Assoc. Prof. MÜGE UYARCAN



Personal Information

Office Phone: +90 236 201 2273
Email: muge.akkara@cbu.edu.tr
Web: https://avesis.mcbu.edu.tr/muge.akkara

International Researcher IDs
ScholarID: DZLwx5AAAAAJ
ORCID: 0000-0003-1474-672X
Publons / Web Of Science ResearcherID: AAM-8118-2020
ScopusID: 57199720844
Yoksis Researcher ID: 164111

Education

Doctorate, Manisa Celal Bayar University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Food Engineering, Turkey 2013 - 2018
Postgraduate, Manisa Celal Bayar University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Food Engineering, Turkey 2009 - 2012
Undergraduate, Manisa Celal Bayar University, Mühendislik Fakültesi, Food Engineering, Turkey 2005 - 2009

Foreign Languages

English

Dissertations

Doctorate, Effect of high pressure and rosemary extract application on fresh meat quality, Manisa Celal Bayar University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Food Engineering, 2018
Postgraduate, The research of application facilities of dry ice technique in poultry industry, Manisa Celal Bayar University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Food Engineering, 2012

Research Areas

Avesis Research Areas: Food Engineering, Food Technology
WoS Research Areas: Food Science & Technology
Scopus Research Areas: Microbiology, General Engineering

Academic Positions

Assistant Professor, Manisa Celal Bayar University, MÜHENDİSLİK VE DOĞA BİLİMLERİ FAKÜLTESİ, GIDA

MÜHENDİSLİĞİ, 2022 - Present
Research Assistant, Manisa Celal Bayar University, MÜHENDİSLİK VE DOĞA BİLİMLERİ FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2011 - 2022

Academic and Administrative Experience

Assistant Manager of Research and Application Center, Manisa Celal Bayar University, Rektörlük, ÜNİVERSİTE-SANAYİ İŞBİRLİĞİ VE TEKNOLOJİ UYGULAMA VE ARAŞTIRMA MERKEZİ, 2026 - Present
Deputy Head of Department, Manisa Celal Bayar University, MÜHENDİSLİK VE DOĞA BİLİMLERİ FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2024 - Present

Courses

Undergraduate
Proje Semineri, Undergraduate, 2024-2025, 2023-2024, 2022-2023, 2020-2021, 2019-2020
Sosyal Sorumluluk Projesi, Undergraduate, 2024-2025, 2023-2024, 2022-2023, 2020-2021, 2018-2019
Beslenme, Undergraduate, 2024-2025, 2023-2024
Gıda Ambalajlamada İleri Teknolojiler, Undergraduate, 2024-2025
Sağlıklı Beslenme, Undergraduate, 2024-2025, 2023-2024, 2022-2023
Et Teknolojisi, Undergraduate, 2024-2025
Araştırma Projesi, Undergraduate, 2024-2025, 2023-2024, 2022-2023, 2020-2021, 2019-2020
Beslenme ve Sağlık, Undergraduate, 2023-2024, 2022-2023
Gıda Maddeleri Ambalajlama, Undergraduate, 2023-2024, 2022-2023, 2021-2022, 2020-2021, 2019-2020
İşletmede Mesleki Eğitim, Undergraduate, 2023-2024, 2022-2023
Et Mikrobiyolojisi ve Hijyen, Undergraduate, 2023-2024, 2022-2023
Teknoloji Uygulamaları I, Undergraduate, 2022-2023
Gıda Hijyeni ve Sanitasyon, Undergraduate, 2022-2023
İş Yeri Uygulama Eğitimi, Undergraduate, 2020-2021, 2019-2020
Araştırma Projesi II, Undergraduate, 2018-2019
Proses Kontrol, Undergraduate, 2018-2019
Seminer, Undergraduate, 2018-2019
Araştırma Projesi I, Undergraduate, 2018-2019
Undergraduate Double Major
Gıda Güvenliği, Undergraduate Double Major, 2023-2024

Supervised Theses

UYARCAN M., Ultraviyole teknolojisi (UV-C) ile atık çay lifinden sürdürülebilir nişasta bazlı ambalaj filmi tasarımı ve taze et ambalajında kullanım olanaklarının araştırılması, Postgraduate, S.CANSIN(Student), 2025
UYARCAN M., Ultrases ve marinasyon uygulamalarının kırmızı et kalitesi ve raf ömrü üzerine etkisi, Postgraduate, I.ATMACA(Student), 2025
DAĞBAĞLI S., UYARCAN M., Kahve atığından selüloz temelli biyoplastik üretimi, Postgraduate, E.ÇELEBİ(Student), 2024

Jury Memberships

Post Graduate, Post Graduate, Ege Üniversitesi, September, 2025
Doctorate, Doctorate, Ege Üniversitesi, April, 2025
Post Graduate, Post Graduate, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, January, 2025

Post Graduate, Post Graduate, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, January, 2025
Doctorate, Doctorate, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, September, 2024
Doctorate, Doctorate, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, September, 2024
Doctoral Examination, Doctoral Examination, Ege Üniversitesi, June, 2024
Doctorate, Doctorate, Selçuk Üniversitesi, February, 2024
Doctoral Examination, Doctoral Examination, Ege Üniversitesi, January, 2023
Post Graduate, Post Graduate, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, December, 2022

Articles

I. **Effect of Advanced Cooking Methods on Formation of Toxic Compounds in Meat İleri Pişirme Tekniklerinin Ette Toksik Bileşik Oluşumuna Etkisi**
Uyarcan M., Güngör S. C., Kayaardı S.
Akademik Gida, vol.23, no.1, pp.72-79, 2025 (Scopus, TRDizin)

II. **Improving functional properties of starch-based films by ultraviolet (UV-C) technology: Characterization and application on minced meat packaging**
Uyarcan M., Güngör S. C.
International Journal of Biological Macromolecules, vol.282, 2024 (SCI-Expanded, Scopus)

III. **Effects of Red Grape (Vitis Vinifera L.) Pomace Powder on Physicochemical and Textural Properties of Sucuk**
Yıldız D., Söbeli C., Uyarcan M.
AKADEMIK GIDA, no.Yeşil Dönüşüm Özel Sayısı, pp.7-15, 2024 (Scopus, TRDizin)

IV. **Effect of non-thermal ultraviolet and ultrasound technologies on disinfection of meat preparation equipment in catering industry**
Kayaardı S., Uyarcan M., Atmaca I., Yıldız D., Benzer Gürel D.
Food Science and Technology International, vol.30, no.3, pp.282-289, 2024 (SCI-Expanded, Scopus)

V. **Utilization of food waste in production of bacterial cellulose Gıda atıklarının bakteriyel selüloz üretiminde kullanımı**
Özkaya P., Dağbağlı S., Uyarcan M.
Journal of Agriculture Faculty of Ege University, vol.60, no.4, pp.737-749, 2023 (Scopus, TRDizin)

VI. **Development of healthier gluten-free chicken products coated with different cereal sources**
Uyarcan M., Yayla E., Akgül D., İşseven D.
British Food Journal, vol.124, no.4, pp.1301-1313, 2022 (SCI-Expanded, Scopus)

VII. **Tarihin gelişim sürecinde Türk yemek kültürü ve beslenme alışkanlıklarının değişimi**
Göde G., Kayaardı S., Uyarcan M., Söbeli C.
Food and Health, vol.7, no.3, pp.216-226, 2021 (TRDizin)

VIII. **Biyobozunur Ambalaj Materyallerinin Gıda Endüstrisinde Kullanımı**
Söbeli C., Uyarcan M., Kayaardı S.
Plastik & Ambalaj Teknolojisi, no.257, pp.57-64, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

IX. **Gıda Ambalajlamada Nanoteknolojinin Kullanımı**
Uyarcan M., Söbeli C., Dağbağlı S., Akpınar A., Kayaardı S.
Plastik&Ambalaj Teknolojisi, no.255, pp.58-65, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

X. **Effects of high pressure and marination treatment on texture, myofibrillar protein structure, color and sensory properties of beef loin steaks**
Uyarcan M., Kayaardı S.
Italian Journal of Food Science, vol.31, no.4, pp.573-592, 2019 (SCI-Expanded, Scopus)

XI. **Effects of a dry-ice process on surface and carcase decontamination in the poultry industry**
Uyarcan M., Kayaardı S.
British Poultry Science, vol.59, no.2, pp.141-148, 2018 (SCI-Expanded, Scopus)

XII. **Yenilebilir Ambalajlar**

Kayaardı S., Söbeli C., Uyarcan M., Uyanık B.
Plastik&Ambalaj Teknolojisi, no.224, pp.60-63, 2016 (Peer-Reviewed Journal)

Books

I. **Bitkisel Atık Kaynaklı Selülozun Biyoplastik Üretiminde Kullanımı**
ÇELEBİ E., UYARCAN M., DAĞBAĞLI S.
in: Araştırma, Geliştirme ve Yenilikçilik Konularında Güncel Çalışmalar, ÇULHA OSMAN, KOÇAK SÜLEYMAN, Editor, SİDAS MEDYA LTD. ŞTİ., İzmir, pp.215-224, 2025

II. **Kırmızı Et ve Et Ürünleri ile İnsanlara Geçen Kimyasallar ve Patojenler**
Kayaardı S., Uyarcan M.
in: Tüm Yönleri ile Veteriner Halk Sağlığı, YILMAZ OSMAN, BABAOĞLU ÜLKEN TUNGA, Editor, Turkiye Klinikleri, Ankara, pp.118-120, 2023

III. **Sürdürülebilirlik, Sağlık ve Beslenmede Yeni Bir Trend: Bitki Bazlı Et Alternatifleri**
Uyarcan M., Söbeli C., Kayaardı S., Yıldız D.
in: Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Üzerine Araştırmalar, Bağdatlıoğlu, Neriman, Editor, Sidas Medya Ltd. Şti., İzmir, pp.119-127, 2022

IV. **Sürdürülebilir Gıda Ambalaj Filmi Üretiminde Isıl Olmayan Teknolojilerin Kullanımı**
Uyarcan M.
in: Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Üzerine Araştırmalar, BAĞDATLIOĞLU NERİMAN, Editor, Sidas Medya Ltd. Şti., İzmir, pp.393-402, 2022

V. **Hazır Yemek Sektöründe Dijitalleşme**
Kayaardı S., Atmaca I., Uyarcan M., Söbeli C., Yıldız D.
in: Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Üzerine Araştırmalar, BAĞDATLIOĞLU NERİMAN, Editor, Sidas Medya Ltd. Şti., İzmir, pp.359-367, 2022

VI. **Yüksek Basınç Teknolojisi**
Uyarcan M.
in: Gıda Koruma ve İşlemede İleri Teknolojiler, KAYAARDI SEMRA, Editor, Turkiye Klinikleri, Ankara, pp.1-8, 2021

VII. **Et ve Et Ürünleri Analizleri**
Kayaardı S., Akkara M., Söbeli C.
Sidas Yayıncılık Ltd. Şti, İzmir, 2017

VIII. **Et Teknolojisi Laboratuvarı El Kitabı**
Kayaardı S., Söbeli C., Akkara M.
Sidas Yayıncılık Ltd. Şti, İzmir, 2014

Papers Presented at Peer-Reviewed Scientific Conferences

I. **Elektroeğirme Yöntemi ile Üretilen Probiyotik İlaveli Nanoliflerin Taze Et Ambalajlanmasında Kullanımı**
Söbeli C., Uyarcan M., Akpınar A., Dağbağlı S., Kayaardı S.
Kayseri II. Geleneksel Et ve Et Ürünleri Çalıştayı, Kayseri, Turkey, 23 - 25 October 2025, pp.19, (Summary Text)

II. **Smart Biopolymer-Based Packaging Systems and Current Applications In Food Quality Traceability**
Turan H., UYARCAN M.
VII. International Agricultural, Biological, Life Science Conference, İstanbul, Turkey, 07 September 2025, pp.497-516, (Full Text)

III. **Exploring the Influence of Eggshell Calcium Powder, Low Methoxyl Pectin, and Acorn Extract as Phosphate Replacers on the Quality Properties of Restructured Turkey Fillets**
Yüncü Boyacı Ö., Kavuşan H. S., Uyarcan M., Söbeli C., Kayaardı S., Serdaroğlu F. M.
International Poultry Congress, Bursa, Turkey, 8 - 11 May 2024, pp.88, (Summary Text)

IV. **Nanoliflerin Et ve Et Ürünlerinde Kullanım Olanakları**
Söbeli C., Uyarcan M., Yıldız D.
Kayseri Geleneksel Et ve Et Ürünleri Çalıştayı, Kayseri, Turkey, 16 - 18 November 2023, pp.23, (Summary Text)

V. **Production of New Generation Packaging Materials with Utilization of Food Wastes**
Özkaya P., Yıldız D., Uyarcan M., Dağbağlı S.
7th International Students Science Congress, İzmir, Turkey, 12 - 13 May 2023, pp.122-126, (Full Text)

VI. **Piliç Döner Marinasyonunda Atık Soğan Suyunun Değerlendirilmesi**
Özgür M., Kayaardı S., Uyarcan M., Atmaca I.
6. Uluslararası Beyaz Et Kongresi, Antalya, Turkey, 1 - 05 March 2023, pp.533-538, (Full Text)

VII. **Kanatlı Sakatatı Ciğerin Nugget Formunda Değerlendirilmesi**
Benzer Gürel D., Yılmaz M., Yıldız D., Avşar E., Söbeli C., Uyarcan M., Kayaardı S., Çağındı Ö.
6. Uluslararası Beyaz Et Kongresi, Antalya, Turkey, 1 - 05 March 2023, pp.456-459, (Full Text)

VIII. **Tahıl bazlı bebek ve küçük çocuk ek gıdalarında aflatoksinlerin önemi**
Yıldız D., Söbeli C., Uyarcan M., Erdağ Akça E., Kayaardı S.
Çocuklar İçin Güvenli Gıda (SAFFI) Sempozyumu, Manisa, Turkey, 17 - 18 October 2022, pp.111-119, (Full Text)

IX. **The Utilization of Pectin Extracted from Watermelon Skin as An Emulsifier In Hamburger Patties.**
Yıldız D., Uyarcan M., Söbeli C., Karakulak E., Kayaardı S.
32nd International Scientific -Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 02 December 2022, pp.44, (Summary Text)

X. **Usage of Bioplastics in Food Industry**
Özkaya P., Uyarcan M., Dağbağlı S.
32nd International Scientific -Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 01 December 2022 - 02 January 2023, pp.8, (Summary Text)

XI. **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)

XII. **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)

XIII. **Bitki Bazlı Et Alternatiflerinde Kullanılan Bileşenler**
Kayaardı S., Karakulak E., Söbeli C., Uyarcan M., Yıldız D.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, Manisa, Turkey, 10 - 12 November 2022, pp.133-134, (Summary Text)

XIV. **Hazır Yemek Sektöründe Dijitalleşme**
KAYAARDI S., ATMACA I., UYARCAN M., SÖBELİ C., YILDIZ D.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, Manisa, Turkey, 10 - 12 November 2022, (Summary Text)

XV. **Sürdürülebilirlik, Sağlık ve Beslenmede Yeni Bir Trend: Bitki Bazlı Et Alternatifleri**
UYARCAN M., SÖBELİ C., KAYAARDI S., YILDIZ D.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, Manisa, Turkey, 10 - 12 November 2022, (Summary Text)

XVI. **Et Endüstrisinde Ultrases Tekniğinin Kullanımı**
Yıldız D., Söbeli C., Uyarcan M., Kayaardı S.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, Manisa, Turkey, 10 - 12 November 2022, pp.154-155, (Summary Text)

XVII. **Bitki Bazlı Et Alternatifi Sektörüne Genel Bir Bakış**
Özdil O., Kayaardı S., Söbeli C., Uyarcan M.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, Manisa, Turkey, 10 - 12 November 2022, pp.32, (Summary Text)

XVIII. **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)

XIX. **Bebek Mamaları Formülasyonlarında Biyoakitf 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)

XX. **Vişne Posasından Biyoaktif Bileşenlerin Ekstraksiyon Parametrelerinin Optimizasyonu**
Yıldız D., Uyarcan M., Söbeli C.
Ulusal Meyvecilik Sempozyumu, Isparta, Turkey, 27 September 2022, pp.121, (Summary Text)

XXI. **Isırgan Otu ve Hindiba İçeren Formülasyonlarile Kaplamalı Et Ürünü Üretimi**
Yıldız D., Uyarcan M., Söbeli C.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020, pp.134, (Summary Text)

XXII. **Et Tüketiminde Yeni Bir Alternatif: Et Cipsi**
Kayaardı S., Söbeli C., Uyarcan M., Karataş H. Ç.
IV. Et Ürünleri Çalıştayı, Aydın, Turkey, 6 - 08 October 2020, pp.110, (Summary Text)

XXIII. **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)

XXIV. **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)

XXV. **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)

XXVI. **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)

XXVII. **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)

XXVIII. **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)

XXIX. **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)

XXX. **Vurgulu Işık Tekniğinin Tavuk Etinin Bazı Kalite Niteliklerine Etkisi**
Kayaardı S., Söbeli C., Uyarcan M.
7. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Aydın, Turkey, 4 - 08 October 2017, pp.17-18, (Summary Text)

XXXI. **Kanatlı Kesimhanesinde Kuru Buz Tekniği ile Listeria spp İnaktivasyonu**
Uyarcan M., Kayaardı S.
Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi, Girne, Cyprus (Kktc), 10 - 13 November 2016, pp.129-132, (Summary Text)

XXXII. **Ready to eat fish ball produced by sous vide technology**
Yılmaz T., Söbeli C., Uyarcan M., Kayaardı S.
2nd Congress on Food Structure & Design, Antalya, Turkey, 26 - 28 October 2016, pp.102, (Summary Text)

XXXIII. **Effects of pomegranate Punica granatum L byproducts addition on quality characteristics of chicken meatball**
Uyarcan M., Söbeli C., Aksoylu Z., Kayaardı S.
2nd Congress on Food Structure & Design, Antalya, Turkey, 26 - 28 October 2016, pp.101, (Summary Text)

XXXIV. **Gıda İşletmelerinde Sanitasyonun ATP Biyolüminesans Yöntemiyle Belirlenmesi**
Kayaardı S., Söbeli C., Akkara M.
6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Van, Turkey, 7 - 11 October 2015, pp.184-185, (Summary Text)

XXXV. **Türkiye deki ve Yurtdışındaki Tüketicilerin Et ve Et Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi**
Kayaardı S., Söbeli C., Akkara M.
6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Van, Turkey, 7 - 11 October 2015, pp.38-39, (Summary Text)

XXXVI. **Ultrason Uygulamasının Tavuk Etinin Kurutulması Üzerine Etkisi**
Kayaardı S., Söbeli C., Akkara M.
Pamukkale Gıda Sempozyumu III " Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar", Denizli, Turkey, 13 - 15 May 2015, pp.88-89, (Summary Text)

XXXVII. **Farklı Ultrason Parametrelerinin Tavuk Eti Kurutma Sürecine Etkilerinin Araştırılması**
Kayaardı S., Yılmaz T., Söbeli C., Akkara M.
Pamukkale Gıda Sempozyumu III " Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar", Denizli, Turkey, 13 - 15 May 2015, pp.86-87, (Summary Text)

XXXVIII. **The Effect of Microwave Heat Treatment on The Color Intensity of Cross Sectional Surface of Turkish Sucuk**
Üçok Yurtsever E. F., Akkara M., Obuz E.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.335, (Summary Text)

XXXIX. **Effects of Dry Ice Decontamination Technique on Microbiological Quality of Poultry Carcasses**
Akkara M., Kayaardı S.
59th International Congress of Meat Science and Technology, İzmir, Turkey, 18 - 23 August 2013, pp.1-7, (Full Text)

XL. **Et Ürünlerinde Nitrit Nitrat Kullanımına Alternatif Uygulamalar**
KAYAARDI S., SÖBELİ C., AKKARA M., ÜNDAN T., ALDEMİR T.
4. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 14 - 15 May 2013, pp.83-84, (Summary Text)

XLI. **Gıdaların Ambalajlanmasında Oksijen Tutucu Sistemlerin Kullanımı**
Akkara M., Kayaardı S.
VII. Uluslararası Ambalaj Kongre ve Sergisi, İzmir, Turkey, 9 - 11 May 2013, pp.131-132, (Summary Text)

XLII. **Kanatlı Endüstrisinde Salmonellanın Kontrolü**
Akkara M., Kayaardı S., Aydın F., Salmanlı U.
2. Uluslararası Beyaz Et Kongresi, Antalya, Turkey, 24 - 28 April 2013, pp.722-726, (Full Text)

XLIII. **Kanatlı Eti İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon**
Akkara M., Kayaardı S.
II. Et Ürünleri Çalıştayı"İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünleri", Manisa, Turkey, 6 - 07 December 2012, pp.184-188, (Full Text)

XLIV. **Manisa İli Geleneksel Mesir Macunu Baharatlarının Sucuğun Duyusal ve Tekstürel Özelliklerine Etkisi**
Kayaardı S., Zengin C., Akkara M.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.359, (Summary Text)

XLV. **Manisada Üretilen ve Satışa Sunulan İzmir Gevreklerinin Mikrobiyolojik Kalitesinin Araştırılması**
Kayaardı S., Üçok Yurtsever E. F., Akkara M.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.432-434, (Full Text)

XLVI. **Kanatlı Kesimhanesinin Temizlik ve Dezenfeksiyonunda Kuru Buz Tekniğinin Kullanımı**
Akkara M., Kayaardı S.
3. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 3 - 04 May 2012, pp.75, (Summary Text)

XLVII. **Nitrat ve Nitritin Et Ürünlerinde Kullanımının Önemi**
Akkara M., Kayaardı S.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.273, (Summary Text)

XLVIII. **Yeni Muhafaza Teknolojilerinin Etin Biyokimyasal Özellikleri Üzerine Etkisi**
Kayaardı S., Akkara M.
V. Ulusal Veteriner Biyokimya ve Klinik Biyokimya Kongresi, Aydın, Turkey, 6 - 08 September 2011, pp.73-74,

(Summary Text)

XLIX. **Et İşletmelerinin Temizlik ve Dezenfeksiyonunda Kuru Buz Tekniğinin Kullanımı**
Kayaardı S., Akkara M.
I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı, İzmir, Turkey, 2 - 03 December 2010, pp.72-77, (Full Text)

L. **Yenilebilir Film ve Kaplamalar**
Kayaardı S., Akkara M.
VI. International Packaging Congress, İstanbul, Turkey, 16 - 19 September 2010, pp.79-90, (Full Text)

LI. **Biyoaktif Paketleme**
Kayaardı S., Akkara M.
VI. International Packaging Congress, İstanbul, Turkey, 16 - 19 September 2010, pp.171-180, (Full Text)

Funded Projects

Yıldız D., Söbeli C., Bozer R., Kayaardı S., İşitmezoğlu E., Gürel Benzer D., Uyarcan M., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Other, Pancar Kvass İçeceğinin Muhafazasında Yenilikçi Isıl Olmayan UV-C Teknolojisinin Kullanımının Fizikokimyasal, Fonksiyonel ve Mikrobiyal Kalite Üzerindeki Etkisi, 2026 - 2028

Yıldız D., Kayaardı S., Gürel Benzer D., İşitmezoğlu E., Uyarcan M., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Hardal Sosunda Yakıcılığın Uzun Süreli Korunması İçin Allil İzotiyosiyanat/β- Siklodekstrin Kompleksi İçeren Zein Bazlı Yenilikçi Nanolif Taşıyıcı Sisteminin Geliştirilmesi, 2026 - 2028

Özdil O., Kayaardı S., Uyarcan M., Söbeli C., Özdil O., Çelik F., KOSGEB, Investment Project for the Production of Sustainable Meat Alternatives from Plant-Based Protein Sources, 2025 - 2025

Uyarcan M., Güngör S. C., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Sürdürülebilir Nişasta Bazlı Biyopolimer Film Üretiminde Ultraviyole Teknolojisinin (Uv-C) Kullanımı ve Taze Et Ambalajında Uygulanabilirliğinin Araştırılması, 2024 - 2025

Dağbağlı S., Uyarcan M., Çelebi E., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP MSc, Kahve Atığından Selüloz Temelli Biyoplastik Üretimi, 2024 - 2025

Yıldız O., Atmaca I., Yıldız D., Uyarcan M., Project Supported by Other Official Institutions, TEKNOFEST Girişim Yarışması/ Çevre, Enerji ve İklim Değişiklikleri Kategorisi Ön Kuluçka Programı- The Car B'ON, 2023 - 2023

Kayaardı S., Uyarcan M., Atmaca I., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP MSc, Ultrasound ve Marinasyon Uygulamalarının Kırmızı Et Kalitesi ve Raf Ömrü Üzerine Etkisi, 2023 - 2024

Atmaca I., Yıldız O., Yıldız D., Uyarcan M., Project Supported by Other Official Institutions, TEKNOFEST/ Çevre ve Enerji Teknolojileri Yarışması Final/ The Car B'ON, 2023 - 2023

Uyarcan M., Çataler B., Tüysüz F., TUBITAK Project, 2209-A - Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı, Ultrasound-Assisted Starch-Based Sustainable Packaging Film Design with Bioactive Compounds Extracted from Elderberry Plant (Sambucus ebulus), 2023 - 2024

Özdil O., Kayaardı S., Uyarcan M., Söbeli C., Özdil O., Çelik F., KOSGEB, Developing Sustainable Plant-Based Meat Alternative Products, 2022 - 2024

KAYAARDI S., YILDIZ D., UYARCAN M., SÖBELİ C., KARAKULAK E., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Et Alternatifi Bitki Bazlı Burger, Köfte ve Kaplamalı Ürünlerin Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi, 2022 - 2024

Atmaca I., Yıldız D., Uyarcan M., Project Supported by Other Official Institutions, TEKNOFEST/ Biyoteknoloji İnovasyon Yarışması Final /Fonksiyonel Et Çikolatası Üretimi (Takım Adı: Meat Chocolate), 2022 - 2022

KAYAARDI S., DAĞBAĞLI S., UYARCAN M., AKPINAR A., SÖBELİ C., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Infrastructure, Elektroeğirme Yöntemi İle Elde Edilen Probiyotik Bakteri İlaveli Pullulan/Pva Nanoliflerin Peynir ve Taze Kırmızı Etin Ambalajlanmasında Kullanımı, 2021 - 2024

ÇAĞINDI Ö., UYARCAN M., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Infrastructure, İleri Gıda Bileşen Analizlerine Yönelik Laboratuvar Alt Yapısının Güçlendirilmesi, 2018 - 2020

Kayaardı S., Uyarcan M., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Other, Yüksek Basınç Uygulamasının Kırmızı Etin Lezzet Bileşenleri ve Protein Degradasyonu Üzerine Etkisi, 2017 - 2018

KAYAARDI S., UYARCAN M., SÖBELİ C., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project,

Vurgulu Işık Uygulamasının Sığır Eti Kalitesi Üzerine Etkisi, 2015 - 2018
KAYAARDI S., UYARCAN M., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP PhD, Yüksek Basınç Uygulamasının Taze ve Marine Edilmiş Kırmızı Et Kalitesine Etkisi, 2015 - 2018
KAYAARDI S., SÖBELİ C., UYARCAN M., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Infrastructure, Vurgulu Işık Uygulamasının Bazı Gıdaların Kalite Niteliklerine Etkisi, 2015 - 2016
Kayaardı S., Uyarcan M., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP MSc, Kanatlı Endüstrisinde Kuru Buz Tekniğinin Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2011 - 2012

Patent

Uyarcan M., Yıldız D., Yıldız O., Atmaca I., Kasalı Araçlarda Araç İçi Isıtma Sistemi ve Yöntemi, Patent, CHAPTER F Mechanical engineering; Lighting; Heating; Weaponry; Destroyed Materials, The Invention Recourse Number: 2023/006775 , Standard Registration, 2023

Activities in Scientific Journals

Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, Committee Member, 2025 - Present

Peer Reviews in Scientific Publications

ANAIS DA ACADEMIA BRASILEIRA DE CIENCIAS, SCI Journal, June 2025
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, SCI Journal, April 2025
FOOD BIOSCIENCE, SCI Journal, March 2025
Environmental Research & Technology, National Scientific Refreed Journal, January 2025
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, SCI Journal, August 2024
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, SCI Journal, August 2024
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, National Scientific Refreed Journal, May 2024
Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi (Online), National Scientific Refreed Journal, February 2024
FOOD CONTROL, SCI Journal, December 2023
FOOD CONTROL, SCI Journal, September 2023
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Journal, August 2023
FOOD BIOSCIENCE, SCI Journal, April 2023
FOOD BIOSCIENCE, SCI Journal, January 2023
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, SCI Journal, July 2022
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, National Scientific Refreed Journal, June 2022
Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, National Scientific Refreed Journal, January 2022
BRITISH POULTRY SCIENCE, SCI Journal, June 2021
Food and Health, National Scientific Refreed Journal, January 2021
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, National Scientific Refreed Journal, November 2020
BRITISH POULTRY SCIENCE, SCI Journal, August 2020
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, National Scientific Refreed Journal, November 2018
FOOD CONTROL, SCI Journal, December 2017
FOOD CONTROL, SCI Journal, November 2017
FOOD CONTROL, SCI Journal, October 2017
FOOD CONTROL, SCI Journal, September 2017

TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, National Scientific Refreed Journal, November 2016
FOOD CONTROL, SCI Journal, May 2016
REVISTA BRASILEIRA DE ZOOTECNIA, SCI Journal, April 2016

Scientific Project Refereeing

KOSGEB, January 2025