



## DR. ÖĞR. AHMET SABRİ ÜNSAL ÜYESİ

### Kişisel Bilgiler

**Eposta:** asabri@harran.edu.tr

**Birimi :** Gıda Teknolojisi

**Dahili :** 1587

### Makaleler (YOKSIS)

- 1 A Research on The Quality of Tırnakli (Flat Bread) and Pan Bread When Produced From Germinated Wheat Flour**  
ÜNSAL AHMET SABRİ, ATLI AYHAN, KÖTEN MEHMET  
KSU TARIM VE DOĞA DERGISI-KSU JOURNAL OF AGRICULTURE AND NATURE,
- 2 Antepfıstığı Meyvesinin Bileşimi ve Besin Değeri**  
AK BEKİR EROL, ÜNSAL AHMET SABRİ  
Harran Üniv. Zir. Fak. Dergisi,
- 3 Arpa Unu İlavesinin Açık Ekmeğin Bazı Kimyasal ve Fonksiyonel Özelliklerine Etkisi**  
ELÇİ MEHMET ALİ, ÜNSAL AHMET SABRİ, ÜNSAL NEFİSE, KÖTEN MEHMET  
KSÜ Tarım ve Doğa Derg, <http://dogadergi.ksu.edu.tr/tr/pub/issue/77816/1207303>
- 4 Arpanın İnsan Gıdası Olarak Değerlendirilmesi**  
KÖTEN MEHMET, ÜNSAL AHMET SABRİ, ATLI AYHAN  
Türk Tarım Gıda Bilim ve Teknoloji  
Dergisi, <https://www.agrifoodscience.com/index.php/TURJAF/article/view/25>
- 5 Azotlu Gübrenin Değişik Uygulama Zamanlarının Bazı Önemli Ekmeklik Buğday Çeşitlerinin Fiziksel Özelliklerine Etkisi**  
ÜNSAL AHMET SABRİ, CANBAŞ AHMET, ÖZKAYA AHMET HAZIM  
HRÜ.Ziraat Fakültesi Dergisi,
- 6 Azotlu Gübrenin Değişik Uygulama Zamanlarının Bazı Önemli Ekmeklik Buğday Çeşitlerinin Kimyasal Özelliklerine Etkisi**  
ÜNSAL AHMET SABRİ, CANBAŞ AHMET, ÖZKAYA AHMET HAZIM  
Harran Üniv. Zir. Fak. Dergisi,
- 7 Değişik Tarla Bitkilerinden Sonra Ekilen Bazı Mercimek Çeşitlerinin Pişme Kaliteleri ve Kimyasal Özellikleri II Bazı Vitamin ve Mineral Madde Miktarları**  
ÖZKAYA BERRİN, ÖZKAYA AHMET HAZIM, ÜNSAL AHMET SABRİ

- 7 Gıda Teknolojisi Dergisi,
- 8 **Effects of Wheat Maturation Stage And Cooking Method on Physical And Chemical Properties of Firiks**  
ÖZKAYA HAZIM,ÖZKAYA BERRİN,ÜNSAL NEFİSE,ÜNSAL AHMET SABRİ,KÖKSEL HAMİT  
Food Chemistry,<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814698002490>
- 9 **FARKLI UYGULAMALARIN GELENEKSEL ŞANLIURFA KÜLÜNÇESİNİN DUYUSAL KALİTE ÖZELLİKLERİNE ETKİLERİ**  
ÜNSAL AHMET SABRİ,ÜNSAL NEFİSE,KÖTEN MEHMET  
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi,<http://ziraatdergi.harran.edu.tr/bhd/issue/view/98>
- 10 **FİRİK**  
ÜNSAL AHMET SABRİ, ÜNSAL NEFİSE  
BORSA,
- 11 **Gıdalarda Toksik Maddeler ve Etkileri**  
GÜVEN MEHMET, ÜNSAL AHMET SABRİ  
HRÜ.Ziraat Fakültesi Dergisi,
- 12 **Kuru Koşullarda Durum Buğday Çeşitlerinin Verim ve Kalitelerini Etkileyen Önemli Parametrelerin Belirlenmesi**  
AKAN Enes, ÜNSAL NEFİSE, ÜNSAL AHMET SABRİ  
ISPEC Journal of Agricultural Sciences,[https://www.researchgate.net/publication/349941602\\_Kuru\\_Kosullarda\\_Durum\\_Bugday\\_Cesitlerinin\\_Verim\\_ve\\_Kalitelerini\\_Etkileyen\\_Onemli\\_Parametrelerin\\_Belirlenmesi](https://www.researchgate.net/publication/349941602_Kuru_Kosullarda_Durum_Bugday_Cesitlerinin_Verim_ve_Kalitelerini_Etkileyen_Onemli_Parametrelerin_Belirlenmesi)
- 13 **Mardin/Nusaybin İlçesi Kuru Koşullarında Bazı Makarnalık Buğday Çeşitlerinin Verim ve Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi**  
ALTAY Zeynel, ÜNSAL NEFİSE, ÜNSAL AHMET SABRİ  
MAS Journal of Applied Science,<https://masjaps.com/index.php/mas/article/view/5>
- 14 **MARDİNİN GELENEKSEL YEMEĞİ SEMBUSEK**  
KÖTEN MEHMET, ÜNSAL AHMET SABRİ, ATLI AYHAN  
DÜNYA GIDA,
- 15 **Mısır unu ilavesinin pandispanya tipi keklerin morfojeometrik, fonksiyonel ve tekstürel özelliklerine etkisi**  
KÖTEN MEHMET, ÜNSAL AHMET SABRİ  
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi,<https://dergipark.org.tr/en/pub/harranziraat/issue/62656/850654>
- 16 **Nutritional, chemical and cooking properties of noodles enriched with terebinth (Pistacia Terebinthus) fruits roasted at different temperatures**  
KÖTEN MEHMET, ÜNSAL AHMET SABRİ  
Food Science and Technology,<https://doi.org/10.1590/fst.47120>
- 17 **Physicochemical, nutritional, and cooking properties of local Karacadağ rice (Oryza sativa L.) – Turkey**  
KÖTEN MEHMET, ÜNSAL AHMET SABRİ, KAHRAMAN ŞEREF  
International Food Research Journal,<https://eds.p.ebscohost.com/eds/pdfviewer/pdfviewer?vid=0&sid=f0619140-cb76-4663-8cd1-ed1756408a0b%40redis>

- 18 **SOME PROPERTIES AND SENSORY CHARACTERISTICS OF LEBENİ MADE FROM COWS AND SHEEPS MILK YOGURT**  
ÜNSAL AHMET SABRİ, TÜRKOĞLU HÜSEYİN, ÜNSAL NEFİSE  
SCIENTİFİC RESEARCH AND ESSAYS. ACADEMİC JOURNALS,<https://www.academicjournals.org/journal/SRE/article-abstract/BEEB2C620418>
- 19 **Some properties of fruit juice produced by black raisins by traditional methods in Erbil region and changes during storage**  
MAJEED Dildar, HAYOĞLU İbrahim, ÜNSAL AHMET SABRİ  
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi,<https://dergipark.org.tr/en/pub/harranziraat/issue/79932/1323474>
- 20 **ŞANLIURFA YÖRESİNE ÖZGÜ TIRNAKLI VE AÇIK EKMEKLERİN GELENEKSEL ÜRETİM YÖNTEMLERİ**  
KÖTEN MEHMET, ÜNSAL AHMET SABRİ  
GIDA,
- 21 **ŞANLIURFA YÖRESİNE ÖZGÜ TIRNAKLI VE AÇIK LAVAŞ EKMEKLERİN BAZI KİMYASAL BİLEŞİMLERİNİN BELİRLENMESİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**  
KÖTEN MEHMET, ÜNSAL AHMET SABRİ  
HR.Ü.ZİR.FAK. DERGISİ,
- 22 **ŞANLIURFA YÖRESİNE ÖZGÜ TIRNAKLI (DÜZ) EKMEKTE BAZI KATKI MADDELERİNİN KULLANIMININ EKMEK KALİTESİNE ETKİSİ**  
KÖTEN MEHMET, ÜNSAL AHMET SABRİ  
The Journal of Food,<https://dergipark.org.tr/en/pub/gida/issue/53909/638118>
- 23 **The effect of various additives on the sensory properties of traditional Turkish flat bread Tirnakli Ekmek**  
ÜNSAL AHMET SABRİ,KÖTEN MEHMET  
SCIENTİFİC RESEARCH AND ESSAYS. ACADEMİC JOURNALS,<http://www.academicjournals.org/journal/SRE/article-abstract/8E1774E25543>
- 24 **The effects of canning process on the properties of Marathon and Sultan varieties of broccoli**  
ÜNSAL AHMET SABRİ, HAYOĞLU GÜLSEREN  
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi,<https://dergipark.org.tr/en/pub/harranziraat/issue/39164/405863>
- 25 **Türkiye de Üretilen Makarnaların Bazı Kimyasal Bileşimlerinin ve Pişme Kalitelerinin Belirlenmesi**  
KÖTEN MEHMET,ÜNSAL AHMET SABRİ,ATLI AYHAN  
GIDA/THE JOURNAL OF FOOD,

## **Bildiriler (YOKSİS)**

- 1 **“Karacadağ Pirinci”ne genel bir bakış.**  
KÖTEN MEHMET,ÜNSAL AHMET SABRİ,SAĞLAM HİDAYET  
GAP VII. Tarım Kongresi , [https://ziraat.harran.edu.tr/assets/uploads/other/files/ziraat/files/Dekanl%C4%B1k/KONGRELER/7\\_GAP\\_VII.\\_TARIM\\_KONGRES%C4%B0.pdf](https://ziraat.harran.edu.tr/assets/uploads/other/files/ziraat/files/Dekanl%C4%B1k/KONGRELER/7_GAP_VII._TARIM_KONGRES%C4%B0.pdf)
- 2 **Adıyaman Bayram Tablaması**  
KÖTEN MEHMET, YAZMAN MEHMET METİN, YAZMAN Leyla, ÜNSAL AHMET SABRİ  
III.Geleneksel Gıdalar Sempozyumu ,

2

**3 Ağız Açık Ağız Yumuk**

MEHMET KÖTEN, SABRİ ÜNSAL, HARİKA ÇANKAYA, NEFİSE ÜNSAL  
III.Geleneksel Gıdalar Sempozyumu ,

**4 Arpa Unu ilavesinin Şanlıurfa Açık Ekmeğinin Duyusal Kalite Özelliklerine Etkisi**

ÜNSAL AHMET SABRİ, ELÇİ MEHMET ALİ  
2.International Hasankeyf Scientific Studies and Innovation Congress ,

**5 Azotlu Gübrenin Değişik Uygulama Zamanlarının Bazı Önemli Ekmeklik Buğday Çeşitlerinin Farinogram ve Ekstensogram Özelliklerine Etkisi**

ÜNSAL AHMET SABRİ, CANBAŞ AHMET, ÖZKAYA AHMET HAZIM  
GAP 1. Tarım Kongresi ,

**6 Determination of Dietary Fiber Content of Different Bread and Flours Produced in Sanli Urfa**

ÜNSAL AHMET SABRİ, ATLI AYHAN, KAYNAR M, KÖKSEL HAMİT  
15th International Cereal and Bread Congress ,

**7 Fırın Yapması**

KÖTEN MEHMET, ÜNSAL AHMET SABRİ  
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu ,

**8 Gaziantep Köy Kahkesi**

MEHMET KÖTEN, AHMET SABRİ ÜNSAL, AYHAN ATLI  
The 1ST International Symposium On "Traditional Foods From Adriatic To Caucasus ,

**9 İKLİÇE**

MEHMET KÖTEN, AHMET SABRİ ÜNSAL, AYHAN ATLI  
The 1ST International Symposium On "Traditional Foods From Adriatic To Caucasus ,

**10 Karacadağ Pirincinin Bazı Kalite Özellikleri**

KÖTEN MEHMET, ÜNSAL AHMET SABRİ, KAHRAMAN ŞERİF, KARAHAN ALİ MÜCAHİT, YAZMAN MEHMET METİN  
1. Uluslararası GAP Tarım ve Hayvancılık Kongresi ,  
[http://www.ugap.turkiyekongre.com/index\\_htm\\_files/ugap-2018-draft.pdf](http://www.ugap.turkiyekongre.com/index_htm_files/ugap-2018-draft.pdf)

**11 Kübbülmüşviyye**

KÖTEN MEHMET, ÜNSAL AHMET SABRİ, HAYOĞLU İbrahim  
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" ,

**12 Külünçe**

AHMET SABRİ ÜNSAL, NEFİSE ÜNSAL, MEHMET KÖTEN  
II.Geleneksel Gıdalar Sempozyumu ,

**13 Makarnalık Buğdayın Kalite Özellikleri Ve Kalite Değerlendirme**

ATLI AYHAN, AKTAN BÜLENT, ŞANAL TURGAY, KAPLAN EVLİCE ASUMAN, ÜNSAL AHMET SABRİ, DÖNMEZ Emin, KÖTEN MEHMET, PEHLİVAN Aliye, ÖZDEREN Tülin  
Makarnalık Buğday Ve Mamulleri Konferansı , <http://ziraat.harran.edu.tr/makarna2010/>

- 14 **SOME QUALITY CHARACTERISTICS OF FLOURS USED FOR BAKLAVA**  
MEHMET KÖTEN, AYHAN ATLI, AHMET SABRİ ÜNSAL  
ICC INTERNATIONAL CONFERENCE BOSPHORUS ,
- 15 **Ş URFA YÖRESİNE ÖZGÜ GELENEKSEL DÜZ TIRNAKLI VE AÇIK EKMEKLERİN ÜRETİM YÖNTEMLERİ**  
KÖTEN MEHMET, ÜNSAL AHMET SABRİ  
GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU ,
- 16 **ŞANLIURFA YÖRESİNE ÖZGÜ BİR TATLI ŞILLIK**  
AHMET SABRİ ÜNSAL, NEFİSE ÜNSAL, MEHMET KÖTEN, AYHAN ATLI  
II.GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU ,
- 17 **ŞANLIURFA YÖRESİNE ÖZGÜ TIRNAKLI DÜZ EKMEKLERDE BAZI KATKI MADDELERİNİN EKMEK KALİTESİNE ETKİLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**  
ÜNSAL AHMET SABRİ  
II.BİLİMSEL ARAŞTIRMA SEMPOZYUMU ,
- 18 **ŞANLIURFANIN GELENEKSEL ÇORBASI ŞÖŞBEREK**  
AHMET SABRİ ÜNSAL, NEFİSE ÜNSAL, MEHMET KÖTEN  
II.GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU ,
- 19 **Tam Arpa ve Soyulmuş Arpa Unu Katkısının Eriğtenin Bazı Kalite Özelliklerine Etkisi**  
ÜNSAL AHMET SABRİ,ATLI AYHAN,KÖTEN MEHMET  
International Multidisciplinary Congress of Eurasia ,