

# KEVSER KAHRAMAN

## DOÇ. DR.

E-posta : kevser.kahraman@agu.edu.tr

Diğer E-posta : kevserkahraman@gmail.com

Adres : Abdullah Gül Üniversitesi Nanoteknoloji Mühendisliği

Bölümü Sümer Kampüsü, Çelik Bina, Kocasinan, Kayseri

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-2786-3944

Publons / Web Of Science ResearcherID: A-5542-2019

ScopusID: 22950888100

Yoksis Araştırmacı ID: 19023



### Öğrenim Bilgisi

Doktora

2005 - 2011

Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye

Yüksek Lisans

2003 - 2005

Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye

Lisans

1998 - 2002

Hacettepe Üniversitesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye

### Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Eğitim Yönetimi ve Planlama, ISEKI-Food-Workshop "Train the trainer: a practical introduction to e-learning", Integrating Food Science and Engineering Knowledge into the Food Chain, 2012

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Food Allergens: Legislation, Analysis and Industrial Risk Management, Hacettepe University, 2010

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Reference materials and method validation in food safety assurance, Universitat fur Bodenkultur Wien (BOKU), 2009

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Method Performance and the Criteria Approach: Truth and Consequences, EU Project MoniQA, 2009

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Building skills on the analysis of components formed during thermal processing of foods, EU Project; MoniQA/HEALTHGRAIN, 2009

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Protein techniques and Proteomics, Ege Üniversitesi - EBİLTEM, 2004

### Yaptığı Tezler

Doktora, Farklı nişasta kaynaklarından çapraz bağlı nişasta üretimi ve karakterizasyonu, Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği A.B.D., 2011

Yüksek Lisans, Asit modifiye nişasta üretimi ve karakterizasyonu, Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği A.B.D., 2005

## Akademik Unvanlar / Görevler

Doç.Dr. 2020 - Devam Ediyor	Abdullah Gül Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Nanoteknoloji Mühendisliği
Dr.Öğr.Üyesi 2012 - 2020	Abdullah Gül Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Nanoteknoloji Mühendisliği
Araştırma Görevlisi 2003 - 2012	Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
Araştırmacı 2009 - 2010	Michigan State University, College Of Agriculture And Natural Resources, Food Science And Human Nutrition
Araştırmacı 2007 - 2008	Michigan State University, College Of Agriculture And Natural Resources, Food Science And Human Nutrition

## Desteklenen Projeler

1. Kahraman K., TÜBİTAK Projesi, Karabuğday Nişastasından Yenilebilir Film Üretimi ve Nişastanın Yağ Asitleri ile Modifikasyonunun Film Mekanik Özellikleri Üzerine Etkisi, 2019 - 2022
2. Kahraman K., Akçura M., TÜBİTAK Projesi, Sakız Fasulyesinin (Cyamopsis tetragonoloba L.Taub.) Tane Verimi ve Sakız Özellikleri Yönünden Türkiye'nin Farklı Bölgelerine Adaptasyonunun Araştırılması, 2017 - 2020
3. Kahraman K., Aydemir L. Y., TÜBİTAK Projesi, Suda Çözünür Kuru Baklagil Hidrokolloitleri ile Fortifiye Edilmiş Fonksiyonel Erişte Üretimi , 2017 - 2019
4. UZAL N., KAHRAMAN K., BÜLBÜL E., Severcan S. S., Saki S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yeni Nesil Nanokompozit Membran Üretimi Karakterizasyonu ve Meyve Suyu Endüstrisinde Kullanımı, 2017 - 2019
5. Kahraman K., Köksel H., TÜBİTAK Projesi, Nişasta Bazlı Yağ İkame Edici Maddelerin Üretimi ve Karakterizasyonu, 2003 - 2005

## Burslar

Doktora Sırası Yurtdışı Araştırma Bursu (6 Ay), YÖK, 2009 - 2010

Travel bursary for the Combined MoniQA Food Scientist Training "Reference materials and method validation in food safety assurance" (Vienna, Austria), Avrupa Birliği Komisyonu, 2009 - 2009

Travel bursary for the Joint IAM/MoniQA Food Scientist Training "Method Performance and the Criteria Approach: Truth and Consequences (Balatonalmadi, Hungary), Avrupa Birliği Komisyonu, 2009 - 2009

Travel bursary for AACC International Annual Meeting, Diğer Uluslararası Organizasyonlar, 2008 - 2008

Visiting Scholar (1 year), Üniversite, 2007 - 2008

## SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **Comparative life cycle assessment of retort pouch and aluminum can for ready-to-eat bean packaging**  
GÜLÇİMEN S., Ozcan O., Çevik S. B., KAHRAMAN K., UZAL N.  
Journal of Material Cycles and Waste Management, cilt.25, sa.6, ss.3723-3733, 2023 (SCI-Expanded)
2. **Effects of extrusion cooking on the nutritional quality of puffed snacks made from blends of barley and green lentil flours**

Li X., Franczyk A., KAHRAMAN K., House J. D., Koksel F.

Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.17, sa.5, ss.4473-4481, 2023 (SCI-Expanded)

3. **Quality, Nutritional Properties, and Glycemic Index of Colored Whole Wheat Breads**  
Koksel H., Cetiner B., Shamanin V. P., TEKİN ÇAKMAK Z. H., Pototskaya I. V., KAHRAMAN K., SAĞDIÇ O., Morgounov A. I.  
Foods, cilt.12, sa.18, 2023 (SCI-Expanded)
4. **Characteristics of germinated corn flour and influence of germination on cookie properties**  
Oskaybaş-Emlek B., Özbey A., KAHRAMAN K.  
Acta Alimentaria, cilt.51, sa.4, ss.503-513, 2022 (SCI-Expanded)
5. **Production of oven-baked wheat chips enriched with red lentil: an optimization study by response surface methodology**  
Babacan Cevik S., KAHRAMAN K., EKİCİ L.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.59, sa.6, ss.2243-2254, 2022 (SCI-Expanded)
6. **Production of buckwheat starch-myristic acid complexes and effect of reaction conditions on the physicochemical properties, X-ray pattern and FT-IR spectra**  
Oskaybas-Emlek B., Ozbey A., Aydemir L. Y., KAHRAMAN K.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES, cilt.207, ss.978-989, 2022 (SCI-Expanded)
7. **Effects of germination on the physicochemical and nutritional characteristics of lentil and its utilization potential in cookie-making**  
Oskaybas-Emlek B., Ozbey A., Kahraman K.  
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.15, sa.5, ss.4245-4255, 2021 (SCI-Expanded)
8. **Production of cross-linked resistant starch from tapioca starch and effect of reaction conditions on the functional properties, morphology, X-ray pattern, FT-IR spectra and digestibility**  
Korkut A., KAHRAMAN K.  
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.15, sa.2, ss.1693-1702, 2021 (SCI-Expanded)
9. **Clarification of pomegranate juice using PSF microfiltration membranes fabricated with nano TiO<sub>2</sub> and Al<sub>2</sub>O<sub>3</sub>**  
Severcan S. Ş., UZAL N., KAHRAMAN K.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.44, sa.8, 2020 (SCI-Expanded)
10. **Effects of resistant starch type 4 supplementation of bread on in vitro glycemic index value, bile acid-binding capacity, and mineral bioavailability**  
Aribas M., KAHRAMAN K., Koksel H.  
CEREAL CHEMISTRY, cilt.97, sa.2, ss.163-171, 2020 (SCI-Expanded)
11. **Clarification of Apple Juice Using New Generation Nanocomposite Membranes Fabricated with TiO<sub>2</sub> and Al<sub>2</sub>O<sub>3</sub> Nanoparticles**  
Severcan S. Ş., UZAL N., KAHRAMAN K.  
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.13, sa.3, ss.391-403, 2020 (SCI-Expanded)
12. **Characterization of Local Sorghum (Sorghum bicolor L.) Population Grains in Terms of Nutritional Properties and Evaluation by GT Biplot Approach**  
KAPLAN M., Kale H., Kardes Y. M., KARAMAN K., KAHRAMAN K., Yilmaz M. F., TEMİZGÜL R., AKAR T.  
STARCH-STARKE, cilt.72, 2020 (SCI-Expanded)
13. **In vitro glycemic index, bile acid binding capacity and mineral bioavailability of spaghetti supplemented with resistant starch type 4 and wheat bran**  
Aribas M., Kahraman K., Koksel H.  
JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS, cilt.65, 2020 (SCI-Expanded)
14. **Effect of different resistant starch sources and wheat bran on dietary fibre content and in vitro glycaemic index values of cookies**  
Kahraman K., Aktaş Akyıldız E., Öztürk S., Köksel H.  
Journal Of Cereal Science, cilt.90, ss.1-6, 2019 (SCI-Expanded)
15. **Modelling the Effects of Debranching and Microwave Irradiation Treatments on the Properties of High Amylose Corn Starch by Using Response Surface Methodology**

MUTLU S., Kahraman K., Severcan S. Ş., ÖZTÜRK S.

FOOD BIOPHYSICS, cilt.13, sa.3, ss.263-273, 2018 (SCI-Expanded)

16. **An investigation on the effect of heat-moisture treatment on baking quality of wheat by using response surface methodology**  
Cetner B., Acar O., Kahraman K., Sanal T., Köksel H.  
Journal of Cereal Science, cilt.74, ss.103-111, 2017 (SCI-Expanded)
17. **Optimization of resistant starch formation from high amylose corn starch by microwave irradiation treatments and characterization of starch preparations**  
Mutlu S., Kahraman K., Öztürk S.  
International Journal of Biological Macromolecules, cilt.95, ss.635-642, 2017 (SCI-Expanded)
18. **Optimisation of the reaction conditions for the production of cross-linked starch with high resistant starch content**  
Kahraman K., Köksel H., Ng P. K. W.  
FOOD CHEMISTRY, cilt.174, ss.173-179, 2015 (SCI-Expanded)
19. **Formation of resistant starch from amylo type corn starch and determination of the functional properties**  
KAHRAMAN K., KÖKSEL H.  
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.5, sa.4, ss.295-302, 2013 (SCI-Expanded)
20. **Potential Utilization of Mixolab for Quality Evaluation of Bread Wheat Genotypes**  
KÖKSEL H., Kahraman K., SANAL T., Ozay D. S., DUBAT A.  
CEREAL CHEMISTRY, cilt.86, sa.5, ss.522-526, 2009 (SCI-Expanded)
21. **Effect of debranching and heat treatments on formation and functional properties of resistant starch from high-amylose corn starches**  
Ozturk S., KÖKSEL H., Kahraman K., Ng P. K. W.  
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.229, sa.1, ss.115-125, 2009 (SCI-Expanded)
22. **Predicting the cookie quality of flours by using Mixolab (R)**  
Ozturk S., Kahraman K., Tiftik B., KÖKSEL H.  
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.227, sa.5, ss.1549-1554, 2008 (SCI-Expanded)
23. **Evaluation of molecular weight distribution, pasting and functional properties, and enzyme resistant starch content of acid-modified corn starches**  
KÖKSEL H., Ozturk S., Kahraman K., BAŞMAN A., Ozbas O. Z., RYU G.  
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, cilt.17, sa.4, ss.755-760, 2008 (SCI-Expanded)
24. **Utilization of Mixolab (R) to predict the suitability of flours in terms of cake quality**  
Kahraman K., Sakiyan O., Ozturk S., KÖKSEL H., Sumnu G., DUBAT A.  
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.227, sa.2, ss.565-570, 2008 (SCI-Expanded)
25. **Improving effect of lyophilization on functional properties of resistant starch preparations formed by acid hydrolysis and heat treatment**  
KÖKSEL H., Masatcioglu T., Kahraman K., Ozturk S., BAŞMAN A.  
JOURNAL OF CEREAL SCIENCE, cilt.47, sa.2, ss.275-282, 2008 (SCI-Expanded)
26. **Emulsion and Pasting Properties of Resistant Starch with Locust Bean Gum and their Utilization in Low Fat Cookie Formulations**  
BAŞMAN A., Ozturk S., Kahraman K., KÖKSEL H.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.11, sa.4, ss.762-772, 2008 (SCI-Expanded)
27. **Electron beam technology for modifying the functional properties of maize starch**  
NEMTANU M. R., MINEA R., Kahraman K., KOKSEL H., Ng P. K. W., POPESCU M. I., MITRU E.  
NUCLEAR INSTRUMENTS & METHODS IN PHYSICS RESEARCH SECTION A-ACCELERATORS SPECTROMETERS DETECTORS AND ASSOCIATED EQUIPMENT, cilt.580, sa.1, ss.795-798, 2007 (SCI-Expanded)
28. **Effect of acid modification and heat treatments on resistant starch formation and functional properties of corn starch**  
KOEKSEL H., Basman A., Kahraman K., Ozturk S.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.10, sa.4, ss.691-702, 2007 (SCI-Expanded)

## Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Buckwheat Starch-Myristic Acid Complex Formation: Effect of Reaction Temperature and Myristic Acid Concentration On Digestibility Properties**  
Oskaybaş Emlek B., Özbey A., Aydemir L. Y., Kahraman K.  
GIDA, cilt.47, sa.6, ss.1168-1179, 2022 (Hakemli Dergi)
- PSF/SiO<sub>2</sub> NANOKOMPOZİT MEMBRAN ÜRETİMİ VE ELMA SUYU BERRAKLAŞTIRMA PROSESİNDE KULLANIMI**  
Severcan S. Ş., Uzal N., Kahraman K.  
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.44, ss.618-628, 2019 (Hakemli Dergi)
- Nişasta Nanokristali Üretimi ve Karakterizasyonu**  
Korkut A., KAHRAMAN K.  
European Journal of Science and Technology, cilt.0, ss.471-476, 2019 (Hakemli Dergi)

## Kitap & Kitap Bölümleri

- Chapter 4 - Starch**  
Köksel H., Öztürk S., Kahraman K.  
ICC Handbook of 21st Century Cereal Science and Technology ICC Handbook of 21st Century Cereal Science and Technology, Peter R. Shewry, hamit köksel, John R. N. Taylor, Editör, Academic Press , Massachusetts, ss.45-54, 2023
- Cereal Technology**  
Köksel H., Öztürk S., Kahraman K.  
FOOD - Science, Technology and Engineering, R Ertan Anlı, Pınar Şanlıbaba, Editör, Nobel Yayınevi, Ankara, ss.477-533, 2022
- Nisasta: Yapısı ve Özellikleri**  
Kahraman K., Öztürk S.  
Hububat Bilimi ve Teknolojisi, Hamit KÖKSEL, Editör, Sidas Medya, İzmir, ss.93-115, 2021
- Dietary fibers**  
Dragan S., Damian G., Pah A., Hayta M., Kahraman K.  
Handbook of Dietary Phytochemicals, Xiao J, Sarker S D, Askawa Y, Editör, Springer, London/Berlin , Singapore, ss.1-34, 2020
- Estimation of Protease Activity by Use of Mixolab**  
KAHRAMAN K., Köksel H.  
Mixolab: A New Approach to Rheology, Dubat A., Molina-Rosell C., Gallagher E., Editör, Aacc International Press, St Paul, ss.59-64, 2013

## Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- Starch-Based Films: Major Factors Affecting Film Properties and Utilization of Starch-Lipid Complexes in Film-Formation**  
Koca E., Oskaybaş Emlek B., Aydemir L. Y., Özbey A., Kahraman K.  
IV. Balkan Agricultural Congress, Edirne, Türkiye, 31 Ağustos - 02 Eylül 2022, ss.935-944
- Tahıl ve Baklagillerin Besinsel Özelliklerinin İyileştirilmesinde Alternatif Bir Yöntem: Çimlendirme**  
Oskaybaş Emlek B., Özbey A., Kahraman K.  
7th International Conference on Applied Sciences, İzmir, Türkiye, 24 - 25 Aralık 2022, ss.1181-1192
- Understanding Resistant Starch: Formation, Types, Physiological Effects and Utilization in Food Applications**  
Oskaybaş Emlek B., Özbey A., Kahraman K.  
Uluslararası Modern Bilimsel Araştırmalar Kongresi, Ankara, Türkiye, 16 - 17 Aralık 2022, ss.613-622

4. **Modifiye Nişasta Tabanlı Filmler**  
Koca E., Kahraman K., Aydemir L. Y.  
14. Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2022, ss.1
5. **Optimization and Characterization of Film Production from Buckwheat Starch Modified With Fatty Acids**  
Koca E., Oskaybaş Emlek B., Aydemir L. Y., Kahraman K.  
IV. Balkan Agricultural Congress, Edirne, Türkiye, 31 Ağustos - 02 Eylül 2022, ss.222
6. **Defne Yaprağı Ekstraktının ve Defne Yağının Nanofiber Üretiminde Kullanım Olanğı**  
Çimen F., Kahraman K., Ekici L.  
2. Uluslararası Lisansüstü Çalışmalar Kongresi, Ankara, Türkiye, 8 - 11 Haziran 2022, ss.66
7. **Utilization of Ancient Wheats in Cereal Products**  
KAHRAMAN K., MASATCIOĞLU M. T., KÜTÜK AYHAN D., ÖZTÜRK S., BAŞMAN A., GÜMÜŞ S., KARAGÖZ A., KÖKSEL H.  
International Conference on Wheat Diversity and Human Health, 22 - 24 Ekim 2019, ss.99
8. **Nanocellulose as an ingredient in food industry**  
severcan ş., korkut a., KAHRAMAN K.  
International Turkic World Congress on Science and Engineering, 17 - 18 Haziran 2019
9. **Wheat Starch-Lauric Acid Complexation in the Presence of Bovine Serum Albumin**  
SEVERCAN S. Ş., OSKAYBAŞ B., ÖZBEY A., KAHRAMAN K.  
International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), İstanbul, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019
10. **Yeni Bir Dirençli Nişasta Tipi Olarak Amiloz-Lipid Kompleksi**  
OSKAYBAŞ B., KAHRAMAN K., ÖZBEY A.  
4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress-2019, 20 - 22 Nisan 2019
11. **Preparation and characterization of PSF/PEI/nanoclay nanocomposite ultrafiltration membranes for fruit juice clarification**  
ertem b., saki s., KAHRAMAN K., UZAL N.  
3rd International Congress on Environmental Researches and Technology, 8 - 12 Kasım 2017
12. **Resistant Starch as a Functional Ingredient in Foods**  
KÖKSEL H., ÖZTÜRK S., KAHRAMAN K.  
3rd International Symposium of Foods Science and Human Wellness, 16 - 17 Ağustos 2017
13. **Pasting Properties of Spelt Flour with Enriched Chestnut Flour.**  
YÜKSEL F., KAHRAMAN K.  
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, 15 - 17 Mayıs 2017
14. **The effect of various gum (agar and cellulose) addition on the rheological and textural properties of Triticum spelta flou**  
YÜKSEL F., KAHRAMAN K.  
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, 15 - 17 Mayıs 2017
15. **The Properties and Utilization of Resistant Starch: A Novel LowCalorie Food Ingredient**  
KÖKSEL H., KAHRAMAN K., ÖZTÜRK S.  
6th International Congress on Food Technology, 18 - 19 Mart 2017
16. **Utilization of Soy and Cranberry Flour in Dough Textural and Pasting Properties of Dough**  
YÜKSEL F., KARAMAN S., KAHRAMAN K.  
The Food Factor I Barcelona Conference, 2 - 04 Kasım 2016
17. **A Study on the Effects of the Heat and Moisture Treatments onWheat Quality**  
çetiner b., acar o., KAHRAMAN K., KÖKSEL H., şanal t.  
15th International Cereal and Bread Congress (15th ICBC), 18 Nisan 2106 - 21 Nisan 2016
18. **Change in Some Nutritional Characteristics of Legume Based Flour Mixtures After Cooking**  
KAHRAMAN K., YÜKSEL F., KARAMAN S.  
15th International Cereal and Bread Congress (15th ICBC), 18 - 21 Nisan 2016
19. **Textural and Pasting Properties of Wheat Flour Doughs Enriched With Buckwheat andCoconut Flours**

YÜKSEL F., KARAMAN S., KAHRAMAN K., CAMPANELLA O. H.

15th International Cereal and Bread Congress (15th ICBC), 18 - 21 Nisan 2016

20. **Dietary fiber content and properties of cookies supplemented with different sources of resistant starches**  
KAHRAMAN K., Koksel H., Ng P. K. W.  
AACCI 98th Annual Meeting, Albuquerque, Amerika Birleşik Devletleri, 29 Eylül - 02 Ekim 2013, ss.44
21. **A new tool to estimate the suni-bug damage in wheat: Mixolab**  
KAHRAMAN K., Koksel H.  
Euro Food Chem XVII, İstanbul, Türkiye, 7 - 10 Mayıs 2013, ss.581
22. **Properties of crackers supplemented with different resistant starches**  
Gümüş S., KAHRAMAN K., Ünüvar A., Ng P. K. W., Koksel H.  
Euro Food Chem XIV Translating food chemistry into health benefits, Gdansk, Polonya, 6 - 08 Haziran 2011, ss.168
23. **Effects of Acid Modification and Heat Treatments on Various Properties of Resistant Starches and Their Utilization in Cookies as Fat-replacer**  
Koksel H., Ozturk S., KAHRAMAN K., Basman A.  
EuroFoodChem XV, Food for the Future; the contribution of chemistry to improvement of food quality, Kopenhag, Danimarka, 5 - 08 Temmuz 2009, ss.67
24. **Evaluation of the cake quality of flours with Mixolab**  
KAHRAMAN K., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., ÖZTÜRK S., KÖKSEL H., şumnu s. g., Dubat A.  
AACC International 2008 Annual Meeting, Honolulu, HI, Amerika Birleşik Devletleri, 21 - 24 Eylül 2008, ss.63
25. **Production of resistant starch preparations from amylo type corn starches**  
ÖZTÜRK S., KÖKSEL H., KAHRAMAN K., Ng P. K. W.  
ICC International Conference Bosphorus 2008, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Nisan 2008, ss.160
26. **Evaluation of the cookie quality of flours with Mixolab**  
Tiftik B., KAHRAMAN K., Karagöz A., KÖKSEL H.  
ICC International Conference Bosphorus 2008, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Nisan 2008, ss.226
27. **Utilization of ancient wheat flours in cookie baking**  
ÖZTÜRK S., KAHRAMAN K., karagöz a., KÖKSEL H.  
ICC International Conference Bosphorus 2008, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Nisan 2008, ss.216
28. **Effects of acid modification heat treatment and lyophilization on various properties of resistant starch preparations**  
Masatcıoğlu T., KAHRAMAN K., ÖZTÜRK S., BAŞMAN A., KÖKSEL H.  
ICC International Conference Bosphorus 2008, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Nisan 2008, ss.125
29. **Functional properties of resistant starch preparations formed by acid hydrolysis and heat treatment**  
KÖKSEL H., BAŞMAN A., KAHRAMAN K., ÖZTÜRK S.  
CE Spring Meeting, Consumer Driven Cereal Innovation: Where Science Meets, Montpellier, Fransa, 2 - 04 Mayıs 2007, ss.36
30. **A study on the potential utilisation of Mixolab for the quality evaluation of bread wheat genotypes**  
KAHRAMAN K., Şanal T., KÖKSEL H.  
6th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Montpellier, Fransa, 30 Nisan - 02 Mayıs 2007, ss.10
31. **Bazı Emülgatörlerin Unların Özelliklerine Etkisi**  
fevzioglu m., YALÇIN S., tiftik b., KAHRAMAN K., karsan u., BAŞMAN A., KÖKSEL H.  
Hububat 2006, Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongesi, Gaziantep, Türkiye, 7 - 08 Eylül 2006
32. **Malt çimi kullanılarak besinsel özellikleri geliştirilmiş çerez üretimi**  
arafat r., dikilitaş b., mert i., KAHRAMAN K., özkara r., KÖKSEL H.  
Hububat 2006, Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongesi, Gaziantep, Türkiye, 7 - 08 Eylül 2006
33. **Bira Yan sanayi ürünleri kullanılarak besinsel lif özellikleri geliştirilmiş çerez üretimi**  
dikilitaş b., mert i., arafat r., KAHRAMAN K., kaya t., KÖKSEL H.  
Hububat 2006, Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongesi, Gaziantep, Türkiye, 7 - 08 Eylül 2006
34. **Enzime Dirençli Nişasta Üretimi ve Fonksiyonel Özelliklerinin İncelenmesi**

- KAHRAMAN K., KÖKSEL H.  
Hububat 2006, Huubat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 7 - 08 Eylül 2006
35. **Production and characterization of acid modified corn starch and resistant starch preparations from amylo type starch**  
KAHRAMAN K., KÖKSEL H.  
5th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Gaziantep, Türkiye, 5 - 07 Temmuz 2006, ss.8
36. **Yüksek Amilozlu Nişastadan Enzşme Dirençli Nişasta Üretimi ve Karakterizasyonu**  
KAHRAMAN K., KÖKSEL H.  
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006
37. **Amylo type corn starch and resistant starch formation**  
KAHRAMAN K., KÖKSEL H.  
2nd International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals, İstanbul, Türkiye, 4 - 07 Mayıs 2006, ss.79
38. **Optimization of the processing conditions affecting enzyme resistant starch formation**  
ÖZTÜRK S., Boyacı İ. H., KAHRAMAN K., BAŞMAN A., KÖKSEL H.  
Euro Food Chem XIII, Macromolecules and Their Degradation Products in Food Physiological, Analytical and Technological Aspects, Hamburg, Almanya, 21 - 23 Eylül 2005, ss.106-109
39. **Evaluation of pasting properties molecular weight distribution and enzyme resistant starch content of corn starch hydrolysed at various levels**  
KÖKSEL H., BAŞMAN A., ÖZTÜRK S., KAHRAMAN K., ÖZBOY ÖZBAŞ Ö.  
Euro Food Chem XIII, Macromolecules and Their Degradation Products in Food Physiological, Analytical and Technological Aspects, Hamburg, Almanya, 21 - 23 Eylül 2005, ss.82-85
40. **Effects of autoclaving cycles on enzyme resistant starch formation**  
KAHRAMAN K., ÖZTÜRK S., BAŞMAN A., ÖZBOY ÖZBAŞ Ö., KÖKSEL H.  
Euro Food Chem XIII, Macromolecules and Their Degradation Products in Food Physiological, Analytical and Technological Aspects, Hamburg, Almanya, 21 - 23 Eylül 2005, ss.102-105
41. **Molecular weight distribution and pasting properties of acid modified amylo type corn starch**  
KAHRAMAN K., KÖKSEL H.  
Euro Food Chem XIII, Macromolecules and Their Degradation Products in Food Physiological, Analytical and Technological Aspects, Hamburg, Almanya, 21 - 23 Eylül 2005, ss.113-116
42. **Investigating the effects of the treatments applied for the production of enzyme resistant starch**  
İde S., Bayarı S., Öztürk Yıldırım S., Akkurt M., KÖKSEL H., ÖZTÜRK S., KAHRAMAN K., BAŞMAN A.  
Turkish Physical Society 23rd International Physics Congress, Muğla, Türkiye, 13 - 16 Eylül 2005, ss.606-607
43. **Evaluation of various properties of acid hydrolyzed corn starches**  
BAŞMAN A., ÖZTÜRK S., KAHRAMAN K., ÖZBOY ÖZBAŞ Ö., KÖKSEL H.  
ICC-Jubilee Conference, Cereals-The Future Challenge, Viyana, Avusturya, 3 - 06 Temmuz 2005, ss.144
44. **Resistant starch formation from acid modified corn starch**  
ÖZTÜRK S., KAHRAMAN K., BAŞMAN A., ÖZBOY ÖZBAŞ Ö., KÖKSEL H.  
1st International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals, Antalya, Türkiye, 27 - 29 Nisan 2004, ss.77

## Akademik İdari Deneyim

2020 - Devam Ediyor	<b>Fakülte Kurulu Üyesi</b>	Abdullah Gül Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Nanoteknoloji Mühendisliği
2020 - Devam Ediyor	<b>Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi</b>	Abdullah Gül Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Nanoteknoloji Mühendisliği
2019 - Devam Ediyor	<b>Birim Kalite Komisyonu Üyesi</b>	Abdullah Gül Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Nanoteknoloji Mühendisliği



---

2016 - Devam Ediyor

**Rektörlüğe Bağlı**

Abdullah Gül Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Nanoteknoloji

---

2015 - 2017

**Komisyon Üyesi**  
**Dekan Yardımcısı**

Mühendisliği  
Abdullah Gül Üniversitesi

---

## Yönetilen Tezler

Kahraman K., Ekici L., ÜZÜM POSASI EKSTRAKTININ NANOFİBER ÜRETİMİNDE KULLANIM OLANAKLARININ ARAŞTIRILMASI VE BAZI GIDA UYGULAMALARI, Doktora, B.YILMAZ(Öğrenci), Devam Ediyor

Kahraman K., Özbek A., Karabuğday Nişastasının Farklı Yağ Asitleri ile Nişasta-Lipid Kompleksi Oluşturma Özelliklerinin İncelenmesi, Doktora, B.Oskaybaş(Öğrenci), Devam Ediyor

Kahraman K., Ekici L., DEFNE YAPRAĞI EKSTRAKTININ NANOFİBER ÜRETİMİNDE KULLANIM OLANAKLARININ ARAŞTIRILMASI VE GIDA UYGULAMASI, Yüksek Lisans, F.Çimen(Öğrenci), Devam Ediyor

Kahraman K., Encapsulation of Omega-3 fatty acids into starch nanoparticle stabilized pickering emulsions, Yüksek Lisans, A.Korkut(Öğrenci), 2021

Uzal N., Kahraman K., Fabrication of New Generation Nanocomposite Membranes and Their Applications in Juice Production Industry, Yüksek Lisans, Ş.Solmaz(Öğrenci), 2018

## Metrikler

Yayın: 82

Atıf (WoS): 546

Atıf (Scopus): 618

H-İndeks (WoS): 12

H-İndeks (Scopus): 13

## Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Teknolojisi