Projesi, İZKA- Zeytincilik Araştırma İstasyonu, 2011, İzmir, 51s (Kitapçık).