

Assoc. Prof. ASLI AKPINAR

Personal Information

Office Phone: [+90 236 201 2258](tel:+902362012258)

Email: asli.akpinar@cbu.edu.tr

Web: <https://avesis.mcbu.edu.tr/asli.akpinar>

International Researcher IDs

ScholarID: aJoVkbAAAAAJ

ORCID: 0000-0002-0037-8295

Publons / Web Of Science ResearcherID: AGG-0162-2022

ScopusID: 54390787100

Yoksis Researcher ID: 165519

Education

Doctorate, Ege University, Turkey 2008 - 2015

Postgraduate, Ege University, Turkey 2005 - 2008

Undergraduate, Ege University, Turkey 1999 - 2004

Foreign Languages

English

Dissertations

Doctorate, Orijini farklı kırmızılardan izole edilen laktik asit bakterileri ile mayaların tanımlanması ve keçi sütünden kırmızı üretimi, Ege University, 2015

Postgraduate, Değişik aroma maddeleri eklenerek üretilen asidofiluslu sütün özellikleri, Ege University, 2008

Research Areas

Avesis Research Areas: Food Engineering

WoS Research Areas: Engineering

Scopus Research Areas: General Engineering

Academic Positions

Associate Professor, Manisa Celal Bayar University, Mühendislik Ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2016 - Present

Lecturer, Ege University, 2016 - 2016

Research Assistant, Ege University, 2008 - 2016

Courses

Undergraduate

Sosyal Sorumluluk Projesi, Undergraduate, 2020-2021, 2017-2018

Süt Teknolojisi, Undergraduate, 2020-2021, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017

Proje Semineri, Undergraduate, 2020-2021, 2019-2020

Temel Bilgisayar Bilimleri, Undergraduate, 2020-2021, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017

İş Yeri Uygulama Eğitimi, Undergraduate, 2020-2021, 2019-2020

Mikrobiyolojik Risk Değerlendirme ve Yönetimi, Undergraduate, 2020-2021, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017

Araştırma Projesi II, Undergraduate, 2020-2021, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017

Araştırma Projesi, Undergraduate, 2020-2021, 2019-2020

Araştırma Projesi I, Undergraduate, 2020-2021, 2017-2018, 2016-2017

Gıda Mikrobiyolojisi, Undergraduate, 2019-2020

Teknoloji Uygulamaları I, Undergraduate, 2018-2019

Technical English I, Undergraduate, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017

Seminer, Undergraduate, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017

Technical English II, Undergraduate, 2017-2018, 2016-2017

Associate Degree

Genel Kimya, Associate Degree, 2015-2016

Özel Süt Ürünleri, Associate Degree, 2015-2016

Yöresel Peynir Teknolojisi, Associate Degree, 2015-2016

Hayvansal Ürünler ve Teknolojisi, Associate Degree, 2015-2016

Kalite Güvencesi ve Standartları, Associate Degree, 2015-2016

Undergraduate Double Major

Probiyotik Mikroorganizmalar ve Gıda Sanayisinde Kullanımı, Undergraduate Double Major, 2020-2021, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018

Süt ve Süt Ürünleri Mikrobiyolojisi, Undergraduate Double Major, 2020-2021, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017

Süt Teknolojisinde Yeni Gelişmeler, Undergraduate Double Major, 2020-2021, 2019-2020, 2017-2018

Fermantasyon Mikrobiyolojisi, Undergraduate Double Major, 2016-2017

Supervised Theses

AKPINAR A., SAYGILI D., The effect of different dairy matrices and different probiotic strains on the viability of probiotic microorganisms after in vitro digestion, Postgraduate, S.TİRTOM(Student), 2025

AKPINAR A., SÖBELİ C., Farklı probiyotik starter kültürler ile demineralize peynir altı suyu tozu kullanılarak fermente içecek üretimi, Postgraduate, S.İZMİRLİOĞLU(Student), 2024

AKPINAR A., Probiyotik Fermente Süt İçeceği Kullanılarak Hazırlanan Ranch Bazlı Probiyotik Salata Sosunda Raf Ömrü Belirlenmesi, Postgraduate, Ş.UZUNBOY(Student), 2023

AKPINAR A., Probiyotik starter kültür ve Propionibacterium spp. tarafından kullanılarak vegan fermente içecek üretimi, Postgraduate, G.GÜNGÖR(Student), 2023

AKPINAR A., Farklı bitkisel içecekler ile vegan peynir benzeri ürün üretimi ve ürünlerin in vitro sindirim sonrası antioksidan aktivite ve probiyotik bakteri biyoerişebilirliğinin belirlenmesi, Postgraduate, G.ERK(Student), 2021

AKPINAR A., Farklı kültür çeşidi ve prebiyotik kaynak kullanılarak üretilen balı propolisli yoğurtların özellikleri, Postgraduate, M.GÖZDE(Student), 2021

AKPINAR A., Bitkisel yağ ve posalar kullanılarak üretilen probiyotik dondurmaların kalite özelliklerinin araştırılması, Postgraduate, S.AKÇA(Student), 2019

Articles

- I. **The role of fermented foods in managing food allergies in children and adults: a systematic review**
Hyseni B., Papadimitriou K., Issa A., Tonay A. N., Ergün B. G., Gonzalez-Domenech C. M., Arranz E., Pula E. L., Erem E., Garcia-Gutierrez E., et al.
Frontiers in Nutrition, vol.12, 2026 (SCI-Expanded, Scopus)
- II. **Bioactive compounds in fermented foods: a systematic narrative review**
KÜNLİ İ. E., Akdeniz V., AKPINAR A., Budak S. O., Curiel J. A., Guzel M., Karagozlu C., BERKEL KAŞIKÇI M., Caruana G. P. M., Starowicz M., et al.
FRONTIERS IN NUTRITION, vol.12, 2025 (SCI-Expanded, Scopus)
- III. **Impact of Yeast Types on Quality Characteristics and Storage Stability of Industrial Kefir**
YERLİKAYA O., AKPINAR A., Saygili D.
FOOD SCIENCE & NUTRITION, vol.13, no.5, 2025 (SCI-Expanded, Scopus)
- IV. **Efficacy of fermented foods for the prevention and treatment of bacterial vaginosis and vulvovaginal candidiasis**
AKPINAR A., Markiewicz L. H., Harsa H. Ş., Paveljšek D., Domínguez-Soberanes J., Agirbasli Z., Naziri E., El Jalil M. H., Bouchaud G., Salminen S., et al.
Frontiers in Nutrition, vol.12, 2025 (SCI-Expanded, Scopus)
- V. **Microbiological aspects and challenges of dairy powders – II: Biofilm/biofouling**
Hebishy E., YERLİKAYA O., Reen F. J., Mahony J., AKPINAR A., Saygili D., Datta N.
International Journal of Dairy Technology, vol.77, no.3, pp.691-712, 2024 (SCI-Expanded, Scopus)
- VI. **Production of plant-based fermented beverages using probiotic starter cultures and *Propionibacterium* spp.**
Gungor G., AKPINAR A., YERLİKAYA O.
Food Bioscience, vol.59, 2024 (SCI-Expanded, Scopus)
- VII. **Health benefits and risks of fermented foods—the PIMENTO initiative**
Todorovic S., Akpinar A., Assunção R., Bär C., Bavaro S. L., Berkel Kaşıkçı M., Domínguez-Soberanes J., Capozzi V., Cotter P. D., Doo E., et al.
Frontiers in Nutrition, vol.11, 2024 (SCI-Expanded, Scopus)
- VIII. **Microbiological aspects and challenges of whey powders – I thermoduric, thermophilic and spore-forming bacteria**
Hebishy E., YERLİKAYA O., Mahony J., AKPINAR A., Saygili D.
International Journal of Dairy Technology, vol.76, no.4, pp.779-800, 2023 (SCI-Expanded, Scopus)
- IX. **The effect of using different yeast species on the composition of carbohydrates and volatile aroma compounds in kefir drinks**
Saygili D., YERLİKAYA O., AKPINAR A.
Food Bioscience, vol.54, 2023 (SCI-Expanded, Scopus)
- X. **The effect of packaging materials on physicochemical, microbiological, and sensorial properties of Turkish whey (Lor) cheese with some plants**
AKPINAR A., YERLİKAYA O., Akan E., KARAGÖZLÜ C., Kinik O., UYSAL H.
Journal of Food Processing and Preservation, vol.46, no.11, 2022 (SCI-Expanded, Scopus)
- XI. **Some potential beneficial properties of *Lactocaseibacillus paracasei* subsp. *paracasei* and *Leuconostoc mesenteroides* strains originating from raw milk and kefir grains**
AKPINAR A., YERLİKAYA O.
Journal of Food Processing and Preservation, vol.45, no.12, 2021 (SCI-Expanded, Scopus)
- XII. **The Effects of Grape, pomegranate, Sesame Seed Powder and Their Oils on Probiotic Ice Cream: Total phenolic contents, antioxidant activity and probiotic viability**
Akca S., AKPINAR A.
Food Bioscience, vol.42, 2021 (SCI-Expanded, Scopus)
- XIII. **The effect of various herbs and packaging material on antioxidant activity and colour parameters of whey (Lor) cheese**
Akan E., YERLİKAYA O., AKPINAR A., KARAGÖZLÜ C., Kinik O., UYSAL H.
International Journal of Dairy Technology, vol.74, no.3, pp.554-563, 2021 (SCI-Expanded, Scopus)

- XIV. **The antimicrobial effects of probiotic and traditional yoghurts produced using commercial starter cultures on some foodborne pathogens**
VURAN Ö., KARAGÖZLÜ N., AKPINAR A.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.58, no.3, pp.315-323, 2021 (TRDizin)
- XV. **Production of traditional milk jam with improved functional properties via probiotic and prebiotic**
AKPINAR A., SÖBELİ C., ÇETİN M. G., ZEYİN M., DİLEK Z.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.58, no.3, pp.325-334, 2021 (TRDizin)
- XVI. **An application of selected enterococci using Bifidobacterium animalis subsp. lactis BB-12 in set-style probiotic yoghurt-like products**
YERLİKAYA O., Saygılı D., AKPINAR A.
Food Bioscience, vol.41, 2021 (SCI-Expanded, Scopus)
- XVII. **Evaluation of antimicrobial activity and antibiotic susceptibility profiles of lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus and streptococcus thermophilus strains isolated from commercial yoghurt starter cultures**
YERLİKAYA O., Saygılı D., AKPINAR A.
Food Science and Technology (Brazil), vol.41, no.2, pp.418-425, 2021 (SCI-Expanded, Scopus)
- XVIII. **Production of set-type yoghurt using Enterococcus faecium and Enterococcus durans strains with probiotic potential as starter adjuncts**
AKPINAR A., Saygılı D., YERLİKAYA O.
International Journal of Dairy Technology, vol.73, no.4, pp.726-736, 2020 (SCI-Expanded, Scopus)
- XIX. **Analysis of some physicochemical, rheological, sensorial properties, and probiotic viability of fermented milks containing Enterococcus faecium and Enterococcus durans strains**
YERLİKAYA O., AKPINAR A., Saygılı D.
Journal of Food Processing and Preservation, vol.44, no.8, 2020 (SCI-Expanded, Scopus)
- XX. **Incorporation of Propionibacterium shermanii subsp. freudenreichii in probiotic dairy drink production: physicochemical, rheological, microbiological and sensorial properties**
YERLİKAYA O., AKPINAR A., Saygılı D., KARAGÖZLÜ N.
International Journal of Dairy Technology, vol.73, no.2, pp.392-402, 2020 (SCI-Expanded, Scopus)
- XXI. **Gıda Ambalajlamada Nanoteknolojinin Kullanımı**
Uyarcan M., Söbeli C., Dağbağı S., Akpınar A., Kayaardı S.
Plastik&Ambalaj Teknolojisi, no.255, pp.58-65, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- XXII. **Vegan ve Vejetaryan Beslenmede Probiyotik Bitkisel Bazlı Süt Ürünlerinin Yeri**
AKPINAR A., ERK G., Seven A.
GIDA, vol.44, no.3, pp.453-462, 2019 (TRDizin)
- XXIII. **Physicochemical and sensory characteristics of winter yoghurt produced from mixtures of cow's and goat's milk İnek ve keçi sütü karışımlarından üretilen kış yoğurtlarının fizikokimyasal ve duyuşal karakteristikleri**
KESENKAŞ H., KARAGÖZLÜ C., YERLİKAYA O., ÖZER E., AKPINAR A., Akbulut N.
Tarım Bilimleri Dergisi, vol.23, no.1, pp.53-62, 2017 (SCI-Expanded, Scopus, TRDizin)
- XXIV. **Physicochemical and Sensorial Properties of Sepet Cheeses Packaged under Different Modified Atmospheric Conditions**
AKPINAR A., Yerlikaya O., KINIK Ö., KOREL F., UYSAL H. R.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.54, no.2, pp.149-155, 2017 (TRDizin)
- XXV. **Some Physicochemical Characteristics and Aroma Compounds of İzmir Tulum Cheese Produced from Different Milk Types**
AKPINAR A., Oktay Y., KINIK Ö., Kahraman C., UYSAL H. R., KOREL F.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.54, no.1, pp.27-35, 2017 (TRDizin)
- XXVI. **The volatile compounds, free fatty acid composition and microbiological properties of sepet cheese packaged with different modified atmosphere conditions Farklı modifiye atmosfer koşulları ile paketlenen sepet peynirinin aroma bileşenleri, serbest yağ asitleri kompozisyonu ve mikrobiyolojik özellikleri**

- AKPINAR A., YERLİKAYA O., Kinik Ö., Kahraman C., Korel F., UYSAL H.
Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, vol.23, no.1, pp.123-129, 2017 (SCI-Expanded, Scopus, TRDizin)
- XXVII. **Cholesterol Levels and Some Nutritional Parameters of Traditional Cheeses in Turkey**
KARAGÖZLÜ C., YERLİKAYA O., AKPINAR A., ÜNAL G., ERGÖNÜL B., ENDER G., UYSAL H. R.
E.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.53, no.2, pp.161-168, 2016 (TRDizin)
- XXVIII. **A study on the determination of bile salt deconjugation, bile salt resistance and hydrophobic properties of some lactic acid bacteria**
YERLİKAYA O., Acu M., Akpınar A., Kinik O.
Agro Food Industry Hi-Tech, vol.26, no.2, pp.46-49, 2015 (SCI-Expanded, Scopus)
- XXIX. **Fermented probiotic beverages produced with reconstituted whey and cow milk: Sensorial and rheological properties**
Akpınar A., Torunoglu F. A., YERLİKAYA O., Kinik O., Akbulut N., UYSAL H.
Agro Food Industry Hi-Tech, vol.26, no.4, pp.24-27, 2015 (SCI-Expanded, Scopus)
- XXX. **Chemical composition, antimicrobial activity and antioxidant capacity of some medicinal and aromatic plant extracts**
Ekren S., Yerlikaya O., Tokul H., Akpınar A., Açı M.
AFRICAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY RESEARCH, vol.7, no.5, pp.383-388, 2013 (Peer-Reviewed Journal)

Books

- I. **Yoğurt Üretim Teknolojisi**
Akpınar A., Söbeli C.
in: Yoğurt-Kültür, Teknoloji ve Sağlık, Cem Karagözlü, Eren Akçiçek, Semih Ötleş, Editor, Sidas Medya Ltd. Şti., İzmir, pp.129-158, 2026
- II. **Probiyotik Mikroorganizmaların Sindirim Sistemindeki Canlılığı ve Canlılıklarını Etkileyen Faktörler**
Tirtom S., AKPINAR A.
in: Mühendislik, Fen ve Sağlık Bilimlerinde Ar-Ge ve İnovasyon Çalışmaları, ÇETİN AHMET, AY KADİR, ÜÇER OKTAY, TÜRK AHMET, DEMİR ALİ, ÇULHA OSMAN, MIZRAK ÖZFIRAT PINAR, DENİZ CAN İREM, YEŞİLDAĞ ESER, BAŞARAN ANIL, BAŞARI ENDER, YALKIN HÜSEYİN ERDEM, YAĞCI TUĞÇE, Editor, Sidas Medya Ltd. Şti, Manisa, pp.504-514, 2024
- III. **Use of Industrial Plants as Dairy Alternatives**
AKPINAR A., YERLİKAYA O.
in: Industrial Plants: Economics, Production, Agricultural, Utilization and Other Aspects, Ekren Sıdika, Editor, Iksad Publications, Ankara, pp.241-288, 2022
- IV. **Bitki Bazlı Süt Alternatifleri ve Sürdürülebilirlik**
Tirtom S., AKPINAR A.
in: Sürdürülebilir Gıda Sistemleri, Neriman BAĞDATLIOĞLU, Editor, SİDAŞ, Manisa, pp.325-337, 2022
- V. **Engeller teknolojisi**
AKPINAR A., KARAGÖZLÜ N.
in: Türkiye Klinikleri, Gıda Bilimleri Özel Konular, Gıda Koruma ve İşlemede İleri Teknolojiler., KAYAARDI SEMRA, Editor, Türkiye Klinik Yayınları, Ortadoğu Reklam Tanıtım Yayıncılık, Ankara, pp.64-70, 2021
- VI. **Engeller Teknolojisi**
AKPINAR A., KARAGÖZLÜ N.
in: Gıda Koruma ve İşlemede İleri Teknolojiler, Kayaardı, Semra, Editor, Türkiye Klinikleri, Ankara, pp.64-8, 2021
- VII. **USE OF MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS IN DAIRY PRODUCTS**
YERLİKAYA O., AKPINAR A., SAYGILI D.
in: MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS: Economics Production Agricultural Utilization and Other Aspects, EKREN Sıdika, Editor, Iksad Publications, pp.335-390, 2021
- VIII. **Organik Süt**
UYSAL H. R., AKPINAR A., Oktay Y., AKAN E.

Sidaş Medya, İzmir, 2020

IX. Kefir ve Kımız Üretimi

AKPINAR A., UYSAL H. R.

in: Fermente Ürünler Teknolojisi ve Mikrobiyolojisi, Erkmén Osman, Erten Hüseyin, Sağlam Hidayet, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık TİC. LTD. ŞTİ, Ankara, pp.205-226, 2020

X. Sağlık için Süt İçin

YILMAZ C., UYSAL H. R., ARDA B., AKPINAR A.

E.Ü. Basımevi, İzmir, 2013

XI. Kefir Sağlığına Kefil

YILMAZ C., UYSAL H. R., AKPINAR A.

E.Ü. Basımevi, İzmir, 2013

XII. Kefirin özellikleri ve sağlık-beslenme açısından önemi

UYSAL H. R., AKPINAR A.

in: Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar, Kamil TOYGAR, Nimet BERKOK TOYGAR, Editor, BİRLİK MAATBACILIK, Ankara, pp.95-104, 2007

Papers Presented at Peer-Reviewed Scientific Conferences

I. Elektroeğirme Yöntemi ile Üretilen Probiyotik İlaveli Nanoliflerin Taze Et Ambalajlanmasında Kullanımı

SÖBELİ C., UYARCAN M., AKPINAR A., DAĞBAĞLI S., KAYAARDI S.

Kayseri İl Geleneksel Et ve Et Ürünleri Çalıştayı, Kayseri, Turkey, 23 - 25 October 2025, (Summary Text)

II. Dairy Protein vs. Plant Protein and Their Consumer Perception

Tirtom S., AKPINAR A.

7 th International Students Science Congress, İzmir, Turkey, 12 May 2023, pp.165-169, (Full Text)

III. The Plant-Based Enzymes Used in Coagulation of Milk for Cheese Production

Tirtom S., AKPINAR A.

7 th International Students Science Congress, İzmir, Turkey, 12 May 2023, pp.133-137, (Full Text)

IV. PROPIONIBACTERIUM SPP. TÜRLERİNİN SÜT VE SÜT ALTERNATİFİ GIDALARDA KULLANIM OLANAKLARI

Tirtom S., AKPINAR A.

III. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Turkey, 5 - 06 October 2023, pp.98, (Summary Text)

V. Probiotic and prebiotic effect of breast milk on baby nutrition

AKPINAR A., SÖBELİ C., ERDAĞ AKCA E.

2nd Edition of International Conference on Probiotics and Prebiotics, Italy, 19 - 20 June 2023, pp.45-46, (Summary Text)

VI. DETERMINATION OF PROBIOTIC VIABILITY IN HONEY ADDED YOGURTS ENRICHED WITH DIFFERENT PROBIOTICS AND PREBIOTICS

SÖBELİ C., ERDAĞ E., AKPINAR A.

32nd International Scientific -Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Bosnia And Herzegovina, 1 - 02 December 2022, (Summary Text)

VII. Bebek Mamaları Formülasyonlarında Biyoaktif Bileşenlerin Yeri

Erdağ Akça E., Söbeli C., Uyarcan M., Yıldız D., Akpınar A.

Symposium on Safe Food for Infants -SAFFI, Manisa, Turkey, 17 October 2022, pp.92-101, (Full Text)

VIII. The Influence Of Different Yeast Species On Microbiological And Sensorial Properties On Kefir

SAYGILI D., AKPINAR A., YERLİKAYA O.

32nd International Scientific - Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 01 November 2022, (Summary Text)

IX. Effects of Electrospinning Parameters on Production of Poly (Vinyl Alcohol)/Pullulan Blend Nanofibres

DAĞBAĞLI S., AKPINAR A., SÖBELİ C., UYARCAN M., KAYAARDI S.

32nd International Scientific -Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 1 - 02 December 2022, pp.124, (Summary Text)

X. Effects of Electrospinning Paramethers on Production of Poly(Vinyl Alcohol)/Pullulan Blend Nanofibres

Dağbağlı S., Akpınar A., Söbeli C., Uyarcan M., Kayaardı S.

32nd International Scientific - Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 01 December 2022, pp.124, (Summary Text)

XI. Probiotic Viability in Honey Added Yogurts Enriched with Different Probiotics and Prebiotics
SÖBELİ C., ERDAĞ AKCA E., AKPINAR A.

32nd International Scientific - Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 01 December 2022, pp.1, (Summary Text)

XII. Evaluation of The Use of Non-Thermal Technologies in Production of Meat and Meat Products in terms of Food Safety

Kayaardı S., Uyarcan M., Söbeli C., Dağbağlı S., Akpınar A.

7th International Food Safety Congress, İstanbul, Turkey, 03 November 2022, (Summary Text)

XIII. Bebek Mamaları Formülasyonlarında Biyoaktif Bileşenlerin Yeri

Erdağ Akca E., Söbeli C., Uyarcan M., Yıldız D., Akpınar A.

Çocuklar İçin Güvenli Gıda Sempozyumu (SAFFI), Manisa, Turkey, 17 - 18 October 2022, pp.92-101, (Full Text)

XIV. Geleneksel Fermente Sucuk Üretiminde Kefir Kullanımının Ürün Kalitesine Etkisi

Uyarcan M., Söbeli C., Akpınar A., Kayaardı S.

IV. Et Ürünleri Çalıştayı, Aydın, Turkey, 6 - 08 October 2020, (Summary Text)

XV. Geleneksel Fermente Sucuk Üretiminde Kefir Kullanımının Ürün Kalitesi Üzerine Etkisi

UYARCAN M., SÖBELİ C., AKPINAR A., KAYAARDI S.

IV. Et Ürünleri Çalıştayı, Aydın, Turkey, 06 September 2020, (Summary Text)

XVI. Kefir bir mucize mi?

UYSAL H. R., AKPINAR A.

I. Uluslararası Türk Dünyası Tarım ve Gıda Sempozyumu, İzmir, Turkey, 19 - 21 December 2019, pp.103-110, (Full Text)

XVII. Farklı Ülkelerden Temin Edilen Kırmızılardan Laktik Asit Bakterileri ve Mayaların Tanımlaması
AKPINAR A., UYSAL H. R.

I. Uluslararası Türk Dünyası Tarım ve Gıda Sempozyumu, İzmir, Turkey, 19 December 2019, (Summary Text)

XVIII. Doğal Gıda Koruyucularının Gıda Güvenliği Yönünden Değerlendirilmesi

Dağbağlı S., Söbeli C., Akpınar A., Uyarcan M., Kayaardı S.

1. Uluslararası Türk Dünyası Tarım ve Gıda Sempozyumu, İzmir, Turkey, 19 - 21 December 2019, pp.63, (Summary Text)

XIX. Geleneksel Fermente Gıdalarda Gıda Güvenliği Riskleri

Kayaardı S., Dağbağlı S., Akpınar A., Uyarcan M., Söbeli C.

1. Uluslararası Türk Dünyası Tarım ve Gıda Sempozyumu, İzmir, Turkey, 19 - 21 December 2019, pp.65, (Summary Text)

XX. Dairy protein vs meat and plants for muscle health

AKPINAR A., YERLİKAYA O., SÖBELİ C.

IDF WORLD DAIRY SUMMIT, İstanbul, Turkey, 23 - 26 September 2019, (Summary Text)

XXI. Balıkesir Sındırgı Bölgesindeki Süt Üreticisi İşletmeler Üzerine Bir Anket Çalışması.

Çalışkan Ş., AKPINAR A., BAĞDATLIOĞLU N.

III. Uluslararası AVRASYA Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Gaziantep, Turkey, 4 - 07 April 2019, pp.388-392, (Full Text)

XXII. Süt Endüstrisinde Kullanılan Starter Kültürlerin Çoğaltılması ve Dondurularak Kurutulması

DAĞBAĞLI S., AKPINAR A., SÖBELİ C., BOZATLI S. B.

2. Ulusal Sütçülük Kongresi, Turkey, 25 - 26 April 2019, (Summary Text)

XXIII. Bazı Laktik Asit Bakteri Kültürlerinin ve Bu Kültürler Kullanılarak Üretilen Yoğurtların Gıda Kaynaklı

Patojenler Üzerine İnhibitif Etkileri

Vuran Ö., KARAGÖZLÜ N., AKPINAR A.

2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Turkey, 25 April 2019, vol.1, pp.169-170, (Summary Text)

XXIV. Meyve Atıklarının Fermente Süt Ürünlerinde Kullanım Olanakları

Söbeli C., Akpınar A., Dağbağlı S., Uyarcan M., Kayaardı S.

2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Turkey, 25 - 26 April 2019, pp.121-122, (Summary Text)

XXV. Gıda Alerjenleri ve Sanitasyonla İlişkisi

Uyarcan M., Söbeli C., Akpınar A., Dağbağlı S., Kayaardı S.

III. Uluslararası Avrasya Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Gaziantep, Turkey, 4 - 07 April 2019, pp.166, (Summary Text)

XXVI. Gıda Proseslerinin Optimizasyonunda Cevap Yüzey Yöntemi

Dağbağlı S., Söbeli C., Akpınar A., Uyarcan M., Kayaardı S.

III. Uluslararası Avrasya Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Gaziantep, Turkey, 4 - 07 April 2019, pp.167, (Summary Text)

XXVII. Electrospinning Nanofibers Used In Food Packaging Applications

Dağbağlı S., Akpınar A., Uyarcan M., Söbeli C., Kayaardı S.

III. Uluslararası Avrasya Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Gaziantep, Turkey, 4 - 07 April 2019, pp.165, (Summary Text)

XXVIII. Electrospinning Nanofibers Used In Food Packaging Applications

DAĞBAĞLI S., AKPINAR A., UYARCAN M., SÖBELİ C., KAYAARDI S.

III. Uluslararası Avrasya Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Gaziantep, Turkey, 4 - 07 April 2019, pp.165, (Summary Text)

XXIX. ADAPTATION OF LACTIC ACID BACTERIA AND YEASTS IN TRADITIONAL FERMENTED MILK BEVERAGES: KEFIR AND KOUMISS

AKPINAR A., Oktay Y.

29th SCIENTIFIC - EXPERT CONFERENCE OF AGRICULTURE AND FOOD INDUSTRY, 26 - 28 September 2018, (Full Text)

XXX. PROFILE OF THE DAIRY FARMS THAT MEMBERS OF CATTLE BREEDERS' SOCIETY IN BALIKESİR SINDIRGI DISTRICT

ÇALIŞKAN Ş., AKPINAR A., BAĞDATLIOĞLU N.

29th SCIENTIFIC - EXPERT CONFERENCE OF AGRICULTURE AND FOOD INDUSTRY, İzmir, Turkey, 26 - 28 September 2018, (Full Text)

XXXI. Peynir Altı Suyu ve Türkiye'de Değerlendirilmesi

AKPINAR A., Oktay Y., AKAN E., UYSAL H. R.

Uluslararası Tarım, Çevre ve Sağlık Kongresi / 26-28 Ekim 2018 , Aydın International Agriculture, Environment and Health Congress, Aydın, Turkey, 26 - 28 October 2018, pp.614-620, (Full Text)

XXXII. Risk Assesment of Ochratoxin – A in Foods

KARAGÖZLÜ N., AKPINAR A.

Agriculture for Life, Life for Agriculture” International Conference, Bükreş, Romania, 7 - 09 June 2018, vol.1, pp.48, (Summary Text)

XXXIII. Güvenli Süt Ürünü Üretiminde ve Korunmasında Laktik Asit Bakterilerinin Rolü

YERLİKAYA O., AKPINAR A., AKAN E.

6. Gıda Güvenliği Kongresi, 3 - 04 May 2018, (Summary Text)

XXXIV. OPPORTUNITIES OF USING FUNCTIONAL FOOD'S WASTE PRODUCT IN DEVELOPMENT OF INNOVATIVE DAIRY PRODUCT

AKÇA S., ERK G., AKPINAR A.

1. INTERNATIONAL UNIVERSITY INDUSTRY COOPERATION, RD AND INNOVATION CONGRESS, 18 - 19 December 2017, (Summary Text)

XXXV. Kaliteli Çiğ Süt Elde Edilmesi

UYSAL H. R., AKPINAR A.

Türkiye Süt Sığırcılığı Kurultayı 2007, 25 - 26 September 2007, pp.228-239, (Full Text)

- XXXVI. **Geleneksel Fermente Süt İçeceği Kefirin İnsan Sağlığı ve Beslenmesindeki Yeri**
AKPINAR A., Oktay Y., AKAN E., AKÇA S.
Adnan Menderes Üniversitesi 1. Uluslararası Sağlık Bilimleri Kongresi, 29 June - 01 July 2017, (Summary Text)
- XXXVII. **Gıda Kaynaklı Mikrobiyal Hastalıklar ve Gıda Güvenliği**
KARAGÖZLÜ N., AKPINAR A.
Adnan Menderes Üniversitesi 1. Uluslararası Sağlık Bilimleri Kongresi. 29 Haziran – 1 Temmuz 2017, Aydın, Turkey, 29 June - 01 July 2017, (Summary Text)
- XXXVIII. **FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİNİN ZENGİNLEŞTİRİLMESİ**
AKÇA S., AKPINAR A.
Adnan Menderes Üniversitesi 1. Uluslararası Sağlık Bilimleri Kongresi, 29 June - 01 July 2017, (Summary Text)
- XXXIX. **Biotechnological Production of Lactic Acid by Lactic Acid Bacteria.**
Oktay Y., AKAN E., AKPINAR A., UYSAL H. R., KINIK Ö.
The International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture", 8 - 10 June 2017, (Summary Text)
- XL. **Risk Assesment of Patulin in Apple in Apple and Apple Products**
AÇU M., AKPINAR A., Yerlikaya O., AKAN E.
The International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture", 8 - 10 June 2017, (Summary Text)
- XLI. **Leuconostoc ve Gıda Sanayinde Önemi**
AKPINAR A., KARAGÖZLÜ N.
1.Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Turkey, 25 - 26 May 2017, (Summary Text)
- XLII. **Aflatoxin M1 Oluşumu ve Değişimine Süt Ürünleri Üretim Aşamalarının Etkisi**
YERLİKAYA O., AKAN E., AKPINAR A., AÇU M., KINIK Ö.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.101
- XLIII. **Süt Ürünlerinde Lipozomların Uygulama Alanları**
AKPINAR A., YERLİKAYA O., UYSAL H. R., KINIK Ö.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.98
- XLIV. **Çiğ Süt Peynirlerinin Mikrobiyolojik Açıdan Yararları ve Yol Açtığı Riskler**
AKAN E., YERLİKAYA O., AKPINAR A., KINIK Ö., UYSAL H. R.
Türkiye 12. Gıda Kongres, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.99
- XLV. **The Effects of Heat Treatment Techniques on Milk Components in Terms of Food Security and Human Nutrition**
YERLİKAYA O., AKAN E., AKPINAR A., KINIK Ö.
The International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture", Bükreş, Romania, 9 - 11 June 2016, (Summary Text)
- XLVI. **Osteoporoz Riskinin Azaltılmasında Süt ve Süt Ürünlerinin Önemi**
AKPINAR A., YERLİKAYA O.
1. Beslenme ve Sağlık İç İç Sempozyumu, Turkey, 18 May 2016
- XLVII. **Some Physicochemical Characteristics and Aroma Compounds of Izmir Tulum Cheese Produced from Different Milk Types**
AKPINAR A., YERLİKAYA O., KINIK Ö., KAHRAMAN C., UYSAL H. R., KOREL F.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, (Summary Text)
- XLVIII. **Microflora contributed to ripening of cheeses produced in aegean region**
AKPINAR A., AÇU M., UYSAL H. R.
25th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, İzmir, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.81-84, (Full Text)
- XLIX. **Properties of acidophilus milk produced with different flavours**
AKPINAR A., UYSAL H. R.
24th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, SARAYBOSNA, Bosnia And Herzegovina, 25 - 28 September 2013, (Full Text)
- L. **Antimicrobial activity of some essential oils on some pathogenic and lactic acid bacteria**
YERLİKAYA O., EKREN S., AKPINAR A., AÇU M.

23rd International ICFMH Symposium-FoodMicro, İstanbul, Turkey, 3 - 07 September 2012

- LI. Effect of sweetener on the probiotic viability of fermented goat milks made with Lactobacillus acidophilus La5 Bifidobacterium animalis ssp lactis Bb 12 and Streptococcus thermophilus during storage**
AKPINAR A., YERLİKAYA O., TORUNOĞLU A., KINIK Ö., UYSAL H. R.
23rd International ICFMH Symposium-FoodMicro, İstanbul, Turkey, 3 - 05 September 2012, pp.9, (Summary Text)
- LII. Microencapsulation technique and its importance in dairy technology**
AÇU M., AKPINAR A., YERLİKAYA O., KINIK Ö.
23rd International ICFMH Symposium-FoodMicro, İstanbul, Turkey, 3 September - 07 June 2012
- LIII. Determination of genetically modified molecules in milk and risk assessment**
AKPINAR A., UYSAL H. R., KESENKAŞ H.
European Biotechnology Congress, İstanbul, Turkey, 28 September 2011, vol.22, pp.92, (Summary Text)
- LIV. Effect of Probiotics on the Allergic Diseases**
AKPINAR A., AKALIN A. S., UYSAL H. R.
1st. International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 03 November 2010, pp.247, (Summary Text)
- LV. The Functional and Health Effects of Dietary Fiber: Inulin**
DİNKÇİ N., AKPINAR A., AKALIN A. S., KINIK Ö.
1st. International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 03 November 2010, pp.189, (Summary Text)
- LVI. İzmir bölgesinden alınan farklı tulum peynir örneklerindeki mikrobiyal floranın belirlenmesi.**
Saygılı B., Eroğlu D., ÇERÇİ B., VURAL C., KINIK Ö., Yerlikaya O., AKPINAR A., ÖZDEMİR G.
20. Ulusal Biyoloji Kongresi, Denizli, Turkey, 25 June 2010, (Summary Text)
- LVII. Traditional Foods: why and how should be update**
AKPINAR A., Yerlikaya O., UYSAL H. R., KINIK Ö.
I. International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Tekirdağ, Turkey, 15 April 2010, (Summary Text)
- LVIII. Importance of Sensory Quality in terms of Social and Scientific in Traditional Foods.**
Yerlikaya O., AKPINAR A., KINIK Ö., AKBULUT N.
I. International Symposium "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Tekirdağ, Turkey, 15 April 2010, (Full Text)
- LIX. Effect of Functional Foods on Chronic Diseases of Aging**
AKPINAR A., Yerlikaya O., UYSAL H. R., KINIK Ö.
II. Antiaging and Aesthetic Medicine Congress, İzmir, Turkey, 22 September 2009, pp.130, (Summary Text)
- LX. Functional bioactive peptides sourced from milk proteins**
Yerlikaya O., AKPINAR A., KINIK Ö., AKBULUT N.
II. Antiaging and Aesthetic Medicine Congress, İzmir, Turkey, 22 September 2009, pp.132, (Summary Text)
- LXI. Gıda hipersensitivitesi ve süt ve süt ürünlerinin hipersensitivitedeki yeri. Poster Bildiri**
AKPINAR A., Yerlikaya O., KINIK Ö., UYSAL H. R.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Turkey, 21 May 2009, pp.83-84, (Summary Text)
- LXII. Fonksiyonel Süt Ürünleri**
AKPINAR A., UYSAL H. R.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Turkey, 21 May 2009, pp.71-72, (Summary Text)
- LXIII. Günlük Süt ve Dayanımlı Sütün Farkı, Kefirin Probiyotik Rolü**
UYSAL H. R., AKPINAR A.
7. Sağlık Halk Kongresi, İzmir, Turkey, 26 February 2009, (Full Text)
- LXIV. Koyun Sütü ve Değerlendirme Olanakları**
UYSAL H. R., AKPINAR A.
Türkiye Koyunculuk Kongresi, İzmir, Turkey, 12 February 2009, (Full Text)
- LXV. Functional dairy food and their improvement in Turkey**
AKPINAR A., Yerlikaya O., UYSAL H. R.
The 3rd International Conference on Food Science and Nutrition. "Nutritional Status and food Sciences in Arab Countries", Cairo, Egypt, 03 November 2008, pp.49, (Summary Text)

Funded Projects

- SÖBELİ C., AKPINAR A., Project Supported by Higher Education Institutions, Laktuloz Kullanımının Fermente Peyniraltı Suyu İçeceği Bulunan Probiyotik Bakteriler Üzerine Etkisi, 2023 - 2024
- KAYAARDI S., DAĞBAĞLI S., UYARCAN M., AKPINAR A., SÖBELİ C., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Infrastructure, Elektroegirme Yöntemi İle Elde Edilen Probiyotik Bakteri İlaveli Pullulan/Pva Nanoliflerin Peynir ve Taze Kırmızı Etin Ambalajlanmasında Kullanımı, 2021 - 2024
- BAĞDATLIOĞLU N., GÜNÇ ERGÖNÜL P., KARAGÖZLÜ N., AKPINAR A., ERGÖNÜL B., SAVLAK N., KAYAARDI S., ÇAĞINDI Ö., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Other, Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, 2022 - 2023
- SÖBELİ C., ERDAĞ AKCA E., AKPINAR A., Project Supported by Higher Education Institutions, Probiyotik ve Prebiyotikler İle Zenginleştirilmiş Bal İlaveli Yoğurtların Raf Ömrü Özelliklerinin, İn Vitro Antioksidan Biyoerişilebilirliğinin ve Sindirim Sonrası Probiyotik Canlılığının Belirlenmesi, 2021 - 2023
- AKPINAR A., ERDAĞ AKCA E., SÖBELİ C., Project Supported by Higher Education Institutions, Probiyotik ve Prebiyotik ile Zenginleştirilmiş Bal İlaveli Yoğurtların Raf Ömrü Özelliklerinin, in Vitro Antioksidan Biyoerişilebilirliğinin ve Sindirim Sonrası Probiyotik Canlılığının Belirlenmesi, 2021 - 2022
- AKPINAR A., Oktay Y., KILIÇ S., Project Supported by Higher Education Institutions, Chia Tohumu İle Zenginleştirilmiş Vegan Peynir Benzeri Ürünlerin Antioksidan Biyoerişilebilirliğinin Belirlenmesi, 2020 - 2021
- AKPINAR A., KARAGÖZLÜ C., YERLİKAYA O., AKAN E., KINIK Ö., UYSAL H. R., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Ambalaj Materyalleri Kullanılarak Olgunlaştırılan Tıbbi Bitki İlaveli Lor Peynirlerinin Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi, 2017 - 2020
- AKPINAR A., Akça S., Project Supported by Higher Education Institutions, Bitkisel Yağ ve Posalar Kullanılarak Üretilen Probiyotik Dondurmaların Kalite Özelliklerinin Araştırılması, 2018 - 2019
- AKPINAR A., BOZATLI S. B., SÖBELİ C., DAĞBAĞLI S., Project Supported by Higher Education Institutions, Süt ve Geleneksel Süt Ürünlerinden İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Starter Kültür Olarak Üretilmesi ve Endüstriyel Boyutta Peynir, Yoğurt ve Dondurma Üretiminde Kullanımı, 2017 - 2019
- BAĞDATLIOĞLU N., AKPINAR A., çalışkan ş., Project Supported by Higher Education Institutions, Çiğ süt kalitesi üzerine hijyen eğitiminin etkisi: Balıkesir-Sındırgı örneği, 2017 - 2018
- AKPINAR A., SAYGILI D., Yerlikaya O., Project Supported by Higher Education Institutions, Süt Kaynaklı Enterococcus Faecium ve Enterococcus Durans Suşlarının Probiyotik Yoğurt ve Probiyotik Süt İçeceği Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2014 - 2018
- AKPINAR A., UYSAL H. R., Project Supported by Higher Education Institutions, Orijini Farklı Kımızlardan İzole Edilen Laktik Asit Bakterileri ile Mayaların Tanımlanması ve Keçi Sütünden Kımız Üretimi, 2013 - 2015
- AKPINAR A., Oktay Y., ÖZER E., AÇU M., KAVAS G., Project Supported by Higher Education Institutions, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü Pilot Süt İşletmesi Üretim Olanaklarının İyileştirilmesi, 2013 - 2014
- AKPINAR A., UYSAL H. R., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Üretim Yöntemlerinin Kış Yoğurtlarının Bazı Özelliklerine Etkisi, 2009 - 2013
- AKPINAR A., UYSAL H. R., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Modifiye Koşullarında Paketlenmiş Sepet Peynirinin Özelliklerine Etkisi, 2009 - 2012
- AKPINAR A., UYSAL H. R., Project Supported by Higher Education Institutions, Fonksiyonel Özellikleri Geliştirilmiş Laktik Asit İçecek Üretimi, 2009 - 2012
- ERGÖNÜL B., AKPINAR A., UYSAL H. R., ENDER G., ÜNAL G., Yerlikaya O., KARAGÖZLÜ C., Project Supported by Higher Education Institutions, Bazı Yöresel Peynirlerimizin Kolesterol Düzeyi ve Besin Öğeleri Üzerine Bir Araştırma, 2009 - 2012
- AKPINAR A., ÜNAL G., ENDER G., YERLİKAYA O., UYSAL H. R., ERGÖNÜL B., KARAGÖZLÜ C., Project Supported by Higher Education Institutions, Bazı Yöresel Peynirlerimizin Kolesterol Düzeyleri ve Besin Öğeleri Üzerine Bir Araştırma, 2009 - 2011
- AKPINAR A., Oktay Y., KILIÇ S., Project Supported by Higher Education Institutions, Endüstriyel Boyutta Yoğurt Kültürünün Hazırlanmasına Yönelik Bir Çalışma, 2008 - 2011
- AKPINAR A., Oktay Y., KILIÇ S., Project Supported by Higher Education Institutions, Kefir Dondurması Üretiminde Soya Sütünün Kullanım Olanakları Üzerine Araştırmalar., 2008 - 2011
- AKPINAR A., UYSAL H. R., Project Supported by Higher Education Institutions, Değişik Aroma Maddeleri Eklenerek

Peer Reviews in Scientific Publications

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, Other journals, April 2025
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, Other journals, January 2017
FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, Other journals, January 2017
Drug Research, Other journals, January 2017
Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, Other journals, January 2017
CARPATHIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Other journals, January 2017
Other Journals, January 2017
Other journals, January 2017
AKADEMIK GIDA, Other Journals, January 2016
Other Journals, January 2016
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, Other journals, January 2016
Other journals, January 2016

Scientific Research / Working Group Memberships

Cost Action- Ca20128 - Promoting Innovation Of Fermented Foods (Pimento), Manisa Celal Bayar University, Türkiye,
<https://www.cost.eu/actions/CA20128/>, 2022 - Present

Metrics

Publication: 107
Citation (WoS): 165
Citation (Scopus): 349
H-Index (WoS): 7
H-Index (Scopus): 12