

Öğr. Gör. ALİ ERBİLİ BODUR

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 286 316 2878](tel:+902863162878) Dahili: 5127

Fax Telefonu: [+90 286 316 3733](tel:+902863163733)

E-posta: abodur@comu.edu.tr

Web: <https://avesis.comu.edu.tr/abodur>

Posta Adresi: Çanakkale Onsekizmart Üniversitesi, Biga Meslek Yüksekokulu, Prof. Dr. Ramazan Aydın Yerleşkesi, Ağaköy, Biga/ÇANAKKALE

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2011 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Türkiye 1990 - 1993

Lisans, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Türkiye 1984 - 1988

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Yabancı Dil, Yabancı Dil Kursu Sertifikası (Intermediate Level), Özel Uzman Yabancı Diller Eğitim Kurumu, 1988

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, VAN PİYASASIDA SATIŞA SUNULAN TEREYAĞLARIN FİZİKSEL, KİMYASAL, MİKROBİYOLOJİK VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, 1993

Araştırma Alanları

Tarımsal Bilimler, Ziraat, Zootečni ve Hayvan Besleme, Zootečni, Büyükbaş, Küçükbaş, Kanatlı, Mühendislik ve Teknoloji

Verdiği Dersler

İçme Sütü ve Konsantre Süt, Ön Lisans, 2017 - 2018

Alkollü ve Alkolsüz İçecekler Teknolojisi, Ön Lisans, 2017 - 2018

Süt İşl. Temel İşlemler, Ön Lisans, 2017 - 2018

Mikrobiyoloji, Ön Lisans, 2017 - 2018

Gıda Endüstri Makineleri, Ön Lisans, 2017 - 2018

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Production and Processing Possibilities of Whey Proteins According to Their Chemical Structures**
Bodur A. E.
1. Gıda Kimyası Kongresi, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Mart 2022, cilt.1, ss.100
- II. **The role of food industry in sustainable food supply**
BODUR A. E.
2nd International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research, Muğla, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2019, ss.231
- III. **Turkish Dairy Desserts: Towards industrial production**
BODUR A. E.
2nd International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research, Muğla, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2019, ss.230
- IV. **Extra Virgin Olive Oil: a Short Evaluation from The Point of View of Food Engineering**
BODUR A. E.
2nd International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research, Muğla, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2019, ss.235
- V. **Set Type Yogurt Making with Automation**
BODUR A. E.
3rd International Conference on Engineering Technology and Applied Sciences, Üsküp, Makedonya, 17 - 21 Temmuz 2018, ss.201-205
- VI. **Tanks: A Short Investigation from the Dairy Industry Perspective**
BODUR A. E.
3rd International Conference on Engineering Technology and Applied Sciences, Üsküp, Makedonya, 17 - 21 Temmuz 2018, ss.206-210
- VII. **Interesting structures of microorganisms that have big potential in biotechnological processes**
BODUR A. E.
2nd International Congress on Advances in Bioscience and Biotechnology, 26 - 30 Haziran 2018, ss.34-35
- VIII. **Biology and Technology of Caseins**
BODUR A. E.
2nd International Congress on Advances in Bioscience and Biotechnology, 26 - 30 Haziran 2018, ss.35
- IX. **WATER MANAGEMENT IN DAIRY PROCESSING**
BODUR A. E.
1th INTERNATIONAL CONFERENCE ON ADVANCES IN ENGINEERING SCIENCES: THAILAND 2017, Phuket, Tayland, 3 - 05 Temmuz 2017, ss.49-56
- X. **HEAT EXCHANGERS AND THEIR ADVANTAGEOUS AND DISADVANTAGEOUS ASPECTS IN DAIRY PROCESSING**
BODUR A. E.
1th INTERNATIONAL CONFERENCE ON ADVANCES IN ENGINEERING SCIENCES: THAILAND 2017, Phuket, Tayland, 3 - 05 Temmuz 2017, ss.41-48
- XI. **THE FATE OF IMPURITIES IN SOME LIQUID FOOD RAW MATERIALS**
BODUR A. E.
1th INTERNATIONAL CONFERENCE ON ADVANCES IN ENGINEERING SCIENCES: THAILAND 2017, Phuket, Tayland, 3 - 05 Temmuz 2017, ss.34-40
- XII. **Ingredient: An Investigation of this Magical Word on Cereal and Dairy Products**
BODUR A. E.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2016, cilt.Abstract, ss.339
- XIII. **Making of Traditional Turkish Desserts with Cheese and Cereal Products Around Ida Mountains**
BODUR A. E.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2016, cilt.Abstract, ss.353
- XIV. **CHEMICAL FOOD PRESERVATIVES: SOME UPDATES**

BODUR A. E.

2014 Annual Conference&Exhibition/Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products, and Dietary Supplements, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, ss.226

XV. HISTORICAL AND EMERGING HEALTH RELATED FOOD TERMS

BODUR A. E.

2014 Annual Conference&Exhibition/Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products, and Dietary Supplements, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, ss.372

XVI. GOOD MANUFACTURING PRACTICES AND GOOD CLINICAL PRACTICES: INTERACTIONS AND SIMILARITIES BETWEEN THE STUDIES OF FOOD SCIENCE AND MEDICINE

BODUR A. E.

2014 Annual Conference&Exhibition/Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products, and Dietary Supplements, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, ss.228

XVII. YOGURT: SPEAKİNG ON THE HERITAGE OF THE ANCESTOR OF THE FUNCTIONAL FOODS

BODUR A. E.

2014 Annual Conference&Exhibition/Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products, and Dietary Supplements, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, ss.262

XVIII. Some Clues For Modern Butter Industry

BODUR A. E.

International Food Congress/Novel Approaches in Food Industry/NAFI 2014, Aydın, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.237

XIX. Yogurt Derivatives

BODUR A. E.

International Food Congress/Novel Approaches in Food Industry/NAFI 2014, Aydın, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.236

XX. Specific Applications in Yogurt Production and Their Interpretations via Microbiology

BODUR A. E.

International Food Congress/Novel Approaches in Food Industry/NAFI 2014, Aydın, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.244

XXI. Milestone Equipments that Make Dairy Industry One of the Biggest Global Food Industry

BODUR A. E.

International Food Congress/Novel Approaches in Food Industry/NAFI 2014, Aydın, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.242

XXII. IMPORTANT POINTS IN PASTEURISATION WITH PLATE HEAT EXCHANGERS

BODUR A. E.

EUROFOODCHEM XVII, İstanbul, Türkiye, 7 - 10 Mayıs 2013, ss.351

XXIII. THE POWER OF INSTRUMENTAL ANALYSIS IN DAIRY INDUSTRY FOCUSING ON RAW MILK ANALYSIS

BODUR A. E., Bilgücü E.

EUROFOODCHEM XVII, İstanbul, Türkiye, 7 - 10 Mayıs 2013, ss.566

XXIV. Türkiyede sürdürülebilir günlük süt üretimi ve bir üretim modeli önerisi

BODUR A. E.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 11 - 12 Ekim 2011, ss.530

XXV. Infrared spektroskopi ve sütçülük alanında kullanımı

BODUR A. E.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 11 - 12 Ekim 2011, ss.529

XXVI. Efforts to increase quality, safety and competition in dairy industry in turkey

BODUR A. E.

International Food Congress/Novel Approaches in Food Industry/NAFI 2011, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, cilt.2, ss.762-767

XXVII. Trends Of Turkish Dairy Industry İn The Use Of Technology

Bodur A. E.

International Food Congress Novel Approaches in Food Industry Nafi 2011, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011,

ss.330-335

XXVIII. Trends of turkish dairy industry in the use of technology

BODUR A. E., Bilgücü E.

International Food Congress/Novel Approaches in Food Industry/NAFI 2011, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, cilt.2, ss.330-335

XXIX. Sütçülük Alanında Kullanılmaya Başlanan Gelişmiş ve İleri Teknoloji Mesleki Eğitim Yöntemleri

BODUR A. E.

2. Uluslararası 6. Ulusal Meslek Yüksekokulları Sempozyumu, Aydın, Türkiye, 25 - 27 Mayıs 2011, ss.177

XXX. Türkiye’de Sütçülük Alanında Açılan Başlıca Mesleki Eğitim Kursları ve Bu Alanda Biga Meslek Yüksekokulunun Rolü

BODUR A. E., ARSLANBAŞ E.

2. Uluslararası 6. Ulusal Meslek Yüksekokulları Sempozyumu, Aydın, Türkiye, 25 - 27 Mayıs 2011, ss.135

XXXI. 2010 Yılında İş-kur Öncülüğünde Biga Meslek Yüksekokulu Tarafından Gerçekleştirilen Sütçülük Kursunun Değerlendirilmesi

BİLGÜCÜ E., BODUR A. E.

2. Uluslararası 6. Ulusal Meslek Yüksekokulları Sempozyumu,, Aydın, Türkiye, 25 - 27 Mayıs 2011, ss.110

XXXII. 2010 YILINDA İŞKUR ÖNCELİĞİNDE BİGA MESLEK YÜKSEKOKULU TARAFINDAN GERÇEKLEŞTİRİLEN SÜTÇÜLÜK KURSUNUN DEĞERLENDİRİLMESİ

Bodur A. E., Bilgücü E.

2.ULUSLARARASI 6.ULUSAL MESLEK YÜKSEKOKULLARI SEMPOZYUMU, Aydın, Türkiye, 25 - 27 Mayıs 2011, ss.110

XXXIII. 2010 Yılında İş-kur Öncülüğünde Biga Meslek Yüksekokulu Tarafından Gerçekleştirilen Sütçülük Kursunun Değerlendirilmesi

BODUR A. E., Bilgücü E.

2. Uluslararası 6. Ulusal Meslek Yüksekokulları Sempozyumu, Aydın, Türkiye, 25 - 27 Mayıs 2011, ss.110

XXXIV. Süt Endüstrisinin Yapısal Durumunun Gıda Güvenliği Açısından İncelenmesi: Çanakkale Örneği

BODUR A. E.

Çanakkale Tarımı Sempozyumu, Dünyü, Bugünü ve Geleceği, Çanakkale, Türkiye, 10 - 11 Ocak 2011, cilt.2, ss.320-324

XXXV. Çanakkale Yöresinde Çiğ Süt Kalitesini Aartırıcı Çalışmalar

BODUR A. E., BİLGUCU E.

Çanakkale Tarımı Sempozyumu, Dünyü, Bugünü ve Geleceği, Çanakkale, Türkiye, 10 - 11 Ocak 2011, cilt.2, ss.410-414

XXXVI. CURD SCALDED TURKISH CHEESE TECHNOLOGY

BODUR A. E., Bilgücü E.

1 st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.171

XXXVII. Türkiye’de Süt Keçisi Yetiştiriciliği ve Modern Süt Bilimi Bakış Açısıyla Keçi Sütünün Değerlendirilmesi

BODUR A. E., ARSLANBAŞ E.

Ulusal Keçicilik Kongresi 2010, Çanakkale, Türkiye, 24 - 26 Haziran 2010, ss.365-368

XXXVIII. MARMARA BÖLGESİNDE ÜRETİM YAPAN PEYNİR FABRİKALARINDA PEYNİR SUYUNUN DEĞERLENDİRİLMESİ VE KARŞILAŞILAN SORUNLAR

BODUR A. E., Bilgücü E.

1. Uluslararası 5. Ulusal Meslek Yüksekokulları Sempozyumu'2009, Konya, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, cilt.II, ss.70-71

XXXIX. Biga yöresinde üretim yapan süt fabrikalarında HACCP'ye geçmeden önce mikroorganizmaların kontrol edilmesi açısından durum değerlendirmesi

BODUR A. E., Bilgücü E.

4. Ulusal Meslek Yüksekokulları Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 14 - 16 Mayıs 2007, ss.155

Metrikler

Yayın: 41