

## Lect. NURULLAH ZEKERİYA AKAR

### Personal Information

**Email:** nzakar@gelisim.edu.tr

**Web:** <https://avesis.gelisim.edu.tr/nzakar>

### International Researcher IDs

ScholarID: ehM0ouQAAAAJ

ORCID: 0000-0003-2485-2382

Yoksis Researcher ID: 328117

### Education Information

Doctorate, Istanbul Technical University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 2020 - Continues

Postgraduate, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Turkey 2017 - 2020

Undergraduate, Erciyes University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2011 - 2016

### Dissertations

Postgraduate, Ulusal ile yerelde üretilen ve Erzurum piyasasında tüketime sunulan dondurmaların bazı fizikokimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 2020

### Academic Titles / Tasks

Lecturer, Istanbul Gelisim University, ISTANBUL GELISIM VOCATIONAL SCHOOL, Gıda İşleme Bölümü, 2020 - Continues

### Academic and Administrative Experience

Assistant Manager of Research and Application Center, Istanbul Gelisim University, ISTANBUL GELISIM VOCATIONAL SCHOOL, FOOD TECHNOLOGY, 2024 - Continues

Rectorate Commissioner, Istanbul Gelisim University, ISTANBUL GELISIM VOCATIONAL SCHOOL, FOOD TECHNOLOGY, 2023 - Continues

Staj Koordinatörü, Istanbul Gelisim University, ISTANBUL GELISIM VOCATIONAL SCHOOL, FOOD TECHNOLOGY, 2022 - Continues

Erasmus Program Institutional Coordinator, Istanbul Gelisim University, ISTANBUL GELISIM VOCATIONAL SCHOOL, FOOD TECHNOLOGY, 2022 - Continues

### Courses

Meyve ve Sebze Ürünler Teknolojisi, Associate Degree, 2023 - 2024

GIDA İŞLEME İLKELERİ, Associate Degree, 2020 - 2021

GIDA ANALİZLERİ, Associate Degree, 2020 - 2021

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ, Associate Degree, 2020 - 2021

ÖZEL GIDALAR, Associate Degree, 2020 - 2021

## Articles Published in Other Journals

- I. **Comparison of Some Physicochemical and Microbiological Properties of Samples of Plain Ice Cream produced as Industrial and at Local**  
AKAR N. Z., ÖZDEMİR S.  
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, no.38, pp.352-359, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Exopolysaccharides from Lactic Acid Bacteria: Functional Properties and Effects on Yogurt Texture**  
AKAR N. Z.  
Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi (Online), vol.5, no.2, pp.1053-1068, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **VURGULU ELEKTRİK ALAN (PEF) TEKNİĞİNİN ÇİĞ SÜTTE MİKROBİYAL LİPAZ ENZİM AKTİVİTESİ ÜZERİNE ETKİNLİĞİNİN ARAŞTIRILMASI**  
AKAR N. Z.  
Mühendislik Bilimleri ve Tasarım Dergisi, vol.9, no.3, pp.1039-1044, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

## Supported Projects

Akar N. Z., TUBITAK Project, Endüstriyel Meyve Atıklarının Bitkisel Bazlı Krema Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2023 - 2024