

MAHİR TURHAN

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ♦ MERSİN ÜNİVERSİTESİ ♦ ÇİFTLİKKÖY, MERSİN 33 343
TEL: (324) 361-0001 / 7190 ♦ FAX: (324) 361-0032 ♦ E-POSTA: mturhan@mersin.edu.tr

EĞİTİMİ

Doktora Gıda Mühendisliği Bölümü Hacettepe Üniversitesi, Ankara	Eylül 89 - Ocak 95
Yüksek Lisans Gıda Mühendisliği Bölümü Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Ankara	Mart 85 - Aralık 87
Lisans Gıda Mühendisliği Bölümü Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Ankara	Eylül 79 - Temmuz 84

DENEYİMİ

AKADEMİK

Profesör Doçent Yardımcı Doçent Gıda Mühendisliği Bölümü Mersin Üniversitesi, Mersin	Ocak 03 - Kasım 97 - Ocak 03 Mayıs 95 - Kasım 97
Visiting Scholar Visiting Scholar Visiting Scholar Visiting Scholar Research Associate Biological Systems Engineering Department University of Wisconsin-Madison, Madison, WI, USA	Haziran 04 - Eylül 04 Haziran 02 - Eylül 02 Haziran 01 - Eylül 01 Haziran 00 - Eylül 00 Temmuz 97 - Eylül 99
Visiting Scholar Food Science and Human Nutrition Department University of Florida, Gainesville, FL, USA	Haziran 96 - Ekim 96

Araştırma Görevlisi Ekim 89 - Ocak 95
Gıda Mühendisliği Bölümü
Hacettepe Üniversitesi, Ankara

Research Fellow Temmuz 92 - Ekim 92
Section of Clinical Biochemistry, Department of Medicine
University of Manchester, Salford, UK

Araştırma Görevlisi Mart 85 - Eylül 87
Gıda Mühendisliği Bölümü
Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Ankara

İDARİ

Bölüm Başkanı Şubat 04 -
Gıda Mühendisliği Bölümü, Mersin Üniversitesi, Mersin

Enstitü Müdürü Nisan 03 - Aralık 2010
Fen Bilimleri Enstitüsü, Mersin Üniversitesi, Mersin

Bölüm Başkan Yardımcısı Nisan 03 - Şubat 04
Gıda Mühendisliği Bölümü, Mersin Üniversitesi, Mersin

Enstitü Müdür Yardımcısı Mayıs 02 - Nisan 03
Fen Bilimleri Enstitüsü, Mersin Üniversitesi, Mersin

Komisyon Üyesi Mayıs 02 -
Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu, Mersin Üniversitesi, Mersin

Yönetim Kurulu Üyesi Mayıs 02 -
Fen Bilimleri Araştırma ve Uygulama Merkezi, Mersin Üniversitesi, Mersin

Yönetim Kurulu Üyesi Ocak 02 - Ocak 03
Doçent Temsilcisi, Teknik Eğitim Fakültesi, Mersin Üniversitesi, Tarsus

Fakülte Kurulu Üyesi Ocak 02 - Ocak 03
Doçent Temsilcisi, Teknik Eğitim Fakültesi, Mersin Üniversitesi, Tarsus.

Yönetim Kurulu Üyesi Aralık 99 - Ocak 03
Doçent Temsilcisi, Mühendislik Fakültesi, Mersin Üniversitesi, Mersin

Fakülte Kurulu Üyesi Aralık 99 - Ocak 03
Doçent Temsilcisi, Mühendislik Fakültesi, Mersin Üniversitesi, Mersin

Anabilim Dalı Başkanı Aralık 99 - Mart 00
Gıda Teknolojisi ABD, Gıda Mühendisliği Bölümü, Mersin Üniversitesi, Mersin

Bölüm Başkan Yardımcısı Ocak 97 - Eylül 97
Gıda Mühendisliği Bölümü, Mersin Üniversitesi, Mersin

Yönetim Kurulu Üyesi Eylül 95 - Kasım 97
Yardımcı Doçent Temsilcisi, Mühendislik Fakültesi, Mersin Üniversitesi, Mersin

SANAYİ

Vardiya Mühendisi Aralık 87 - Ağustos 88
Eti Gıda Sanayi A. Ş., Eskişehir

Visiting Engineer Haziran 86 - Eylül 86
Blue Veined Cheese Plant
Landgenossenschaft Ennstal, Grobming, Austria

Kalite Kontrol Mühendisi Temmuz 84 - Mart 85
UNILEVER Merkez Laboratuvarları, İstanbul

ASKERLİK

Yedek Subay Ağustos 88 - Aralık 89
NATO Alt Yapı Şubesi
Kara Kuvvetleri Komutanlığı, Ankara

YAYINLARI

TEZLER

- 2) **Turhan, M.** 1995. κ -Kazeinin Serbest ve Tutuklu Kimozin ile Hidroliz Kinetiği. Doktora Tezi, Hacettepe Üniversitesi, Ankara.
- 1) **Turhan, M.** 1987. Mathematical Modeling of Salt Diffusion in Turkish-Feta Cheese and Determination of Diffusion Coefficient. M. Sc. thesis, Middle East Technical University, Ankara.

MAKALELER

- 29) Erdoğdu, F., and **Turhan, M.** 2007. Assesment value of Biot number for using lumped capacitance method in heat transfer problems. Journal of Food Engineering. (*sunuldu*)
- 28) Sayar, S., **Turhan, M.**, and Köksel, H. 2008. Kinetics of soluble-solid loss during water absorption of chickpea (*Cicer arietinum* L.). Journal of Food Process Engineering, baskıda, JFPE-2008-Nov-0226.

- 27) Erdogdu, F., and **Turhan, M.** 2006. Analysis of dimensional ratios of regular geometries for infinite geometry assumptions in conduction heat transfer problems. *Journal of Food Engineering* 77: 818-824.
- 26) Sağol, S., **Turhan, M.**, and Sayar, S. 2006. A potential method for determining *in situ* gelatinization temperature of starch using initial water transfer rate in whole cereals. *Journal of Food Engineering* 76: 427-432. (*atf sayıs: 2*)
- 25) Sayar, S., Koxsel, H., and **Turhan, M.** 2005. The effects of protein-rich fraction and defatting on pasting behaviour of chickpea starch. *Starch* 57: 599-604. (*atf sayıs: 2*)
- 24) Altan, A., **Turhan, M.**, and Gunasekaran, S. 2005. Comparison of covered and uncovered Schreiber test for cheeses meltability evaluation. *Journal of Dairy Science* 88: 857-861. (*atf sayıs: 2*)
- 23) Wang, T., **Turhan, M.**, and Gunasekaran, S. 2004. Selected properties of pH-sensitive, biodegradable chitosan-PVA hydrogel. *Polymer International* 53: 911-918. (*atf sayıs: 80*)
- 22) **Turhan, M.** and Erdogdu, F. 2004. Errors based on location and volume average changes in infinite geometry assumptions. *Journal of Food Engineering* 64: 199-206. (*atf sayıs: 4*)
- 21) **Turhan, M.** and Sağol S. 2004. Abrupt changes in the rates of processes occurring during hydrothermal treatment of starchy foods around gelatinization temperature – a review of the literature. *Journal of Food Engineering* 62: 365-371. (*atf sayıs: 3*)
- 20) Sayar, S., **Turhan, M.**, and Köksel, H. 2003. Application of unreacted-core model to *in situ* gelatinization of chickpea starch. *Journal of Food Engineering* 60: 349-356. (*atf sayıs: 2*)
- 19) **Turhan, M.** and Erdoğan, F. 2003. Error associated with assuming a finite regular geometry as an infinite one for modeling of transient heat and mass transfer processes. *Journal of Food Engineering* 59: 291-296. (*atf sayıs: 11*)
- 18) Demirel, D. and **Turhan, M.** 2003. Air-drying behavior of Dwarf Cavendish and Gros Michel banana slices. *Journal of Food Engineering* 59: 1-11. (*atf sayıs: 43*)
- 17) **Turhan, M.**, Oymael, B., and Ekiz, H. I. 2003. Water vapor adsorption of ready-to-cook wheat. *Journal of Food Engineering* 57: 269-276. (*atf sayıs: 2*)
- 16) **Turhan, M.** and Gunasekaran, S. 2002. Water-vapor adsorption properties of fuzzy and starch-coated cottonseeds. *Biosystems Engineering* 83: 175-184. (*atf sayıs: 6*)
- 15) **Turhan, M.**, Sayar, S., and Gunasekaran, S. 2002. Application of Peleg model to study water absorption in chickpea during soaking. *Journal of Food Engineering* 53: 153-159. (*atf sayıs: 57*)

- 14) **Turhan, M.** and Gunasekaran, S. 2002. Kinetics of *in situ* and *in vitro* gelatinization of hard and soft wheat during cooking in water. *Journal of Food Engineering* 52: 1-7. (*atf sayıs:* 20)
- 13) Sayar, S., **Turhan, M.**, and Gunasekaran, S. 2001. Analysis of chickpea soaking by simultaneous water transfer and water-starch reaction. *Journal of Food Engineering* 50: 91-98. (*atf sayıs:* 29)
- 12) **Turhan, M.**, Gunasekaran, S., and Lamsal, B. P. 2001. Drying of gelatinized whole wheat. *Drying Technology* 19: 333-342. (*atf sayıs:* 3)
- 11) **Turhan, M.** and Gunasekaran, S. 1999. Thermal properties of fuzzy and starch-coated cottonseeds. *Journal of Agricultural Engineering Research* 74: 185-191.
- 10) **Turhan, M.** and Gunasekaran, S. 1999. Analysis of moisture transfer in white cheese during brining. *Milchwissenschaft* 54: 446-450. (*atf sayıs:* 7)
- 9) **Turhan, M.**, Balaban, M. O., Turhan, K. N., and Luzuriaga, D. 1998. Potential use of electronic nose technique for detection of meat adulteration: Separation of pork-beef mixtures. *Fleischwirtschaft* 6: 26-28. (*atf sayıs:* 2)
- 8) **Turhan, M.** and Mutlu, M. 1998. Kinetics of κ -casein/immobilized chymosin hydrolysis. *Enzyme and Microbial Technology* 22: 342-347. (*atf sayıs:* 8)
- 7) **Turhan, M.** and Mutlu, M. 1997. Kinetics of κ -casein/chymosin hydrolysis. *Milchwissenschaft* 52: 559-563. (*atf sayıs:* 4)
- 6) **Turhan, M.**, Turhan, K. N., and Şahbaz, F. 1997. Drying kinetics of red pepper. *Journal of Food Processing and Preservation* 21: 209-223. (*atf sayıs:* 22)
- 5) **Turhan, M.** 1996. Modeling of salt transfer in white cheese during short initial brining. *Netherlands Milk and Dairy Journal* 50: 541-550. (*atf sayıs:* 8)
- 4) **Turhan, M.** and Vadgama, P. 1996. Use of direct and indirect methods in diaphragm cell method for estimation of liquid diffusivities of biosolutes. *Biotechnology Letters* 18: 287-292.
- 3) **Turhan, M.**, Desai, M. A., Vadgama, P., and Mutlu, M. 1995. Estimation of liquid diffusivities of biosolutes by using diaphragm cell method with defined pore characteristics. *Biotechnology Techniques* 9: 413-416. (*atf sayıs:* 8)
- 2) **Turhan, M.** and Kaletunç, G. 1992. Modeling of salt diffusion in white cheese during long-term brining. *Journal of Food Science* 57: 1082-1085. (*atf sayıs:* 46)
- 1) **Turhan, M.** and Özilgen, M. 1991. Effect of oven temperature variations on the drying behavior of thin biscuits. *Acta Alimentaria* 20: 197-203. (*atf sayıs:* 11)

KİTAPLAR

- 3) Koçak, C., Akyılmaz Kılıç, M., ve **Turhan, M.** 2011. Tuzlama ve Olgunlaşma Üzerindeki Etkileri, *Peynir Biliminin Temelleri*, Hayaloğlu, A. ve Özer, B. (ed.), baskıda. (*kitap bölümü*)
- 2) Erdoğan, F. and **Turhan, M.**, 2008. Analytical Solutions in *Optimization in Food Engineering*, Erdoğan, F. (ed.), Taylor and Francis CRC Press, Boca Raton, Florida, USA. (*kitap bölümü*)
- 1) **Turhan, M.** ve Erdohan, Z. Ö. 2007. Çözümlü Madde ve Isı Denklikleri Problemleri. (*ders notu*)

PATENTLER

- 3) **Turhan, M.** ve Sezen, B. 2010. Sürülebilir Katı Bal Üretimi. Türk Patent Enstitüsü, incelemede, 2010/*****.
- 2) Sancak, Z. Ö. ve **Turhan, M.** 2010. Nohut Cipsi Üretimi. Türk Patent Enstitüsü, incelemede, 2010/10411.
- 1) Sancak, Z. Ö. ve **Turhan, M.** 2010. Yeni Bir Cips Üretim Süreci: Akıcı Cips Üretim Süreci. Türk Patent Enstitüsü, incelemede, 2010/04357.

SUNUMLAR

METİN

- 12) Savran, D., **Turhan, M.**, and Sezgin, O. 2011. Acceptability of a chickpea based gluten-free bread and rusk by celiac and non-celiac persons. International Food Congress on Novel Approaches in Food Industry, İzmir-Turkey, 8Y7U8PN. (*sözlü*)
- 11) Savran, D., Sancak, Z. Ö. ve **Turhan, M.** 2009. Çölyak hastalarına yönelik nohut ekmeği üretimi. 6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya-Kemer, 6-8 Kasım, 2009, sf. 673-677. (*poster*)
- 10) Sayar, S., **Turhan, M.** ve Köksel, H. 2007. Nohutun pişirilmesi sırasında jelatinize nişasta oranının farklı yöntemlerle belirlenmesi. 5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, 8-10 Kasım, 2007, sf. 11-16. (*sözlü*)
- 9) İstanbullu, Ö., Türker, N., and **Turhan, M.** 2006. Effect of drying on anthocyanin content of black carrot (*Daucus carota* L.). 4th International Congress on Pigments in Food, Stuttgart-Hohenheim, Germany, October 9-12, 2006, pp. 232-234. (*poster*)
- 8) Sayar, S., **Turhan, M.**, ve Köksel, H. 2006. Nohutun ıslatılması ve pişirilmesi sırasında kurumadde kaybının analizi. Hububat 2006

- Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, Gaziantep, 7-8 Eylül, 2006, sf. 250-254. (*poster*)
- 7) Şahmurat, F. ve **Turhan, M.** 2004. Nohut ve sarı leblebinin adsorpsiyon izotermelerinin belirlenmesi. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Tebliğler Kitabı, Van, 23-24 Eylül, 2004, sf. 138-143. (*poster*)
- 6) Sağol, S. ve **Turhan, M.** 2002. Diş mısır ve pirinç tanelerinde jelatinizasyon sıcaklığının ıslatma sırasında suyun aktarım hızından yararlanarak belirlenmesi. Hububat 2002 Tebliğler Kitabı, Gaziantep, 3-4 Ekim, 2002, sf. 319-326. (*sözlü*)
- 5) Sayar, S., **Turhan, M.** ve Köksel, H. 2002. Nohutta jelatinizasyon derecesinin belirlenmesinde küçülen parçacık modelinin görüntü analizi yoluyla uygulanması. Türkiye 7. Gıda Kongresi Tebliğler Kitabı, Ankara, 22-24 Mayıs, 2002, sf. 221-227. (*sözlü*)
- 4) Sayar, S. ve **Turhan, M.** 1998. Nohutun (*Cicer arietinum* L.) su çekme özellikleri. Gıda Mühendisliği Kongresi Tebliğler Kitabı, Gaziantep, 16-18 Eylül, 1998, sf. 401 - 407. (*poster*)
- 3) **Turhan, M.**, Gunasekaran, S., and Kammel, D. W. 1998. Moisture adsorption isotherms and diffusivity of starch-coated cottonseeds. Proceedings of CIGR 8th International Congress on Agricultural Engineering, Rabat, Morocco, February 2-6, 1998. (*sözlü*)
- 2) Kantaş, Y. ve **Turhan, M.** 1997. Muz püresi-bal karışımının kuruma davranışı. Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu Tebliğler Kitabı, Ankara, 22 - 23 Eylül, 1997, sf. 330-333. (*poster*)
- 1) **Turhan, M.** 1993. Use of immobilized rennet in cheese production. Proceedings of Med-Campus, Application of Biotechnologies in Food and Chemical Industries, Urla, Turkey, September 6-10, 1993, pp. 269 - 282. (*sözlü, çağrılı*)

ÖZET/ÖZ

- 17) Sezen, B. ve **Turhan, M.** 2011. Arıcılık ürünleri. 7. Gıda Mühendisliği Kongresi, 24-26 Kasım, 2011. Ankara. (*poster*)
- 16) Sayar, S., **Turhan, M.**, and Köksel, H. 2002. Analysis of starch gelatinization by DSC in chickpea during cooking. ICC 2002, May 26-29, Budapest, Hungary, p. 126. (*poster*)
- 15) Sayar, S. and **Turhan, M.** 2000. Analysis of water absorption in dry chickpea (*Cicer arietinum* L.). Proceedings of 4th International Conference on Agro and Food Physics. Istanbul, Turkey, May 16-20, 2000, p. 55. (*sözlü*)
- 14) Sayar, S. and **Turhan, M.** 1999. Effect of the cultivation season on the initial water absorption rate of chickpea (*Cicer arietinum* L.). Proceedings of Euro Food Chem X: Conference on Functional Foods, Budapest, Hungary, September 22 - 24, 1999, pp. 799-800. (*poster*)

- 13) Sayar, S., **Turhan, M.**, and Köksel, H.1999. Hydration kinetics of chickpea (*Cicer arietinum L.*) during high pressure-cooking. Proceedings of Euro Food Chem X: Conference on Functional Foods, Budapest, Hungary, September 22 - 24, 1999, pp. 712-713. (*poster*)
- 12) Sayar, S. ve **Turhan, M.** 1999. Ön-ıslatma işleminin baklagillerin fiziksel özelliklerine etkisi. 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisis Kongresi Tebliğler Kitabı, İzmir, 18-20 Ekim, 1999, sf. 116. (*poster*)
- 11) **Turhan, M.** and Gunasekaran, S. 1999. Kinetics of starch gelatinization in whole durum wheat during cooking in water. Book of Abstracts of IFT Annual Meetingg, Chicago, IL, USA, July 24 - 28, 1999, p. 35. (*sözleşü*)
- 10) **Turhan, M.** and Gunasekaran, S. 1999. Progress of starch gelatinization in durum wheat during cooking. Book of Abstracts of IFT Annual Meeting, Chicago, IL, USA, July 24-28, 1999, p. 86. (*poster*)
- 9) Sayar, S., **Turhan, M.**, and Ekiz, H. I. 1999. Estimation of equilibrium moisture content of legumes during soaking. Book of Abstracts of IFT Annual Meetingg, Chicago, IL, USA, July 24-28, 1999, p. 77. (*poster*)
- 8) Turhan, K. N. and **Turhan, M.** 1996. Drying behavior of bread slice during toasting. Proceedings of 10th International Cereal and Bread Congress, Chalkidiki, Greece, June 9-12, 1996, p.140. (*poster*)
- 7) **Turhan, M.** 1995. TürkiyeGıda mühendisliği öğretimi hakkındaki görüşler. Türkiye' de Gıda Mühendisliği Öğretiminin 20. Yılı, İzmir, 16 - 17 Kasım, 1995. (*panel, çağrılı*)
- 6) **Turhan, M.** and Turhan, N. 1995. Unsteady state approach in enzyme-catalyzed reactions. Proceedings of 7th European Congress on Biotechnology, Nice, France, February 19-23, 1995, p. 32. (*poster*)
- 5) **Turhan, M.** and Turhan, N. 1995. Steady state approach in enzyme-catalyzed reactions. Proceedings of 7th European Congress on Biotechnology, Nice, France, February 19-23, 1995, 31. (*poster*)
- 4) **Turhan, M.** 1994. Reaction kinetics and diffusion in immobilized enzyme systems. Proceedings of Summer School on Biotechnology, Ankara, Turkey, June 26 - July 1, 1994, pp. 17-18. (*özet, çağrılı*)
- 3) **Turhan, M.**, Kartal, A., and Mutlu, M. 1993. Controlled release kinetics of radiolabelled herbicides: A model study. Proceedings of 9th International Symposium on Microencapsulation, Ankara, Turkey, September 13-15, 1993, p. 68. (*poster*)
- 2) **Turhan, M.**, Vadgama, P., and Mutlu, M. 1993. Determination of diffusivities of solutes in bioprocesses: Aqueous diffusivity of casein and effect of physical parameters. Proceedings of 6th European Congress on Biotechnology, Florence, Italy, June 13-17, 1993, TU 316. (*poster*)
- 1) **Turhan, M.**, Vadgama, P., and Mutlu, M. 1993. Determination of diffusivities of solutes in bioprocesses: Diffusivity of casein and rennet in

Ca-alginate matrix. Proceedings of 6th European Congress on Biotechnology, Florence, Italy, June 13-17, 1993, TU 317. (*poster*)

ÇALIŞTIĞI POJELER

AKADEMİK

- 6) **Turhan, M.** ve Sağol, S. 2004. Islatma Sırasında Tahıl ve Baklagil Tanelerinin Jelatinizasyon Sıcaklığının Suyun Aktarım Hızından Yararlanarak Belirlenmesi. TÜBİTAK, No: TOG TAG-3152. (*yürütücü*)
- 5) **Turhan, M.** ve Şahmurat, F. 2004. Pişirmeye Hazır Kuru Nohut (Nolgur) Üretimi: Jelatinize edilmiş Nohutun Kurutma Sırasında Su Kaybı, Depolama Sırasında Su Buharı Adsorplama Davranışlarının Çözülmesi. Araştırma Fonu, Mersin Üniversitesi, Mersin, No: BAP-MÜH F GM (MT) 2002. (*yürütücü*)
- 4) **Turhan, M.**, Sayar, S. ve Sağol, S. 2002. Hazır (Haşlanmış) Nohut Üretiminde Tanede Meydana Gelen Fizikokimyasal Değişimlerin ve Etkili Parametrelerin Belirlenmesi. Araştırma Fonu, Mersin Üniversitesi, Mersin, No: MÜH F GM (MT) 2001-1. (*yürütücü*)
- 3) Şahbaz, F., **Turhan, M.**, ve Turhan, K. N. 1995. Geleneksel Kırmızı Biber Kurutma Tekniğine Alternatif Olarak Yarı Kesikli Kururtucuda Kurutulan Ürünün Kalitesinin Saptanması. Araştırma Fonu Hacettepe Üniversitesi, Ankara, No: 92 04 010 008. (*yardımcı araştırmacı*)
- 2) Saldamlı, I, Mutlu, M., **Turhan, M.**, Kaytanlı, M., and Ercan, M. T. 1992. Endüstriyel Peynir Üretiminde Alternatif bir Yöntem Olarak Immobilize Rennet Kullanımı. TOAG-TÜBİTAK, Ankara, No: 741. (*yardımcı araştırmacı*)
- 1) Gencer, G. ve **Turhan, M.** 1988. Tuzlama Sırasında Beyaz Peynir İçerisinde Tuz Dağılımının Matematiksel Modellenmesi ve Difüzyon Katsayısının Tayini. MAG-TÜBİTAK, Ankara, No: 686. (*yardımcı araştırmacı*)

SANAYİ ve TOPLUM

- 6) Ulusal Baklagil Konseyi (*Genel Kurul üyesi, 2011 -*)
- 5) Tarım-Gıda Platformu, Mersin-RIS Projesi, Mersin Valiliği. (*üye, 2006 -*)
- 4) **Turhan, M.** 1988. Browni' nin Küflenme Sorunu ve Çözümü. ETİ Gıda Sanayi, Eskisehir.
- 3) **Turhan, M.** 1988. ETİ Gıda Sanayi' nin 5. Kalkınma Planına' a Katkısı. ETİ Gıda Sanayi, Eskisehir.

- 2) **Turhan, M.** 1988. Diet Ekmek' in ve Ham Maddelerinin Kalori Değerleri. ETİ Gıda Sanayi, Eskisehir.
- 1) **Turhan, M.** 1988. Çubuk Kraker'de Renk Sorunu ve Çözümü. ETİ Gıda Sanayi, Eskisehir.

VERDİĞİ DERSLER

- 9) Gıdalarda Su Aktivitesi ve Soğurma, 07-08 Güz - , Gıda Mühendisliği Bölümü, Mersin Üniversitesi, Mersin. (*lisans üstü*)
- 8) Gıdaların Fiziksel Özellikleri, 00-01 Güz - , Gıda Mühendisliği Bölümü, Mersin Üniversitesi, Mersin. (*lisans üstü*)
- 7) Engineering Properties of Food and Biological Materials, 97-98 Fall - 98-99 Fall, Biological Systems Engineering Department, University of Wisconsin-Madison, Madison, WI, USA. (*co-teaching, undergraduate*)
- 6) Gıdalarda Kurutma, 96-97 Güz - , Gıda Mühendisliği Bölümü, Mersin Üniversitesi, Mersin. (*lisans üstü*)
- 5) Kütle ve Enerji Denklikleri, 96-97 Güz - , Gıda Mühendisliği Bölümü, Mersin Üniversitesi, Mersin. (*lisans*)
- 4) Mühendislik Ekonomisi, 96-97 Güz - 01-02 Güz, Gıda Mühendisliği Bölümü, Mersin Üniversitesi, Mersin. (*lisans*)
- 3) Akışkanlar Mekaniği, 96-97 Bahar - , Gıda Mühendisliği Bölümü, Mersin Üniversitesi, Mersin. (*lisans*)
- 2) Proses Kontrol, 96-97 Bahar - , Gıda Mühendisliği Bölümü, Mersin Üniversitesi, Mersin. (*lisans*)
- 1) Temel İşlemler Laboratuvarı, 96-97 Bahar - , Gıda Mühendisliği Bölümü, Mersin Üniversitesi, Mersin. (*lisans*)

DANIŞMANLIKLARI

LİSANS ÜSTÜ TEZ

- 7) Derya, S., Glutene Duyarlı Kişiler İçin Nohut Ekmeği Üretimi ve Özelliklerinin Belirlenmesi. (*Yüksek lisans, devam ediyor, 2009-*)
- 6) Sancak, Ö., Nohut Cipsi Üretimi ve Özelliklerinin Belirlenmesi. (*Doktora, devam ediyor, 2007-*)
- 5) Şahmurat, S. 2005. Leblebinin Adsorpsiyon İzotermelerinin Belirlenmesi. Mersin Üniversitesi, Mersin. (*Yüksek lisans*)

- 4) Sağıol, S. 2004. Tahıl ve Baklagillerin Jelatinizasyon Sıcaklığının Suyun Aktarım Hızından Yararlanarak Belirlenmesi. Mersin Üniversitesi, Mersin. (*Yüksek lisans*)
- 3) Sayar, S., 2003. Nohut (*Cicer arietinum* L.) da Su Absorpsiyonunun Analizi, Hacettepe Üniversitesi, Ankara. (*Doktora, eşdanışman*)
- 2) Demirel, D. 1997. Muz Diliminin Kuruma Kinetiği, Mersin Üniversitesi, Mersin. (*Yüksek lisans*)
- 1) Kantaş, Y. 1996. Muz Püresinin Kuruma Davranışı, Mersin Üniversitesi, Mersin. (*Yüksek lisans*)

MEZUNİYET TEZİ

- 11) Yarpuz, D., Savran, D. ve Aydın, C. E. 2008. Cezeryenin boyutlandırılması ve şekillendirilmesi. Mersin Üniversitesi, Mersin.
- 10) Yavuz, N. ve Cünedioğlu, N. 2007. Keçiboynuzu Çekirdeğinin Fiziksel Özellikleri ve Keçiboynuzu Gami. Mersin Üniversitesi, Mersin.
- 9) Burçin, E. 2005. Peynirde Erime. Mersin Üniversitesi, Mersin.
- 8) Boğa, B. E. 2003. Türkiye’de Gıda Mühendisliği Eğitiminin Değerlendirilmesi. Mersin Üniversitesi, Mersin.
- 7) Yapıcı, Y. ve Azboy, V. 2002. Jelatinize Olmuş ve Olmamış Farklı Nişasta Örneklerinin Adsorpsiyon İzotermelerinin İncelenmesi. Mersin Üniversitesi, Mersin.
- 6) Aslantürk, N. ve Gemili, S. 2002. Stabizörlerin Yoğurt Kalitesine Etkileri. Mersin Üniversitesi, Mersin.
- 5) Sağmen, H. ve Teke, M. Ö. 2001. Tarımsal Ürünlerin Statik Sürtünme Katsayılarının Belirlenmesi. Mersin Üniversitesi, Mersin.
- 4) Polat, M. ve Bozyel, B. 2001. Buğdayda Nemsel ve Isıl Genleşme Katsayısının Belirlenmesi. Mersin Üniversitesi, Mersin.
- 3) Tıgıbyık, A. ve Akçaoğlu, E. 2000. Piknometre ile Tohumların Fiziksel Özelliklerinin Belirlenmesi. Mersin Üniversitesi, Mersin.
- 2) İlgün, M. 1997. Nohutun Su Çekme Kinetiği. Mersin Üniversitesi, Mersin.
- 1) Oymael, B. 1997. Oda Sıcaklığında Bulgurun Adsorpsiyon Özellikleri. Mersin Üniversitesi, Mersin.

SANAYİ

- 2) GKM Gıda ve Katkı Maddeleri Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi, Mersin Teknoloji Geliştirme Bölgesi (TECHNOSCOPE), Tarsus. (*firma danışmanı*)

- 1) Kimyasal Soyma Yöntemi Uygulayarak Yüksek Kalitede Keçiyoynuzu Gamı Üretimi, TEYDEP-TÜBİTAK, Ankara, No: 7070145. (*proje danışmanı*)

HAKEMLİKLERİ

MAKALE

- 85) Food and Bioprocess Technology, FABT-1737, 15 Mart 2011.
- 84) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-11-00351, 30 Mart 2011.
- 83) International Journal of Food Science and Technology, IJFST-2010-06703, 3 Ağustos 2010.
- 82) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-10-01127, 25 Eylül 2010
- 81) Health, Risk & Society, CHRS-2010-0027, 29 Haziran 2010.
- 80) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-10-00608, 15 Haziran 2010.
- 79) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-10-00360, 2 Mayıs 2010.
- 78) International Journal of Food Science and Technology, IJFST-2009-05216.R1, 1 Nisan 2010.
- 77) Brazilian Journal of Chemical Engineering, BJCE-385-25399-126259-1-RV, 3 Şubat 2010.
- 76) International Journal of Food Science and Technology, IJFST-2009-05216.R1, 4 Ocak 2010.
- 75) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-09-01363, 1 Ocak 2010.
- 74) International Journal of Food Science and Technology, IJFST-2009-05216, 4 Kasım 2009.
- 73) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-09-01100, 23 Ekim 2009.
- 72) Food and Bioprocess Technology, FABT-493R1, 15 Temmuz 2009.
- 71) Food and Bioprocess Technology, FABT-440R2, 13 Temmuz 2009.
- 70) International Journal of Food Science and Technology, IJFST-2009-04684, 15 Haziran 2009.
- 69) Food and Bioprocess Technology, FABT-440R1, 27 Mayıs 2009.
- 68) Food and Bioprocess Technology, FABT-206R2, 25 Nisan 2009.
- 67) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-09-00347, 7 Nisan 2009.
- 66) Food and Bioprocess Technology, FABT-440, 16 Mart 2009.

- 65) International Journal of Food Science and Technology, IJFST-2009-04303, 2 Mart 2009.
- 64) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-09-00087, 6 Şubat 2009.
- 63) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-09-00086, 6 Şubat 2009.
- 62) International Journal of Food Science and Technology, IJFST-2009-04057, 20 Ocak 2009.
- 61) Food and Bioprocess Technology, FABT-206R2, 15 Ocak 2009.
- 60) Food and Bioprocess Technology, FABT-355R2, 14 Ocak 2009.
- 59) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-08-01205, 8 Haziran 2009.
- 58) Food and Bioprocess Technology, FABT-355, 22 Kasım 2009.
- 57) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-08-01063.
- 56) International Journal of Food Science and Technology, IJFST-2008-03447, 26 Eylül 2008.
- 55) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-08-00150R2.
- 54) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-08-00716.
- 53) Akademik Gıda, AG-39-2008.
- 52) Food and Bioprocess Technology, FABT-215R1, 1 Temmuz 2008.
- 51) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-08-00412R1.
- 50) Food and Bioprocess Technology, FABT-206, 9 Nisan 2008.
- 49) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-08-00309.
- 48) Journal of Food Process Engineering, JFPE-2007-Oct-0185.R1.
- 47) Food and Bioprocess Technology, FABT-134, 8 Ocak 2008.
- 46) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-07-01012.
- 45) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-07-01080.
- 44) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-07-01075.
- 43) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-07-00963.
- 42) Food and Bioprocess Technology, FABT-110, Kasım 2007.
- 41) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-07-00418R1.
- 40) International Journal of Food Science and Technology, IJFST-2007-02753, 7 Kasım 2007.
- 39) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-07-00912.
- 38) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-07-00761.
- 37) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-07-00677.
- 36) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-07-00535.

- 35) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-07-00238.
- 34) Food and Bioprocess Technology, FABT-21, 21 Mayıs 2007.
- 33) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-07-00365.
- 32) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-07-00172.
- 31) International Journal of Food Science and Technology, IJFST-2006-01859.
- 30) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-07-00088.
- 30) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-07-00046.
- 29) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-06-J-00962.
- 28) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-06-J-00972.
- 27) International Journal of Food Science and Technology, IJFST-2006-01829, 14 Aralık 2006.
- 26) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-06-00859.
- 25) Biosystems Engineering, be 06 240.
- 24) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-06-00728.
- 23) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-06-00150R1.
- 23) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-06-00419.
- 22) Journal of Food Engineering, JFOODENG-O-05-1497-3.
- 21) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-06-00312.
- 20) Journal of Food Engineering, JFOODENG-D-06-00150.
- 19) European Food Research and Technology, EFRT-05-0568
- 18) Journal of Food Engineering, JFOE 05-3167.
- 17) Biosystems Engineering, be 05 161.
- 16) Journal of Food Engineering, JFOE O-03-1237-1.
- 15) Journal of Food Engineering, JFOE 04 / 2371.
- 14) Journal of Food Engineering, JFOE 03/1875.
- 13) Journal of Food Engineering, JFOE 03/1799.
- 12) Journal of Food Engineering, JFOE 02/1650.
- 11) Mathematical and Computational Applications, J-18.
- 10) Journal of Agricultural and Engineering Research, JAER 01 081.
- 9) Journal of Food Engineering, JFOE 00/1176.
- 8) Turkish Journal of Agriculture and Forestry, TAR-0006-72.
- 7) Transactions of the ASAE, 42(5): 1359 (1999).
- 6) Transactions of the ASAE, 42(5): 1367 (1999).

- 5) Journal of Agricultural and Engineering Research, JAER 01 081.
- 4) Applied Engineering in Agriculture, 15(4): 319 (1999).
- 3) Journal of Food Science, JFS 3923.
- 2) Journal of Food Science, JFS 1903.
- 1) Journal of Food Science, JFS 1833.

PROJE

AKADEMİK

- 15) TÜBİTAK, TOVAG, Görüş İstemi Konulu, B.02.1.TBT.0.06.03.06-161.03-1118 sayılı, 18.03.2009 tarihli yazı.
- 14) TÜBİTAK, ARDEP, Görüş İstemi Konulu, B.02.1.TBT.0.06.03-165-405 sayılı, 10.06.2008 tarihli yazı.
- 13) TÜBİTAK, TOVAG, 1001 Araştırma Projesi, No: 108O531. (*panelist*)
- 12) TÜBİTAK, TOVAG, 1001 Araştırma Projesi, No: 108O529. (*panelist*)
- 11) TÜBİTAK, TOVAG, 1001 Araştırma Projesi, No: 10080079. (*panelist*)
- 10) TÜBİTAK, TOVAG, 1001 Araştırma Projesi, No: 10080024. (*panelist*)
- 9) TÜBİTAK, TOVAG, 1001 Araştırma Projesi, No: 10080020. (*panelist*)
- 8) TÜBİTAK, TOVAG, 1001 Araştırma Projesi, No: 21982. (*panelist*)
- 7) TÜBİTAK, TOVAG, 1001 Araştırma Projesi, No: 22002. (*panelist*)
- 6) TÜBİTAK, TOVAG, 1001 Araştırma Projesi, No: 22323. (*panelist*)
- 5) TÜBİTAK, TOVAG, 1001 Araştırma Projesi, No: 21837. (*panelist*)
- 4) TÜBİTAK, TOVAG, 1001 Araştırma Projesi, No: 22024. (*panelist*)
- 3) TÜBİTAK, TOVAG, 1001 Araştırma Projesi, No: 22068. (*panelist*)
- 2) TÜBİTAK, TOVAG, 1001 Araştırma Projesi, No: 22144. (*panelist*)
- 1) TÜBİTAK, TOVAG, 1001 Araştırma Projesi, No: 21982. (*panelist*)

SANAYİ

- 10) TÜBİTAK, TİDEB, AR-GE Projesi, No: 7090003.
- 9) TÜBİTAK, TEYDEB, AR-GE Vergi İndirimi Konulu, B.02.1.TBT.0.06.02.-2272 sayılı, 28.4.2006 tarihli yazı.
- 8) TÜBİTAK, TİDEB, AR-GE Vergi İndirimi Konulu, B.02.1.TBT.0.06.01.00-6723 sayılı, 26.10.2005 tarihli yazı.
- 7) TÜBİTAK, TİDEB, AR-GE Projesi, No: 3050372.
- 6) TÜBİTAK, TİDEB, AR-GE Projesi, No: 3050214.
- 5) TTGV, Teknoloji Geliştirme Projesi, No: 757.

- 4) TÜBİTAK, TİDEB, AR-GE Vergi İndirimi, B.02.1.TBT.0.06.01.00-2139 sayılı, 21.4.2005 tarihli yazı.
- 3) TÜBİTAK, TİDEB, AR-GE Vergi Ertelemesi, B.02.1.TBT.0.06.01.00-1811 sayılı, 5.4.2005 tarihli yazı.
- 2) TÜBİTAK, TİDEB, AR-GE Projesi, No: 3040256.
- 1) TÜBİTAK, TİDEB, AR-GE Projesi, No: 3030236.

JÜRİ ÜYELİKLERİ

DOÇENTLİK

- 14) Gıda Mühendisliği Bölümü, İzmir İleri teknoloji Enstitüsü, Gaziantep, 2007.
- 13) Gıda Mühendisliği Bölümü, Ege Üniversitesi, 2009.
- 12) Gıda Mühendisliği Bölümü, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, 2009.
- 11) Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümü, Ordu Üniversitesi, 2007.
- 10) Gıda Mühendisliği Bölümü, Gaziantep Üniversitesi, 2007.
- 9) Gıda Mühendisliği Bölümü, Süleyman Demirel Üniversitesi, 2007.
- 8) Gıda Mühendisliği Bölümü, Akdeniz Üniversitesi, 2006.
- 7) Gıda Mühendisliği Bölümü, Süleyman Demirel Üniversitesi, 2006.
- 6) Gıda Mühendisliği Bölümü, Gaziantep Üniversitesi, 2006.
- 5) Gıda Mühendisliği Bölümü, İnönü Üniversitesi, 2005. (*Kadro ataması*)
- 4) Gıda Mühendisliği Bölümü, İnönü Üniversitesi, 2005. (*Kadro ataması*)
- 3) Gıda Mühendisliği Bölümü, Karadeniz Teknik Üniversitesi, 2005.
- 2) Gıda Mühendisliği Bölümü, Akdeniz Üniversitesi, 2005.
- 1) Gıda Mühendisliği Bölümü, Mustafa Kemal Üniversitesi, 2005.

YARDIMCI DOÇENTLİK

- 4) Aksay, S., Gıda Mühendisliği Bölümü, Mersin Üniversitesi, Mersin, 2007.
- 3) Sayar, S., Gıda Mühendisliği Bölümü, Mersin Üniversitesi, Mersin, 2006.
- 2) Palazoğlu, T. K., Gıda Mühendisliği Bölümü, Mersin Üniversitesi, Mersin, 2002.
- 1) Erdoğan, F., Gıda Mühendisliği Bölümü, Mersin Üniversitesi, Mersin, 2001.

LİSANS ÜSTÜ TEZ

- 18) Altay, A., Gıda Mühendisliği Bölümü, Gaziantep Üniversitesi, Gaziantep, 2008. (*Doktora*)
- 17) İstanbullu, Ö., Gıda Mühendisliği Bölümü, Mersin Üniversitesi, Mersin, 2007. (*Yüksek lisans*)
- 16) Artuvan, E., Gıda Mühendisliği Bölümü, Mersin Üniversitesi, Mersin, 2007. (*Yüksek lisans*)
- 15) Ayana, B., Gıda Mühendisliği Bölümü, Mersin Üniversitesi, Mersin, 2007. (*Yüksek lisans*)
- 14) Sözer, N., Gıda Mühendisliği Bölümü, Gaziantep Üniversitesi, Gaziantep, 2006. (*Doktora*)
- 13) Erdoğan, B., Gıda Mühendisliği Bölümü, Mersin Üniversitesi, Mersin. (*Doktora tez izleme komitesi, devam ediyor, 2006 -*)
- 12) Kaya, S., Gıda Mühendisliği Bölümü, Mersin Üniversitesi, Mersin. (*Doktora tez izleme komitesi, devam ediyor, 2005 -*)
- 11) Erdoğan, Ö., Gıda Mühendisliği Bölümü, Mersin Üniversitesi, Mersin, 2005. (*Yüksek lisans*)
- 10) Demirkol, E., Gıda Mühendisliği Bölümü, Mersin Üniversitesi, Mersin, 2005. (*Yüksek lisans*)
- 9) Kırt, A. B., Gıda Mühendisliği Bölümü, Mersin Üniversitesi, Mersin, 2005. (*Yüksek lisans*)
- 8) Yıldız, A., Gıda Mühendisliği Bölümü, Mersin Üniversitesi, Mersin, 2005. (*Yüksek lisans*)
- 7) Bakır, E., S., Gıda Mühendisliği Bölümü, Mersin Üniversitesi, Mersin, 2005. (*Yüksek lisans*)
- 6) Karlı, T. N., Gıda Mühendisliği Bölümü, Hacettepe Üniversitesi, Mersin, 2005. (*Yüksek lisans*)
- 5) Şenol, B., Gıda Mühendisliği Bölümü, Mersin Üniversitesi, Mersin, 2004. (*Yüksek lisans*)
- 4) Karaaslan, A., Gıda Mühendisliği Bölümü, Mersin Üniversitesi, Mersin, 2003. (*Yüksek lisans*)
- 3) Metin, S., Gıda Mühendisliği Bölümü, Mersin Üniversitesi, Mersin, 2002. (*Yüksek lisans*)
- 2) Oymael, B., Gıda Mühendisliği Bölümü, Mersin Üniversitesi, Mersin, 2000. (*Yüksek lisans*)
- 1) Coşkun, Y., Gıda Mühendisliği Bölümü, Mersin Üniversitesi, Mersin, 1997. (*Yüksek lisans*)

DİĞERLERİ

YAYIN KURULU ÜYELİĞİ

- 4) Avrupa Gıda Dergisi, Ekim 07-
- 3) Gıda Teknolojileri Dergisi,
- 2) Gıda Mühendisliği Dergisi, Aralık 06- .
- 1) Mathematical and Computational Applications, August 95- . (*covered by SCI Expanded since 2009*)

TOPLANTI KURULU ÜYELİKLERİ

- 13) 6. Gıda Mühendisliği Kongresi, 6-8 Kasım 2009, Antalya. (*Bilim kurulu*)
- 12) Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 21-23 Mayıs 2009, Denizli. (*Bilim kurulu*)
- 11) Türkiye 10. Gıda Kongresi, 21-23 Mayıs 2008, Erzurum. (*Bilim kurulu*)
- 10) Gıda Mühendisliği 5. Kongresi, 8-10 Kasım 2007, Ankara. (*Bilim kurulu*)
- 9) Hububat-2006, 7-8 Eylül 2006, Gaziantep. (*Bilim kurulu*)
- 8) First International Congress on Food and Nutrition, June 15 – 18, 2005, İstanbul, Turkey. (*Bilim kurulu*)
- 7) International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals, April 27 - 29, 2004, Antalya, Turkey. (*Düzenleme kurulu*)
- 6) Third International Symposium on Mathematical and Computational Applications, September 4 - 6, 2002, Konya, Turkey. (*Bilim kurulu*)
- 5) Second International Symposium on Mathematical and Computational Applications, September 1 - 3, 1999, Baku, Azerbaijan. (*Bilim kurulu*)
- 4) I. Mühendislik ve Fen Bilimlerinde Matematik ve Bilgisayar Uygulamaları Sempozyumu, Kasım 19 - 21, 1996, Manisa. (*Bilim kurulu*)
- 3) II. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu, 1993 - 94 Araştırmaları, Eylül 18 - 19, 1995, Ankara. (*Düzenleme kurulu*)
- 2) Summer School on Biotechnology, June 27 - July 1, 1994, Ankara, Turkey. (*Düzenleme kurulu*)
- 1) Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu Sempozyumu, 1991 - 92 Araştırmaları, Eylül 22 - 23, 1992, Ankara. (*Düzenleme kurulu*)

BAŞARILAR ve BURSLAR

- 3) NATO-TÜBİTAK Araştırma Bursu 1996, Food Science and Human Nutrition Department, University of Florida, Gainesville, FL, USA.
- 2) NATO-TÜBİTAK Araştırma Bursu 1992, Section of Clinical Biochemistry, Department of Medicine, University of Manchester, Salford, UK.
- 1) Dönem Birincisi, 1983-1984 Bahar, Gıda Mühendisliği Bölümü, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Ankara.

MESLEKİ KURUM ÜYELİKLERİ

- 3) Institute of Food Technologists, USA
- 2) Gıda Mühendisleri Odası
- 1) Tüketici Hakları Derneği