

Kişisel Bilgiler

E-posta: candan@metu.edu.tr

Eğitim Bilgileri

Doktora, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyokimya (YI) (Tezli), Türkiye 1987 - 1991
Yüksek Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyokimya (YI) (Tezli), Türkiye 1984 - 1987
Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Biyolojik Bilimler Bölümü, Türkiye 1979 - 1984

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Isolation, identification and characterization of non-Saccharomyces and Saccharomyces yeasts in traditional wines made from five different national grapes in Turkey, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2019

Araştırma Alanları

Sağlık Bilimleri, Tarımsal Bilimler, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1991 - Devam Ediyor

Yönetilen Tezler

GÜLTEKİN G. C. , Utilization of whey powder in the encapsulation of Lactobacillus acidophilus by spray drying for the production of probiotic yogurt, Yüksek Lisans, C.DEĞİRMENCİ(Öğrenci), 2017
GÜLTEKİN G. C. , Physiological traits of Saccharomyces cerevisiae strains isolated from traditional wines in Turkey, Yüksek Lisans, Ç.ÇAVDAROĞLU(Öğrenci), 2017
GÜLTEKİN G. C. , Molecular identification and probiotic properties of Lactobacillus acidophilus group isolates from Turkish kefir, Yüksek Lisans, Ş.GÜLEL(Öğrenci), 2014

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **Change of microbial community composition in anaerobic digesters during the degradation of nonylphenol diethoxylate**
Murdoch F. K. , Murdoch R. W. , Gurakan C., Sanin F. D.
INTERNATIONAL BIODETERIORATION & BIODEGRADATION, cilt.135, ss.1-8, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Comparison of RAPD-PCR and PFGE analysis for the typing of Streptococcus thermophilus strains isolated from traditional Turkish yogurts**
Ghazi F., Kihal M., Altay N., Gurakan G. C.
ANNALS OF MICROBIOLOGY, cilt.66, ss.1013-1026, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Recombinant plasmid-based quantitative Real-Time PCR analysis of Salmonella enterica serotypes and its application to milk samples**
Gokduman K., AVŞAROĞLU ERKAN M. D. , Cakiris A., Ustek D., Gurakan G. C.

JOURNAL OF MICROBIOLOGICAL METHODS, cilt.122, ss.50-58, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Kefir: A Multifaceted Fermented Dairy Product**

Nielsen B., Gurakan G. C. , Uenlue G.

PROBIOTICS AND ANTIMICROBIAL PROTEINS, cilt.6, ss.123-135, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **PHENOTYPIC DIVERSITY AND TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF YOGURT CULTURES ISOLATED FROM TRADITIONALLY PRODUCED TURKISH YOGURTS WITH COMPARISON TO COMMERCIAL STARTER CULTURES**

Dede N. A. , Acar-Soykut E., Gurakan G. C.

ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.26, ss.308-316, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Comparative typing of *L. delbrueckii* subsp *bulgaricus* strains using multilocus sequence typing and RAPD-PCR**

Cebeci A., GÜLTEKİN G. C.

EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.233, ss.377-385, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Qualitative detection of GM maize (Bt 11) in food and feed sold commercially in Turkey by PCR based methods**

Gurakan G. C. , Aydin G., Yilmaz R.

INDIAN JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, cilt.10, ss.143-146, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Effects of starter culture combinations using isolates from traditional cheese on the quality of Turkish white cheese**

Kayagil F., GÜLTEKİN G. C.

INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.62, ss.387-396, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Molecular methods for identification of *Lactobacillus delbrueckii* subsp *bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus* using methionine biosynthesis and 16S rRNA genes**

Cebeci A., Gurakan G. C.

JOURNAL OF DAIRY RESEARCH, cilt.75, ss.392-398, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Differentiation of *Salmonella Typhimurium* from *Salmonella Enteritidis* and other *Salmonella* serotypes using random amplified polymorphic DNA analysis**

Gurakan G. C. , AKSOY C., Ogel Z. B. , Oren N. G.

POULTRY SCIENCE, cilt.87, ss.1068-1074, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Effect of controlled atmosphere storage modified atmosphere packaging and gaseous ozone treatment on the survival of *Salmonella Enteritidis* on cherry tomatoes**

DAS E., GÜZİN CANDAN G. C. , BAYINDIRLI A.

Food Microbiology, cilt.23, ss.430-438, 2006 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)

- **Behavior and control of *Listeria innocua* during manufacture and storage of Turkish White Cheese**

OZTURKOGLU S., Gurakan G. C. , Alpas H.

EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.222, ss.614-621, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Properties of potential probiotic *Lactobacillus plantarum* strains**

Cebeci A., Gurakan C.

FOOD MICROBIOLOGY, cilt.20, ss.511-518, 2003 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Combined effect of high hydrostatic pressure treatment and hydrogen peroxide on *Salmonella Enteritidis* in liquid whole egg**

Isiker G., Gurakan G. C. , Bayindirli A.

EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.217, ss.244-248, 2003 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Characterization of *Salmonella enteritidis* isolates of chicken, egg and human origin from Turkey**

İcgen B., Gurakan G. C. , Özcengiz G.

FOOD MICROBIOLOGY, cilt.19, ss.375-382, 2002 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Colicinogeny, lipopolysaccharide and outer membrane protein profiles of multi-drug resistant *Salmonella typhimurium* isolates from Turkey**

İcgen B., Elpek G., Özcengiz G., Gültekin G. C.

Turkish Journal Of Medical Sciences, ss.483-486, 2002 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)

- **Characterisation of local isolates of *Enterobacteriaceae* from Turkey**

İcgen B., Gurakan G. C. , Özcengiz G.

MICROBIOLOGICAL RESEARCH, cilt.157, ss.233-238, 2002 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Effects of plasmid curing on antibiotic susceptibility, phage type, lipopoly saccharide and outer membrane protein profiles in local Salmonella isolates**
Icgen B., Gurakan G. C. , Ozcengiz G.
FOOD MICROBIOLOGY, cilt.18, ss.631-635, 2001 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Characterization of extracellular beta-lactamases from penicillin G-resistant cells of Streptococcus thermophilus**
Chirica L., Guray T., Gurakan G. C. , Bozoglu F.
JOURNAL OF FOOD PROTECTION, cilt.61, ss.896-898, 1998 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Stability of a recombinant plasmid carrying alpha-amylase gene in Bacillus subtilis**
Gurakan G. C. , Bayindirli A., Ogel Z., Tanboga P.
WORLD JOURNAL OF MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, cilt.14, ss.293-295, 1998 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Effects of gamma irradiation on the survival of Listeria monocytogenes and on its growth at refrigeration temperature in poultry and red meat**
Gursel B., Gurakan G. C.
POULTRY SCIENCE, cilt.76, ss.1661-1664, 1997 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **IDENTIFICATION OF LACTOBACILLUS STRAINS FROM TURKISH-STYLE DRY FERMENTED SAUSAGES**
GURAKAN G. C. , BOZOGLU F., WEISS N.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT & TECHNOLOGIE, cilt.28, ss.139-144, 1995 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- **Diversity of wild non-Saccharomyces yeast population in must and wine during spontaneous wine fermentation**
GÜLTEKİN G. C. , Aktuna İ., Monir E. S. , Cavdaroglu C.
Proceedings of applied Microbiology, Edinburgh, Saint Helena, 12 - 13 Kasım 2018, cilt.4, ss.43
- **Production of Plain Set-Type Yogurt with Lactobacillus Acidophilus Encapsulated in Whey and Gum Arabic Mixtures by Spray Drying.**
DEĞİRMENÇİ C., ÖZDEMİR K. S. , GÜLTEKİN G. C. , ÖGEL Z. B.
1st International Food and Medicine Congress (IFMC 2018), 24 - 27 Mayıs 2018

Desteklenen Projeler

GÜLTEKİN G. C. , SEYED MONİR E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, TÜRKİYE'DE YETİŞTİRİLEN DÖRT VİTİS VINIFERA ÜZÜM ÇEŞİDİNDEKİ ŞARAPLARDAKİ AROMA BİLEŞİKLERİ KARŞILAŞTIRMASI, 2018 - 2019

GÜLTEKİN G. C. , ULUTAŞ M. S. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Geleneksel yoğurtlardan izole edilmiş Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus kültürlerinin 16S rDNA sekanslanması ve PFGE metodu ile genotipik farklılıklarının belirlenmesi, 2017 - 2017

GÜLTEKİN G. C. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, GELENEKSEL ŞARAP BAĞLANTILI SACCHAROMYCES CEREVISIAE SUŞLARININ MOLEKÜLER KARAKTERİZASYONU, 2017 - 2017

GÜLTEKİN G. C. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2016

GÜLTEKİN G. C. , BALCI O., Eyüboğlu Ö., Çetinkaya A., Çavdaroğlu Ç., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yöre üzümünün yıkama suyundan, must ve geleneksel şaraplarından Saccharomyces cerevisiae izolasyonu, tanı ve PFGE ile tiplendirme, 2014 - 2016

GÜLTEKİN G. C. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2016

GÜLTEKİN G. C. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2015

GÜLTEKİN G. C. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2015

GÜLTEKİN G. C. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2015

GÜLTEKİN G. C. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, PFGE yöntemi ile Geleneksel yoğurtlardan izole edilmiş Streptococcus thermophilus kültürlerinin (PFGE) ve RAPD-PCR metotları ile genotipik farklılıklarının belirlenmesi, 2013 - 2013

GÜLTEKİN G. C. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kefirden İzole Edilen Probiyotik Lactobacillus Acidophilus Suşlarının Rapd-Pcr İlealttıplemesi, 2011 - 2011

GÜLTEKİN G. C. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Süt Ve Süt Ürünlerinde Salmonella Spl.'nin Real - Time Pcr Yöntemi İle Tanısı İçin Kullanılan İki Önemli Gen Bölgesinin Karşılaştırılması, 2010 - 2010

GÜLTEKİN G. C. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Genetik Modifiye (gm) Mısırlarda Etiketleme Gereği "quantifikasyon", 2009 - 2009

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):379

h-indeksi (WOS):9

Davetli Konuşmalar

Diversity of wild non-Saccharomyces yeast population in mustand wine during spontaneous wine fermentation, Konferans, İngiltere, Kasım 2019