

Öğrenim Durumu

Doktora 2005-2010	HARRAN ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/SÜT TEKNOLOJİSİ ANABİLİM DALI Tez adı: Geleneksel Urfa peynirinde yer alan laktik asit bakterilerinin izolasyonu, moleküler karakterizasyonu ve starter kültür olarak kullanım olanakları (2010) Tez Danışmanı:(HAMDİ BARBAROS ÖZER)
Yüksek Lisans 2002-2005	HARRAN ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/SÜT TEKNOLOJİSİ ANABİLİM DALI Tez adı: Yağsız yoğurtlarda transglutaminaz enzimi kullanımının yoğurdun tekstürel özellikleri üzerine etkileri (2005) Tez Danışmanı:(HAMDİ BARBAROS ÖZER)
Lisans 1998-2002	ANKARA ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ/SÜT TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ/SÜT TEKNOLOJİSİ ANABİLİM DALI

Görevler

YARDIMCI DOÇENT 2012	KARABÜK ÜNİVERSİTESİ/SAĞLIK YÜKSEKOKULU/BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ)
YARDIMCI DOÇENT 2011	HARRAN ÜNİVERSİTESİ/ZİRAAT FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/SÜT TEKNOLOJİSİ ANABİLİM DALI)
ARAŞTIRMA GÖREVLİSİ 2002-2011	HARRAN ÜNİVERSİTESİ/ZİRAAT FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/SÜT TEKNOLOJİSİ ANABİLİM DALI)

Eserler

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. **KIRMACI HÜSEYİN AVNİ**,Özer Barbaros Hamdi,AKÇELİK MUSTAFA,AKÇELİK NEFİSE (2015). Identification and characterisation of lactic acid bacteria isolated from traditional Urfa cheese. International Journal of Dairy Technology, Doi: 10.1111/1471-0307.12260 (Yayın No: 1551596)
2. **KIRMACI HÜSEYİN AVNİ** (2015). Effect of Wild Strains Used as Starter Cultures on Free Fatty Acid Profile of Urfa Cheese. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, 66(4), Doi: 10.1515/pjfn-2015-0034 (Yayın No: 1407576)
3. **KIRMACI HÜSEYİN AVNİ**,HAYALOĞLU ALİ ADNAN,BARBAROS HAMDİ ÖZER,ATASOY AHMET FERİT (2014). Effects of Wild-Type Starter Culture (Artisanal Strains) on Volatile Profile of Urfa Cheese Made from Ewe Milk. International Journal of Food Properties, 18(9), 1915-1929., Doi: 10.1080/10942912.2014.942782 (Yayın No: 1352602)
4. DİDEM SAHİNGİL, A ADNAN HAYALOĞLU, **HÜSEYİN AVNİ KIRMACI**, BARBAROS ÖZER, OSMAN ŞİMŞEK (2014). Changes of proteolysis and angiotensin-I converting enzyme-inhibitory activity in white-brined cheese as affected by adjunct culture and ripening temperature. Journal of Dairy Research, 81(04), 394-402., Atıf Sayısı: 1, Doi: 10.1017/S0022029914000326 (Yayın No: 1066035)
5. **KIRMACI HÜSEYİN AVNİ**, HAYALOĞLU ALİ ADNAN, ÖZER HAMDİ BARBAROS, ATASOY AHMET FERİT , TÜRKOĞLU HÜSEYİN (2014). Evolution of proteolysis in Urfa cheese made from ewe's milk by wild type starter culture systems. Small Ruminant Research, 119(1-3), 120-129., Doi: 10.1016/j.smallrumres.2014.01.006 (Yayın No: 1064008)

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

6. ATASOY Ahmet F, HAYALOĞLU Ali A, **KIRMACI Hüseyin**, LEVENT Okan , Türkoğlu Hüseyin (2013). Effects of partial substitution of caprine for ovine milk on the volatile compounds of fresh and mature Urfa cheeses. *Small Ruminant Research*, 115(1-3), 113-123., Doi: 10.1016/j.smallrumres.2013.09.002 (Yayın No: 161428)
7. Mutlu B Güler AKIN, Serdar M AKIN, Ferit Atasoy, **Hüseyin A KIRMACI**, Leyla KARAHAN (2012). ACCELERATED KASHAR CHEESE RIPENING WITH ENCAPSULATED LIPASE AND PROTEASE ENZYMES. *ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE*, 24(4), 358-363. (Yayın No: 161244)
8. M Serdar AKIN, Mutlu B GÜLER AKIN, **Hüseyin A KIRMACI**, Ferit ATASOY, Hüseyin TÜRKOĞLU (2012). The effects of lipase-encapsulating carriers on the accelerated ripening of Kashar cheese. *International Journal of Dairy Technology*, 65(2), 243-249., Atif Sayısı: 2, Doi: 10.1111/j.1471-0307.2012.00821.x (Yayın No: 161144)
9. Barbaros ÖZER, **Hüseyin Avni KIRMACI**, Ali A HAYALOĞLU, Mustafa AKÇELİK, Nefise AKÇELİK (2011). The effects of incorporating wild-type strains of *Lactococcus lactis* into Turkish white-brined cheese (Beyaz peynir) on the fatty acid and volatile content. *International Journal of Dairy Technology*, 64(4), 494-501., Atif Sayısı: 5, Doi: 10.1111/j.1471-0307.2011.00683.x (Yayın No: 160917)
10. **Hüseyin Avni KIRMACI**, Ali A HAYALOĞLU, Barbaros ÖZER, Mustafa AKÇELİK, Nefise AKÇELİK (2011). Proteolytic properties of Turkish white-brined cheese (Beyaz peynir) made by using wild-type *Lactococcal* strains. *International Journal of Dairy Technology*, 64(3), 394-401., Atif Sayısı: 1, Doi: 10.1111/j.1471-0307.2011.00673.x (Yayın No: 160866)
11. Barbaros ÖZER, **Hüseyin Avni KIRMACI** (2010). Functional milks and dairy beverages. *International Journal of Dairy Technology*, 63(1), 1-15., Atif Sayısı: 51, Doi: 10.1111/j.1471-0307.2009.00547.x (Yayın No: 160800)
12. Barbaros ÖZER, **Hüseyin Avni KIRMACI** (2009). Development of proteolysis in white-brined cheese: role of microencapsulated *Lactobacillus acidophilus* LA-5 and *Bifidobacterium bifidum* BB-12 used as adjunct cultures. *MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL*, 64(3), 295-299., Atif Sayısı: 1 (Yayın No: 160724)
13. Barbaros ÖZER, **Hüseyin Avni KIRMACI**, Ebru ŞENEL, Metin ATAMER, Adnan HAYALOĞLU (2009). Improving the viability of *Bifidobacterium bifidum* BB-12 and *Lactobacillus acidophilus* LA-5 in white-brined cheese by microencapsulation. *International Dairy Journal*, 19(1), 22-29., Atif Sayısı: 60, Doi: 10.1016/j.idairyj.2008.07.001 (Yayın No: 160766)
14. Barbaros ÖZER, Yakup Salih UZUN, **Hüseyin Avni KIRMACI** (2008). Effect of Microencapsulation on Viability of *Lactobacillus acidophilus* LA-5 and *Bifidobacterium bifidum* BB-12 During Kasar Cheese Ripening. *International Journal of Dairy Technology*, 61(3), 237-244., Atif Sayısı: 45, Doi: 10.1111/j.1471-0307.2008.00408.x (Yayın No: 160699)
15. Barbaros ÖZER, **Hüseyin Avni KIRMACI**, Şebnem ÖZTEKİN, Adnan HAYALOĞLU, Metin ATAMER (2007). Incorporation of microbial transglutaminase into non-fat yogurt production. *International Dairy Journal*, 17(3), 199-207., Atif Sayısı: 80, Doi: 10.1016/j.idairyj.2006.02.007 (Yayın No: 160591)

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler :

1. Sinem Acar, Ece Bulut, Bora Durul, Ilhan Uner, Dilek Avsaroglu, **Hüseyin Avni Kirmaci**, Yasar Osman Tel, Fadile Yildiz Zeyrek, Yesim Soyer (2014). Antimicrobial Genotyping of *Salmonella* Isolates with a Comparison of Serotype and Source (Food, Animal and Human) Distribution. *INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR FOOD PROTECTION (Özet bildiri)* (Yayın No: 1110219)
2. DURUL. B, YAVAS. S, BULUT. E, UNER, I, KUR, MAVSAROĞLU, D, **Hüseyin Avni KIRMACI**, TEL, O Y, ZEYREK, FY, DİLSİZ, N, AND Y SOYER (2014). Molecular Characterization of *Salmonella* isolates collected from different sources in Turkey. 113th Annual Meeting of the American Society of Microbiology, 1 (Poster) (Yayın No: 204970)
3. Pelin Dölek, Mutlu AKIN, Serdar AKIN, **Hüseyin Avni KIRMACI** (2010). Geleneksel Olarak Üretilen Adıyaman Peynirli Helva. The 1st International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus., 1(1), 300-301. (Poster) (Yayın No: 203970)
4. Mutlu AKIN, Zuhale KIRMACI, **Hüseyin Avni KIRMACI**, Serdar AKIN (2008). Investigation of Fat Replacers in the Use of White Pickled Cheese Produced from Sheep Milk. 5th IDF Symposium on Cheese Ripening, 1(1), 190-190. (Poster) (Yayın No: 203843)
5. **Hüseyin Avni Kirmaci**, Barbaros Özer, Hüseyin Türkoğlu (2004). Effect of Enzymatic Cross-Linking of Proteins on Textural Properties of Non-Fat Yoghurt.. *International Dairy Symposium*, 1(1), 37-40. (Tam metin bildiri) (Yayın No: 202705)

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C2. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplardaki bölümler:

1. Encyclopedia of Food Microbiology, Bölüm adı:(Fermented Milks) (2014)., ÖZER Barbaros Hamdi, **KIRMACI Hüseyin Avni**, Elsevier Ltd, Academic Press, Editör: Batt, C.A., Tortorello, M.L. , Basım sayısı:2, ISBN:9780123847300, İngilizce(Ansiklopedi Maddesi), (Yayın No: 1068754)
2. Cheeses: Types, Nutrition and Consumption, Bölüm adı:(Technological and Health Aspects of Probiotic Cheese.) (2011)., ÖZER Barbaros Hamdi, **KIRMACI Hüseyin Avni**, Nova Science Publishers , Editör:Richard D. Foster , Sayfa Sayısı 320, ISBN: 978-1-61209-828-9, İngilizce(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 55814)
3. Peynir Biliminin Temelleri, Bölüm adı:(Isıl İşlem) (2011)., ŞENEL Ebru, **KIRMACI Hüseyin Avni**, ÖZER Barbaros, SİDAS, Editör:Adnan HAYALOĞLU, Barbaros ÖZER, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 643, ISBN:978-605-87976-1-1, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 55828)
4. Yogurt and Functional Yogurt Beverages, Bölüm adı:(Quality Attributes of Yoghurt and Functional Dairy Products.) (2009)., ÖZER Barbaros Hamdi, **KIRMACI Hüseyin Avni**, CRC Press, Editör:F Yıldız , Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 229, ISBN:978-1-4200-8207-4, İngilizce(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 55812)

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

1. **KIRMACI HÜSEYİN AVNİ**, HAKAN KUŞÇU, ATASOY AHMET FERİT (2014). Farklı Oranlarda Prebiyotik Lif İçeren Stevia Özü İlavesinin Probiyotik Dondurmanın Kalite Özellikleri Etkisi. Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, 18(3), 48-59. (Kontrol No: 1555061)

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

1. **Hüseyin Avni KIRMACI**, Barbaros ÖZER, Adnan HAYOĞLU (2012). Geleneksel Urfa Peynirinden İzole Edilen Laktokokların Starter Kültür Olarak Kullanılması. Türkiye 11. Gıda Kongresi, 1(Türkiye 11 Gıda Kongresi), 303, (Yayın No:204282)
2. **Hüseyin Avni KIRMACI**, Erdem ŞİMŞEK, Murat KARAAĞAÇ (2011). Şanlıurfa Yöresinde Satışa Sunulan Geleneksel Yoğurtların Bazı Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri. 7. Gıda Mühendisliği Kongresi, 1(Gıda Mühendisliği Kongresi), 260, (Yayın No:204150)
3. Serdar AKIN, Mutlu AKIN, **Hüseyin Avni KIRMACI** (2008). Farklı Oranlarda İnülin ve Maltrin İlavesinin Probiyotik Yoğurt Dondurmalarının Yoğurt ve Probiyotik Bakteri Sayılarına Etkileri. Türkiye 10. Gıda Kongresi, 1(1), 691-694., (Yayın No:203710)
4. Serdar AKIN, Mutlu AKIN, Zuhale KIRMACI, **Hüseyin Avni KIRMACI**, Medet ABBASOĞLU (2004). Siverek'te Üretilen Taze ve Olgunlaştırılmış Siverek Peynirlerinin Yapılışı ve Kimyasal Bileşimlerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma.. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 1(1), 1, (Yayın No:203335)