Prof. SEMRA KAYAARDI

Personal Information

Email: semra.kayaardi@cbu.edu.tr
Web: https://avesis.mcbu.edu.tr/semra.kayaardi

International Researcher IDs
ORCID: 0000-0003-1747-0976
Yoksis Researcher ID: 5960

Education

Doctorate, Selcuk University, Turkey 1987 - 1992
Undergraduate, Firat University, Turkey 1980 - 1986

Foreign Languages

English

Research Areas

Avesis Research Areas: Engineering and Technology
WoS Research Areas: Agriculture & Environment Sciences (Age), Engineering Computing & Technology (Eng)
Scopus Research Areas: Food Animals, Multidisciplinary

Academic Positions

Professor, 2006 - Present
Associate Professor, 2000 - 2006
Assistant Professor, 1994 - 2000
Assistant Professor, 1993 - 1994
Research Assistant, Selcuk University, 1988 - 1992
Research Assistant, 1987 - 1988

Academic and Administrative Experience

2011 - 2017
2007 - 2011
2004 - 2007

Courses

Undergraduate

Gıda Maddeleri Ambalajlama, Undergraduate, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010
Et Teknolojisi, Undergraduate, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010, 2008-2009, 2007-2008, 2006-2007, 2005-2006, 2004-2005
Gıda Hijyeni ve Sanitasyon, Undergraduate, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010, 2008-2009

Undergraduate Minor

Et Kalitesini Belirleme ve Geliştirmede YeniTeknikler , Undergraduate Minor, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011

Undergraduate Double Major

Gıda EndüstrisindeSanitasyon Prensipleri, Undergraduate Double Major, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011
Et ve Et Ürünleri Üretim Teknikleri , Undergraduate Double Major, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010

Supervised Theses

KAYAARDI S., Üzüm Posası ve Yaprağından Yeşil Sentez Yolu ile Elde Edilen Gümüş Nanopartiküllerin Bazı Meyve Sebzelerin Aktif Ambalajlanmasında Kullanımı, Doctorate, D.YILDIZ(Student), 2024
KAYAARDI S., Endüstriyel mutfak tasariminda hijyenik yaklaşimlar, Postgraduate, F.YILDIRIMLI(Student), 2023
KAYAARDI S., Bütün Piliç Ürününün Farklı Odun Talaşları İle Tütsülenmesinin Raf Ömrü Üzerine Etkisinin İncelenmesi ve Lezzet Profillerinin Tanımlanması, Postgraduate, M.ÖZGÜR(Student), 2023
KAYAARDI S., Bitki Bazlı Burger Üretim Olanaklarının Araştırılması, Postgraduate, E.KARAKULAK(Student), 2021
KAYAARDI S., İzmir'deki yerel market ve restoranlarda satışa sunulan kuru olgunlaştırılmış etlerin mikrobiyolojik özellikleri, Postgraduate, B.UYANIK(Student), 2019
KAYAARDI S., Fermente sucuk döner üretim olanaklarının araştırılması, Doctorate, S.COŞKUN(Student), 2019
KAYAARDI S., Antioksidan aktiviteye sahip bazı baharatların taze kaşar peynirinde kullanımı, Postgraduate, Z.YILMAZ(Student), 2018
KAYAARDI S., Yüksek basınç ve biberiye ekstraktı uygulamasının taze kırmızı et kalitesine etkisi, Doctorate, M.UYARCAN(Student), 2018
KAYAARDI S., Kanatlı kemiklerindeki kalıntı etlerden elde edilmiş protein hidrolizatlarından dondurarak kurutma yöntemi ile et tozu üretim optimizasyonu, Doctorate, C.SÖBELİ(Student), 2018
KAYAARDI S., Yeni bir ürün: tavuk rulo üretiminin yanıt yüzey yöntemiyle (RSM) optimizasyonu, Postgraduate, B.GÜREL(Student), 2018
KAYAARDI S., Farklı coğrafi bölgelerimizde yetiştirilen kıl keçilerinde et kalite kriterlerinin karşılaştırılması, Postgraduate, P.ÖZKAYA(Student), 2015
KAYAARDI S., Kanatlı endüstrisinde kuru buz tekniğinin kullanım olanaklarının araştırılması, Postgraduate, M.AKKARA(Student), 2012
KAYAARDI S., Yeşil çay ve kekik ekstraktlarının tavuk eti kalitesine etkisi, Postgraduate, C.ZENGİN(Student), 2011
KAYAARDI S., Kuru ve yaş olgunlaştırma yöntemlerinin taze sığır eti kalitesi üzerine etkilerinin araştırılması, Doctorate, S.KARACA(Student), 2011
KAYAARDI S., Etlik piliç yemlerine farklı oranlarda ilave edilen konjuge linoleik asitin (KLA) piliç etindeki KLA miktarına ve et kalitesi üzerine etkisi, Postgraduate, M.YILDIRIM(Student), 2011
KAYAARDI S., Farklı paketleme yöntemlerinin taze etin kalite özellikleri üzerine etkilerinin incelenmesi, Postgraduate, A.BAĞDATLI(Student), 2008
KAYAARDI S., Bazı vitamin ve minerallerin etlik piliçlerin et kalitesine etkilerinin saptanması üzerine bir araştırma, Postgraduate, S.KARACA(Student), 2006
KAYAARDI S., Sığır kıymalarının raf ömrünün uzatılması üzerine vakum paketleme ve bazı katkı maddelerinin etkilerinin araştırılması, Postgraduate, V.GÖK(Student), 2001
KAYAARDI S., Depolama şartlarında muhafaza edilen tavuk köftesinde doğal antioksidantların lipid oksidasyonuna etkilerinin araştırılması, Postgraduate, A.GÜÇLÜ(Student), 1998

Articles

I. **Effects of Green Tea and Thyme Extracts and Application Methods on the Physicochemical and Microbiological Characteristics of Chicken Breast Meat**
SÖBELİ C., KAYAARDI S.
JOURNAL OF CULINARY SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2025 (ESCI, Scopus)

II. **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)

III. **New Applications for the Formation, Control and Removal of Bacterial Biofilm in the Food Industry**
Kayaardı S., UYARCAN M., Turan H.
Dicle Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, vol.17, no.Özel Sayı (1), pp.63-69, 2024 (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. **Heat treatment and microwave applications on homemade sour cherry juice: The effect on anthocyanin content and some physicochemical properties**
YILDIZ D., Gürel D. B., ÇAĞINDI Ö., KAYAARDI S.
Current Plant Biology, vol.29, 2022 (Scopus)

VI. **Effect of starter culture type, cooking process and storage time at −18 °C on chemical, color and microbiological qualities of fermented sucuk doner kebab**
Denktas S., Yalcin S., KAYAARDI S., Sevik R.
Food Chemistry, vol.354, 2021 (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. **DETECTION OF MEAT FRESHNESS: NEW APPROACHES**
özkaya p., Dagbagli S., Kayaardı S.
GIDA, vol.46, no.4, pp.1053-1067, 2021 (TRDizin)

IX. **Pulsed UV-C radiation of beef loin steaks: Effects on microbial inactivation, quality attributes and volatile compounds**
Söbeli C., Uyarcan M., Kayaardı S.
Innovative Food Science and Emerging Technologies, vol.67, 2021 (SCI-Expanded, Scopus)

X. **Covid-19 Pandemi Sürecinin Kişisel Koruyucu Ekipman ve Ambalaj Atık yönetimine Etkileri**
Uyarcan M., Söbeli C., Kayaardı S., Ufuk A. I., Bilgen A.
Plastik&Ambalaj Teknolojisi, vol.266, pp.66-71, 2020 (Peer-Reviewed Journal)

XI. **Optimization of primary freeze drying conditions for powdered chicken meat hydrolysate from mechanically deboned chicken residues**
SÖBELİ C., KAYAARDI S.
Drying Technology, vol.38, no.10, pp.1356-1366, 2020 (SCI-Expanded, Scopus)

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

XIII. **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)

XIV. **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)

XV. **Novel Techniques for Improving the Quality of Meat and Meat Products**
özkaya p., Kayaardı S.
Akademik Gıda, vol.16, no.3, pp.323-331, 2018 (TRDizin)

XVI. **Development of chicken roll recipe using response surface methodology**
Aydar A. Y., Gürel B., Kayaardı S.
Italian Journal of Food Science, vol.30, no.3, pp.553-567, 2018 (SCI-Expanded, Scopus)

XVII. **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)

XVIII. **Gıdaların ambalajlanmasında aktif paketleme sistemlerinin kullanımı**
Söbeli C., Uyarcan M., Kayaardı S.
Plastik&Ambalaj Teknolojisi, vol.234, pp.50-56, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

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

XX. **Influence of storage period and packaging methods on quality attributes of fresh beef steaks**
BAĞDATLI A., KAYAARDI S.
CYTA - Journal of Food, vol.13, no.1, pp.124-133, 2015 (SCI-Expanded, Scopus)

XXI. **İleri Muhafaza Teknolojilerinin Et Kalitesi Üzerine Etkisi**
Uyarcan M., Kayaardı S.
AKADEMIK GIDA, vol.12, no.4, pp.79-85, 2014 (Scopus, TRDizin)

XXII. **Et Kalitesini Belirlemede Yeni Teknikler**
SÖBELİ C., KAYAARDI S.
GIDA, vol.4, no.39, pp.251-258, 2014 (TRDizin)

XXIII. **Textural, chemical and sensory properties of döners produced from beef, chicken and ostrich meat Si{dotless}ği{dotless}r, tavuk ve devekuşu etinden üretilmiş dönerlerin tekstürel, kimyasal ve duyusal özellikleri**
Karaca Demircioğlu S., Obuz E., KAYAARDI S.
Kafkas Universitesi Veteriner Fakultesi Dergisi, vol.19, no.6, pp.917-921, 2013 (SCI-Expanded, Scopus, TRDizin)

XXIV. **Kırmızı Etin Besleyici Kalitesi ve Kanser ile İlişkisi**
KAYAARDI S., ZENGİN C.
AKADEMIK GIDA, vol.5, no.9, pp.54-59, 2011 (TRDizin)

XXV. **Fattening performance, carcass characteristics and meat quality traits in hair goat (Anatolian black) male kids**
Atay O., Gokdal O., KAYAARDI S., Eren V.
Journal of Animal and Veterinary Advances, vol.10, no.10, pp.1350-1354, 2011 (SCI-Expanded, Scopus)

XXVI. **The effects of immunological castration against GnRH with recombinant OL protein(Ovalbumin-LHRH-7) on carcass and meat quality characteristics, histological appearance of testes and pituitary gland in Kivircik male lambs**
Gökdal Ö., Atay O., Ülker H., KAYAARDI S., Kanter M., DeAvila M. D., Reeves J. J.
Meat Science, vol.86, no.3, pp.692-698, 2010 (SCI-Expanded, Scopus)

XXVII. **Et ve Et Ürünlerinde Kullanılan Paketleme Yöntemleri**
BAĞDATLI A., KAYAARDI S.
AKADEMIK GIDA, vol.8, no.2, pp.24-30, 2010 (Peer-Reviewed Journal)

XXVIII. **Extending the chilled shelf life of vacuum-packaged ground beef using ascorbic acid, nitrite or salt**
Gök V., KAYAARDI S., Obuz E.
Journal of Muscle Foods, vol.20, no.2, pp.211-226, 2009 (SCI-Expanded, Scopus)

XXIX. **Et ve Et Ürünlerinde Yağ Oranının Düşürülmesi**
BAĞDATLI A., KAYAARDI S.
AKADEMIK GIDA, vol.4, no.6, pp.6-10, 2006 (Peer-Reviewed Journal)

XXX. **Sensory and chemical analysis of doner kebab made from turkey meat**
KAYAARDI S., Kundakçi A., Kayacier A., Gok V.
Journal of Muscle Foods, vol.17, no.2, pp.165-173, 2006 (SCI-Expanded, Scopus)

XXXI. **Chemical characteristics of kavurma with selected condiments**
KAYAARDI S., DURAK F., Kayacier A., Kayaardi M.
International Journal of Food Properties, vol.8, no.3, pp.513-520, 2005 (SCI-Expanded, Scopus)

XXXII. **Effect of replacing beef fat with olive oil on quality characteristics of Turkish soudjouk (sucuk)**
KAYAARDI S., Gök V.
Meat Science, vol.66, no.1, pp.249-257, 2004 (SCI-Expanded, Scopus)

XXXIII. **Et endüstrisinde HACCP sisteminin uygulanması**
ERGÖNÜL B., KAYAARDI S.
Bilmsel Gıda, no.2, pp.5-7, 2003 (Peer-Reviewed Journal)

XXXIV. **The effects of various cemen mixtures on the quality of pastrami II: Microbiological quality Çeşitli Çemen Karişimlarinin Pastirma Kalitesine Etkisi II: Mikrobiyolojik Nitelikler**
Doğruer Y., NİZAMLIOĞLU M., Gürbüz Ü., KAYAARDI S.
Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, vol.22, no.3, pp.221-229, 1998 (SCI-Expanded, Scopus, TRDizin)

XXXV. **The effect of various cemen mixtures on the quality of pastrami i: chemical and organoleptic quality Çeşitli Çemen Karişimlarinin Pastirma Kalitesine Etkisi I: Kimyasal ve Duyusal Nitelikler**
NİZAMLIOĞLU M., Doğruer Y., Gürbüz Ü., KAYAARDI S.
Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, vol.22, no.4, pp.299-308, 1998 (SCI-Expanded, Scopus, TRDizin)

Books

I. **Mikrodalga Vakum Kurutma Teknolojisi**
İLTER BAYSAN I., EREN İ., KAYAARDI S.
in: Gıdaların Kurutulmasında Kullanılan Yenilikçi Kurutma Teknolojileri, ERTEKİN FİGEN, Editor, Türkiye Klinikleri Gıda Bilimleri Dergisi, pp.5-10, 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. **Hazır Yemek Sektöründe Dijitalleşme**
KAYAARDI S., Atmaca I., UYARCAN M., SÖBELİ C., YILDIZ D.
in: Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Üzerine Araştırmalar, Bağdatlıoğlu, Neriman, Editor, Sidas Medya Ltd. Şti., pp.359-367, 2022

IV. **Sürdürülebilirlik, Sağlık ve Beslenmede Yeni Bir Trend: Bitki Bazlı Et Alternatifleri**
UYARCAN M., SÖBELİ C., KAYAARDI S., YILDIZ D.
in: Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Üzerine Araştırmalar, Bağdatlıoğlu, Neriman, Editor, Sidas Medya Ltd. Şti., pp.119-127, 2022

V. **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

VI. **Hazır Yemek Sektöründe Dijitalleşme**
KAYAARDI S., ATMACA I., UYARCAN M., SÖBELİ C., YILDIZ D.
in: Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Üzerine Araştırmalar, Bağdatlıoğlu Neriman, Editor, Sidas Medya Ltd. Şti., pp.359-367, 2022

VII. **Bitkisel Kaynaklardan Gümüş Nanopartiküllerin Elde Edilmesinde Yeşil Sentez Yönteminin Kullanımı**

YILDIZ D., KAYAARDI S.
in: Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Üzerine Araştırmalar, Bağdatlıoğlu Neriman, Editor, Sidas Medya Ltd. Şti., pp.462-472, 2022

VIII. **Bitkisel Kaynaklardan Gümüş Nanopartiküllerin Elde Edilmesinde Yeşil Sentez Yönteminin Kullanımı**
KAYAARDI S., YILDIZ D.
in: Sürdürülebilir Gıda Sistemleri, Bağdatlıoğlu Neriman, Editor, Sidas Medya Ltd. Şti, İzmir, pp.462-472, 2022

IX. **Yapay Et: Üretim Yöntemleri, Teknolojik ve Etik Kısıtlamalar, Sürdürülebilirliğe Katkısı .**
UYARCAN M., SÖBELİ C., KAYAARDI S., YILDIZ D.
in: Sürdürülebilir Gıda Sistemleri, Bağdatlıoğlu Neriman, Editor, Sidas Medya Ltd. Şti, İzmir, pp.119-127, 2022

X. **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

XI. **Sürdürülebilirlik, Sağlık ve Beslenmede Yeni Bir Trend: Bitki Bazlı Et Alternatifleri**
UYARCAN M., SÖBELİ C., KAYAARDI S., YILDIZ D.
in: Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Üzerine Araştırmalar, BAĞDATLIOĞLU NERİMAN, Editor, Sidas Medya Ltd. Şti., İzmir, pp.119-127, 2022

XII. **İleri ambalajlama teknolojileri (aktif ve akıllı ambalajlama, yenilebilir film ve kaplamalar)**
DAĞBAĞLI S., KAYAARDI S.
in: Gıda Koruma ve İşlemede İleri Teknolojil, Semra Kayaardı, Editor, Türkiye Klinikleri, Ankara, pp.57-63, 2021

XIII. **Et Ürünleri**
KAYAARDI S., KARAGÖZLÜ C., Atilla N.
in: İzmir'in Lezzet Öyküsü – Mutfak Kültürü, E Akçiçek, N.K. Çevik, M. Duranlı, P.D. Fedakar, S. Ötleş, A. Uhri, Editor, İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, İzmir, pp.159-166, 2018

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

XV. **Mikrobiyoloji Analiz Metotları**
TÜRKÖZ BAKIRCI G., KAYAARDI S.
Sidas Yayıncılık Ltd. Şti., İzmir, 2017

XVI. **Kurutulmuş Et**
GÜRBÜZ Ü., KAYAARDI S.
in: Aile Yazıları 9, Sakaoğlu Saim, Açа Mehmet, Ergun Pervin, Editor, Mattek Matbaacılık Basım Yayın Tan. Tic. San. Ltd. Şti., Ankara, pp.95-101, 2016

XVII. **Gıda Hijyeni ve Sanitasyon**
KAYAARDI S.
Sidas Yayıncılık Ltd. Şti., Manisa, 2015

XVIII. **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. **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)

III. **Factors Affecting Consumer Acceptance in Enriched Processed Meat Products**
Yıldız D., Yıldız K., Söbeli C., Kayaardı S.
10th International Paris Congress on Social Sciences and Humanities, Paris, France, 17 - 19 February 2024, pp.963-972, (Full Text)

IV. **Determination of Anthocyanin Content and Some Physicochemical Properties of Reyhan Drink Obtained by Different Methods**
Yıldız D., Özkaya P., Erdağ Akca E., Beylikçi S. C., Kayaardı S.
V. Balkan Agricultural Congress, Edirne, Turkey, 20 - 23 September 2023, pp.278, (Summary Text)

V. **Investigation of waste grape pulp for healthy, functional beverage production**
Yıldız D., Gürel Benzer D., Çağındı Ö., Kayaardı S.
7th International Students Science Congress, İzmir, Turkey, 12 May 2023, pp.138-142, (Full Text)

VI. **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)

VII. **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)

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. **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)

XI. **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)

XII. **Bitkisel Kaynaklardan Gümüş Nanopartiküllerin Elde Edilmesinde Yeşil Sentez Yönteminin Kullanımı**
YILDIZ D., KAYAARDI S.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, Manisa, Turkey, 10 - 12 November 2022, (Summary Text)

XIII. **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)

XIV. **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)

XV. **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)

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. **Cold Plasma Treatment in Decontamınatıon of Poultry Meat And Products and Evaluatıon in Terms of Food Safety**
GÜREL BENZER D., YILDIZ D., ÇAĞINDI Ö., KAYAARDI S.
7. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 3 - 04 November 2022, (Summary Text)

XIX. **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)

XX. **Cold Plasma Treatment in Decontamination of Poultry Meat and Products and Evaluatıon in Terms of Food Safety.**
GÜREL D. B., YILDIZ D., ÇAĞINDI Ö., KAYAARDI S.
7th International Food Safety Congress Abstract Book., İstanbul, Turkey, 3 - 04 November 2022, (Summary Text)

XXI. **The Effect of Heat Treatment and Microwave Applications on Some Physicochemical Properties of Homemade Sugar Free Sour Cherry Juice**
YILDIZ D., GÜREL BENZER D., İNCE C., ÇAĞINDI Ö., KAYAARDI S.
3rd International Conference on Food Bioactives and Health, Parma, Italy, 21 - 24 June 2022, (Summary Text)

XXII. **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)

XXIII. **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)

XXIV. **İleri İşlem Piliç Eti Ürünlerinde Ürün Grubu Bazlı Raf Ömrü Sürecini Etkileyen Faktörlerin Değerlendirilmesi**
Kayaardı S., Yıldız D., Öğüten Ö., Özgökçen D.
IV. Et Ürünleri Çalıştayı, Aydın, Turkey, 06 October 2020, pp.122, (Summary Text)

XXV. **Etin Tazelik Kriterlerinin Belirlenmesinde Yeni Yaklaşımlar**
ÖZKAYA P., DAĞBAĞLI S., KAYAARDI S.
IV. Et Ürünleri Çalıştayı. 6-8 Ekim, Kuşadası Aydın., Aydın, Turkey, 06 October 2020, (Summary Text)

XXVI. **Kanatlı Kemiklerindeki Kalıntı Etlerden Et Tozu Üretimi ve Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi**
SÖBELİ C., KAYAARDI S.
IV. Et Ürünleri Çalıştayı, Turkey, 6 - 08 October 2020, (Summary Text)

XXVII. **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)

XXVIII. **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)

XXIX. **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)

XXX. **The Presence of Allergens In Meat Products and A General Look On Current and New Detection Techniques**
ÖZKAYA P., KAYAARDI S.
1. Ulusal, 11. Uluslararası Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 7 - 09 November 2019

XXXI. **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)

XXXII. **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)

XXXIII. **Electrospinning Nanofıbers 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)

XXXIV. **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)

XXXV. **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)

XXXVI. **DETECTION OF MYCOTOXINS WITHBIOSENSORS FOR ASSURANCE OFFOOD SAFETY**
DAĞBAĞLI S., Talu Özkaya P., KAYAARDI S.
II. INTERNATIONAL UNIVERSITY INDUSTRY COOPERATION,RD AND INNOVATION CONGRESS, Manisa, Turkey, 14 - 15 November 2018, (Full Text)

XXXVII. **. Detectıon Of Mycotoxıns Wıth Bıosensors For Assurance Of Food Safety**
DAĞBAĞLI S., Özkaya P., KAYAARDI S.
2. International University Industry Cooperation, RD and Innıvation Congress, 14 - 15 November 2018, (Full Text)

XXXVIII. **Textural Properties of Optimized Chicken Roll Product**
AYDAR A. Y., Gürel B., KAYAARDI S.
International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Turkey, 19 - 21 October 2018, (Full Text)

XXXIX. **The Effect of Cooking Methods on Microbiological and Sensory Properties of Chicken Rolls**
AYDAR A. Y., ÜÇOK E. F., Gürel B., KAYAARDI S.
Second International Conference on Advances in Science, ICAS, İstanbul, Turkey, 13 - 15 October 2017, (Summary Text)

XL. **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)

XLI. **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)

XLII. **Etlik Piliç Yemlerine Farklı Oranlarda İlave Edilen Konjuge Linoleik Asitin KLA Piliç Etinin Tekstürü Üzerine Etkisi**
SÖBELİ C., KAYAARDI S., YILDIRIM M.
Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi, Cyprus (Kktc), 10 - 13 November 2016, (Summary Text)

XLIII. **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)

XLIV. **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)

XLV. **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)

XLVI. **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)

XLVII. **Quality Characteristics of Yoghurt Produced from Pulsed Light Treated Milk**
KAYAARDI S., KARAGÖZLÜ C., SÖBELİ C.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, (Summary Text)

XLVIII. **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)

XLIX. **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)

L. **Çay Kateşini ve Farklı Ambalajlama Metotlarının Yarı Pişmiş Hindi Etinin Raf Ömrü Üzerine Etkisi**
Kayaardı S., Söbeli C., Akkara M., Doruk D., Işık N., Kaymaz F. P.
III. Et Ürünleri Çalıştayı "Et Ürünleri Üretiminde İnovasyon" , Tokat, Turkey, 16 - 17 October 2014, pp.18-19, (Summary Text)

LI. **Çay Kateşini ve Farklı Ambalajlama Metotlarının Yarı Pişmiş Hindi Etinin Raf Ömrü Üzerine Etkisi**
KAYAARDI S., SÖBELİ C., AKKARA M., DORUK D., IŞIK N., KAYMAZ F. P.
3. Et Ürünleri Çalıştayı "Et Ürünleri Üretiminde İnovasyon", Tokat, Turkey, 16 - 17 October 2014, (Summary Text)

LII. **The Effect of Traditional Manisa Mesir Paste Spices on the Sensory and Textural Quality of Sucuk**
KAYAARDI S., SÖBELİ C., AKKARA M.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid, Macedonia, 24 - 26 October 2013, (Full Text)

LIII. **The Effects of Green Tea and Thyme Extract Injection On The Quality of Chicken Meat**
SÖBELİ C., KAYAARDI S.
59th International Congress of Meat Science and Technology, İzmir, Turkey, 18 - 23 August 2013, (Full Text)

LIV. **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)

LV. **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)

LVI. **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, (Summary Text)

LVII. **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)

LVIII. **Kanatlı Etlerinin Depolanmasında Akıllı Etiket Kullanımı Üzerine Bir Araştırma**
KAYAARDI S., SÖBELİ C., KAYA T.
VII. Uluslararası Ambalaj Kongre ve Sergisi, İzmir, Turkey, 9 - 11 May 2013, (Full Text)

LIX. **Yenilebilir Nişasta Filmleri ve Gıda Endüstrisindeki Önemi**
AKSOYLU Z., KÖSE E., KAYAARDI S.
7. Uluslararası Ambalaj Kongresi ve Sergisi, İzmir, Turkey, 9 - 11 May 2013, pp.149-150, (Summary Text)

LX. **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)

LXI. **Et ve Et Ürünlerinin Mikrobiyolojik Analizlerinde Klasik Yöntemle Tempo, Vidas Yöntemlerinin Karşılaştırılması**
ÖZKAYA P., DEMİRCİOĞLU S., KAYAARDI S.
5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Antalya, Turkey, 3 - 06 April 2013

LXII. **Kanatlı Beslemede Kullanılan Farklı Diyetlerin Et Kalitesine Etkisi**
Akkara M., Söbeli C., Kayaardı S.
5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Antalya, Turkey, 3 - 06 April 2013, pp.227, (Summary Text)

LXIII. **Kanatlı Beslemede Kullanılan Farklı Diyetlerin Et Kalitesine Etkisi**
SÖBELİ C., AKKARA M., KAYAARDI S.
5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Antalya, Turkey, 3 - 06 April 2013, (Summary Text)

LXIV. **Farklı Kaplama ve İç Materyal Formülasyonlarının Kanatlı Eti Ürünlerinin Duyusal ve Tekstürel Özellikleri Üzerine Etkisi**
Kayaardı S., Söbeli C., Akkara M., Gören B., Aldemir Ö.
II. Et Ürünleri Çalıştayı "İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünleri", Manisa, Turkey, 6 - 07 December 2012, pp.198-204, (Full Text)

LXV. **Tavuk Etinin Günümüzdeki Önemi ve Tavuk Etinden Üretilen Bazı Ürün Çeşitleri**
ÖZKAYA P., DEMİRCİOĞLU S., KAYAARDI S.
II. Et Ürünleri Çalıştayı: İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünleri, 6 - 07 December 2012

LXVI. **Etlerin Kurutulmasında Kullanılan Yeni Teknikler**
Kayaardı S., Akkara M., Söbeli C., Çetinkaya B. Z., Alpaslan A.
II. Et Ürünleri Çalıştayı "İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünleri, Manisa, Turkey, 6 - 07 December 2012, pp.160-165, (Full Text)

LXVII. **Etlerin Kurutulmasında Kullanılan Yeni Teknikler**
KAYAARDI S., AKKARA M., SÖBELİ C., ÇETİNKAYA B., ALPASLAN A.
II. Et Ürünleri Çalıştayı 'İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünleri, Manisa, Turkey, 6 - 07 December 2012, (Full Text)

LXVIII. **Tavuk Köftesinde Doğal Antioksidantların Lipid Oksidasyonu ve Bazı Kimyasal Nitelikler Üzerine Etkisi**
KAYAARDI S., GÜÇLÜ A., SÖBELİ C.
II. Et Ürünleri Çalıştayı 'İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünleri, Manisa, Turkey, 6 - 07 December 2012, (Full Text)

LXIX. **Kanatlı Eti Ürünlerinde Kullanılan Katkı Maddeleri Ve Baharatlar**
SÖBELİ C., KAYAARDI S.
II. Et Ürünleri Çalıştayı 'İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünleri, Manisa, Turkey, 6 - 07 December 2012, (Full Text)

LXX. **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)

LXXI. **Farklı Kaplama ve İç Materyal Formülasyonlarının Kanatlı Eti Ürünlerinin Duyusal ve Tekstürel Özellikleri Üzerine Etkisi**
KAYAARDI S., SÖBELİ C., AKKARA M., GÖREN B., ALDEMİR Ö.
II. Et Ürünleri Çalıştayı 'İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünleri, Manisa, Turkey, 6 - 07 December 2012, (Full Text)

LXXII. **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)

LXXIII. **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)

LXXIV. **Otel Mutfaklarında Gıda Güvenliği Uygulamaları**
DEMİRCİOĞLU S., ÖZKAYA P., KAYAARDI S.
3. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 3 - 04 May 2012

LXXV. **Gıdalarda Dioksin ve Dioksin Benzeri PCB Varlığının Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi**

ÖZKAYA P., DEMİRCİOĞLU S., KAYAARDI S.
3. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 3 - 04 May 2012

LXXVI. **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)

LXXVII. **Tavuk Köftesinde Sarımsağın Antimikrobiyal ve Antioksidan Etkisi**
KAYAARDI S., BAĞDATLI A., ZENGİN C.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, (Summary Text)

LXXVIII. **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)

LXXIX. **Etin Olgunlaşması Sırasında Meydana Gelen Biyokimyasal Değişimler**
KAYAARDI S., ZENGİN C., TALU P.
V. Ulusal Veteriner Biyokimya ve Klinik Biyokimya Kongresi, Aydın, Turkey, 6 - 08 September 2011, (Full Text)

LXXX. **Rigor Mortis Oluşumu Sırasında Meydana Gelen Biyokimyasal Değişimler**
KAYAARDI S., TALU P., ZENGİN C.
V. Ulusal Veteriner Biyokimya ve Klinik Biyokimya Kongresi, Aydın, Turkey, 6 - 08 September 2011, (Full Text)

LXXXI. **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)

LXXXII. **Sucuk Üretiminde Kullanılan Ambalajlama Yöntemleri**
Kayaardı S., Zengin C., Akkara M.
I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı, Aydın, Turkey, 2 - 03 December 2010, pp.125-130, (Full Text)

LXXXIII. **Doğal Fermente Sucukların Mikroflorasının Moleküler Metotlarla Belirlenmesi**
Kayaardı S., Akkara M., Zengin C.
I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı, Aydın, Turkey, 2 - 03 December 2010, pp.65-71, (Full Text)

LXXXIV. **Sucuk Formulasyonuna Karıştırılan Farklı Et Türlerinin Saptanmasında Kullanılan Yeni Teknikler**
Kayaardı S., Akkara M., Zengin C.
I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı, Aydın, Turkey, 2 - 03 December 2010, pp.107-113, (Full Text)

LXXXV. **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)

LXXXVI. **Sucuk Üretiminde Kullanılan Ambalajlama Yöntemleri**
KAYAARDI S., ZENGİN C., AKKARA M.
I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı., Aydın, Turkey, 2 - 03 December 2010, (Full Text)

LXXXVII. **Isıl İşlem Uygulamanın Türk Sucuğunun Kalite Niteliklerine Etkisi**
KAYAARDI S., ZENGİN C.
I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı, Aydın, Turkey, 2 - 03 December 2010, (Full Text)

LXXXVIII. **Sucuk Formulasyonuna Karıştırılan Farklı Et Türlerinin Saptanmasında Kullanılan Yeni Teknikler**
KAYAARDI S., AKKARA M., ZENGİN C.
I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı, Aydın, Turkey, 2 - 03 December 2010, (Full Text)

LXXXIX. **Doğal Fermente Sucukların Mikroflorasının Moleküler Metodlarla Belirlenmesi**
KAYAARDI S., AKKARA M., ZENGİN C.
I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı, Aydın, Turkey, 2 - 03 December 2010, (Full Text)

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

XCI. **Et Endüstrisinde Kullanılan Ambalajlama Yöntemleri**
ZENGİN C., KAYAARDI S.
VI. Uluslararası Ambalaj Kongresi, İstanbul, Turkey, 16 - 18 September 2010, (Full Text)

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

XCIII. **Et Endüstrisinde Aktif ve Akıllı Paketleme Sistemleri**
KAYAARDI S., ZENGİN C., KASIM S., ÇATAL A.
VI. Uluslararası Ambalaj Kongresi, İstanbul, Turkey, 16 - 18 September 2010, (Full Text)

XCIV. **Gıda Endüstrisinde Kitosanın Ambalaj Materyali Olarak Kullanımı**
KAYAARDI S., ZENGİN C.
VI. Uluslararası Ambalaj Kongresi, İstanbul, Turkey, 16 - 18 September 2010, (Full Text)

XCV. **Warmed over flavour development of turkey döner kebap during marketing**
KAYAARDI S., KUNDAKÇI A., GÖK V., ÇOŞKUNSEVEN A., KAYACIER A.
XVI. European Symposium on the Quality of Poultry and Poultry Products, 9 - 12 September 2001, (Full Text)

XCVI. **Keçi Karkas ve Et Kalitesi**
YARALI E., ATAY O., GÖKDAL Ö., KAYAARDI S.
Ulusal Keçicilik Kongresi 2010, Turkey, 24 - 26 June 2010, vol.2, (Full Text)

XCVII. **Alpin x Kıl Keçisi F1 Saanen x Kıl Keçisi F1 ve Kıl Keçisi Oğlaklarının Besi Karkas ve Et kalite Özellikleri**
ATAY O., GÖKDAL Ö., KAYAARDI S., ÖZUĞUR A. K., EREN V.
Ulusal Keçicilik Kongresi 2010, Çanakkale, Turkey, 24 - 26 June 2010, vol.1, pp.386-390, (Full Text)

XCVIII. **Manisa İli Geleneksel Gıdası Manisa Kebabı ve Ürün Özellikleri**
KAYAARDI S., ZENGİN C.
1. Uluslararası "Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar" Sempozyumu, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, (Full Text)

XCIX. **Probiyotik Et Starter Kültürlerinin Türk Sucuğunun Mikrobiyolojik Kalitesine Etkisi**
KAYAARDI S., KARAGÖZLÜ N., KARACA DEMİRCİOĞLU S.
The 1st International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.78-80, (Full Text)

C. **Sütçülük Atıklarının Değerlendirilmesi**
BAĞDATLI A., KAYAARDI S.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, KINIKLI/DENİZLİ, Turkey, 21 - 23 May 2009, pp.148, (Summary Text)

CI. **Hayvancılıkta İzlenebilirlik**
KAYAARDI S., ZENGİN C.
3. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Bursa, Turkey, 14 - 16 May 2009, (Full Text)

CII. **The Antimicrobial And Antioxidant Effect Of Garlic And Onion On Chicken Meatballs**
KAYAARDI S., BAĞDATLI A., ONUR R. H., ZENGİN C.
8th International Conference of Food Physics, Plovdiv, Bulgaria, 24 - 27 September 2008, (Summary Text)

CIII. **Sanitation Standard operating procedures SSOP for meat industry**
GÖK V., KAYAARDI S., BORAN T., KARUK ELMAS Ş. N.
Blacksea and Central Asian Symposium on Food Technology, 12 - 16 October 2000, (Summary 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
Özdil O., Kayaardı S., Uyarcan M., Söbeli C., Özdil O., Çelik F., KOSGEB, Developing Sustainable Plant-Based Meat Alternative Products, 2022 - 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
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
KAYAARDI S., YILDIZ D., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Üzüm Posası ve Yaprağından Yeşil Sentez Yolu İle Elde Edilen Gümüş Nanopartiküllerin Bazı Meyve Sebzelerin Aktif Ambalajlanmasında Kullanımı, 2022 - 2025
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
SÖBELİ C., KARATAŞ H. Ç., KAYAARDI S., Project Supported by Higher Education Institutions, Et Cipsi Üretiminde Farklı Marinasyon Tekniklerinin Ürün Kalitesine Etkisi, 2021 - 2022
KAYAARDI S., ÖZTÜRK KERİMOĞLU B., SERDAROĞLU F. M., Yeniden Yapılandırılmış Hindi Bifteklerinde Fosfat İkamesi Olarak Yumurta Kabuğu Kalsiyum Tozu, Pektin ve Pırnal Meşesi Palamudu (Quercus ilex) Ekstraktı Kullanımının Araştırılması, 2021 - 2022
BAĞDATLIOĞLU N., GÜNÇ ERGÖNÜL P., ÇAĞINDI Ö., DAĞBAĞLI S., KAYAARDI S., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Guided, M C B Ü Gıda Mühendisliği Laboratuvarlarının Güçlendirilmesine Yönelik Eğitim ve Araştırma Olanaklarının Geliştirilmesi, 2017 - 2019
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
KAYAARDI S., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Coğrafi Bölgelerimizde Yetiştirilen Kıl Keçilerinde Et Kalite Kriterlerinin Karşılaştırılması, 2011 - 2015
Kayaardı S., Uyarcan M., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP MSc, Kanatlı Endüstrisinde Kuru Buz Tekniğinin Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2011 - 2012
KAYAARDI S., Project Supported by Higher Education Institutions, Kanatlı Endüstrisinde Kuru Buz Tekniğinin Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2011 - 2012
KAYAARDI S., Project Supported by Higher Education Institutions, Yeşil Çay ve Kekik Eksraktlarının Tavuk Eti Kalitesine Etkisi, 2009 - 2012
SÖBELİ C., KAYAARDI S., Project Supported by Higher Education Institutions, YEŞİL ÇAY VE KEKİK EKSTRAKTLARININ TAVUK ETİ KALİTESİNE ETKİSİ, 2009 - 2011
KAYAARDI S., Project Supported by Higher Education Institutions, Kuru DRY AGING ve Yaş WET AGING Olgunlaştırma Yöntemlerinin Taze Sığır Eti Kalitesi Üzerine Etkilerinin Araştırılması, 2009 - 2011
KAYAARDI S., Project Supported by Higher Education Institutions, Etlik Piliç Yemlerine Farklı Oranlarda İlave Edilen Konjuge Linoleik Asitin CLA Piliç Etindeki CLA Miktarına ve Et Kalitesi Üzerine Etkisi, 2009 - 2011
KAYAARDI S., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Paketleme Yöntemlerinin Taze Etin Kalite Özellikleri Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, 2007 - 2008
KARAGÖZLÜ N., KARACA DEMİRCİOĞLU S., KAYAARDI S., Project Supported by Higher Education Institutions, Türk Sucuğunda Probiyotik Et Starter Kültürlerinin Kullanımı Olanaklarının Araştırılması, 2003 - 2006
KAYAARDI S., TUBITAK Project, Türkiyede Yaygın Olarak Kesilen Sığır ve Koyun Irklarının Karkas ve Et Kalitelerinin Avrupa Birliğinde Uygulanan EUROP Sınıflandırma Sisteminde Tanımlanması Üzerine Bir Araştırma, Continues

Peer Reviews in Scientific Publications

MEAT SCIENCE, Other journals, April 2025
Other Journals, April 2025
AKADEMIK GIDA, Other Journals, January 2017
MEAT SCIENCE, Other journals, January 2017
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY AND ANIMAL SCIENCES, Other journals, January 2017
Other journals, January 2017
MEAT SCIENCE, Other journals, January 2016
AKADEMIK GIDA, Other journals, January 2016
Other journals, January 2016
Other journals, January 2016
Other journals, January 2016
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY AND ANIMAL SCIENCES, Other journals, January 2016
Other journals, January 2016

Metrics

Publication: 165
Citation (WoS): 273
Citation (Scopus): 390
H-Index (WoS): 7
H-Index (Scopus): 10

Artistic Activity

KAYAARDI S., Sağlıklı Yaşam İçin Güvenilir Gıda İle Sağlıklı ve Dengeli Beslenmenin Önemi, December 2016

Non Academic Experience

Celal BayarÜniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Öğretim Üyesi