

ÖZGEÇMİŞ



ADI, SOYADI	Ali BAYRAK		
DOĞUM YERİ ve YILI	Gümüşhane / Torul 1949		
MEDENİ HALİ	Evli ve 2 kız babası		
YAZIŞMA ADRESİ	Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü Dışkapı/ Ankara		
TELEFON 0312 2033300/3643 Cep 0532 665 03 33	FAKS 0312 3178711	E-MAIL bayrak@ankara.edu.tr	

EĞİTİM VE AKADEMİK DENEYİM

ÖĞRENİM DÖNEMİ	DERECE	OKUL	ÖĞRENİM ALANI
1972-1977 (5 yıllık eğitim)	Lisans	Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi	Gıda Mühendisliği
-	Yüksek Lisans	-	-
1978-1983	Doktora	Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi	Gıda Mühendisliği

GÖREV DÖNEMİ	ÜNVAN	BÖLÜM	ÜNİVERSİTE
1990-1992	Yrd. Doç.	Gıda Mühendisliği	Ankara Üniversitesi
1992-1998	Doç. Dr.	Gıda Mühendisliği	Ankara Üniversitesi
1998-	Prof. Dr.	Gıda Mühendisliği	Ankara Üniversitesi
2003-2006	Prof. Dr.	Mühendislik-Mimarlık Fakültesi KURUCU DEKAN	Abant İzzet Baysal Üniversitesi

MESLEKTE DENEYİM

GÖREV DÖNEMİ	GÖREV TÜRÜ	KURULUŞ
1991-1994	Ziraat Fakültesi Yurtdışı Görevlendirme Komisyonu	Ankara Üniversitesi
1994-1996	Ziraat Fakültesi Türk Cumhuriyetleriyle İlişkiler Komisyonu	Ankara Üniversitesi
1993-1998	Araştırma Merkez Laboratuvarları Komisyonu	Ankara Üniversitesi
1990-1996	Ziraat Hazırlık Grubu Üyeliği	Türk Standardları Enstitüsü
1996-2000	Ziraat Hazırlık Grup Başkan Yardımcılığı	Türk Standardları Enstitüsü
2000-2001	Mamul Gıdalar Hazırlık Grubu Başkan Yardımcılığı	Türk Standardları Enstitüsü
1992/1993,94	Gevher Nesibe Sağlık Eğitimi Enstitüsü	Sağlık Bakanlığı
2003-2006	Mühendislik-Mimarlık Fakültesi Kurucu Dekanı	Abant İzzet Baysal Üniversitesi

YÖNETİM DENEYİMİ

GÖREV DÖNEMİ	YÖNETİM GÖREVİ	KURULUŞ
1990-1996	Ziraat Hazırlık Grubu Üyeliği ve Başkan Yardımcılığı	Türk Standardları Enstitüsü
2000-2001	Mamul Gıdalar Hazırlık Grubu Üyeliği ve Başkan Yardımcılığı	Türk Standardları Enstitüsü
2003-2006	Mühendislik - Mimarlık Fakültesi Kurucu Dekanı	Abant İzzet Baysal Üniversitesi

UZMANLIK ALANLARI

Bitkisel Yağ Kimyası ve Teknolojisi
Uçucu Yağ Teknolojisi
Baharat Bilimi ve Teknolojisi
Gıda Aromaları

ÜYELİKLER

ÜYELİK DÖNEMİ	ÜYELİK TÜRÜ	KURULUŞ
1990-1996	Ziraat Hazırlık Grubu Üyeliği ve Başkan Yardımcılığı	Türk Standartları Enstitüsü
1991-1994	Ziraat Fak. Yurtdışı Görevlendirme Komisyonu Üyeliği	Ankara Üniversitesi

1993	Tıbbi ve Kokulu Bitkiler Araştırma ve Uygulama (ANTABARUM) Merkez Kurulu Üyeliği	Ankara Üniversitesi
1993-1998	Araştırma Merkez Laboratuvarları Komisyonu Üyeliği	Ankara Üniversitesi
2000-2001	Mamul Gıdalar Hazırlık Grubu Üyeliği ve Başkan Yardımcılığı	Türk Standardları Enstitüsü
1994-1996	Ziraat Fakültesi Türk Cumhuriyetleriyle İlişkiler Komisyonu Üyeliği	Ankara Üniversitesi

YAYIMLANMIŞ KİTAPLARI:

- 1) **GIDA AROMALARI**, 2006. (497 sayfa, 12 bölüm)
- 2) **SIZMA ZEYTİN YAĞI ve KALİTE FAKTÖRLERİ**, 2008. (80 sayfa)

ESER SAYISI: 109 (72 orijinal araştırma, 37 derleme)

YAYINLARI

A. TÜRKÇE YAYINLAR

1. DOĞAN, A., A. BAYRAK, 1981. Anason Yağları Üzerinde Araştırmalar. **A.Ü. Ziraat Fak. Yıllığı** 31, 1-2-3-4'den ayrı basım. 13-20.
2. DOĞAN, A., A. BAYRAK, 1981. Depolamanın Defne Uçucu Yağı Üzerinde Meydana Getirdiği Değişiklikler. **A.Ü. Ziraat Fak. Yıllığı** 31, 1-2-3-4'den ayrı basım. 1-12.
3. DOĞAN, A., A. BAYRAK, 1982. Doğu Karadeniz Bölgesi Bazı Kokulu Bitkileri Uçucu Yağ Miktarları. **A.Ü. Ziraat Fak. Yıllığı** 32, 1-2-3-4'den ayrı basım. 26-35.
4. DOĞAN, A., A. BAYRAK, 1982. Tarçın ve Karanfil Uçucu Yağları Üzerinde Araştırmalar. **A.Ü. Ziraat Fak. Yıllığı** 32, 1-2-3-4'den ayrı basım. 18-25.
5. DOĞAN, A., A. BAYRAK, A. AKGÜL, 1984. Türk Kışnişlerinin Uçucu Yağ Verimi ve Uçucu Yağların Bileşenleri. **A.Ü. Ziraat Fak. Yıllığı** 34, 1-2-3-4'den ayrı basım. 213-220.
6. DOĞAN, A., A. BAYRAK, A. AKGÜL, 1984. Biber Rezenesinin (*Foeniculum vulgare* Mill var. *piperitum*) Tohum Uçucu Yağı Üzerinde Araştırma. **A.Ü. Ziraat Fak. Yıllığı** 34, 1-2-3-4'den ayrı basım. 314-320.
7. BAŞOĞLU, F., A. BAYRAK, 1984. Çöre otu (Çörek Otu)'nun Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri Üzerinde Bir Araştırma. **Gıda**, 9, 6, 325-327.
8. DOĞAN, A., A. BAYRAK, 1984. Kıbrıs'ta Yetiştirilen Bazı Turunçgil Meyvelerinin Kabuk Yağları Üzerinde Araştırmalar. **Gıda**, 9, 4, 211-221.
9. DOĞAN, A., A. BAYRAK, 1984. Çanakkale Yöresinde Yetişen Bazı Kokulu Bitkilerin Uçucu Yağ Miktarı. **Gıda**, 9, 3, 174-177.

10. **BAYRAK, A., A. DOĞAN**, 1984. Bazı Turunçgil Kabuk Yağlarının Bileşimlerinin Saptanması. **A.Ü. Fen Bil. Ensti.** Yayın No. TÛT 5. 1-4.
11. **BAYRAK, A., N. ARSLAN, F. HATİPOĞLU, M. AKTAŞ**, 1985. Farklı Dozlardaki Fosforlu Gübrenin Kimyonun (*Cuminum cyminum* L.) Uçucu Yağ Verimine ve Bileşenlerine Etkisi. **Gıda**, 10, 6, 365-369.
12. **DOĞAN, A., A. BAYRAK, A. AKGÛL**, 1985. Bazı Kekik Türlerinin Uçucu Yağ Bileşimi Üzerinde Araştırma. **Gıda**, 10, 4, 213-217.
13. **ARSLAN, N., A. BAYRAK, A. AKGÛL**, 1985. Farklı Dozlardaki Azotlu Gübrenin Kimyonun Uçucu Yağ Miktarına ve Uçucu Yağın Bileşenlerine Etkisi. **A.Ü. Ziraat Fak. Yıllığı** 35, 1-2-3-4'den ayrı basım 144-149
14. **ARSLAN, N., A. BAYRAK**, 1985. Kimyon Tarımında Kullanılan Herbisitlerin Kimyonun Uçucu Yağ Miktarına ve Uçucu Yağın Bileşenlerine Etkisi. **A.Ü. Ziraat Fak. Yıllığı** 35, 1-2-3-4'den ayrı basım 150-155.
15. **BAYRAK, A., A. DOĞAN, A. AKGÛL**, 1986. Tarhun (*Artemisia dracuncululus* L.) Uçucu Yağının Bileşenleri Üzerine Araştırma. **Doğa Bilim Dergisi**. 10, 3, 314-318.
16. **AKGÛL, A., A. BAYRAK, A. DOĞAN**, 1986. Baharat Olarak Kekik Yerine Kullanılan *Satureja* (Bakla kekik) Türleri Üzerinde Bir Araştırma. **Gıda**, 11, 5, 273-277.
17. **ARSLAN, N., A. BAYRAK**, 1987. Farklı Ekim Zamanlarının Kimyonun (*Cuminum cyminum* L.) Verimine ve Bazı Özelliklerine Etkisi. **Doğa Tu. Tar. ve Or.Der.**11. 2, 275-28.
18. **BAYRAK, A., A. AKGÛL**, 1988. Biberiye (*Rosemary*) Bitkisinin Uçucu Yağ Kompozisyonu Üzerine Araştırma. **Gıda San. Der.** 5, 20-22.
19. **AKGÛL, A., A. BAYRAK**, 1989. Mersin Bitkisi (*Myrtus communis* L.) Yapraklarının Uçucu Yağ Verimi ve Yağların Bileşimi. **Doğa Türk Tar. ve Orm. Der.** D.C. 2, 13.
20. **BAYRAK, A., A. AKGÛL, A. DOĞAN, A. TEKİN**, 1994. Çeşitli Kaynaklardan Sağlanan Gül (*Rosa damascena* Mill.) Yağlarının Kimyasal Bileşimi Üzerine Araştırmalar. **Standard Dergisi**. Sayı: 389, 51-59.
21. **BAYRAK, A., M.H. KORKUT**, 1995. Bazı Tohum Baharatların (*Umbelliferae*) Yağ Asidi Kompozisyonu ve Özellikle Petroselinik Asit Miktarları Üzerinde Araştırma-I. **Standard Dergisi**. Sayı: 398, 24-32.
22. **BAYRAK, A., C. CANER**, 1995. Kışnişin Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi. **Karınca Kooperatif Postası Dergisi**. Sayı:701. 56-62.
23. **BAYRAK, A., M.H. KORKUT**, 1995. Bazı Tohum Baharatların (*Umbelliferae*) Yağ Asidi Kompozisyonu ve Özellikle Petroselinik Asit Miktarları Üzerinde Araştırma-II. **Standard Dergisi**. Sayı: 400, 120-126.
24. **BAYRAK, A., D. ŞENCAN**, 1995. Güly ağından Gülsuyuna Geçen Bazı Monoterpen Alkollerin Gaz Kromatografisiyle Belirlenmesi. **Standard Dergisi**. Yıl 34, Sayı: 408, 70-77.

25. **BAYRAK, A., BAYRAKTAR, N.** 1995. Ayçiçek (*Helianthus annuus* L.) Yağının Yağ Asitleri Kompozisyonu. **Gıda**,20 (6), 393-396.
26. ÖZKAYA, B., ÖZKAYA, H., **BAYRAK, A.,** 1996. Değişik Sürelerde Depolanmış Buğdayların Yağ Asitleri Kompozisyonuna Böcek Faliyetinin Etkisi. **Gıda** Yıl 1, Sayı 3.
27. ÇALIK, E., **BAYRAK, A.,**1997 Buyotu (*Trigonella foenum-graecum* L.)'un Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Araştırılması. **Standard Dergisi** Yıl 36, Sayı 425, 148-155.
28. **BAYRAK, A.,** 1997. Farklı Yıllarda Üretilen Gülyağlarının Gaz Kromatografisi ve Kütle Spektrometresiyle Bileşiminin Araştırılması. **Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi** Yayın No: 1481, **Bilimsel Araştırma ve İncelemeler** 814.
29. **BAYRAK, A.,** 1997. Ankara ve Şanlıurfa'da Denenen Yazlık-Kışlık Aspir (*Carthamus tinctorius* L.) Çeşit ve Hatlarının Yağ Asitleri Bileşiminin Araştırılması **Gıda**, 22(4): 269-277.
30. TÜRKER, L., **BAYRAK, A.,** 1997. Çörekotu (*Nigella sativa* L.)'nun Sabit ve Uçucu Yağ
31. Kompozisyonunun Araştırılması. **Standard Dergisi** Yıl 36, Sayı 430, 128-137.
32. ÖZCAN, M., AKGÜL, A., **BAYRAK, A.,** 1998. Yabani Hardal (*Sinapis arvensis* L.) Tohumu ve
33. Yağlarının Bazı Bileşim Özellikleri **Gıda**, 23(4): 285-289.
34. TARAKCIOĞLU, C., YALÇIN, S.R., **BAYRAK, A.,** KÜÇÜK, M., KARABACAK, H. 2003.
35. Ordu Yöresinde Yetiştirilen Fındık Bitkisinin (*Corylus avellana* L.) Beslenme Durumunun Toprak ve Yaprak Analizleriyle Belirlenmesi. A. Ü. Ziraat Fakültesi **Tarım Bilimleri Dergisi** 9 (1) 13-22.
36. ÇİĞDEM, E., **BAYRAK, A.,** 2003. Siyah Çayların Aroma Maddeleri Üzerine Araştırma. **Gıda**, 28(4) : 439-447.
37. ÇAKIR, M. Ü., **BAYRAK, A.** 2004. Ekstraksiyon ve presyon yöntemleriyle elde edilen ayçiçek ve mısırozü yağlarının tokoferol ve tokotrienol içeriklerinin HPLC ile tayini. **Gıda**, 29(5): 329-334.
38. KIRALAN, M., ÇALIKOĞLU, E. ve **BAYRAK, A.** 2005. Bazı Tohum Yağlarının Yağ Asitleri
39. Bileşimi ve Sağlık Üzerine Etkileri. **4. Gıda Mühendisliği Kongresi Bildiriler Kitabı**, 335-342.
40. ESKİGÜN, S., **BAYRAK, A.** 2006. Bazı Gıdalarda Kafein ve Teobromin Düzeyleri. **Gıda**, 31(1): 49-57.
37. BALOĞLU, Z., **BAYRAK, A.** 2006. Polisiklik Aromatik Hidrokarbon (PAH)'lardan Benzo(a) pirenin Sızma, Riviera ve Prina Zeytinyağlarında Belirlenmesi. **Gıda** (31) 5: 239-251.
38. COŞKUN, H., **BAYRAK, A.,** ÇAKIR, İ., AKOĞLU, İ., KIRALAN, M., İŞLEYEN, F. 2008. Bolu ve Çevresinde Üretilen ve Geleneksel Bir Süt Ürünü Olan Keşin Yapılışı. **Türkiye 10. Gıda Kongresi Bildiri Kitabı** 81, 21-23 Mayıs Erzurum.

39. RAHİMİ, A., KIRALAN, M., ARSLAN, N., **BAYRAK, A.**, DOĞRAMACI, S. 2011. Variation in Fatty Acid Composition of Registered Poppy (*Papaver sumniferum* L.) Seed in Turkey. **Akademik Gıda.** 9 (3), 22-25.
40. Coşkun, H., **Bayrak, A.**, Çakır, İ., Akoğlu, İ. T., Kırılan, M., İşleyen, F. 2008. Bolu ve Çevresinde Üretilen ve Geleneksel Bir Süt Ürünü Olan Keş'in Yapılışı. **Dünya Gıda.** 13: 42-48.

B. ULUSLARARASI YAYINLAR

1. **BAYRAK, A.**, A. AKGÜL, 1987. Composition of Essential Oils from Turkish *Salvia* Species. **Phytochemistry.** Vol. 26, No:3, 846-847.
2. AKGÜL, A., **A. BAYRAK,** 1987. Constituents of Essential Oils from *Origanum* Species Growing Wild in Turkey. **Planta Medica** No:1, 114.
3. DOĞAN, A., **A. BAYRAK,** A. AKGÜL, 1987. Thymol/Carvacrol Containing *Labiates* Species and Volatile Composition of Essential Oil of *Thymbra spicata*. **Gıda,** 6, 359-362.
4. **BAYRAK, A.** 1988. Chemical Composition of Essential Oil of Bergamot Grown in Turkey. **Mitteilungen, Fachblatt fürheilund Gewurzplanzen-Anbau-Vegetabilien-Drogen-Gewürze** Jahrang Nr. 3, 29-33.
5. AKGÜL, A., **BAYRAK, A.** 1988. Comparative Volatile Oil Composition of Various Parts From Turkish Bitter Fennel (*Foeniculum vulgare var. vulgare*) **Food Chemistry** 4, 319-323.
6. AKGÜL, A., KIVANÇ, M., **BAYRAK, A.** 1989. Chemical Composition Antimicrobial Effect of Turkish *Laurel* Leaf Oil. **Journal Essential Oil Res.,** 1, 277-280.
7. ARSLAN, N., **BAYRAK, A.,** AKGÜL, A. 1989. The Yield and Components of Essential Oil in Fennels of Different Origin (*Foeniculum vulgare* Mill.) Grown in Ankara Conditions. **Herba Hungarica,** Tom. 28, No:3.
8. **BAYRAK, A.,** AKGÜL, A. 1994. Volatile Oil Composition of Turkish Rose (*Rosa damascena*). **J. Sci Food and Agric.,** 64, 441-448.
9. GÜRBÜZ, B., **BAYRAK, A.,** ARSLAN, N., GÜMÜŞÇÜ, A., 1999. Research on Yield, Essential Oil and Essential Oil Composition of Sage (*Salvia officinalis* L.) Lines. **Z. Arzn.Gew.pfl.** 4:177-180.
10. ARSLAN, N., GÜRBÜZ, B., SARIHAN, E. O., **BAYRAK, A.,** GÜMÜŞÇÜ, A.2004. Variation in Essential Oil Content and Composition in Turkish Anise (*Pimpinella anisum* L.) Populations. **Turk J Agric For** 28, 173-177.
11. ERTÜRK, Ö., ÖZBUCAK, T.B. **BAYRAK, A.** 2006. Antimicrobial Activities of Some Medicinal Essential Oils. **Herba Polonica.** Vol 51 No 1/2, 62-71.

12. **BAYRAK, A.,** TEKİN, A., ÇALIKOĞLU, E. POYRAZOĞLU, E. 2007. Effects of flushing periods, growing elevation and processing methods on some volatile organic compounds of black tea. **5th International Congress on Food Technology**, Proceedings Volume 2, 69-76.
13. KIRALAN, M., YORULMAZ, A., CALIKOĞLU, E., **BAYRAK, A.** 2007. Fatty Acid and Sterol Profiles of Fennel Seeds in Turkey. **5th International Congress on Food Technology**, Proceedings Volume 3, 41-44.
14. ÇALIKOĞLU E., KIRALAN M., **BAYRAK A.,** CANER C., ADAY, M. 2007. The application of the essential oil added edible coatings on the roasted hazelnut. **V. International Packaging Congress and Exhibition**, 22-24 November, Presentations Volume 1, p 259, İzmir-Türkiye.
15. ÇALIKOĞLU E., **BAYRAK A.,** CANER C. 2007. Protein Based Edible Films and Coatings. **V. International Packaging Congress and Exhibition**, 22-24 November, Presentations Volume 2, p 1133, İzmir-Türkiye.
16. KIRALAN, M., CALIKOĞLU, E., **BAYRAK, A.** 2008. Effect of Nigella seed extract on oxidative stability of refined sunflower oil. **Asian Journal of Chemistry**, Vol. 20, No. 5, 3313-3318.
17. KIRALAN, M, **BAYRAK A.,** ÖZKAYA, M. T. 2009. Oxidation Stability of Virgin Olive Oils from Some Important Cultivars in East Mediterranean Area in Turkey. **J Am Oil Chem Soc** 86:247-252
18. KIRALAN, M., CALIKOGLU, E., IPEK, A., **BAYRAK, A.,** GURBUZ, B. 2009. Fatty Acid and Volatile Oil Composition of Different Coriander (*Coriandrum sativum*) Registered Varieties Cultivated In Turkey. **Chemistry of Natural Compounds**, Vol. 45, No. 1, 100-102.
19. CALIKOĞLU, E., KIRALAN, M., **BAYRAK, A.** 2009. Effect Of Direct Applications of Sage (*Salvia Officinalis* L.) Leaves on Oxidative Stability of Sunflower Oil During Accelerated Storage. **Journal of Food Quality**. 32:566-576.
20. ÇAKIR, İ., COŞKUN, H., AKOĞLU, İ., İŞLEYEN, M. F., KIRALAN, M., **BAYRAK, A.** 2009. Introducing a traditional dairy product Keş: Chemical, microbiological, and sensorial properties and fatty acid composition. **Journal of Food, Agriculture & Environment** Vol 7 (3&4): 116-119
21. KUNDURACI, B.S., **BAYRAK, A.,** KIRALAN, M. 2010. Effect of Essential Oil and Extracts from Oregano (*Origanum onites* L.) Leaves on the Oxidative Stability of Refined Sunflower Oil. **Asian Journal of Chemistry**. Vol. 22, No. 2: 1377-1386.
22. **BAYRAK, A.** KIRALAN, M. İPEK, A. ARSLAN, N. COŞGE, B. KHAWAR. K.M. 2010. Fatty Acid Compositions of Linseed (*Linum usitatissimum* L.) Genotypes of Different Origin Cultivated in Turkey. **Biotechnol. & Biotechnol. Eq.** 24/2010/2. 1836-1842.
23. KIRALAN, M., GÖKPINAR, F., IPEK, A., **BAYRAK, A.,** ARSLAN, N and KÖK. M. S. 2010. Variability of fatty acid and mineral content in linseed (*Linum usitatissimum*) lines from a range of European sources. **Spanish Journal of Agricultural Research**. 8(4), 1068-1073
24. KIRALAN, M., **BAYRAK, A.,** ABDULAZİZ, O. F., ÖZBUCAK, T. 2011. Essential oil composition and antiradical activity of the oil of Iraq plants. **Natural Product Research**. October 2011, 1-8.

25. KIRALAN, M., ÖZKAN, G., KÖYLÜOĞLU, F., UĞURLU, H. A., **BAYRAK, A.** and KIRITSAKIS, A. 2012. Effect of cultivation area and climatic conditions on volatiles of virgin olive oil. **Eur. J. Lipid Sci. Technol.** 2012, 114, 552–557.
26. KIRALAN, M. and **BAYRAK, A.** 2013. Oxidative and Antiradical Stabilities of Two Important Virgin Olive Oils from Ayvalik and Memecik Olive Cultivars in Turkey. **International Journal of Food Properties.** 16:649–657, 2013
27. AYSEL, M.B., **BAYRAK, A.**, KIRALAN, M., ÖZBUCAK, T. 2013. Individual and Combined Use of Rosemary and Origanum in Soybean Oil as Natural Antioxidants. *International Journal of Food Properties*, 16:995–1001, 2013.
28. **BAYRAK, A.**, KIRALAN, M., KARA, H. H. 2013. Determination of Aroma Profiles of Olive Oils from Turkish Olive Cultivars. *J. Am. Oil Chem. Soc.* 90:1281–1300.
29. KIRALAN, M., A. RAHİMİ, N. ARSLAN, A. **BAYRAK.** 2013. Volatiles in an endemic Allium specie: Allium tuncelianum by headspace solid phase microextraction. **Journal of Essential Oil Bearing Plants**, 16:3, 417-420.
30. BAYRAK ÖZBUCAK, T., Ö.ERTÜRK, O. YILDIZ, A. **BAYRAK**, M. KARA, H. ŞAHİN, M. KIRALAN. 2014. The effect of different manures and synthetic fertilizer on biochemical and antimicrobial properties of *mentha piperita* L. **Journal of Food Biochemistry.** 38, 424–432.
31. Kiralan, M, Özkan, G, Bayrak, A, Ramadan, MF. 2014. Physicochemical properties and stability of black cumin (*Nigella sativa*) seed oil as affected by different extraction methods. **Industrial Crops And Products**, Volume: 57, Pages: 52-58.
32. Karakus, M ; Bayrak, A ; Calikoglu, E ; Kiralan, M. 2014. Comparison of Oxidation Stability of Virgin Olive Oils from Different Locations of Turkey. **Acta Alimentaria**, Volume: 43, Issue: 1, Pages: 133-141.

C. DERLEMELER

1. **BAYRAK, A.**1985. Turunçgil Uçucu Yağları ve Aromalarına Etkili Bazı Bileşenler. **Gıda**, 10, 1. 57-62.
2. **BAYRAK, A.**1993. Gıda Aroma Maddeleri ve Kaynakları. **Ziraat Mühendisliği.** Sayı:269, 14-15.
3. **BAYRAK, A.**1995. Havucunda Standardı Var. **Standard Dergisi.** Havuç Özel Sayısı. (Ekim), 36-37.
4. **BAYRAK, A.**1995. Ülkemizde Bitkisel Yağ Sanayii. **Tarım ve Köy Dergisi.** Sayı:105, 43-46.
5. **BAYRAK, A., A. TEKİN,** 1995. Ülkemizde Hayvansal Yağ Sanayi. **Tarım ve Köy Dergisi.** Sayı:105, 47-48.
6. **BAYRAK, A.**1995. Türkiye`de Bitkisel Yağ Sanayii. **Kooperatifçilik ve Köy Dergisi.** Sayı:108, 87-100.
7. ÖZKAYA, H., N. ARTIK, A. **BAYRAK, A. TEKİN,** 1995. Bitkisel Gıdalar Endüstrisi. Türkiye Ziraat Mühendisliği Teknik Kongresi. **T.C. Ziraat Bankası Kültür Yayınları.** No:26, 825-846.
8. **BAYRAK, A., İLBEĞİ, İ.**1997. Gıda Güvenliğine Bir Bakış. **Standard Dergisi,** Yıl 36, Sayı: 423, Mart 93-94.
9. İLBEĞİ, İ., **BAYRAK, A.**1997. Gıda Güvenliği ve HACCP Kavramı. Türkiye'de **Tarım Dergisi** Cilt 1, Sayı: 2-3, 29.
10. **BAYRAK, A.** 1998. Türkiye`de Bitkisel Yağ Sanayinin Durumu. “2000”li Yıllara Doğru Tarımsal Sanayimizin Durumu ve Ziraat Mühendislerimizin Bu Sektördeki Yeri” **Sempozyumu**

Bildiriler Kitabı. 213-220.

11. **BAYRAK, A.** 1999. Margarinin Tarihi, Tat, Lezzet ve Kokusu (Flavoru)'nun Öyküsü. **Standard Dergisi**, Sayı: 449, 46-54.
12. **BAYRAK, A.**2000. Duyularımız ve Fonksiyonları. **Standard Dergisi**, Sayı:465, 79-84.
13. **BAYRAK, A.**2000. Aroma, Aromatize Etme ve Gıda. **Standard Dergisi**, Sayı: 466, 78-87.
14. KIRALAN, M., ÇALIKOĞLU, E., **BAYRAK, A.**, YORULMAZ, A. 2005. Sızma Zeytinyağı Lezzet Bileşikleri ve Bunları Etkileyen Bazı Faktörler. **Hasad Gıda**. 240: 38-44.
15. ÇALIKOĞLU, E. ve **BAYRAK, A.** 2005. Gıdalarda Antioksidan Aktivite Tayin Yöntemleri. **4. Gıda Mühendisliği Kongresi Bildiriler Kitabı**, 343-354.
16. KIRALAN, M., ÇALIKOĞLU, E., **BAYRAK, A.** 2005. Çeşitli Tohum Yağlarının Yağ Asitleri Bileşimi ve Sağlık Üzerine Etkileri. 4. Gıda Mühendisliği Kongresi. 335-342.
17. ÇALIKOĞLU, E., KIRALAN, M., **BAYRAK, A.** 2006. Uçucu Yağ Nedir, Nasıl Üretilir ve Türkiye'deki Durumuna Genel Bir Bakış. 9. Gıda Kongresi. 569-570.
18. ÇALIKOĞLU, E., **KIRALAN, M.**, **BAYRAK, A.** 2007. Bazı Uçucu Yağların Serbest Radikal Yakalama Aktiviteleri. 5. Gıda Mühendisliği Kongresi Kitabı. 549-552.
19. KIRALAN, M., **BAYRAK, A.**, KUNDURACI, B.S. 2007. Biberiye, Adaçayı, Kekik ve Mercanköşk Uçucu Yağlarının Antioksidan Kaynağı Olarak Değerlendirilmesi. **Hasad Gıda**. 260, 26-31.
20. ÇALIKOĞLU, E., **BAYRAK, A.** 2008. Siyah Çayda Aroma Maddelerinin Oluşumu. **Gıda**.33 (3) 137-142.
21. **BAYRAK, A.**, KIRALAN, M. 2008. Neden Zeytinyağı. **Catering guide**.Yıl 3, Sayı 8, 24-25.
22. **BAYRAK, A.**, KIRALAN, M. 2008. Zeytin yağının sağlık üzerine etkileri. **Catering guide**. 10: 32-35
23. KARA, H.H., **BAYRAK, A.**, KIRALAN, M. 2008. Zeytin yağında Uçucu Aroma Bileşiklerinin Oluşumu ve Bu Bileşikler Üzerine Bazı Faktörlerin Etkisi. **Hasat Gıda** Yıl 24, Sayı 280, 50-57.
24. KIRALAN, M., **BAYRAK, A.**, 2009. Geçmiten günümüze uçucu yağ elde etme yöntemleri. **Hasat Gıda** 25:42-47.
- 25.KARA, H.H., **KIRALAN, M.**, **BAYRAK, A.** 2009. Frenk Üzümü (*Ribes nigrum* ve *Ribes rubrum*) Çekirdek Yağının Bazı Fonksiyonel Bileşenler Bakımından Önemi. 3. Ulusal Üzüm Sü Meyveler Sempozyumu. 166-167.
26. **KIRALAN, M.**, KARA, H.H., **BAYRAK, A.** 2009. Fonksiyonel Bir Gıda: Ahududu Çekirdek Yağı. 3. Ulusal Üzüm Sü Meyveler Sempozyumu. 389-392.
27. **BAYRAK, A.**, KIRALAN, M.. 2009. Zeytin yağı üretiminde uygulanan bazı aşamaların oksidasyon stabilitesi üzerine etkileri. **Catering guide**. 13:48-49.
28. ÇALIKOĞLU, E., **BAYRAK, A.**, 2009. Çay işleme sırasında aroma maddelerindeki değişim. **Gıda**. 34:115-119.
- 29.**BAYRAK, A.**, KIRALAN,M.2009.Antioksidan deposu baharatlar. **Popüler Bilim**.180:46-50.
30. KIRALAN, M., **BAYRAK, A.**2009. Bitkisel yağların standardizasyonu. **Standard**. 570:52-53.
31. KIRALAN, M., KARA, H.Y., **BAYRAK, A.**, 2010. Yer fıstığı tohumu ve yağının fonksiyonel önemi. **Hasat Gıda**. 300:22-25.
32. KARA, H. H., **KIRALAN, M.**, **BAYRAK, A.** 2010. Zeytinyağı Üretiminde Geleneksel ve Modern Teknikler. 1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. p. 1065. 15-17 Nisan, Tekirdağ / Türkiye.
33. KIRALAN, M., KARA, H.H., **BAYRAK, A.** 2010. Gıda Analizlerinde Katı Faz Mikro Ekstraksiyon Yönteminin Kullanılması. **Kromatografi 2010**. s. 51. Poster no: 51. 16-19 Haziran 2010. Erzurum / TÜRKİYE.
34. **BAYRAK, A.**, KIRALAN, M., KARA, H.H. 2010. Zeytin Yağı Kalitesi Üzerine Yardımcı Madde Kullanımının Etkisi. II. Ulusal Öğrenci Zeytin Kongresi. 20-22 Mayıs 2010. Gemlik – Bursa / TÜRKİYE.

35. KARA, H.H., KIRALAN, M., **BAYRAK, A.** 2010. Zeytin Yağı Üretim Aşamalarının Uçucu Aroma Bileşenleri Üzerine Etkisi.II. Ulusal Öğrenci Zeytin Kongresi. 20-22 Mayıs 2010. Gemlik – Bursa / TÜRKİYE.
36. KIRALAN, M., KARA, H.H., **BAYRAK, A.** 2011. Lokasyonun ve Zeytin Çeşitlerinin Zeytin Yağı Uçucu Aroma Bileşenleri Üzerine Etkileri. Ulusal Zeytin Kongresi. 22-25 Şubat 2011. Akhisar / MANİSA. s. 259-268.
37. KARA, H.H., KIRALAN, M., **BAYRAK, A.** 2011. Zeytinyağının Minör Bileşenleri. Ulusal Zeytin Kongresi. 22-25 Şubat 2011. Akhisar / MANİSA. s. 173-177.

D. YÜRÜTTÜĞÜ PROJELER

Proje Adı	Destekleyen Kurum	Tarih
1. İşlenmiş Türk Çaylarının Aroma Bileşimi Üzerine Araştırma	TÜBİTAK	2000-2002
2. Ordu Yöresinde Fındık (<i>Coryllus avellena</i> L.) Yetiştirilen Toprakların Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri ile Fındığın Beslenme Durumu ve Meyvesinin Kalite Özellikleri	BAP	2000-2002
3. Rezene ve çemenotu tohumlarının yağ asiti ve sterol bileşimi	BAP	2005-2006
4. Bazı keten hat ve çeşitlerinde yağ asitleri bileşimlerinin belirlenmesi	TÜBİTAK	2005-2007
5. Ayçiçek yağlarının oksidasyon stabilitesi üzerine çeşitli tohum ekstraktlarının etkisi	BAP	2006-2007
6. Uçucu yağ ilaveli yenilebilir kaplamaların kavrulmuş fındığın raf ömrüne etkisi	TÜBİTAK	2006-2007
7.Farklı Zeytin Çeşitlerinden Elde Edilen Zeytin Yağlarının Uçucu Bileşenleri ve Kalite İle İlişkilerinin Belirlenmesi	TÜBİTAK	2008-2011
8.Ege bölgesi zeytinyağlarının aroma profilleri ve bazı kalite özelliklerinin araştırılması	BAP	2007-2009
9. Nane ve Karanfil Uçucu Yağlarının Siklodekstrinler İle Mikroenkapsülasyonu	BAP	2013-2014
10. Bazı Uçucu Yağların Mikroenkapsülasyonunda Siklodekstrinlerin Etkinliğinin Belirlenmesi	BAP	2013-2014
11. Ayçiçek yağının oksidatif stabilitesinin çörekotu (<i>Nigella sativa</i> L.) yağı kullanılarak artırılması (18.750.00). M. Kıralan, G. Özkan, A. Bayrak, N. Özdemir, M. Ulaş	BAP	2014-2015

12. Yanıt Yüzey Yöntemi İle Fındık Kavurma
Optimizasyonu ve Kavurmanın Ham Fındık Yağının
Oksidatif Stabilesine Etkisinin İncelenmesi
(13.249,99 TL). M. Kıralan, A. Bayrak, G. Özkan

BAP

2013- 2015