

Doç. Dr. ASLI AKPINAR

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 236 201 2258](tel:+902362012258)

E-posta: asli.akpinar@cbu.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: [aJoVkbAAAAAJ](https://scholar.google.com/citations?user=aJoVkbAAAAAJ)

ORCID: 0000-0002-0037-8295

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

ScopusID: 54390787100

Yoksis Araştırmacı ID: 165519

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ege Üniversitesi, Türkiye 2008 - 2015

Yüksek Lisans, Ege Üniversitesi, Türkiye 2005 - 2008

Lisans, Ege Üniversitesi, Türkiye 1999 - 2004

Yabancı Diller

İngilizce

Yaptığı Tezler

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

Yüksek Lisans, Değişik aroma maddeleri eklenerek üretilen asidofiluslu sütün özellikleri, Ege Üniversitesi, 2008

Araştırma Alanları

Avesis Araştırma Alanları: Gıda Mühendisliği

WoS Araştırma Alanları: Mühendislik

Scopus Araştırma Alanları: Genel Mühendislik

Akademik Ünvanlar / Görevler

Doç. Dr., Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2016 - Devam Ediyor

Öğretim Görevlisi, Ege Üniversitesi, 2016 - 2016

Araştırma Görevlisi, Ege Üniversitesi, 2008 - 2016

verağı versier

Lisans

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

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

Proje Semineri, Lisans, 2020-2021, 2019-2020

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

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

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

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

Araştırma Projesi, Lisans, 2020-2021, 2019-2020

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

Gıda Mikrobiyolojisi, Lisans, 2019-2020

Teknoloji Uygulamaları I, Lisans, 2018-2019

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

Seminer, Lisans, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017

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

Ön Lisans

Genel Kimya, Ön Lisans, 2015-2016

Özel Süt Ürünleri, Ön Lisans, 2015-2016

Yöresel Peynir Teknolojisi, Ön Lisans, 2015-2016

Hayvansal Ürünler ve Teknolojisi, Ön Lisans, 2015-2016

Kalite Güvencesi ve Standartları, Ön Lisans, 2015-2016

Lisans Çift Anadal

Probiyotik Mikroorganizmalar ve Gıda Sanayisinde Kullanımı, Lisans Çift Anadal, 2020-2021, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018

Süt ve Süt Ürünleri Mikrobiyolojisi, Lisans Çift Anadal, 2020-2021, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017

Süt Teknolojisinde Yeni Gelişmeler, Lisans Çift Anadal, 2020-2021, 2019-2020, 2017-2018

Fermantasyon Mikrobiyolojisi, Lisans Çift Anadal, 2016-2017

Yönetilen Tezler

AKPINAR A., SAYGILI D., Farklı süt ürünü matrislerinin ve farklı probiyotik tür kullanımının in vitro sindirim sonrası probiyotik mikroorganizmaların canlılığı üzerinde etkisi, Yüksek Lisans, S.TİRTOM(Öğrenci), 2025

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

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

AKPINAR A., Probiyotik starter kültür ve Propionibacterium spp. tarafından kullanılarak vegan fermente içecek üretimi, Yüksek Lisans, G.GÜNGÖR(Öğrenci), 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, Yüksek Lisans, G.ERK(Öğrenci), 2021

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

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

Makaleler

- 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, cilt.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, cilt.12, 2025 (SCI-Expanded, Scopus)
- III. **Impact of Yeast Types on Quality Characteristics and Storage Stability of Industrial Kefir**
YERLİKAYA O., AKPINAR A., Saygılı D.
FOOD SCIENCE & NUTRITION, cilt.13, sa.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, cilt.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., Saygılı D., Datta N.
International Journal of Dairy Technology, cilt.77, sa.3, ss.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, cilt.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, cilt.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., Saygılı D.
International Journal of Dairy Technology, cilt.76, sa.4, ss.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**
Saygılı D., YERLİKAYA O., AKPINAR A.
Food Bioscience, cilt.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, cilt.46, sa.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, cilt.45, sa.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, cilt.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, cilt.74, sa.3, ss.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, cilt.58, sa.3, ss.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, cilt.58, sa.3, ss.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, cilt.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), cilt.41, sa.2, ss.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, cilt.73, sa.4, ss.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, cilt.44, sa.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, cilt.73, sa.2, ss.392-402, 2020 (SCI-Expanded, Scopus)
- XXI. **Gıda Ambalajlamada Nanoteknolojinin Kullanımı**
Uyarcan M., Söbeli C., Dağbaşı S., Akpınar A., Kayaardı S.
Plastik&Ambalaj Teknolojisi, sa.255, ss.58-65, 2019 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Vegan ve Vejetaryan Beslenmede Probiyotik Bitkisel Bazlı Süt Ürünlerinin Yeri**
AKPINAR A., ERK G., Seven A.
GIDA, cilt.44, sa.3, ss.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, cilt.23, sa.1, ss.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, cilt.54, sa.2, ss.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, cilt.54, sa.1, ss.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, cilt.23, sa.1, ss.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, cilt.53, sa.2, ss.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., Akpinar A., Kinik O.
Agro Food Industry Hi-Tech, cilt.26, sa.2, ss.46-49, 2015 (SCI-Expanded, Scopus)
- XXIX. **Fermented probiotic beverages produced with reconstituted whey and cow milk: Sensorial and rheological properties**
Akpinar A., Torunoglu F. A., YERLİKAYA O., Kinik O., Akbulut N., UYSAL H.
Agro Food Industry Hi-Tech, cilt.26, sa.4, ss.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., Akpinar A., Açu M.
AFRICAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY RESEARCH, cilt.7, sa.5, ss.383-388, 2013 (Hakemli Dergi)

Kitaplar

- I. **Yoğurt Üretim Teknolojisi**
Akpinar A., Söbeli C.
Yoğurt-Kültür, Teknoloji ve Sağlık, Cem Karagözlü, Eren Akçiçek, Semih Ötleş, Editör, Sidas Medya Ltd. Şti., İzmir, ss.129-158, 2026
- II. **Probiyotik Mikroorganizmaların Sindirim Sistemindeki Canlılığı ve Canlılıklarını Etkileyen Faktörler**
Tirtom S., AKPINAR A.
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, Editör, Sidas Medya Ltd. Şti, Manisa, ss.504-514, 2024
- III. **Use of Industrial Plants as Dairy Alternatives**
AKPINAR A., YERLİKAYA O.
Industrial Plants: Economics, Production, Agricultural, Utilization and Other Aspects, Ekren Sıdika, Editör, Iksad Publications, Ankara, ss.241-288, 2022
- IV. **Bitki Bazlı Süt Alternatifleri ve Sürdürülebilirlik**
Tirtom S., AKPINAR A.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri, Neriman BAĞDATLIOĞLU, Editör, SIDAŞ, Manisa, ss.325-337, 2022
- V. **Engeller teknolojisi**
AKPINAR A., KARAGÖZLÜ N.
Türkiye Klinikleri, Gıda Bilimleri Özel Konular, Gıda Koruma ve İşlemede İleri Teknolojiler., KAYAARDI SEMRA, Editör, Türkiye Klinik Yayınları, Ortadoğu Reklam Tanıtım Yayıncılık, Ankara, ss.64-70, 2021
- VI. **Engeller Teknolojisi**
AKPINAR A., KARAGÖZLÜ N.
Gıda Koruma ve İşlemede İleri Teknolojiler, Kayaardı, Semra, Editör, Türkiye Klinikleri, Ankara, ss.64-8, 2021
- VII. **USE OF MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS IN DAIRY PRODUCTS**
YERLİKAYA O., AKPINAR A., SAYGILI D.
MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS: Economics Production Agricultural Utilization and Other Aspects, EKREN Sıdika, Editör, Iksad Publications, ss.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.

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

X. Sağlık için Süt İçin

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

E.Ü. Basımevi, İzmir, 2013

XI. Kefir Sağlığıma 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.

Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar, Kamil TOYGAR, Nimet BERKOK TOYGAR, Editör, BİRLİK MAATBACILIK, Ankara, ss.95-104, 2007

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

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

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

Kayseri II. Geleneksel Et ve Et Ürünleri Çalıştayı, Kayseri, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2025, (Özet Bildiri)

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

Tirtom S., AKPINAR A.

7 th International Students Science Congress, İzmir, Türkiye, 12 Mayıs 2023, ss.165-169, (Tam Metin Bildiri)

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

Tirtom S., AKPINAR A.

7 th International Students Science Congress, İzmir, Türkiye, 12 Mayıs 2023, ss.133-137, (Tam Metin Bildiri)

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

Tirtom S., AKPINAR A.

III. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 5 - 06 Ekim 2023, ss.98, (Özet Bildiri)

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, İtalya, 19 - 20 Haziran 2023, ss.45-46, (Özet Bildiri)

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, Bosna-Hersek, 1 - 02 Aralık 2022, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 17 Ekim 2022, ss.92-101, (Tam Metin Bildiri)

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, Bosna-Hersek, 01 Kasım 2022, (Özet Bildiri)

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, Bosna-Hersek, 1 -

02 Aralık 2022, ss.124, (Özet Bildiri)

- 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, Bosna-Hersek, 01 Aralık 2022, ss.124, (Özet Bildiri)
- 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, Bosna-Hersek, 01 Aralık 2022, ss.1, (Özet Bildiri)
- 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, Türkiye, 03 Kasım 2022, (Özet Bildiri)
- 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, Türkiye, 17 - 18 Ekim 2022, ss.92-101, (Tam Metin Bildiri)
- XIV. **Geleneksel Fermente Sucuk Üretiminde Kefir Kullanımının Ürün Kalitesine Etkisi**
Uyarcan M., Söbeli C., Akpınar A., Kayaardı S.
IV. Et Ürünleri Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 6 - 08 Ekim 2020, (Özet Bildiri)
- XV. **Geleneksel Fermente Sucuk Üretiminde Kefir Kullanımının Ürün Kalitesi Üzerine Etkisi**
UYARCAN M., SÖBELİ C., AKPINAR A., KAYAARDI S.
IV. Et Ürünleri Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 06 Eylül 2020, (Özet Bildiri)
- XVI. **Kefir bir mucize mi?**
UYSAL H. R., AKPINAR A.
I. Uluslararası Türk Dünyası Tarım ve Gıda Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 19 - 21 Aralık 2019, ss.103-110, (Tam Metin Bildiri)
- XVII. **Farklı Ülkelerden Temin Edilen Kıymızlardan Laktik Asit Bakterileri ve Mayaların Tanımlaması**
AKPINAR A., UYSAL H. R.
I. Uluslararası Türk Dünyası Tarım ve Gıda Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 19 Aralık 2019, (Özet Bildiri)
- 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, Türkiye, 19 - 21 Aralık 2019, ss.63, (Özet Bildiri)
- 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, Türkiye, 19 - 21 Aralık 2019, ss.65, (Özet Bildiri)
- XX. **Dairy protein vs meat and plants for muscle health**
AKPINAR A., YERLİKAYA O., SÖBELİ C.
IDF WORLD DAIRY SUMMIT, İstanbul, Türkiye, 23 - 26 Eylül 2019, (Özet Bildiri)
- XXI. **Balıkesir Sındırgı Bölgesindeki Süt Üreticisi İşletmeler Üzerine Bir Anket Çalışması.**
Çalışkan Ş., AKPINAR A., BAĞDATLIOĞLU N.
III. Uluslararası AVRASYA Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 4 - 07 Nisan 2019, ss.388-392, (Tam Metin Bildiri)
- XXII. **Süt Endüstrisinde Kullanılan Starter Kültürlerin Çoğaltılması ve Dondurularak Kurutulması**
DAĞBAĞLI S., AKPINAR A., SÖBELİ C., BOZATLI S. B.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, (Özet Bildiri)
- 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, Türkiye, 25 Nisan 2019, cilt.1, ss.169-170, (Özet Bildiri)

- XXIV. **Meyve Atıklarının Fermente Süt Ürünlerinde Kullanım Olanakları**
Söbeli C., Akpınar A., Dağbağı S., Uyarcan M., Kayaardı S.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, ss.121-122, (Özet Bildiri)
- XXV. **Gıda Alerjenleri ve Sanitasyonla İlişkisi**
Uyarcan M., Söbeli C., Akpınar A., Dağbağı S., Kayaardı S.
III. Uluslararası Avrasya Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 4 - 07 Nisan 2019, ss.166, (Özet Bildiri)
- XXVI. **Gıda Proseslerinin Optimizasyonunda Cevap Yüzey Yöntemi**
Dağbağı S., Söbeli C., Akpınar A., Uyarcan M., Kayaardı S.
III. Uluslararası Avrasya Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 4 - 07 Nisan 2019, ss.167, (Özet Bildiri)
- XXVII. **Electrospinning Nanofibers Used In Food Packaging Applications**
Dağbağı S., Akpınar A., Uyarcan M., Söbeli C., Kayaardı S.
III. Uluslararası Avrasya Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 4 - 07 Nisan 2019, ss.165, (Özet Bildiri)
- 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, Türkiye, 4 - 07 Nisan 2019, ss.165, (Özet Bildiri)
- 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 Eylül 2018, (Tam Metin Bildiri)
- 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, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2018, (Tam Metin Bildiri)
- 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, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2018, ss.614-620, (Tam Metin Bildiri)
- XXXII. **Risk Assessment of Ochratoxin – A in Foods**
KARAGÖZLÜ N., AKPINAR A.
Agriculture for Life, Life for Agriculture" International Conference, Bükreş, Romanya, 7 - 09 Haziran 2018, cilt.1, ss.48, (Özet Bildiri)
- XXXIII. **Güvenli Süt Ürünü Üretiminde ve Korunmasında Laktik Asit Bakterilerinin Rolü**
YERLİKAYA O., AKPINAR A., AKAN E.
6. Gıda Güvenliği Kongresi, 3 - 04 Mayıs 2018, (Özet Bildiri)
- 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 Aralık 2017, (Özet Bildiri)
- XXXV. **Kaliteli Çiğ Süt Elde Edilmesi**
UYSAL H. R., AKPINAR A.
Türkiye Süt Sığırıcılığı Kurultayı 2007, 25 - 26 Eylül 2007, ss.228-239, (Tam Metin Bildiri)
- 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 Haziran - 01 Temmuz 2017, (Özet Bildiri)

- 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, Türkiye, 29 Haziran - 01 Temmuz 2017, (Özet Bildiri)
- XXXVIII. **FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİNİN ZENGİNLEŞTİRİLMESİ**
AKÇA S., AKPINAR A.
Adnan Menderes Üniversitesi 1. Uluslararası Sağlık Bilimleri Kongresi, 29 Haziran - 01 Temmuz 2017, (Özet Bildiri)
- 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 Haziran 2017, (Özet Bildiri)
- 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 Haziran 2017, (Özet Bildiri)
- XLI. **Leuconostoc ve Gıda Sanayinde Önemi**
AKPINAR A., KARAGÖZLÜ N.
1.Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, (Özet Bildiri)
- 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, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.101
- XLIII. **Süt Ürünlerinde Lipozomların Uygulama Alanları**
AKPINAR A., YERLİKAYA O., UYSAL H. R., KINIK Ö.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.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, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.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, Romanya, 9 - 11 Haziran 2016, (Özet Bildiri)
- XLVI. **Osteoporoz Riskinin Azaltılmasında Süt ve Süt Ürünlerinin Önemi**
AKPINAR A., YERLİKAYA O.
1. Beslenme ve Sağlık İç İç Sempozyumu, Türkiye, 18 Mayıs 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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, (Özet Bildiri)
- 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, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.81-84, (Tam Metin Bildiri)
- 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, Bosna-Hersek, 25 - 28 Eylül 2013, (Tam Metin Bildiri)
- 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, Türkiye, 3 - 07 Eylül 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, Türkiye, 3 - 05 Eylül 2012, ss.9, (Özet Bildiri)

LII. Microencapsulation technique and its importance in dairy technology

AÇU M., AKPINAR A., YERLİKAYA O., KINIK Ö.

23rd International ICFMH Symposium-FoodMicro, İstanbul, Türkiye, 3 Eylül - 07 Haziran 2012

LIII. Determination of genetically modified molecules in milk and risk assessment

AKPINAR A., UYSAL H. R., KESENKAŞ H.

European Biotechnology Congress, İstanbul, Türkiye, 28 Eylül 2011, cilt.22, ss.92, (Özet Bildiri)

LIV. Effect of Probiotics on the Allergic Diseases

AKPINAR A., AKALIN A. S., UYSAL H. R.

1st. International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 03 Kasım 2010, ss.247, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 03 Kasım 2010, ss.189, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 25 Haziran 2010, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 15 Nisan 2010, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 15 Nisan 2010, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 22 Eylül 2009, ss.130, (Özet Bildiri)

LX. Functional bioactive peptides sourced from milk proteins

Yerlikaya O., AKPINAR A., KINIK Ö., AKBULUT N.

II. Antiaging and Aesthetic Medicine Congress, İzmir, Türkiye, 22 Eylül 2009, ss.132, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 21 Mayıs 2009, ss.83-84, (Özet Bildiri)

LXII. Fonksiyonel Süt Ürünleri

AKPINAR A., UYSAL H. R.

Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 Mayıs 2009, ss.71-72, (Özet Bildiri)

LXIII. Günlük Süt ve Dayanıklı Sütün Farkı, Kefirin Probiyotik Rolü

UYSAL H. R., AKPINAR A.

7. Sağlık Halk Kongresi, İzmir, Türkiye, 26 Şubat 2009, (Tam Metin Bildiri)

LXIV. Koyun Sütü ve Değerlendirme Olanakları

UYSAL H. R., AKPINAR A.

Türkiye Koyunculuk Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 Şubat 2009, (Tam Metin Bildiri)

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, Mısır, 03 Kasım 2008, ss.49, (Özet Bildiri)

Desteklenen Projeler

SÖBELİ C., AKPINAR A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Laktuloz Kullanımının Fermente Peyniraltı Suyu İçeceğinde Bulunan Probiyotik Bakteriler Üzerine Etkisi, 2023 - 2024

KAYAARDI S., DAĞBAĞLI S., UYARCAN M., AKPINAR A., SÖBELİ C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Alt Yapı, Elektroegirme Yöntemi İle Elde Edilen Probiyotik Bakteri İlaveli Pullulan/Pva Nanofiblerin 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Diğer, Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, 2022 - 2023

SÖBELİ C., ERDAĞ AKCA E., AKPINAR A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Ambalaj Materyalleri Kullanılarak Olgunlaştırılan Tıbbi Bitki İlaveli Lor Peynirlerinin Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi, 2017 - 2020

AKPINAR A., Akça S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bitkisel Yağ ve Posalar Kullanılarak Üretilen Probiyotik Dondurmaların Kalite Özelliklerinin Araştırılması, 2018 - 2019

AKPINAR A., BOZATLI S. B., SÖBELİ C., DAĞBAĞLI S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., çalışan ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çiğ süt kalitesi üzerine hijyen eğitiminin etkisi: Balıkesir-Sındırgı örneği, 2017 - 2018

AKPINAR A., SAYGILI D., Yerlikaya O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü Pilot Süt İşletmesi Üretim Olanaklarının İyileştirilmesi, 2013 - 2014

AKPINAR A., UYSAL H. R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Üretim Yöntemlerinin Kış Yoğurtlarının Bazı Özelliklerine Etkisi, 2009 - 2013

AKPINAR A., UYSAL H. R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Modifiye Koşullarında Paketlenmiş Sepet Peynirinin Özelliklerine Etkisi, 2009 - 2012

AKPINAR A., UYSAL H. R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fonksiyonel Özellikleri Geliştirilmiş Laktik Asit İçecek Üretimi, 2009 - 2012

ERGÖNÜL B., AKPINAR A., UYSAL H. R., ENDER G., ÜNAL G., Yerlikaya O., KARAGÖZLÜ C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Yöresel Peynirlerimizin Kolesterol Düzeyleri ve Besin Öğeleri Üzerine Bir Araştırma, 2009 - 2011

AKPINAR A., Oktay Y., KILIÇ S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Endüstriyel Boyutta Yoğurt Kültürünün Hazırlanmasına Yönelik Bir Çalışma, 2008 - 2011

AKPINAR A., Oktay Y., KILIÇ S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kefir Dondurması Üretiminde Soya Sütünün Kullanım Olanakları Üzerine Araştırmalar., 2008 - 2011

AKPINAR A., UYSAL H. R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Değişik Aroma Maddeleri Eklenecek Üretilen Asidofiluslu Sütün Özellikleri, 2006 - 2008

Bilimsel Yayınlarda Hakemlikler

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, Diğer Dergiler, Nisan 2025

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, Diğer Dergiler, Ocak 2017

FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, Diğer Dergiler, Ocak 2017

Drug Research, Diğer Dergiler, Ocak 2017

Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, Diğer Dergiler, Ocak 2017

CARPATHIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Diğer Dergiler, Ocak 2017

Diğer Dergiler, Ocak 2017

Diğer Dergiler, Ocak 2017

AKADEMIK GIDA, Diğer Dergiler, Ocak 2016

Diğer Dergiler, Ocak 2016

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, Diğer Dergiler, Ocak 2016

Diğer Dergiler, Ocak 2016

Bilimsel Araştırma / Çalışma Grubu Üyelikleri

Cost Action- Ca20128 - Promoting Innovation Of Fermented Foods (Pimento), Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Türkiye,

<https://www.cost.eu/actions/CA20128/>, 2022 - Devam Ediyor

Metrikler

Yayın: 107

Atıf (WoS): 165

Atıf (Scopus): 349

H-İndeks (WoS): 7

H-İndeks (Scopus): 12