

## Öğr. Gör. NURULLAH ZEKERİYA AKAR

### Kişisel Bilgiler

E-posta: nzakar@gelisim.edu.tr

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

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: ehM0ouQAAAAJ

ORCID: 0000-0003-2485-2382

Yoksis Araştırmacı ID: 328117

### Eğitim Bilgileri

Doktora, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2020 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 2017 - 2020

Lisans, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2011 - 2016

### Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Ulusal ile yerelde üretilen ve Erzurum piyasasında tüketime sunulan dondurmaların bazı fizikokimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 2020

### Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, İSTANBUL GELİŞİM MESLEK YÜKSEKOKULU, Gıda İşleme Bölümü, 2020 - Devam Ediyor

### Akademik İdari Deneyim

Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdür Yardımcısı, İstanbul Gelişim Üniversitesi, İSTANBUL GELİŞİM MESLEK YÜKSEKOKULU, GIDA TEKNOLOJİSİ , 2024 - Devam Ediyor

Rektörlüğe Bağlı Komisyon Üyesi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, İSTANBUL GELİŞİM MESLEK YÜKSEKOKULU, GIDA TEKNOLOJİSİ , 2023 - Devam Ediyor

Staj Koordinatörü, İstanbul Gelişim Üniversitesi, İSTANBUL GELİŞİM MESLEK YÜKSEKOKULU, GIDA TEKNOLOJİSİ , 2022 - Devam Ediyor

Erasmus Programı Kurum Koordinatörü, İstanbul Gelişim Üniversitesi, İSTANBUL GELİŞİM MESLEK YÜKSEKOKULU, GIDA TEKNOLOJİSİ , 2022 - Devam Ediyor

### Verdiği Dersler

Meyve ve Sebze Ürünler Teknolojisi, Ön Lisans, 2023 - 2024

GIDA İŞLEME İLKELERİ, Ön Lisans, 2020 - 2021

GIDA ANALİZLERİ, Ön Lisans, 2020 - 2021

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ, Ön Lisans, 2020 - 2021

ÖZEL GIDALAR, Ön Lisans, 2020 - 2021

### **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- 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, sa.38, ss.352-359, 2022 (Hakemli Dergi)
- 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), cilt.5, sa.2, ss.1053-1068, 2022 (Hakemli Dergi)
- III. **VURGULU ELEKTRİK ALAN (PEF) TEKNİĞİNİN ÇİĞ SÜTTE MİKROBİYAL LİPAZ ENZİM AKTİVİTESİ ÜZERİNE ETKİNLİĞİNİN ARAŞTIRILMASI**  
AKAR N. Z.  
Mühendislik Bilimleri ve Tasarım Dergisi, cilt.9, sa.3, ss.1039-1044, 2021 (Hakemli Dergi)

### **Desteklenen Projeler**

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