

NEVZAT ARTIK

null

1980-2022 yılları arasında özgeçmiş

E-Posta Adresi : artik@ankara.edu.tr
Telefon (İş) : 3122033300-3600
Telefon (Cep) : 5323637115
Adres : ANKARA ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ 06830 GÖLBAŞI ANKARA

Öğrenim Bilgisi

Doktora 1980 1983	ANKARA ÜNİVERSİTESİ EĞİTİM BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA TEKNOLOJİSİ (YL) (TEZSİZ)
-------------------------	--

Akademik Görevler

PROFESÖR 1994	ANKARA ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI)
PROFESÖR 1996-1996	Kyoto Üniversitesi/The Research Institute For Food Science/Kyoto/Uji Food Science (1 yıl Visiting Profesör "Traditional Turkish Foods")
DOÇENT 1988-1994	ANKARA ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI)
PROFESÖR 1985-1987	Kyoto Üniversitesi/The Research Institute For Food Science/Kyoto /Uji Food Science Institute (Post Doctorate Study Monbusho Scholarship)

Yönetilen Tezler

Yüksek Lisans

2022

1. YILMAZBİLEN MERVE MEDİNE, (2022). Aygut'un coğrafi işaret tescili kapsamında değerlendirilmesi, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı

2019

2. ÖZDİN KÜBRA, (2019). Farklı şekerlerle üretilen lokumların duyu, teknolojik ve tekstürel özelliklerinin belirlenmesi, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı

2018

3. ÖZCAN YILMAZ, (2018). İki farklı starter kültür kullanılarak üretilen beyaz peynirde olgunlaşma sırasında laktöz değişimi, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı

2016

4. GEÇİOĞLU BİLGE, (2016). Aspir (*carthamus tinctorius* L.) ve içeriğindeki erüsik asitin gıda güvenliği ve toksikolojik açıdan değerlendirilmesi, Ankara Üniversitesi->Sağlık Bilimleri Enstitüsü->Disiplinlerarası Adli Bilimler Ana Bilim Dalı
- 2015
5. KOÇER SERHAT, (2015). Bazı kuru meyvelerde hidrojen peroksit kalıntısının iyon kromatografi ile belirlenmesi, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
- 2014
6. BAYRAKTAR FAHRİYE ŞEYMA, (2014). Isıl işlemin yağ oranı kısmen azaltılmış fındık üzerine etkisinin belirlenmesi, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
- 2013
7. GÖKTAŞ GÖRKEM, (2013). Yaban mersini (*Vaccinium myrtillus/Vaccinium corymbosum*) fenolik bileşiklerinin LC-MS/MS ile belirlenmesi, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
- 2012
8. ÖZHAN BİLGE, (2012). Farklı düzeylerde prebiyotik bileşen içeren çikolataların bazı yapısal özelliklerinin belirlenmesi, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
9. SÜLEYMANİ AYNUR, (2012). Hurma (*Phoenix dactylifera* L.) suyu konsantresi üretimi ve bileşim unsurları, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
- 2011
10. AYGÜNEŞ DERYACAN, (2011). Farklı hidroliz yöntemleriyle nohuttan elde edilen fitoöstrojenlerin HPLC ve GC-MS ile belirlenmesi, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
11. ARICI FERİT, (2011). Süzen siyah çay poşetlerindeki arsenik ve kurşun migrasyonu, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
- 2010
12. ÇELEBİ ÇİĞDEM, (2010). Fesleğenin (*Ocimum basilicum*) fenolik madde dağılımı ve antioksidan aktivitesinin belirlenmesi, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
13. AYAN HANİFE, (2010). Güneşte ve yapay kurutucuda kurutulmuş domates (*Lycopersicon esculentum*) üretimi ve proses sırasındaki değişimlerin belirlenmesi, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
- 2006
14. ZOR TUĞBA TULİN, (2006). Kastamonu sarmısağının (*Allium sativum* L.) allisin ve alliin içeriğinin HPLC ile belirlenmesi, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Diğer
- 2005
15. BASLI GÖNÜL, (2005). Bazı gıdaların antioksidan kapasitesi, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
16. AYDIN ÖZLEM, (2005). Mathematical analysis of peeling of carrots, Orta Doğu Teknik Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
17. ASLANOVA DİLDORA, (2005). Reçel üretimi ve depolanması sürecinde HMF oluşum kinetiği, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
18. SARI FERDA, (2005). Asma yaprağı klorofilinin degradasyon kinetiğinin belirlenmesi, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
- 2004
19. ÜNAL HANDE, (2004). Trabzonhürmasının fenolik madde ve askorbik asit içeriğinin HPLC ile belirlenmesi, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
- 2003
20. CEYHUN AYBÜKE ELİF, (2003). Türk tahin helvalarında saponin miktarının HPLC ile belirlenmesi, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
- 2002
21. KÖMEZ EBRU, (2002). Tahin üretimi için uygun koşulların belirlenmesi, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
22. KÖKSAL GÜLİN, (2002). Türk domates mamullerinde ergosterol düzeyi üzerine araştırma, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
- 2001

23. ATİK AYDIN, (2001). Sorbitol ksilitol'ün sıvı kromatografisi ile tayini için yöntem geliştirilmesi, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Kimya Ana Bilim Dalı
24. COŞKUN ALİ LEVENT, (2001). Kayısı ve zerdali pulplarında organik asit dağılımının HPLC ile belirlenmesi, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
25. YEMİŞ OKTAY, (2001). Kırmızı biberlerden oleoresin capsicum üretimi üzerine araştırma, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
26. BAKKALBAŞI EMRE, (2001). Dut kurusunun ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi, Yüzüncü Yıl Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı

2000

27. ŞİMŞEK ATILLA, (2000). Farklı hammaddelerden üretilen pekmezlerin bileşimi üzerine araştırma, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı

1999

28. SAVRAN HESNA ESİN, (1999). Nar suyunda organik asit dağılımı, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı

1996

29. YILDIZ SEVİM, (1996). Soya filizi üretim koşullarının belirlenmesi üzerine araştırma, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı

1995

30. AKBULUT MEHMET, (1995). Elma suyu konsantrelerinde aktif kömür uygulamasının organik asit dağılımı üzerine etkisi, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı

1994

31. KAVALCI BİLGE, (1994). Diyet reçel üretiminde kullanılan tatlandırıcı kombinasyonlarının belirlenmesi, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Bilimi ve Teknolojisi Ana Bilim Dalı

1992

32. ÖZTÜRK FİLİZ, (1992). Satsuma mandarininden dilim konservesi üretimi ve bileşim unsurlarının belirlenmesi üzerinde bir araştırma, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Bilimi ve Teknolojisi Ana Bilim Dalı

33. ASEFİ NARMELA, (1992). Limon suyu ve limon konsantresi üretimi ve bileşim unsurları üzerinde araştırma, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Bilimi ve Teknolojisi Ana Bilim Dalı

34. SAĞLAM NALAN, (1992). Elma suyu konsantresi üretiminde patulin miktarını kontrolde aktif kömür uygulaması üzerinde araştırmalar, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Bilimi ve Teknolojisi Ana Bilim Dalı

1991

35. AYDAR(KOLUKISA) GONCA, (1991). Elma suyu konsantresi üretiminde rengin kontrolü amacıyla aktif kömür uygulaması üzerinde araştırmalar, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Diğer

Doktora

2022

36. GÖKSU SÜRÜCÜ CANAN, (2022). FARKLI DEMLEME YÖNTEMLERİNİN YEŞİL ÇAYIN FENOLİK BİLEŞİKLER VE AROMA BİLEŞENLERİ ÜZERİNE ETKİSİ, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı

2021

37. OKTAY ELİF, (2021). Patatesin depolanması sürecinde sürme fizyolojisine klorpropham (CIPC), nane yağı ve karanfil yağı uygulamasının etkisinin belirlenmesi, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı

38. İLHAN ÖZDEN, (2021). Türkiye'de farklı lokasyonlarda yetiştirilen kirazların (prunus avium l.) karakterizasyonu ve sınıflandırılması, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı

2020

39. DURMAZ NUR EFŞAN, (2020). Çiçek ballarının fenolik bileşik ve aroma bileşenleri üzerine araştırma, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı

2019

40. ÇOKSARI GÜLAY, (2019). Bazı bitki ekstraktlarından beyin fonksiyonlarını düzenleyici gıda takviyesi üretimi, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı

2017

41. OBA ŞİRİN, (2017). ?-v tohum kristalleri kullanımı ile non-karyojenik çikolata üretimi, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
2016
42. TOLUN AYSU, (2016). Üzüm (Vitis vinifera L.) posasından ekstrakte edilen fenolik bileşiklerin sprey kurutucu ile mikroenkapsülasyonu, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
2015
43. KASNAK CEMAL, (2015). Patateste bazı alkaloidlerin depolama sırasında değişimi, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
2011
44. KONAR NEVZAT, (2011). Farklı hidroliz yöntemleriyle bazı sebzelerden elde edilen sebzelerin fitoöstrojenlerin HPLCve GC-MS ile belirlenmesi, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
2009
45. KARACABEY ERKAN, (2009). Grape juice filtration, thermophysical properties of clear fruit juices and pressurized low polarity water(PLPW) extraction of polyphenolic compounds from grape canes, Orta Doğu Teknik Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
46. BAKKALBAŞI EMRE, (2009). Farklı ambalaj materyalleri ve depo koşullarının ceviz içi bileşimine etkisi, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
2008
47. YEMİŞ OKTAY, (2008). Kapari (Capparis spp.) acılık bileşenleri ve flavonoidlerin proses sırasındaki değişimi, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
48. KÖKSAL GÜLİN, (2008). Şeftali meyvesinde fenolik madde dağılımı ve pulpa işleme sırasında değişimi, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
2006
49. HAROUN MOHAMMED ISHAG, (2006). Türkiye'de üretilen bazı çiçek ve salgı ballarının fenolik asit ve flavonoid profilinin belirlenmesi, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
2004
50. ŞİMŞEK ATİLLA, (2004). Değişik kavurma proseslerinin bazı fındık çeşitlerinde oluşturduğu biyokimyasal değişiklikler, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
2003
51. KADAKAL ÇETİN, (2003). Domates mamullerinde ergosterolün düzeyi ve prostepte değişiminin kinetiği, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
2002
52. GÜNDÜZ MERAL, (2002). Türk Gıda Sanayi'nin dış satımda rekabet gücü kazanması açısından toplam kalite yönetimi (TKY) sisteminin incelenmesi, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Tarım Ekonomisi Ana Bilim Dalı
2001
53. AKBULUT MEHMET, (2001). Kayısı ve zerdali meyvelerinde fenolik madde içerikleri ve bazı proseslerde görülen değişimler üzerine bir araştırma, Selçuk Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
1999
54. AYDAR GONCA, (1999). Vişne suyunda berraklığın stabilizasyonu için polifenoloksidaz uygulaması üzerine araştırma, Ankara Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
1998
55. TOSUN İLKAY, (1998). Böğürtlenin (Rubus L.) bileşimi ve böğürtlen reçellerinde renk üzerine depolamanın etkisi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı

Projelerde Yaptığı Görevler:

1. Kırgızistan Ballarının Bileşimi Üzerine Araştırma, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Araştırmacı:SEVEROĞLU ZEKİ,Araştırmacı:İMANBERDİYEVA NAZGÜL,Araştırmacı:KONAR NEVZAT,Yürütücü:SOLAK ALİ OSMAN,Yürütücü:ARTIK NEVZAT,Araştırmacı:ÇOKSARI GÜLAY, , 01/01/2015 - 01/01/2017 (ULUSAL)
2. İki Farklı Starter Kültür Kullanılarak Üretilen Beyaz Peynirde Olgunlaşma Sırasında Laktoz Değişimi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:ŞANLIDERE ALOĞLU HATİCE,Araştırmacı:ÖZCAN YILMAZ,Araştırmacı:ARTIK NEVZAT, , 01/09/2014 -

23/01/2017 (ULUSAL)

3. KARS GRAVYER PEYNİRİNİN İSVİÇRE GRUYERE VE EMMENTAL PEYNİRLERİ İLE TEKSTÜREL VE AROMATİK BİLEŞİKLER AÇISINDAN KARŞILAŞTIRILMASI, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:BEYKAYA MEHMET,Araştırmacı:ÇAVUŞ MUSTAFA,Araştırmacı:ARTIK NEVZAT,Araştırmacı:ALMA MEHMET HAKKI, , 09/03/2020 - 14/12/2021 (ULUSAL)
4. Üzüm(vitis vinifera L.)Posasından ekstrakte edilen fenolik bileşiklerin sprey kurutucu ile mikroenkapsülasyonu, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:ARTIK NEVZAT,Araştırmacı:Aysu TOLUN, , 06/02/2015 - 25/05/2017 (ULUSAL)
5. B V tohum Kristalleri Kullanımı ile karyojenik Çikolata üretimi, TÜBİTAK PROJESİ, Araştırmacı:PALABYIK İBRAHİM,Araştırmacı:OBA ŞİRİN,Araştırmacı:TOKER ÖMER SAİD,Yürütücü:ARTIK NEVZAT,Yürütücü:KONAR NEVZAT,Araştırmacı:HAMZA GÖKTAŞ,Araştırmacı:SAĞDIÇ OSMAN, , 01/09/2015 - 01/10/2017 (ULUSAL)
6. Ankara Andezit Taşı Coğrafi İşaret ve Marka Kazanmasına Yönelik Araştırması, Diğer (Ulusal), Araştırmacı:NEVZAT ARTIK, Yürütücü:UFUK TANSEL ŞİRELİ, , 01/01/2021 - 01/12/2021 (ULUSAL)
7. Ankara'nın Bazı Yöresel Ürünlerine Coğrafi İşaret ve Marka Kazanmasına Yönelik Araştırma, Özel Kuruluşlar, Araştırmacı:DELLAL GÜRSEL,Araştırmacı:ARTIK NEVZAT,Yürütücü:ŞİRELİ UFUK TANSEL, , 02/10/2017 - 02/10/2018 (ULUSAL)
8. N-alkyl dimethyl benzyl ammonium chloride etken madde içeren dezenfektanının genel kullanım alanlarında bekleme süresi boyunca A. Baumanni, Pseudomonas aeruginosa, vankomisin dirençli enterokok (VRA) ve Bacillus subtilis sporları üzerine etkinliğinin araştırılması, Özel Kuruluşlar, Araştırmacı:NEVZAT ARTIK, Yürütücü:UFUK TANSEL ŞİRELİ, Araştırmacı:AYHAN FİLAZİ, Araştırmacı:GÜZİN İPLİKÇİOĞLU, Araştırmacı:GÖRKEM CENGİZ, Araştırmacı:Berke Ata Mentese, , 01/07/2020 - 05/04/2021 (ULUSAL)
9. Hidrojen peroksit Gümüş Kolloidal Antimikrobial Etken Maddesinin Bioxeco Cihazı ile İç Mekan Dezenfeksiyonunda Uygulanması ve Kontrolü, Özel Kuruluşlar, Araştırmacı:FİLAZİ AYHAN,Araştırmacı:İPLİKÇİOĞLU ÇİL GÜZİN,Araştırmacı:ARTIK NEVZAT,Araştırmacı:ozansoy görkem,Yürütücü:ŞİRELİ UFUK TANSEL, , 01/09/2016 - 01/03/2017 (ULUSAL)
10. N-Alkil Dimetil Benzil Amonyum 40 Aktif madde içeren Pron-Up ticari isimli dezenfektanın bazı mikroorganizmalara karşı antimikrobiyal etkinliğinin araştırılması, Özel Kuruluşlar, Araştırmacı:Karagöz Nur Zekiye,Araştırmacı:CENGİZ GÖRKEM,Araştırmacı:FİLAZİ AYHAN,Araştırmacı:ARTIK NEVZAT,Yürütücü:ŞİRELİ UFUK TANSEL,Araştırmacı:İPLİKÇİOĞLU ÇİL GÜZİN, , 01/02/2019 - 16/12/2019 (ULUSAL)
11. Bioxeco-5 Ticari Dezenfektanının Genel Kullanım Alanlarında Bekleme Süresi Boyunca A. baumannii ve Enterokok (VRE) üzerine etkinliğinin araştırılması, Özel Kuruluşlar, Araştırmacı:İPLİKÇİOĞLU ÇİL GÜZİN,Araştırmacı:ARTIK NEVZAT,Araştırmacı:FİLAZİ AYHAN,Araştırmacı:CENGİZ GÖRKEM,Yürütücü:ŞİRELİ UFUK TANSEL, , 12/02/2020 - 16/11/2020 (ULUSAL)
12. Sanayide Kaynak Verimliliği Potansiyelinin Belirlenmesi Projesi, TÜBİTAK PROJESİ, Uzman:DİZGE NADİP,Uzman:taşkın ahmet,Uzman:ARTIK NEVZAT,Uzman:Gönültaş Celal,Uzman:öztürk emrah,Uzman:özer fahri,Uzman:bayburtlu abdulcadir,Uzman:ARICI MUHAMMET,Uzman:SAĞDIÇ OSMAN,Uzman:ARCA EMİN,Danışman:kılıçarslan yılmaz, , 05/03/2014 - 20/09/2017 (ULUSAL)

İdari Görevler

Enstitü Müdürü

ANKARA ÜNİVERSİTESİ/REKTÖRLÜK

2011

Eserler

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. GÜÇER YALÇIN, POYRAZOĞLU ENDER SİNAN, ARTIK NEVZAT (2021). GC/MS determination of volatile aromatic compounds of Kalecik Karasi must produced by cold maceration . Journal of the Faculty of Engineering and Architecture of Gazi University, 36(3), 1531-1538., Doi: 10.17341/gazimmfd.719047 (Yayın No: 7499840)
2. BEYKAYA MEHMET,ARTIK NEVZAT (2020). The Effect of Different Processing Techniques In Production Of Fig and Date Molasses (pekmez).. Bahçe, 49(2), 83-98. (Yayın No: 6824605)
3. ARTIK NEVZAT, AKAN SELEN, OKAY FATMA YEŞİM, Durmaz Nurefşan, KÖKSAL ALİ İLHAMİ (2020). Volatile aroma component of natural and roasted hazelnut varieties using solid-phase microextraction gas chromatography/mass spectrometry. Acta Scientiarum Polonorum-Hortorum Cultus, Doi: 10.24326/asphc.2021.5.8 (Yayın No: 7500076)
4. BEYKAYA MEHMET, ARTIK NEVZAT (2020). The effect of different processing techniques in production of mulberry and apricot molasses (Pekmez). European Journal of Science and Technology(20), 587-601., Doi: 10.31590/ejosat.798263 (Yayın No: 7499907)
5. DURMAZ NUR EFŞAN, ANLI RAHMİ ERTAN, GÜÇER YALÇIN, ARTIK NEVZAT (2020). Analysis of volatile compounds of some Turkish flower honey samples by solid-phase microextraction and gas

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

- chromatography-mass spectrometry. *European Journal of Science and Technology*, Doi: 10.31590/ejosat.764544 (Yayın No: 7500148)
6. TOKER ÖMER SAİD, OBA İLTER ŞİRİN, PALABIYIK İBRAHİM, Rasouli Pirouzian Haniyeh, KONAR NEVZAT, ARTIK NEVZAT, SAĞDIÇ OSMAN (2019). Alternative Tempering of Sugar-Free Dark Chocolates By ?v Seeding: Sensorial, Micro-structural, and Some Physical Properties and Volatile Profile. *International Journal of Food Engineering*, 15(10), 20180067 (Yayın No: 5652283)
 7. TOKER ÖMER SAİD, OBA İLTER ŞİRİN, PALABIYIK İBRAHİM, Pirouzian Haniyeh Rasouli, KONAR NEVZAT, ARTIK NEVZAT, SAĞDIÇ OSMAN (2019). Alternative Tempering of Sugar-Free Dark Chocolates by ?v Seeding: Sensorial, Micro-Structural and Some Physical Properties and Volatile Profile. *International Journal of Food Engineering*, 15(10), 1-16. (Yayın No: 5749178)
 8. TOKER ÖMER SAİD, OBA İLTER ŞİRİN, PALABIYIK İBRAHİM, Pirouzian Haniyeh, KONAR NEVZAT, ARTIK NEVZAT, SAĞDIÇ OSMAN (2019). Alternative Tempering of Sugar-Free Dark Chocolates by ?v Seeding: Sensorial, Micro-Structural and Some Physical Properties and Volatile Profile. *International Journal of Food Engineering*, 15(10), Doi: 10.1515/ijfe-2018-0067 (Yayın No: 5891404)
 9. TOKER ÖMER SAİD, OBA İLTER ŞİRİN, PALABIYIK İBRAHİM, Pirouzian Haniyeh Rasouli, KONAR NEVZAT, ARTIK NEVZAT, SAĞDIÇ OSMAN (2019). Alternative Tempering of Sugar-Free Dark Chocolates by ?v Seeding: Sensorial, Micro-Structural and Some Physical Properties and Volatile Profile. *International Journal of Food Engineering*, 15(10), Doi: 10.1515/ijfe-2018-0067 (Yayın No: 5648758)
 10. ARTIK NEVZAT, KONAR NEVZAT (2018). Arı Ürünleri ve Apiterapi-1: Arı Ürünlerinden Bal, Arı Sütü ve Perga Bileşimi. *Türkiye Klinikleri Animal Nutrition and Nutritional Diseases*, 4(3), 11-19. (Yayın No: 4607137)
 11. Bingöl Mehmet, KONAR NEVZAT, POYRAZOĞLU ENDER SİNAN, ARTIK NEVZAT (2018). Influence of Storage Conditions on Bisphenol A in Polycarbonate Carboys of Water. *European International Journal of Science and Technology*, 7(3), 107-123. (Yayın No: 4603263)
 12. ARTIK NEVZAT, KONAR NEVZAT (2018). Arı Ürünleri ve Apiterapi-2: Arı Ürünlerinden Propolis, Polen ve Apilarnil Bileşimi. *Türkiye Klinikleri Animal Nutrition and Nutritional Diseases*, 4(3), 20-25. (Yayın No: 4607154)
 13. ŞİRELİ UFUK TANSEL, ARTIK NEVZAT (2018). Şap Hastalığı. *Uluslararası Türk Bilim Dergisi*, 8(25), 165-176. (Yayın No: 4627529)
 14. GÜLER ALİ, TOKUŞOĞLU ÖZLEM, ARTIK NEVZAT (2018). Alterations on phenolic compounds and antioxidant activity during sour grape juice concentrate processing. *Ciencia e Tecnica Vitivinicola*, 33(2), 136-144., Doi: DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/20183302136> (Yayın No: 4604195)
 15. KASNAK CEMAL, ARTIK NEVZAT (2018). Change in Some Glycoalkaloids of Potato under Different Storage Regimes. *POTATO RESEARCH*, 61(2), 183-193., Doi: 10.1007/s11540-018-9367-2 (Yayın No: 4373679)
 16. ARTIK NEVZAT, ŞİRELİ UFUK TANSEL, YARANGUMELİ KIVANÇ, KONAR NEVZAT (2017). The Presence of Some Mycotoxins in Corn Growth in Turkey. *International Journal of Food Engineering*, 3(2), 159-164. (Yayın No: 3728982)
 17. OBA ŞİRİN, TOKER ÖMER SAİD, PALABIYIK İBRAHİM, KONAR NEVZAT, Göktaş Hamza, Çukur Yusuf, ARTIK NEVZAT, SAĞDIÇ OSMAN (2017). Rheological and Melting Properties of Sucrose-Free Dark Chocolate. *International Journal of Food Properties*, 20(Sup 2), 2096-2106. (Yayın No: 3559938)
 18. CEYHUN SEZGİN AYBUKE ELİF, ARTIK NEVZAT (2017). The Fatty Acid Composition of Pomegranates Grown in Turkey. *International Journal of Bioprocess and Biotechnological Advancements*, 2(1), 81-87. (Yayın No: 3847831)
 19. KONAR NEVZAT, OBA İLTER ŞİRİN, TOKER ÖMER SAİD, PALABIYIK İBRAHİM, Göktaş Hamza, ARTIK NEVZAT, SAĞDIÇ OSMAN (2017). Rapid tempering of sucrose-free milk chocolates by ? V seeding: textural, rheological and melting properties. *European Food Research and Technology*, 243(10), 1849-1860., Doi: 10.1007/s00217-017-2891-5 (Yayın No: 5357904)
 20. KONAR NEVZAT, OBA ŞİRİN, TOKER ÖMER SAİD, PALABIYIK İBRAHİM, ARTIK NEVZAT, SAĞDIÇ OSMAN (2017). Rapid tempering of sucrose-free milk chocolates by ? V seeding: textural, rheological and melting properties. *European Food Research and Technology*, 243(10), 1849-1860., Doi: 10.1007/s00217-017-2891-5 (Yayın No: 3559938)
 21. KONAR NEVZAT, OBA ŞİRİN, TOKER ÖMER SAİD, PALABIYIK İBRAHİM, GÖKTAŞ HAMZA, ARTIK NEVZAT, SAĞDIÇ OSMAN (2017). Rapid tempering of sucrose-free milk chocolates by ? V seeding: textural, rheological and melting properties. *European Food Research and Technology*, 243(10), 1849-1860., Doi: 10.1007/s00217-017-2891-5 (Yayın No: 3697401)
 22. ŞİMŞEK ATILLA, ARTIK NEVZAT, KONAR NEVZAT (2017). Phenolic profile of meals obtained from defatted hazelnut (*Corylus avellana* L.) varieties. *International journal of life sciences biotechnology and pharma research*, 6(1), 7-12., Doi: 10.18178/ijlbpr.6.1.7-12 (Yayın No: 3697401)

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

3605314)

23. ARTIK NEVZAT,TOLUN AYSU,ALTINTAŞ ZEYNEP RUMEYSA (2016). Microencapsulation of grape polyphenols using maltodextrin and gum arabic as two alternative coating materials Development and characterization. *Journal of Biotechnology*, 22-33. (Yayın No: 3174968)
24. ARTIK NEVZAT,KONAR NEVZAT,ÖZKAN MUSTAFA MUHİP,ÇAKMAKÇI LÜTFÜ (2016). Aflatoxin and Genetically Modified Organisms Analysis in Turkish Corn Nevzat. *Food and Nutrition Sciences*, 7(229), 138-148. (Yayın No: 3145447)
25. HAYAOĞLU İBRAHİM,ÇELİK ŞERAFETTİN,ARTIK NEVZAT,ATASOY AHMET FERİT (2015). Engineering education and Current situation of Food Engineering Education in Turkey. International conference on Engineering Education and research, 136-138. (Yayın No: 3200863)
26. CEYHUN SEZGİN AYBUKE ELİF,ARTIK NEVZAT (2015). Toplu Tüketim Yerlerinde Gıda Güvenliği ve HACCP Uygulamaları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 56-62. (Yayın No: 2078907)
27. KONAR NEVZAT,POYRAZOĞLU ENDER SİNAN,ARTIK NEVZAT (2015). Influence of calcium fortification on physical and rheological properties of sucrose free prebiotic milk chocolates containing inulin and maltitol. *Journal of Food Science and Technology*, 52(4), 2033-2042., Doi: 10.1007/s13197-013-1229-y (Yayın No: 2078935)
28. Haspolat Kaya Iraz,KONAR NEVZAT,ARTIK NEVZAT (2014). Türkiye de Kentli Tüketicilerin Genetik Modifiye Organizma ve Gıdalara Yönelik Tutumları. *Tarım Bilimleri Dergisi*, 20, 71-82. (Yayın No: 2078815)
29. KONAR NEVZAT,Dalabasmaz Sevim,POYRAZOĞLU ENDER SİNAN,ARTIK NEVZAT,ÇOLAK AHMET (2014). The determination of the caffeic acid derivatives of Echinacea purpurea aerial parts under various extraction conditions by supercritical fluid extraction SFE. *The Journal of Supercritical Fluids*, 89, 128-136., Doi: 10.1016/j.supflu.2014.02.014 (Yayın No: 2077691)
30. KONAR NEVZAT,Haspolat Kaya Iraz,Dalabasmaz Sevim,POYRAZOĞLU ENDER SİNAN,ARTIK NEVZAT (2014). Street milk and urban consumers in Turkey a descriptive study. *Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit*, 9(1), 23-35., Doi: 10.1007/s00003-013-0854-8 (Yayın No: 2078983)
31. Haspolat Kaya Iraz,KONAR NEVZAT,POYRAZOĞLU ENDER SİNAN,ARTIK NEVZAT (2013). Genetik modifikasyon ve Türk tüketiciler kentli tüketicilerin genetik modifiye organizma ve gıdalara yönelik farkındalıkları. *Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 60, 213-220. (Yayın No: 2078758)
32. KONAR NEVZAT,Özhan Bilge,ARTIK NEVZAT,POYRAZOĞLU ENDER SİNAN (2013). Using polydextrose as a prebiotic substance in milk chocolate effects of process parameters on physical and rheological properties. *CyTA - Journal of Food*, 12(2), 150-159., Doi: 10.1080/19476337.2013.807437 (Yayın No: 2079010)
33. KONAR NEVZAT,Özhan Bilge,ARTIK NEVZAT,Dalabasmaz Sevim,POYRAZOĞLU ENDER SİNAN (2013). Rheological and physical properties of Inulin containing milk chocolate prepared at different process conditions. *CyTA - Journal of Food*, 12(1), 55-64., Doi: 10.1080/19476337.2013.793214 (Yayın No: 2078666)
34. KARACABEY ERKAN,Levent Bayındırlı,ARTIK NEVZAT,Mazza Guiseppe (2013). MODELING SOLID LIQUID EXTRACTION KINETICS OF TRANS RESVERATROL AND TRANS VINIFERIN FROM GRAPE CANE. *Journal of Food Process Engineering*, 36(1), 103-112., Doi: 10.1111/j.1745-4530.2011.00660.x (Yayın No: 2076319)
35. BAKKALBAŞI EMRE,Menteş Yılmaz Özay,YEMİŞ OKTAY,ARTIK NEVZAT (2013). Changes in the Phenolic Content and Free Radical scavenging Activity of Vacuum Packed Walnut Kernels during Storage. *Food Science and Technology Research*, 19(1), 105-112., Doi: 10.3136/fstr.19.105 (Yayın No: 2077499)
36. BALTACIOĞLU HANDE,ARTIK NEVZAT (2013). Study of postharvest changes in the chemical composition of persimmon by HPLC. *TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY*, 37, 568-574., Doi: 10.3906/tar-1210-21 (Yayın No: 2077446)
37. KONAR NEVZAT,Haspolat Iraz,POYRAZOĞLU ENDER SİNAN,DEMİR KÖKSAL,ARTIK NEVZAT (2012). A Review on Supercritical Fluid Extraction SFE of Lycopene from Tomato and Tomato Products. *Karaelmas Fen ve Mühendislik Dergisi*, 2(1), 69-75. (Yayın No: 2078616)
38. YEMİŞ OKTAY,BAKKALBAŞI EMRE,ARTIK NEVZAT (2012). Changes in pigment profile and surface colour of fig *Ficus carica* L during drying. *International Journal of Food Science & Technology*, 47(8), 1710-1719., Doi: 10.1111/j.1365-2621.2012.03025.x (Yayın No: 2078694)
39. KONAR NEVZAT,POYRAZOĞLU ENDER SİNAN,DEMİR KÖKSAL,ARTIK NEVZAT (2012). Effect of different sample preparation methods on isoflavone lignan coumestan and flavonoid contents of various vegetables determined by triple quadrupole LC MS MS. *Journal of Food Composition and Analysis*, 26(1-2), 26-35., Doi: 10.1016/j.jfca.2012.01.002 (Yayın No: 2076382)

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

40. BAKKALBAŞI EMRE,Menteş Yılmaz Özay,Javidipour Issa,ARTIK NEVZAT (2012). Effects of packaging materials storage conditions and variety on oxidative stability of shelled walnuts. *LWT - Food Science and Technology*, 46(1), 203-209., Doi: 10.1016/j.lwt.2011.10.006 (Yayın No: 2077576)
41. KONAR NEVZAT,POYRAZOĞLU ENDER SİNAN,DEMİR KÖKSAL,ARTIK NEVZAT (2012). Determination of conjugated and free isoflavones in some legumes by LC MS MS. *Journal of Food Composition and Analysis*, 25(2), 173-178., Doi: 10.1016/j.jfca.2011.11.004 (Yayın No: 2076226)
42. KARACABEY ERKAN,Mazza Guiseppe,Bayındırlı Levent,ARTIK NEVZAT (2012). Extraction of Bioactive Compounds from Milled Grape Canes *Vitis vinifera* Using a Pressurized Low Polarity Water Extractor. *Food and Bioprocess Technology*, 5(1), 359-371., Doi: 10.1007/s11947-009-0286-8 (Yayın No: 2077195)
43. Özen Gökhan,AKBULUT MEHMET,ARTIK NEVZAT (2011). STABILITY OF BLACK CARROT ANTHOCYANINS IN THE TURKISH DELIGHT LOKUM DURING STORAGE. *Journal of Food Process Engineering*, 34(4), 1282-1297., Doi: 10.1111/j.1745-4530.2009.00412.x (Yayın No: 2077633)
44. Aslanova Dildora,BAKKALBAŞI EMRE,ARTIK NEVZAT (2010). Effect of Storage on 5 Hydroxymethylfurfural HMF Formation and Color Change in Jams. *International Journal of Food Properties*, 13(4), 904-912., Doi: 10.1080/10942910902908896 (Yayın No: 2076742)
45. ARTIK NEVZAT,BAKKALBAŞI EMRE,Menteş Özay (2008). Food Ellagitannins Occurrence Effects of Processing and Storage. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 49(3), 283-298., Doi: 10.1080/10408390802064404 (Yayın No: 2076106)
46. KADAKAL ÇETİN,ARTIK NEVZAT (2008). Degradation kinetics of ergosterol in tomato paste serum. *European Food Research and Technology*, 227(3), 683-688., Doi: 10.1007/s00217-007-0772-z (Yayın No: 2077037)
47. YEMİŞ OKTAY,BAKKALBAŞI EMRE,ARTIK NEVZAT (2008). Antioxidative activities of grape *Vitis vinifera* seed extracts obtained from different varieties grown in Turkey. *International Journal of Food Science & Technology*, 43(1), 154-159., Doi: 10.1111/j.1365-2621.2006.01415.x (Yayın No: 2076166)
48. Koksal İlhami,ARTIK NEVZAT,ŞİMŞEK ATİLLA,GÜNEŞ NURDAN (2006). Nutrient composition of hazelnut *Corylus avellana* L varieties cultivated in Turkey. *Food Chemistry*, 99(3), 509-515., Doi: 10.1016/j.foodchem.2005.08.013 (Yayın No: 2076043)
49. BAKKALBAŞI EMRE,YEMİŞ OKTAY,Aslanova Dildora,ARTIK NEVZAT (2005). Major flavan 3 ol composition and antioxidant activity of seeds from different grape cultivars grown in Turkey. *European Food Research and Technology*, 221(6), 792-797., Doi: 10.1007/s00217-005-0050-x (Yayın No: 2076893)
50. POYRAZOĞLU ENDER SİNAN,YEMİŞ OKTAY,KADAKAL ÇETİN,ARTIK NEVZAT (2005). Determination of capsaicinoid profile of different chilli peppers grown in Turkey. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 85(9), 1435-1438., Doi: 10.1002/jsfa.2087 (Yayın No: 2077136)
51. KADAKAL ÇETİN,ARTIK NEVZAT (2004). A New Quality Parameter in Tomato and Tomato Products Ergosterol. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 44(5), 349-351., Doi: 10.1080/10408690490489233 (Yayın No: 2076352)
52. KADAKAL ÇETİN,TAĞI ŞEREF,ARTIK NEVZAT (2004). EFFECT OF TOMATO DECAY PROPORTION ON ERGOSTEROL LEVEL AND SOME TOMATO PULP PROPERTIES. *Journal of Food Quality*, 27(4), 255-263., Doi: 10.1111/j.1745-4557.2004.00631.x (Yayın No: 2076690)
53. KADAKAL ÇETİN,POYRAZOĞLU ENDER SİNAN,ARTIK NEVZAT,NAS SEBAHATTİN (2004). EFFECT OF ACTIVATED CHARCOAL ON WATER SOLUBLE VITAMIN CONTENT OF APPLE JUICE. *Journal of Food Quality*, 27(2), 171-180., Doi: 10.1111/j.1745-4557.2004.tb00647.x (Yayın No: 2077104)
54. ŞİMŞEK ATİLLA,ARTIK NEVZAT,BAŞPINAR ENSAR (2004). Detection of raisin concentrate Pekmez adulteration by regression analysis method. *Journal of Food Composition and Analysis*, 17(2), 155-163., Doi: 10.1016/S0889-1575(03)00105-4 (Yayın No: 2077001)
55. POYRAZOĞLU ENDER SİNAN,GÖKMEN VURAL,ARTIK NEVZAT (2002). Organic Acids and Phenolic Compounds in Pomegranates *Punica granatum* L Grown in Turkey. *Journal of Food Composition and Analysis*, 15(5), 567-575., Doi: 10.1006/jfca.2002.1071 (Yayın No: 2087882)
56. GÖKMEN VURAL,ARTIK NEVZAT,Acar Jale,Kahraman Nermin,POYRAZOĞLU ENDER SİNAN (2001). Effects of various clarification treatments on patulin phenolic compound and organic acid compositions of apple juice. *European Food Research and Technology*, 213(3), 194-199., Doi: 10.1007/s002170100354 (Yayın No: 2076625)
57. ARTIK NEVZAT,MURAKAMİ H (1998). Determination of Phenolic Compounds in Pomegranate Juice by Using HPLC. *FRUIT PROCESSING*, 12, 492-499. (Yayın No: 3842342)
58. GÖKTÜRK N,ARTIK NEVZAT,YAVAŞ İ,FİDAN Y (1997). Bazı Üzüm Çeşitleri ve Asma Anacı Yapraklarının Yaprak Konservesi Olarak Değerlendirilme Olanakları Üzerinde Bir Araştırma. *GIDA*, 22(1), 15-23. (Yayın No: 3842812)

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

59. CERTEL MUHARREM,ARTIK NEVZAT (1996). The conditions for carob (Ceratonia siliqua L.) extraction and the clarification of the extract.. FRUIT PROCESS, 12, 394 (Yayın No: 3842197)
60. CEMEROĞLU BEKİR,ARTIK NEVZAT (1990). Isıl İşlem ve Depolama Koşullarının Nar Antosiyaninleri Üzerine Etkisi. GIDA, 15(1), 13-19. (Yayın No: 3841970)
61. Mori Tomohiko,Mohri Machiko,ARTIK NEVZAT,Matsumura Yasuki (1988). RHEOLOGICAL PROPERTIES OF HEAT INDUCED GEL OF SOYBEAN US GLOBULIN UNDER HIGH IONIC STRENGTH. Journal of Texture Studies, 19(4), 361-371., Doi: 10.1111/j.1745-4603.1988.tb00407.x (Yayın No: 2076529)

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

1. CEYHUN SEZGİN AYBUKE ELİF,ARTIK NEVZAT (2020). Covid-19 interms of food safety and food security. FOOD SECURITY: NATIONAL AND GLOBAL DRIVERSII-INTERNATIONAL CONFERENCE (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:6825278)
2. ARTIK NEVZAT,CEYHUN SEZGİN AYBUKE ELİF (2020). Food safety andfood security in turkey and eu countries.. FOOD SECURITY: NATIONAL AND GLOBAL DRIVERSII-INTERNATIONAL CONFERENCE (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:6825177)
3. ÇOKSARI GÜLAY,DEDE SERCAN,ARTIK NEVZAT,ALTAY FİLİZ (2018). Effect of viscosity on electrospinnability of feed solutions containing PLGA. International Symposium on Food Rheology and Texture, 119 (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:4774852)
4. GÜÇER YALÇIN,POYRAZOĞLU ENDER SİNAN,ARTIK NEVZAT (2018). GC/MS determination of volatile aromatic compounds of Kalecik Karasi must produced by cold maceration. International Scientific Conference "Food Sciences, Techniques and Technologies - 2018", 1(Food Science and Technonlogy), 10-10. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4496901)
5. ARTIK NEVZAT (2018). GIDALARDA TAKLİT VE TAĞŞIŞ. International Eurasian Congress on "Natural Nutrition and Healthy Life 2018, 398-405. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4618406)
6. ARTIK NEVZAT,ALTUNTAŞ ZEYNEP,TOLON AYSU (2018). The storage stability of polyphenols microencapulated by spray drying using diffrent combinations of coating materials. BioavalibilityBioequivalance:BA/BE studies Summit, 6 (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4618526)
7. KARAMAN MEHMET RÜŞTÜ,ARTIK NEVZAT,KÜÇÜKERSAN MEHMET KEMAL,halıcı zekeriya,ÇELİK MURAT (2018). A Valuable Bee Product For Apitherapy:Bee Bread (Perga). International Eurasian Congress on Natural Nutrition Healthy Life (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4687210)
8. TOKER ÖMER SAİD,KONAR NEVZAT,OBA İLTER ŞİRİN,PALABIYIK İBRAHİM,SAĞDIÇ OSMAN,ARTIK NEVZAT (2018). Alternative tempering in sugar free milk chocolate Technology:Effects on sensorial micrustructure and various Physical properties. International Eurasian Congress Natural Nutrition and healthy life 2018, 1, 12391247-1134. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4619875)
9. KARAMAN MEHMET RÜŞTÜ,ARTIK NEVZAT,KÜÇÜKERSAN MEHMET KEMAL,ATİK İLKER (2018). Arı Ürünleri Bileşimlerindeki Biyoaktif Etken Maddelerin Optimize Edilmesi ve Apiterapide Kullanım Potansiyeli. Doğal'2018, Uluslararası Avrasya Doğal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Zirvesi (/Sözlü Sunum)(Yayın No:4414687)
10. TOKER ÖMER SAİD,KONAR NEVZAT,OBA İLTER ŞİRİN,PALABIYIK İBRAHİM,SAĞDIÇ OSMAN,ARTIK NEVZAT (2018). Alternative Tempering in Sugar-Free Milk Chocolate Technology: Effects on Sensorial, Micro-Structure and Vairous Physcial Properties. International Eurasian Congress on Natural Nutrition Healthy Life (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4607099)
11. KARAMAN MEHMET RÜŞTÜ,ARTIK NEVZAT,KÜÇÜK ERSAN KEMAL,HALICI ZEKAI,ÇELİK MURAT (2018). Avaluable bee products for apiterapy bee bread(perga). International Eurasian Congress Natural Nutrition and healthy life 2018, 1010-1014. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4619753)
12. ARTIK NEVZAT (2018). COĞRAFİ İŞARET ÖRNEKLERİ. International Eurasian Congress Natural Nutrition and healthy life 2018, 1, 1124-1131. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4619813)
13. bacı merve gözde,GÜNEŞ ERDOĞAN,ARTIK NEVZAT (2018). Türkiye'de Coğrafi İşaretlerin Gelişimi, Sorunlar ve Öneriler. International Eurasian Congress on Natural Nutrition Healthy Life (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4531474)
14. TOKER ÖMER SAİD,KONAR NEVZAT,OBA İLTER ŞİRİN,PALABIYIK İBRAHİM,SAĞDIÇ OSMAN,ARTIK NEVZAT (2018). Alternative Tempering in Sugar-Free Milk Chocolate Technology: Effects on Sensorial, Micro-Structure and Various Physcial Properties.. International Eurasian Congress on Natural Nutrition Healthy Life, 1239-1247. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:5349884)

15. KARAMAN MEHMET RÜŞTÜ,ARTIK NEVZAT,KÜÇÜK ERSAN KEMAL,HALICI ZEKAİ,ÇELİK MURAT (2018). TÜRKİYEDE DOĞAL BALLI BİTKİLER FLORASI ve POLEN-BAL POTANSİYELİ ETKİLERİ. International Eurasian Congress Natural Nutrition and healthy life 2018, 1, 1113-1117. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4619800)
16. KÜÇÜKERSAN MEHMET KEMAL,KARAMAN MEHMET RÜŞTÜ,ARTIK NEVZAT,HALICI ZEKAİ,ÇELİK MURAT (2018). Türkiye'xxde doğal ballı bitkiler florası ve polen-bal potansiyeli ilişkileri. International Eurasian congress on natural nutrition and healthy life 2018, 1208 (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4630329)
17. KÜÇÜKERSAN MEHMET KEMAL,KARAMAN MEHMET RÜŞTÜ,ARTIK NEVZAT,HALICI ZEKAİ,ÇELİK MURAT (2018). A valuable bee product for apitherapy: Bee bread (perga). International Eurasian congress on natural nutrition and healthy life 2018, 1208 (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4630184)
18. KÜÇÜKERSAN MEHMET KEMAL,ARTIK NEVZAT,KARAMAN MEHMET RÜŞTÜ (2018). Arıcılıkta doğru beslenmenin önemi ve arı besinleri. International Eurasian congress on natural nutrition and healthy life 2018, 1208 (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4627697)
19. ŞİRELİ TANSEL,ARTIK NEVZAT,FİLAZİ AYHAN,YURDAGÖK BEGÜM (2018). Hazards in honey and other bee products. NATURAL EURASIAN CONGRESS ON NATURAL NUTRITION AND HEALTHY LIFE 2018, 1, 988-1012. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4619630)
20. BACI MERVE GÖZDE,GÜNEŞ ERDOĞAN,ARTIK NEVZAT (2018). TÜRKİYE COĞRAFI İŞARETLERİN GELİŞİMİ,SORUNLAR VE ÖNERİŞLER. International Eurasian Congress Natural Nutrition and healthy life 2018, 1, 1132-1134. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4619838)
21. KARAMAN MEHMET RÜŞTÜ,ARTIK NEVZAT,KÜÇÜK ERSAN KEMAL (2018). ARICILIKTA DOĞRU BESLENMENİN ÖNEMİ VE ARI BESİNLERİ. International Eurasian Congress Natural Nutrition and healthy life 2018, 1, 1010-1014. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4619779)
22. GÜÇER YALÇIN,POYRAZOĞLU ENDER SİNAN,ARTIK NEVZAT (2018). Determination Method of Volatile Aromatic Compounds of Grape Must by SPME/GC-MS. The 2nd International Congress on Advances in Bioscience and Biotechnology (ICABB), 1(1), 11-11. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4496933)
23. FİLAZİ AYHAN,YURDAKÖK DİKMEN BEGÜM,ŞİRELİ UFUK TANSEL,ARTIK NEVZAT (2018). Bal ve Diğer Arı Ürünlerinde Kalıntı ve Kontaminantlar. 6.Gıda Güvenliği Kongresi (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:4264268)
24. FİLAZİ AYHAN,YURDAKÖK DİKMEN BEGÜM,ŞİRELİ UFUK TANSEL,ARTIK NEVZAT (2018). Mikotoksinlerin gıda ve yemlerde birlikte bulunuşu ve kombine toksikolojik etkilerinin değerlendirilmesi. 6.Gıda Güvenliği Kongresi (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:4264269)
25. KÜÇÜKERSAN MEHMET KEMAL,KARAMAN MEHMET RÜŞTÜ,ARTIK NEVZAT,HALICI ZEKAİ,ÇELİK MURAT (2017). Türkiye'de Doğal Ballı Bitkiler Florası ve Polen-Bal Potansiyeli İlişkileri. 1. Ulusal Apiterapi Kongresi (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3860488)
26. KARAMAN MEHMET RÜŞTÜ,ARTIK NEVZAT,KÜÇÜKERSAN MEHMET KEMAL,halıcı zekeriya,ÇELİK MURAT (2017). Türkiye'de Doğal Ballı Bitkiler Florası ve Polen-Bal Potansiyeli İlişkileri. APIKON-2017 - TÜRK UKRAYNA APİTERAPİ ZİRVESİ 'xx2017 (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:3941790)
27. KÜÇÜKERSAN MEHMET KEMAL,KARAMAN MEHMET RÜŞTÜ,ARTIK NEVZAT,HALICI ZEKAİ,ÇELİK MURAT (2017). Apiterapi İçin Değerli Bir Arı Ürünü: Perga (Arı Ekmeği). 1. Uluslararası katılımlı Apiterapi KONGRESİ (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3860507)
28. KARAMAN MEHMET RÜŞTÜ,ARTIK NEVZAT,KÜÇÜKERSAN MEHMET KEMAL,halıcı zekeriya,ÇELİK MURAT (2017). Apiterapi İçin Değerli Bir Arı Ürünü: Perga (Arı Ekmeği). APIKON'xx2017 - TÜRK UKRAYNA APİTERAPİ ZİRVESİ (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:3941849)
29. ARTIK NEVZAT,POYRAZOĞLU ENDER SİNAN,KONAR NEVZAT,BİNGÖL MEHMET (2017). Damacana sularında bisfenol A migrasyonuna çeşitli faktörlerin etkileri. 10.GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ, 46-46., Doi: KİTAP SERİ 36 (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3880774)
30. SOLAK ALİ OSMAN,ARTIK NEVZAT,KONAR NEVZAT,ÇOKSARI GÜLAY,SEVEROĞLU ZEKİ,İMANBERDİYEVA NAZGUL (2017). Research on The Compound of Kyrgyzstan Honeys. The Eurasian Agriculture and Naturel Sciences Congress (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:5345777)
31. SOLAK ALİ OSMAN,ARTIK NEVZAT,KONAR NEVZAT,ÇOKSARI GÜLAY,SEVEROĞLU ZEKİ,İMANBERDİYEVA NAZGÜL (2017). Research on The Compound of Kyrgyzstan Honeys. The Eurasian Agriculture and Natural Sciences Congress (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3763411)
32. ARTIK NEVZAT,ŞİRELİ UFUK TANSEL,KONAR NEVZAT,YARANGUMELİ KIVANÇ (2017). The Presence of Some Mycotoxins in Corn Growth in Turkey. 2017 HKCBEEES KUALA LUMPUR CONFERENCE (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3760407)
33. ARTIK NEVZAT,ŞİRELİ UFUK TANSEL,KONAR NEVZAT,Yarangümelî Kivanç (2017). The Presence of Some Mycotoxins in Corn Grown in Turkey. 8th International Conference on Food Engineering and Biotechnology (ICFEB 2017) (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3763362)

34. ŞİMŞEK ATİLLA,ARTIK NEVZAT,KONAR NEVZAT (2017). Phenolic profile of meals obtained from defatted hazelnut (*Corylus avellana* L.) varieties. 8th International Conference on Food Engineering and Biotechnology (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4399155)
35. ŞİMŞEK ATİLLA,ARTIK NEVZAT,KONAR NEVZAT (2017). Phenolic profile of meals obtained from defatted hazelnut (*Corylus avellana* L.) varieties. 8th International Conference on Food Engineering and Biotechnology (ICFEB 2017) (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3763062)
36. ARTIK NEVZAT,KARAMAN MEHMET RÜŞTÜ,KÜÇÜKERSAN MEHMET KEMAL (2016). Perga bee Bread Composition and Health Effect. ITWCCST2016 (/)(Yayın No:3201461)
37. KASNAK CEMAL,ARTIK NEVZAT (2016). Change of Starch Sucrose and Reducing SugarIn Potato During Storage. 16 th International Nutrition &Diagnostics Conference (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:3284940)
38. TOLUN AYSU,ALTINTAŞ ZEYNEP RUMEYSA,ARTIK NEVZAT (2016). Grape pomace phenolics Microencapsülasyon and potential ingredient for functional foods. 11 th Global Food & Beverages (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3198787)
39. OBA ŞİRİN,KONAR NEVZAT,GÖKTAŞ HAMZA,ARTIK NEVZAT,TOKER ÖMER SAİT (2016). Production of Sugar free Milk Chocolate using V Seed Crystals. 15 th INTERNATIONAL CEREAL CONGRESS (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3292929)
40. ARTIK NEVZAT (2016). Recent Developments in Chocolate Science and Technology. 15 th INTERNATIONAL CREAL and BREAD CONGRESS (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3292678)
41. ARTIK NEVZAT,KONAR NEVZAT (2016). Recent Developments in Chocolate Science and Technology. 15th International Cereal and Bread Congress (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3277169)
42. OBA ŞİRİN,Göktaş Hamza,TOKER ÖMER SAİD,KONAR NEVZAT,SAĞDIÇ OSMAN,ARTIK NEVZAT (2016). Production of Sugar free Milk Chocolate using V Seed Crystals. 15th International Cereal and Bread Congress (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3277290)
43. TOKER ÖMER SAİD,OBA ŞİRİN,KONAR NEVZAT,Genç Polat Derya,SAĞDIÇ OSMAN,ARTIK NEVZAT (2016). Functional Chocolate and Chocolate Products Reality or Fiction. 15th International Cereal and Bread Congress (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3277222)
44. ARTIK NEVZAT (2016). Gıdalarda Taklit ve Tağşiş. Türkiye Doğal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Kongresi' 2016 (/)(Yayın No:3233698)
45. ŞİRELİ UFUK TANSEL,ARTIK NEVZAT,GÜNEŞ ERDOĞAN,TÜRKYILMAZ MELTEM (2016). Gıda İsrafi Açlık Sorunu ve Sürdürülebilir Gıda Projeksiyonları. 'Türkiye Doğal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Kongresi' 2016 (/)(Yayın No:3233989)
46. KONAR NEVZAT,Dalabasmaz Sevim,POYRAZOĞLU ENDER SİNAN,ARTIK NEVZAT,ÇOLAK AHMET (2016). The determination of the antioxidant activity of Echinacea purpurea aerial parts under various extraction conditions by supercritical fluid extraction SFE. 2nd Food Structure and Functionality Forum Symposium - From Molecules to Functionality (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:3277127)
47. ARTIK NEVZAT,KONAR NEVZAT,POYRAZOĞLU ENDER,GENÇ POLAT DERYA,SAĞDIÇ OSMAN,ÖZHAN BİLGE (2016). Using some hydrocolloidss in milk chocolate as prebotic agent Interaction conditions by supercritical fluid extraction SPE. 2 nd Food Structure and Functionally (/Sözlü Sunum)(Yayın No:3293413)
48. KONAR NEVZAT,TOKER ÖMER SAİD,Özhan Bilge,POYRAZOĞLU ENDER SİNAN,Genç Polat Derya,ARTIK NEVZAT,SAĞDIÇ OSMAN (2016). Using Some Hydrocolloids in Milk Chocolate as Prebiotic Agent Interaction Between Process Conditions and Rheological Parameters 2nd Food Structure and Functionality Forum. 2nd Food Structure and Functionality Forum Symposium - From Molecules to Functionality (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:3277089)
49. KONAR NEVZAT,ARTIK NEVZAT,poyrazoğlu ENDER,DALABASMAZ SEVİM,ÇOLAK AHMET (2016). The determination of the antioxidant activity of Echinaceae purpurea aerial parts under various extraction conditions by SFE. 2 nd Food Structure and Functionally Forum Symposium (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3293719)
50. HAYAOĞLU İBRAHİM,ÇELİK ŞERAFETTİN,ARTIK NEVZAT,ATASOY AHMET FERİT (2015). ENGINEERING EDUCATION AND CURRENT SITUATION OF FOEDUCATION IN TURKEYD ENGINEERING. FICEER (Özet Bildiri/)(Yayın No:3200847)
51. KONAR NEVZAT,Özhan Bilge,TOKER ÖMER SAİD,SAĞDIÇ OSMAN,POYRAZOĞLU ENDER SİNAN,ARTIK NEVZAT (2015). Using Inulin to Develop Prebiotic Milk Chocolate Stability Under Various Process Conditions. International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics (IPC 2015) (Özet Bildiri/)(Yayın No:2079915)
52. Haspolat Kaya Iraz,Temel Ozat Eylem,POYRAZOĞLU ENDER SİNAN,ARTIK NEVZAT (2015). Turkish Consumers Attitudes and Awareness Toward Novel Biotechnological Foods. 12th Asian Congress of Nutrition (Özet Bildiri/)(Yayın No:2079784)

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C1. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar:

1. Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı (2021)., ARTIK NEVZAT, ŞANLIER NEVİN, Ceyhun Sezgin Aybuke, Detay Yayıncılık, Basım sayısı:3, Sayfa Sayısı 539, ISBN:978-605-9440-88-2, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 7500401)
2. Şap Hakkında Bilmeni Gerekenler (2019)., ŞİRELİ UFUK TANSEL,ARTIK NEVZAT,İPLİKÇİOĞLU ÇİL GÜZİN, Elma Teknik Basım Matbaacılık, Basım sayısı:1, ISBN:978-605-136-429-2, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 5925555)
3. Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı (2019)., ARTIK NEVZAT,ŞANLIER NEVİN,CEYHUN SEZGİN AYBUKE ELİF, Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., Basım sayısı:2, Sayfa Sayısı 544, ISBN:978-605-9940-88-2, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 4839501)
4. Şarbon Hakkında Bilmeniz Gerekenler (2019)., ŞİRELİ UFUK TANSEL,ARTIK NEVZAT, Elma Teknik Basım Matbaacılık, Basım sayısı:1, ISBN:978-605-136-428-5, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 5925430)
5. Gıda Kontrolü ve Mevzuatı (2019)., ARTIK NEVZAT,ŞANLIER NEVİN,CEYHUN SEZGİN AYBUKE ELİF, Vize Basın Yayın, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 373, ISBN:978-605-9278-73-7, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 5774524)
6. Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı (2017)., ARTIK NEVZAT,ŞANLIER NEVİN,CEYHUN SEZGİN AYBUKE ELİF, Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şt, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 290, ISBN:978-605-9440-88-2, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 3564998)
7. GIDALARDA BULUNAN FENOLİK BİLEŞİKLER VE SAĞLIK AÇISINDAN ÖNEMLERİ (2016)., ARTIK NEVZAT,ANLI RAHMİ ERTAN,KONAR NEVZAT,VURAL NİLÜFER, SİDAS , Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 107, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 3200820)
8. 2015 DÜNYA SÜT ZİRVESİ RAPORU (2016)., ARTIK NEVZAT,MERT İSMAİL,YETİŞEMEYEN ATILA,DELLAL GÜRSEL,ŞİRELİ UFUK TANSEL,GÜNEŞ ERDOĞAN, comart, Editör:NEVZAT ARTIK, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 171, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 3175070)
9. SÜT TERİMLERİ SÖZLÜĞÜ (2016)., MERT İSMAİL,YETİŞEMİYEN ATILA,ARTIK NEVZAT,İLBEĞİ İBRAHİM, COMART, Editör:İ, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 295, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 3198457)

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C2. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplardaki bölümler:

1. Coğrafi İşaretli ürünler, Bölüm adı:(Coğrafi işaretleme ve gastronomi turizm ilişkisi) (2021)., Ceyhun Sezgin Aybuke, ARTIK NEVZAT, Arkadaş Basım San. Ltd.Şti., Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 4, ISBN:978-605-137-815-2, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 7500552)
2. Taze Kesilmiş Ürünler Teknolojisi, Bölüm adı:(Taze Kesilmiş Ürünlerde Antioksidanlar) (2021)., AKAN SELEN, ARTIK NEVZAT, DURMAZ NUR EFŞAN, Palme Yayınevi, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 24, ISBN:978-605-282-644-7, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 7500446)
3. Coğrafi İşaretli Ürünler, Bölüm adı:(Coğrafi İşaretlemenin Kalkınmada Etkisi) (2021)., GÜNEŞ ERDOĞAN, ARTIK NEVZAT, Arkadaş Basım San. Ltd.Şti., Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 7, ISBN:978-605-137-815-2, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 7500608)
4. Coğrafi İşaretli Ürünler, Bölüm adı:(Coğrafi işaretli ürünler ve turizm) (2021)., Sezgin Aybuke, ARTIK NEVZAT, Arkadaş Basım San. Ltd.Şti., Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 3, ISBN:978-605-137-815-2, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 7500590)
5. Coğrafi İşaretli Ürünler, Bölüm adı:(Denetim) (2021)., Yılmazbilen Merve Medine, ARTIK NEVZAT, Arkadaş Basım San. Ltd.Şti., Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 9, ISBN:978-605-137-815-2, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 7500519)
6. Coğrafi İşaretli Ürünler, Bölüm adı:(Yönetici Özeti) (2021)., ARTIK NEVZAT, Arkadaş Basım San. Ltd.Şti., Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 5, ISBN:978-605-137-815-2, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 7500486)
7. Gıda, Beslenme ve Kanser İlişkisi, Bölüm adı:(Şeker ve Kanser İlişkisi) (2019)., ARTIK NEVZAT,ŞİRELİ UFUK TANSEL, Türkiye Klinikleri, Basım sayısı:1, ISBN:978-605-7650-99-3, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 5927705)
8. TURKISH HAZELNUT CULTIVARS, Bölüm adı:(CHEMICAL COMPOSITIONS OF TURKISH HAZELNUT CULTIVARS(35-58)) (2018)., ARTIK NEVZAT, DEĞİRMEN REKLAM TANITIM, Editör:İLHAMİ KÖKSAL, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 182, ISBN:978-975-8991-37-2, İngilizce(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 4616620)
9. TÜRK FINDIK ÇEŞİTLERİ, Bölüm adı:(FINDIK ÇEŞİTLERİNİN KİMYASAL BİLEŞİMİ (SAYFA 35-58)) (2018)., ARTIK NEVZAT, DEĞİRMEN REKLAM TANITIM, Editör:İLHAMİ KÖKSAL, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 182, ISBN:978-975-8991-37-2, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 4616595)

10. ZEYTİN, Bölüm adı:(ZEYTİN MEYVESİNDE VE ZEYTİN YAĞINDA KİMYASAL VE BİYOAKTİF BİLEŞENLER) (2016)., TOKUŞOĞLU ÖZLEM,ARTIK NEVZAT, SİDAS, Editör:ÖZLEM TOKUŞOĞLU, Basım sayısı:2, Sayfa Sayısı 464, ISBN:978-9944-5660-4-9, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 3179104)
11. EKMEK, Bölüm adı:(EKMEKTE TUZUN AZALTILMASI vE TUZUN EKMEKTEKİ FONKSİYONU) (2016)., ARTIK NEVZAT, ARTER DİJİTAL LTD STİ, Editör:ALİ İLKBAHAR HAMİT KÖKSEL, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 188, ISBN:978-605-9347-17-4, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 3182560)
12. EKMEK, Bölüm adı:(EKMEK İSRAFI ve ÖNLEME ÇARELERİ) (2016)., ARTIK NEVZAT,ŞİRELİ UFUK TANSEL,TÜRKYILMAZ MELTEM, ARTER DİJİTAL, Editör:ALİ İLKBAHAR HAMİT KÖKSEL, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 188, ISBN:978-605-9347-17-4, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 3182453)
13. EKMEK, Bölüm adı:(GIDA İSRAFI,AÇLIK SORUNU VE SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA PROJEKSİYONLARI) (2016)., ARTIK NEVZAT,ŞİRELİ UFUK TANSEL,TÜRKYILMAZ MELTEM, ARTER DİJİTAL, Editör:ALİ İLKBAHAR HAMİT KÖKSEL, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 188, ISBN:978-605-9347-17-4, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 3182716)
14. ZEYTİN, Bölüm adı:(ZEYTİN MEYVESİ HAKKINDA) (2016)., ARTIK NEVZAT,TOKUŞOĞLU ÖZLEM, SİDAS, Editör:ÖZLEM TOKUŞOĞLU, Basım sayısı:2, Sayfa Sayısı 464, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 3182196)
15. Gıda Bilim ve Teknolojisi, Bölüm adı:(Et ve Et Ürünleri İşleme Teknolojisi) (2016)., ARTIK NEVZAT,KONAR NEVZAT,POYRAZOĞLU ENDER SİNAN, Anadolu Üniversitesi Basımevi, Editör:Poyrazoğlu, Ender Sinan, Türkçe(Ders Kitabı), (Yayın No: 2079355)
16. Her Yönüyle Gıda, Bölüm adı:(Türk Gıda Mevzuatı ve Denetimi) (2015)., ARTIK NEVZAT,POYRAZOĞLU ENDER SİNAN,KONAR NEVZAT, Sidas Medya, Editör:Cosansu, Serap; Durlu Özkaya, Serap; Ayhan, Kamuran, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 2079108)
17. Kakao Çikolata ve Çikolatalı Ürünler Bilim ve Teknolojisi, Bölüm adı:(Kakao İşleme Teknolojisi ve Endüstriyel Kakao Üretimi) (2015)., TOKUŞOĞLU ÖZLEM,ARTIK NEVZAT, Sidas Medya, Editör:Tokuşoğlu, Özlem, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 2079501)
18. Gıda Bilim ve Teknolojisi, Bölüm adı:(Gıda Kalite Kontrolü) (2015)., ARTIK NEVZAT,KONAR NEVZAT,POYRAZOĞLU ENDER SİNAN, Anadolu Üniversitesi Basımevi, Editör:Poyrazoğlu, Ender Sinan, Türkçe(Ders Kitabı), (Yayın No: 2079174)
19. Gıda Bilim ve Teknolojisi, Bölüm adı:(Süt ve Süt Ürünleri İşleme Teknolojisi) (2015)., ARTIK NEVZAT,KONAR NEVZAT,POYRAZOĞLU ENDER SİNAN, Anadolu Üniversitesi Basımevi, Editör:Poyrazoğlu, Ender Sinan, Türkçe(Ders Kitabı), (Yayın No: 2079390)
20. Gıda Bilim ve Teknolojisi, Bölüm adı:(Gıda Muhafaza Teknikleri) (2015)., ARTIK NEVZAT,KONAR NEVZAT,POYRAZOĞLU ENDER SİNAN, Anadolu Üniversitesi Basımevi, Editör:Poyrazoğlu, Ender Sinan, Türkçe(Ders Kitabı), (Yayın No: 2079211)
21. Gıda Bilim ve Teknolojisi, Bölüm adı:(Tahıl İşleme Teknolojisi) (2015)., ARTIK NEVZAT,KONAR NEVZAT,POYRAZOĞLU ENDER SİNAN, Anadolu Üniversitesi Basımevi, Editör:Poyrazoğlu, Ender Sinan, Türkçe(Ders Kitabı), (Yayın No: 2079278)
22. Gıda Bilim ve Teknolojisi, Bölüm adı:(Meyve Sebze İşleme Teknolojisi) (2015)., ARTIK NEVZAT,KONAR NEVZAT,POYRAZOĞLU ENDER SİNAN, Anadolu Üniversitesi Basımevi, Editör:Poyrazoğlu, Ender Sinan, Türkçe(Ders Kitabı), (Yayın No: 2079319)
23. Gıda Bilim ve Teknolojisi, Bölüm adı:(Gıdaların Kimyasal Bileşimi) (2015)., ARTIK NEVZAT,KONAR NEVZAT,POYRAZOĞLU ENDER SİNAN, Anadolu Üniversitesi Basımevi, Editör:Poyrazoğlu, Ender Sinan, Türkçe(Ders Kitabı), (Yayın No: 2079142)
24. Gıda Bilim ve Teknolojisi, Bölüm adı:(Çay İşleme Teknolojisi) (2015)., ARTIK NEVZAT,KONAR NEVZAT,POYRAZOĞLU ENDER SİNAN, Anadolu Üniversitesi Basımevi, Editör:Poyrazoğlu, Ender Sinan, Türkçe(Ders Kitabı), (Yayın No: 2079257)
25. Gıda Bilim ve Teknolojisi, Bölüm adı:(Bitkisel Yağ Üretim Teknolojisi) (2015)., ARTIK NEVZAT,KONAR NEVZAT,POYRAZOĞLU ENDER SİNAN, Anadolu Üniversitesi Basımevi, Editör:Poyrazoğlu, Ender Sinan, Türkçe(Ders Kitabı), (Yayın No: 2079420)

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

1. ARTIK NEVZAT, BEYKAYA MEHMET (2021). Apiterapi Ürünlerinde Gıda Güvenliği. Türkiye Klinikleri Tıp Bilimleri Dergisi (Kontrol No: 7500303)
2. BEYKAYA MEHMET, DURMAZ NUR EFŞAN, ARTIK NEVZAT (2021). Apiterapide Kullanılan Arı Ürünlerinin Bileşimi. Türkiye Klinikleri Tıp Bilimleri Dergisi (Kontrol No: 7500328)
3. ARTIK NEVZAT,KARAMAN MEHMET RÜŞTÜ (2019). DETERMINATION OF ENERGY VALUES OF BEE PRODUCTS MIXED WITH HERBAL SOURCES AS A PERFORMANCE-ENHANCING ENERGY SOURCE FOR SPORTSMEN. Sportif Bakış: Spor ve Eğitim Bilimleri Dergisi, 6 (Kontrol No: 5760053)
4. KASNAK CEMAL,ARTIK NEVZAT (2018). Change in Some Nutritional Value of Potato Under Different Storage Conditions. Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 22,

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

330-338., Doi: 10.19113/sdufbed.37514 (Kontrol No: 4373707)

5. ARTIK NEVZAT,ŞİRELİ UFUK TANSEL (2018). SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE BİLGİ KİRLİLİĞİ VE BİLİMSEL GERÇEKLER. GIDA TÜRK(24), 62-64., Doi: YOK (Kontrol No: 4618121)
6. KÜÇÜKERSAN MEHMET KEMAL,ARTIK NEVZAT,KARAMAN MEHMET RÜŞTÜ,HALICI ZEKAİ,ÇELİK MURAT (2017). Sağlıklı Beslenme ve Apiterapi İçin Değerli Bir Arı Ürünü: Perga (Bee Bread). Gıda 2000 Gıda Teknoloji ve Tarım Dergisi (Kontrol No: 3860443)
7. KARAMAN MEHMET RÜŞTÜ,ARTIK NEVZAT,KÜÇÜKERSAN MEHMET KEMAL,halıcı zekeriya,ÇELİK MURAT (2017). Sağlıklı Beslenme ve Apiterapi İçin Değerli Bir Arı Ürünü: Perga (Bee Bread). Gıda 2000 (Kontrol No: 3973561)
8. ARTIK NEVZAT (2017). Türk gıda kodeksi,gıda etiketleme ve tüketicileri bilgilendirme yönetmeliği kılavuzu ve tüketicileri ilgilendiren hususlar. TÜRK BİLİM, 229-256. (Kontrol No: 3863693)
9. ARTIK NEVZAT,MERT İSMAİL (2017). İÇME SÜTÜ,YOĞURT VE AYRANDA YAĞ VE PROTEİN DÜZEYİ NE OLMALIDIR.. DAMIZLIK SIĞIR YETİŞTİRİCİLERİ DERGİSİ, 32-36. (Kontrol No: 3863284)

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

1. ARTIK NEVZAT (2016). Küllemenin Fındık Kalitesine Etkisi. Fındıkta külleme çalışmayı (/)(Yayın No:3233298)

Editörlük

1. GIDA (AHCI), Dergi, NOBEL KİTAP EVİ
2. GIDA (AHCI), Dergi, Yayın Kurulu Üyeliği, Gıda Teknolojisi Derneği
3. GIDA (AHCI), Dergi, Yayın Kurulu Üyeliği, Gıda Teknolojisi Derneği
4. Proceedings Book of International Eurasian Congress on Natural Nutrition Healthy Life, Kitap, Editör, ankara üniversitesi gıda güvenliği enstitüsü
5. International Eurasian Congress on 'Natural Nutrition and Healthy Life 2018, Kitap, Editör, PELİN Ofset Press

Üniversite Dışı Deneyim

2017	USK YÖNETİM KURULU ÜYESİ MUHASİP ÜYE	USK 12 ARALIK 2017, ÜLKEMİZİN SÜT SEKTÖRÜ İLE İLGİLİ KARARLARI ALIP SEKTÖRE KATKI SAĞLAMAK, (Kamu)
2014-2016	ANKARA KUZEY SINAV KOORDİNATÖRÜ	ÖSYM ANKARA, ANKARA KUZEY SINAV KOORDİNATÖRLÜĞÜNDE TÜM YIL BOYUNCA SINAVLARI KOORDİNE ETMEK, (Kamu)
2010-	Gıda ve İçecek Meclisi Bilimsel Danışmanı	Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB), , (Diğer)
2010-	İnşaat Sağlık Kültür Spor Dairesi İhale Komisyon Başkanı	Ankara Üniversitesi, , (Diğer)
2009-	National Committee Secretary of Turkey	International Dairy Federation (IDF), , (Diğer)
2005-2008	Reklam Kurulu Üyesi	Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü, , (Diğer)
2005-2008	Ulusal Gıda Kodeks Komisyonu	Tarım ve Köyışleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü, , (Diğer)
2004-2008	Gıda Güvenliği ve Denetim Sisteminin AB'ye Uyumlaştırılması Projesi Lideri	Tarım ve Köyışleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü, , (Diğer)

2003-2008	TSE Mamul Gıdalar Grubu Başkanlığı	Sanayi ve Ticaret Bakanlığı , , (Diğer)
1999-	ISO TC 34/Sc 11 Taze ve Dondurulmuş Meyve Komitesi Başkanı	International Standarts Organization (ISO), , (Diğer)
1996-2002	Döner Sermaye İşletme Müdürü	Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi, , (Diğer)
1994-1996	Yönetim Kurulu Üyesi	Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, , (Diğer)
1993-2003	TSE Mamul Gıdalar Grubu Üyesi	Sanayi ve Ticaret Bakanlığı , , (Diğer)
1993-	Yönetim Kurulu Üyesi	Ankara Üniversitesi Spor Kulübü, , (Diğer)
1987-1996	Gıda İşletmeleri Sorumlusu	Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi, , (Diğer)
1985-	İnşaat İhale Komisyon Başkanı	Ankara Üniversitesi, , (Diğer)
