Prof. Dr. SEMRA KAYAARDI

Kişisel Bilgiler

E-posta: semra.kayaardi@cbu.edu.tr
Web: https://avesis.mcbu.edu.tr/semra.kayaardi

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ORCID: 0000-0003-1747-0976
Yoksis Araştırmacı ID: 5960

Eğitim Bilgileri

Doktora, Selçuk Üniversitesi, Türkiye 1987 - 1992
Lisans, Fırat Üniversitesi, Türkiye 1980 - 1986

Yabancı Diller

İngilizce

Araştırma Alanları

Avesis Araştırma Alanları: Mühendislik ve Teknoloji
WoS Araştırma Alanları: Tarım ve Çevre Bilimleri (Age), Mühendislik Bilişim ve Teknoloji (Eng)
Scopus Araştırma Alanları: Gıda Hayvanları, Multidisipliner

Akademik Ünvanlar / Görevler

Prof. Dr., 2006 - Devam Ediyor
Doç. Dr., 2000 - 2006
Yrd. Doç. Dr., 1994 - 2000
Yrd. Doç. Dr., 1993 - 1994
Araştırma Görevlisi, Selçuk Üniversitesi, 1988 - 1992
Araştırma Görevlisi, 1987 - 1988

Akademik İdari Deneyim

2011 - 2017
2007 - 2011
2004 - 2007

Verdiği Dersler

Lisans

Gıda Maddeleri Ambalajlama, Lisans, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010
Et Teknolojisi, Lisans, 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, Lisans, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010, 2008-2009

Lisans Yandal

Et Kalitesini Belirleme ve Geliştirmede YeniTeknikler , Lisans Yandal, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011

Lisans Çift Anadal

Gıda EndüstrisindeSanitasyon Prensipleri, Lisans Çift Anadal, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011
Et ve Et Ürünleri Üretim Teknikleri , Lisans Çift Anadal, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010

Yönetilen Tezler

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

Makaleler

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, cilt.23, sa.1, ss.72-79, 2025 (Scopus, TRDizin)

III. **Gıda Endüstrisinde Bakteriyel Biyofilm Oluşumu, Kontrolü ve Giderilmesine Yönelik Yeni Uygulamalar**
Kayaardı S., UYARCAN M., Turan H.
Dicle Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, cilt.17, sa.Özel Sayı (1), ss.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, cilt.30, sa.3, ss.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, cilt.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, cilt.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, cilt.7, sa.3, ss.216-226, 2021 (TRDizin)

VIII. **ETTE TAZELİĞİN BELİRLENMESİ: YENİ YAKLAŞIMLAR**
özkaya p., Dagbagli S., Kayaardı S.
GIDA, cilt.46, sa.4, ss.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, cilt.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, cilt.266, ss.66-71, 2020 (Hakemli Dergi)

XI. **Optimization of primary freeze drying conditions for powdered chicken meat hydrolysate from mechanically deboned chicken residues**
SÖBELİ C., KAYAARDI S.
Drying Technology, cilt.38, sa.10, ss.1356-1366, 2020 (SCI-Expanded, Scopus)

XII. **Biyobozunur Ambalaj Materyallerinin Gıda Endüstrisinde Kullanımı**
Söbeli C., Uyarcan M., Kayaardı S.
Plastik & Ambalaj Teknolojisi, sa.257, ss.57-64, 2019 (Hakemli Dergi)

XIII. **Gıda Ambalajlamada Nanoteknolojinin Kullanımı**
Uyarcan M., Söbeli C., Dağbağlı S., Akpınar A., Kayaardı S.
Plastik&Ambalaj Teknolojisi, sa.255, ss.58-65, 2019 (Hakemli Dergi)

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, cilt.31, sa.4, ss.573-592, 2019 (SCI-Expanded, Scopus)

XV. **Et ve Et Ürünlerinin Kalitesini Geliştirmede Kullanılan Yeni Teknikler**
özkaya p., Kayaardı S.
Akademik Gıda, cilt.16, sa.3, ss.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, cilt.30, sa.3, ss.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, cilt.59, sa.2, ss.141-148, 2018 (SCI-Expanded, Scopus)

XVIII. **Gıdaların ambalajlanmasında aktif paketleme sistemlerinin kullanımı**
Söbeli C., Uyarcan M., Kayaardı S.
Plastik&Ambalaj Teknolojisi, cilt.234, ss.50-56, 2017 (Hakemli Dergi)

XIX. **Yenilebilir Ambalajlar**
Kayaardı S., Söbeli C., Uyarcan M., Uyanık B.
Plastik&Ambalaj Teknolojisi, sa.224, ss.60-63, 2016 (Hakemli Dergi)

XX. **Influence of storage period and packaging methods on quality attributes of fresh beef steaks**
BAĞDATLI A., KAYAARDI S.
CYTA - Journal of Food, cilt.13, sa.1, ss.124-133, 2015 (SCI-Expanded, Scopus)

XXI. **İleri Muhafaza Teknolojilerinin Et Kalitesi Üzerine Etkisi**
Uyarcan M., Kayaardı S.
AKADEMIK GIDA, cilt.12, sa.4, ss.79-85, 2014 (Scopus, TRDizin)

XXII. **Et Kalitesini Belirlemede Yeni Teknikler**
SÖBELİ C., KAYAARDI S.
GIDA, cilt.4, sa.39, ss.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, cilt.19, sa.6, ss.917-921, 2013 (SCI-Expanded, Scopus, TRDizin)

XXIV. **Kırmızı Etin Besleyici Kalitesi ve Kanser ile İlişkisi**
KAYAARDI S., ZENGİN C.
AKADEMIK GIDA, cilt.5, sa.9, ss.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, cilt.10, sa.10, ss.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, cilt.86, sa.3, ss.692-698, 2010 (SCI-Expanded, Scopus)

XXVII. **Et ve Et Ürünlerinde Kullanılan Paketleme Yöntemleri**
BAĞDATLI A., KAYAARDI S.
AKADEMIK GIDA, cilt.8, sa.2, ss.24-30, 2010 (Hakemli Dergi)

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, cilt.20, sa.2, ss.211-226, 2009 (SCI-Expanded, Scopus)

XXIX. **Et ve Et Ürünlerinde Yağ Oranının Düşürülmesi**
BAĞDATLI A., KAYAARDI S.

AKADEMIK GIDA, cilt.4, sa.6, ss.6-10, 2006 (Hakemli Dergi)

XXX. **Sensory and chemical analysis of doner kebab made from turkey meat**
KAYAARDI S., Kundakçi A., Kayacier A., Gok V.
Journal of Muscle Foods, cilt.17, sa.2, ss.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, cilt.8, sa.3, ss.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, cilt.66, sa.1, ss.249-257, 2004 (SCI-Expanded, Scopus)

XXXIII. **Et endüstrisinde HACCP sisteminin uygulanması**
ERGÖNÜL B., KAYAARDI S.
Bilmsel Gıda, sa.2, ss.5-7, 2003 (Hakemli Dergi)

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, cilt.22, sa.3, ss.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, cilt.22, sa.4, ss.299-308, 1998 (SCI-Expanded, Scopus, TRDizin)

Kitaplar

I. **Mikrodalga Vakum Kurutma Teknolojisi**
İLTER BAYSAN I., EREN İ., KAYAARDI S.
Gıdaların Kurutulmasında Kullanılan Yenilikçi Kurutma Teknolojileri, ERTEKİN FİGEN, Editör, Türkiye Klinikleri Gıda Bilimleri Dergisi, ss.5-10, 2025

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

III. **Hazır Yemek Sektöründe Dijitalleşme**
KAYAARDI S., Atmaca I., UYARCAN M., SÖBELİ C., YILDIZ D.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Üzerine Araştırmalar, Bağdatlıoğlu, Neriman, Editör, Sidas Medya Ltd. Şti., ss.359-367, 2022

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

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

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

VII. **Bitkisel Kaynaklardan Gümüş Nanopartiküllerin Elde Edilmesinde Yeşil Sentez Yönteminin Kullanımı**
YILDIZ D., KAYAARDI S.

Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Üzerine Araştırmalar, Bağdatlıoğlu Neriman, Editör, Sidas Medya Ltd. Şti., ss.462-472, 2022

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

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

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

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

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

XIII. **Et Ürünleri**
KAYAARDI S., KARAGÖZLÜ C., Atilla N.
İzmir'in Lezzet Öyküsü – Mutfak Kültürü, E Akçiçek, N.K. Çevik, M. Duranlı, P.D. Fedakar, S. Ötleş, A. Uhri, Editör, İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, İzmir, ss.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.
Aile Yazıları 9, Sakaoğlu Saim, Açа Mehmet, Ergun Pervin, Editör, Mattek Matbaacılık Basım Yayın Tan. Tic. San. Ltd. Şti., Ankara, ss.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

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

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, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2025, ss.19, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 8 - 11 Mayıs 2024, ss.88, (Özet Bildiri)

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, Fransa, 17 - 19 Şubat 2024, ss.963-972, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 20 - 23 Eylül 2023, ss.278, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 12 Mayıs 2023, ss.138-142, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 1 - 05 Mart 2023, ss.456-459, (Tam Metin Bildiri)

VII. **Piliç Döner Marinasyonunda Atık Soğan Suyunun Değerlendirilmesi**
Özgür M., Kayaardı S., Uyarcan M., Atmaca I.
6. Uluslararası Beyaz Et Kongresi, Antalya, Türkiye, 1 - 05 Mart 2023, ss.533-538, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 17 - 18 Ekim 2022, ss.111-119, (Tam Metin Bildiri)

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, Bosna-Hersek, 1 - 02 Aralık 2022, ss.44, (Özet Bildiri)

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, Bosna-Hersek, 1 - 02 Aralık 2022, ss.124, (Özet Bildiri)

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, Bosna-Hersek, 01 Aralık 2022, ss.124, (Özet Bildiri)

XII. **Bitkisel Kaynaklardan Gümüş Nanopartiküllerin Elde Edilmesinde Yeşil Sentez Yönteminin Kullanımı**
YILDIZ D., KAYAARDI S.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, Manisa, Türkiye, 10 - 12 Kasım 2022, (Özet Bildiri)

XIII. **Hazır Yemek Sektöründe Dijitalleşme**
KAYAARDI S., ATMACA I., UYARCAN M., SÖBELİ C., YILDIZ D.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, Manisa, Türkiye, 10 - 12 Kasım 2022, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 10 - 12 Kasım 2022, (Özet Bildiri)

XV. **Bitki Bazlı Et Alternatiflerinde Kullanılan Bileşenler**
Kayaardı S., Karakulak E., Söbeli C., Uyarcan M., Yıldız D.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, Manisa, Türkiye, 10 - 12 Kasım 2022, ss.133-134, (Özet Bildiri)

XVI. **Et Endüstrisinde Ultrases Tekniğinin Kullanımı**
Yıldız D., Söbeli C., Uyarcan M., Kayaardı S.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, Manisa, Türkiye, 10 - 12 Kasım 2022, ss.154-155, (Özet Bildiri)

XVII. **Bitki Bazlı Et Alternatifi Sektörüne Genel Bir Bakış**

Özdil O., Kayaardı S., Söbeli C., Uyarcan M.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, Manisa, Türkiye, 10 - 12 Kasım 2022, ss.32, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 3 - 04 Kasım 2022, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 03 Kasım 2022, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 3 - 04 Kasım 2022, (Özet Bildiri)

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, İtalya, 21 - 24 Haziran 2022, (Özet Bildiri)

XXII. **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)

XXIII. **Et Tüketiminde Yeni Bir Alternatif: Et Cipsi**
Kayaardı S., Söbeli C., Uyarcan M., Karataş H. Ç.
IV. Et Ürünleri Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 6 - 08 Ekim 2020, ss.110, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 06 Ekim 2020, ss.122, (Özet Bildiri)

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

XXVI. **Kanatlı Kemiklerindeki Kalıntı Etlerden Et Tozu Üretimi ve Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi**
SÖBELİ C., KAYAARDI S.
IV. Et Ürünleri Çalıştayı, Türkiye, 6 - 08 Ekim 2020, (Özet Bildiri)

XXVII. **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)

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, Türkiye, 19 - 21 Aralık 2019, ss.65, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 19 - 21 Aralık 2019, ss.63, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2019

XXXI. **Meyve Atıklarının Fermente Süt Ürünlerinde Kullanım Olanakları**
Söbeli C., Akpınar A., Dağbağlı S., Uyarcan M., Kayaardı S.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, ss.121-122, (Özet Bildiri)

XXXII. **Gıda Proseslerinin Optimizasyonunda Cevap Yüzey Yöntemi**

Dağbağlı 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)

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, Türkiye, 4 - 07 Nisan 2019, ss.165, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 4 - 07 Nisan 2019, ss.165, (Özet Bildiri)

XXXV. **Gıda Alerjenleri ve Sanitasyonla İlişkisi**
Uyarcan M., Söbeli C., Akpınar A., Dağbağlı S., Kayaardı S.
III. Uluslararası Avrasya Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 4 - 07 Nisan 2019, ss.166, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 14 - 15 Kasım 2018, (Tam Metin Bildiri)

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 Kasım 2018, (Tam Metin Bildiri)

XXXVIII. **Textural Properties of Optimized Chicken Roll Product**
AYDAR A. Y., Gürel B., KAYAARDI S.
International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 13 - 15 Ekim 2017, (Özet Bildiri)

XL. **Vurgulu Işık Tekniğinin Tavuk Etinin Bazı Kalite Niteliklerine Etkisi**
Kayaardı S., Söbeli C., Uyarcan M.
7. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Aydın, Türkiye, 4 - 08 Ekim 2017, ss.17-18, (Özet Bildiri)

XLI. **Kanatlı Kesimhanesinde Kuru Buz Tekniği ile Listeria spp İnaktivasyonu**
Uyarcan M., Kayaardı S.
Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi, Girne, Kıbrıs (Kktc), 10 - 13 Kasım 2016, ss.129-132, (Özet Bildiri)

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, Kıbrıs (Kktc), 10 - 13 Kasım 2016, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.102, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.101, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 7 - 11 Ekim 2015, ss.38-39, (Özet Bildiri)

XLVI. **Gıda İşletmelerinde Sanitasyonun ATP Biyolüminesans Yöntemiyle Belirlenmesi**
Kayaardı S., Söbeli C., Akkara M.

6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Van, Türkiye, 7 - 11 Ekim 2015, ss.184-185, (Özet Bildiri)

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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, (Özet Bildiri)

XLVIII. **Ultrason Uygulamasının Tavuk Etinin Kurutulması Üzerine Etkisi**
Kayaardı S., Söbeli C., Akkara M.
Pamukkale Gıda Sempozyumu III " Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar", Denizli, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015, ss.88-89, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015, ss.86-87, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 16 - 17 Ekim 2014, ss.18-19, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 16 - 17 Ekim 2014, (Özet Bildiri)

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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 18 - 23 Ağustos 2013, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 18 - 23 Ağustos 2013, ss.1-7, (Tam Metin Bildiri)

LV. **Et Ürünlerinde Nitrit Nitrat Kullanımına Alternatif Uygulamalar**
KAYAARDI S., SÖBELİ C., AKKARA M., ÜNDAN T., ALDEMİR T.
4. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 14 - 15 Mayıs 2013, ss.83-84, (Özet Bildiri)

LVI. **Et Ürünlerinde Nitrit Nitrat Kullanımına Alternatif Uygulamalar**
KAYAARDI S., SÖBELİ C., AKKARA M., ÜNDAN T., ALDEMİR T.
4. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 14 - 15 Mayıs 2013, (Özet Bildiri)

LVII. **Gıdaların Ambalajlanmasında Oksijen Tutucu Sistemlerin Kullanımı**
Akkara M., Kayaardı S.
VII. Uluslararası Ambalaj Kongre ve Sergisi, İzmir, Türkiye, 9 - 11 Mayıs 2013, ss.131-132, (Özet Bildiri)

LVIII. **Kanatlı Etlerinin Depolanmasında Akıllı Etiket Kullanımı Üzerine Bir Araştırma**
KAYAARDI S., SÖBELİ C., KAYA T.
VII. Uluslararası Ambalaj Kongre ve Sergisi, İzmir, Türkiye, 9 - 11 Mayıs 2013, (Tam Metin Bildiri)

LIX. **Yenilebilir Nişasta Filmleri ve Gıda Endüstrisindeki Önemi**
AKSOYLU Z., KÖSE E., KAYAARDI S.
7. Uluslararası Ambalaj Kongresi ve Sergisi, İzmir, Türkiye, 9 - 11 Mayıs 2013, ss.149-150, (Özet Bildiri)

LX. **Kanatlı Endüstrisinde Salmonellanın Kontrolü**
Akkara M., Kayaardı S., Aydın F., Salmanlı U.
2. Uluslararası Beyaz Et Kongresi, Antalya, Türkiye, 24 - 28 Nisan 2013, ss.722-726, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 3 - 06 Nisan 2013

LXII. **Kanatlı Beslemede Kullanılan Farklı Diyetlerin Et Kalitesine Etkisi**
Akkara M., Söbeli C., Kayaardı S.
5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Nisan 2013, ss.227, (Özet Bildiri)

LXIII. **Kanatlı Beslemede Kullanılan Farklı Diyetlerin Et Kalitesine Etkisi**
SÖBELİ C., AKKARA M., KAYAARDI S.
5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Nisan 2013, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 6 - 07 Aralık 2012, ss.198-204, (Tam Metin Bildiri)

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 Aralık 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, Türkiye, 6 - 07 Aralık 2012, ss.160-165, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 6 - 07 Aralık 2012, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 6 - 07 Aralık 2012, (Tam Metin Bildiri)

LXIX. **Kanatlı Eti Ürünlerinde Kullanılan Katkı Maddeleri Ve Baharatlar**
SÖBELİ C., KAYAARDI S.
II. Et Ürünleri Çalıştayı 'İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünleri, Manisa, Türkiye, 6 - 07 Aralık 2012, (Tam Metin Bildiri)

LXX. **Kanatlı Eti İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon**
Akkara M., Kayaardı S.
II. Et Ürünleri Çalıştayı"İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünleri", Manisa, Türkiye, 6 - 07 Aralık 2012, ss.184-188, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 6 - 07 Aralık 2012, (Tam Metin Bildiri)

LXXII. **Manisada Üretilen ve Satışa Sunulan İzmir Gevreklerinin Mikrobiyolojik Kalitesinin Araştırılması**
Kayaardı S., Üçok Yurtsever E. F., Akkara M.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.432-434, (Tam Metin Bildiri)

LXXIII. **Manisa İli Geleneksel Mesir Macunu Baharatlarının Sucuğun Duyusal ve Tekstürel Özelliklerine Etkisi**
Kayaardı S., Zengin C., Akkara M.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.359, (Özet Bildiri)

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

LXXV. **Gıdalarda Dioksin ve Dioksin Benzeri PCB Varlığının Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi**
ÖZKAYA P., DEMİRCİOĞLU S., KAYAARDI S.
3. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 3 - 04 Mayıs 2012

LXXVI. **Kanatlı Kesimhanesinin Temizlik ve Dezenfeksiyonunda Kuru Buz Tekniğinin Kullanımı**
Akkara M., Kayaardı S.
3. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 3 - 04 Mayıs 2012, ss.75, (Özet Bildiri)

LXXVII. **Tavuk Köftesinde Sarımsağın Antimikrobiyal ve Antioksidan Etkisi**
KAYAARDI S., BAĞDATLI A., ZENGİN C.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, (Özet Bildiri)

LXXVIII. **Nitrat ve Nitritin Et Ürünlerinde Kullanımının Önemi**
Akkara M., Kayaardı S.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.273, (Özet Bildiri)

LXXIX. **Etin Olgunlaşması Sırasında Meydana Gelen Biyokimyasal Değişimler**
KAYAARDI S., ZENGİN C., TALU P.
V. Ulusal Veteriner Biyokimya ve Klinik Biyokimya Kongresi, Aydın, Türkiye, 6 - 08 Eylül 2011, (Tam Metin Bildiri)

LXXX. **Rigor Mortis Oluşumu Sırasında Meydana Gelen Biyokimyasal Değişimler**
KAYAARDI S., TALU P., ZENGİN C.
V. Ulusal Veteriner Biyokimya ve Klinik Biyokimya Kongresi, Aydın, Türkiye, 6 - 08 Eylül 2011, (Tam Metin Bildiri)

LXXXI. **Yeni Muhafaza Teknolojilerinin Etin Biyokimyasal Özellikleri Üzerine Etkisi**
Kayaardı S., Akkara M.
V. Ulusal Veteriner Biyokimya ve Klinik Biyokimya Kongresi, Aydın, Türkiye, 6 - 08 Eylül 2011, ss.73-74, (Özet Bildiri)

LXXXII. **Sucuk Üretiminde Kullanılan Ambalajlama Yöntemleri**
Kayaardı S., Zengin C., Akkara M.
I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 2 - 03 Aralık 2010, ss.125-130, (Tam Metin Bildiri)

LXXXIII. **Doğal Fermente Sucukların Mikroflorasının Moleküler Metotlarla Belirlenmesi**
Kayaardı S., Akkara M., Zengin C.
I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 2 - 03 Aralık 2010, ss.65-71, (Tam Metin Bildiri)

LXXXIV. **Sucuk Formulasyonuna Karıştırılan Farklı Et Türlerinin Saptanmasında Kullanılan Yeni Teknikler**
Kayaardı S., Akkara M., Zengin C.
I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 2 - 03 Aralık 2010, ss.107-113, (Tam Metin Bildiri)

LXXXV. **Et İşletmelerinin Temizlik ve Dezenfeksiyonunda Kuru Buz Tekniğinin Kullanımı**
Kayaardı S., Akkara M.
I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı, İzmir, Türkiye, 2 - 03 Aralık 2010, ss.72-77, (Tam Metin Bildiri)

LXXXVI. **Sucuk Üretiminde Kullanılan Ambalajlama Yöntemleri**
KAYAARDI S., ZENGİN C., AKKARA M.
I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı., Aydın, Türkiye, 2 - 03 Aralık 2010, (Tam Metin Bildiri)

LXXXVII. **Isıl İşlem Uygulamanın Türk Sucuğunun Kalite Niteliklerine Etkisi**
KAYAARDI S., ZENGİN C.
I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 2 - 03 Aralık 2010, (Tam Metin Bildiri)

LXXXVIII. **Sucuk Formulasyonuna Karıştırılan Farklı Et Türlerinin Saptanmasında Kullanılan Yeni Teknikler**
KAYAARDI S., AKKARA M., ZENGİN C.
I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 2 - 03 Aralık 2010, (Tam Metin Bildiri)

LXXXIX. **Doğal Fermente Sucukların Mikroflorasının Moleküler Metodlarla Belirlenmesi**
KAYAARDI S., AKKARA M., ZENGİN C.
I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 2 - 03 Aralık 2010, (Tam Metin Bildiri)

XC. **Yenilebilir Film ve Kaplamalar**
Kayaardı S., Akkara M.
VI. International Packaging Congress, İstanbul, Türkiye, 16 - 19 Eylül 2010, ss.79-90, (Tam Metin Bildiri)

XCI. **Et Endüstrisinde Kullanılan Ambalajlama Yöntemleri**
ZENGİN C., KAYAARDI S.
VI. Uluslararası Ambalaj Kongresi, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010, (Tam Metin Bildiri)

XCII. **Biyoaktif Paketleme**
Kayaardı S., Akkara M.

VI. International Packaging Congress, İstanbul, Türkiye, 16 - 19 Eylül 2010, ss.171-180, (Tam Metin Bildiri)

XCIII. **Et Endüstrisinde Aktif ve Akıllı Paketleme Sistemleri**
KAYAARDI S., ZENGİN C., KASIM S., ÇATAL A.
VI. Uluslararası Ambalaj Kongresi, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010, (Tam Metin Bildiri)

XCIV. **Gıda Endüstrisinde Kitosanın Ambalaj Materyali Olarak Kullanımı**
KAYAARDI S., ZENGİN C.
VI. Uluslararası Ambalaj Kongresi, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010, (Tam Metin Bildiri)

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 Eylül 2001, (Tam Metin Bildiri)

XCVI. **Keçi Karkas ve Et Kalitesi**
YARALI E., ATAY O., GÖKDAL Ö., KAYAARDI S.
Ulusal Keçicilik Kongresi 2010, Türkiye, 24 - 26 Haziran 2010, cilt.2, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 24 - 26 Haziran 2010, cilt.1, ss.386-390, (Tam Metin Bildiri)

XCVIII. **Manisa İli Geleneksel Gıdası Manisa Kebabı ve Ürün Özellikleri**
KAYAARDI S., ZENGİN C.
1. Uluslararası "Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar" Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.78-80, (Tam Metin Bildiri)

C. **Sütçülük Atıklarının Değerlendirilmesi**
BAĞDATLI A., KAYAARDI S.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, KINIKLI/DENİZLİ, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.148, (Özet Bildiri)

CI. **Hayvancılıkta İzlenebilirlik**
KAYAARDI S., ZENGİN C.
3. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Bursa, Türkiye, 14 - 16 Mayıs 2009, (Tam Metin Bildiri)

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, Bulgaristan, 24 - 27 Eylül 2008, (Özet Bildiri)

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 Ekim 2000, (Özet Bildiri)

Desteklenen Projeler

Yıldız D., Söbeli C., Bozer R., Kayaardı S., İşitmezoğlu E., Gürel Benzer D., Uyarcan M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Diğer, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, 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, Bitki Bazlı Protein Kaynaklarından Sürdürülebilir Et Alternatifleri Üretimi Yatırım Projesi, 2025 - 2025

Özdil O., Kayaardı S., Uyarcan M., Söbeli C., Özdil O., Çelik F., KOSGEB, Sürdürülebilir Bitki Bazlı Et Alternatifi Ürünlerin Geliştirilmesi, 2022 - 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
KAYAARDI S., YILDIZ D., UYARCAN M., SÖBELİ C., KARAKULAK E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Et Alternatifi Bitki Bazlı Burger, Köfte ve Kaplamalı Ürünlerin Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi, 2022 - 2024
KAYAARDI S., YILDIZ D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Alt Yapı, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Güdümlü, M C B Ü Gıda Mühendisliği Laboratuvarlarının Güçlendirilmesine Yönelik Eğitim ve Araştırma Olanaklarının Geliştirilmesi, 2017 - 2019
Kayaardı S., Uyarcan M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Diğer, Yüksek Basınç Uygulamasının Kırmızı Etin Lezzet Bileşenleri ve Protein Degradasyonu Üzerine Etkisi, 2017 - 2018
KAYAARDI S., UYARCAN M., SÖBELİ C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Vurgulu Işık Uygulamasının Sığır Eti Kalitesi Üzerine Etkisi, 2015 - 2018
KAYAARDI S., UYARCAN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Doktora, Yüksek Basınç Uygulamasının Taze ve Marine Edilmiş Kırmızı Et Kalitesine Etkisi, 2015 - 2018
KAYAARDI S., SÖBELİ C., UYARCAN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Alt Yapı, Vurgulu Işık Uygulamasının Bazı Gıdaların Kalite Niteliklerine Etkisi, 2015 - 2016
KAYAARDI S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Coğrafi Bölgelerimizde Yetiştirilen Kıl Keçilerinde Et Kalite Kriterlerinin Karşılaştırılması, 2011 - 2015
Kayaardı S., Uyarcan M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Y.Lisans, Kanatlı Endüstrisinde Kuru Buz Tekniğinin Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2011 - 2012
KAYAARDI S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kanatlı Endüstrisinde Kuru Buz Tekniğinin Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2011 - 2012
KAYAARDI S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yeşil Çay ve Kekik Eksraktlarının Tavuk Eti Kalitesine Etkisi, 2009 - 2012
SÖBELİ C., KAYAARDI S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, YEŞİL ÇAY VE KEKİK EKSTRAKTLARININ TAVUK ETİ KALİTESİNE ETKİSİ, 2009 - 2011
KAYAARDI S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kuru DRY AGING ve Yaş WET AGING Olgunlaştırma Yöntemlerinin Taze Sığır Eti Kalitesi Üzerine Etkilerinin Araştırılması, 2009 - 2011
KAYAARDI S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Etlik Piliç Yemlerine Farklı Oranlarda İlave Edilen Konjuge Linoleik Asitin CLA Piliç Etindeki CLA Miktarına ve Et Kalitesi Üzerine Etkisi, 2009 - 2011
KAYAARDI S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Paketleme Yöntemlerinin Taze Etin Kalite Özellikleri Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, 2007 - 2008
KARAGÖZLÜ N., KARACA DEMİRCİOĞLU S., KAYAARDI S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türk Sucuğunda Probiyotik Et Starter Kültürlerinin Kullanımı Olanaklarının Araştırılması, 2003 - 2006
KAYAARDI S., TÜBİTAK Projesi, Türkiyede Yaygın Olarak Kesilen Sığır ve Koyun Irklarının Karkas ve Et Kalitelerinin Avrupa Birliğinde Uygulanan EUROP Sınıflandırma Sisteminde Tanımlanması Üzerine Bir Araştırma, Devam Ediyor

Bilimsel Yayınlarda Hakemlikler

MEAT SCIENCE, Diğer Dergiler, Nisan 2025
Diğer Dergiler, Nisan 2025
AKADEMIK GIDA, Diğer Dergiler, Ocak 2017
MEAT SCIENCE, Diğer Dergiler, Ocak 2017
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY AND ANIMAL SCIENCES, Diğer Dergiler, Ocak 2017
Diğer Dergiler, Ocak 2017
MEAT SCIENCE, Diğer Dergiler, Ocak 2016
AKADEMIK GIDA, Diğer Dergiler, Ocak 2016
Diğer Dergiler, Ocak 2016
Diğer Dergiler, Ocak 2016
Diğer Dergiler, Ocak 2016
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY AND ANIMAL SCIENCES, Diğer Dergiler, Ocak 2016
Diğer Dergiler, Ocak 2016

Metrikler

Yayın: 165
Atıf (WoS): 273
Atıf (Scopus): 390
H-İndeks (WoS): 7
H-İndeks (Scopus): 10

Sanatsal Etkinlik

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

Akademi Dışı Deneyim

Celal BayarÜniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Öğretim Üyesi