

Prof. Dr. Mustafa Tahsin YILMAZ

Kişisel Bilgiler

Fax Telefonu: [+90 212 383 4571](tel:+902123834571)

E-posta: mtyilmaz@yildiz.edu.tr

Web: <https://avesis.yildiz.edu.tr/mtyilmaz>

Posta Adresi: Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya ve Metalürji Mühendisliği Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Davutpaşa Yerleşkesi, 34210, Esenler, İstanbul

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-5385-8858

Publons / Web Of Science ResearcherID: O-3036-2015

Yoksis Araştırmacı ID: 42148

Eğitim Bilgileri

Post Doktora, Illinois University At Urbana Champaign, College Of Agricultural, Consumer And Environmental Sciences, Department Of Food Science & Human Nutrition , Amerika Birleşik Devletleri 2012 - 2013

Doktora, Selçuk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2003 - 2009

Yüksek Lisans, Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1999 - 2002

Lisans, Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1995 - 1999

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

Doktora, Use of actin nanoparticles as a carrier for colloidal delivery of bioactive materials, Illinois State University, College Of Agricultural, Consumer And Environmental Sciences, Department Of Food Science & Human Nutrition , 2013

Doktora, Sığır, koyun ve keçi yağlarının fiziksel, kimyasal ve teknolojik özellikleri üzerine ambalaj şekli ve depolama süresinin etkisi, Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 2009

Yüksek Lisans, Nitrit, glukono delta lakton ve askorbik asidin sucuğun bazı özellikleri üzerindeki etkisinin yanıt yüzeyi yöntemi ile modellenmesi, Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 2002

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Gıda Biyoteknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya Ve Metalürji Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2011 - Devam Ediyor

Yrd. Doç. Dr., Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya Ve Metalürji Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2011 - 2011

Yrd. Doç. Dr., Erciyes Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksek Okulu, Gıda Teknolojisi , 2009 - 2011

Araştırma Görevlisi, Selçuk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2006 - 2009

Akademik İdari Deneyim

Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya Ve Metalürji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2013 - Devam Ediyor

Yıldız Teknik Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü , 2011 - 2012

Erciyes Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksek Okulu, Gıda Teknolojisi Programı, 2010 - 2011

Verdiği Dersler

Lisans

Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi, Lisans, 2016 - 2017

Yönetilen Tezler

YILMAZ M. T., Emülsifikasyon-Çözücü Buharlaştırma Metodu ile Üretilen Nanopartiküller Kullanılarak Model Gıdaların Depolama Stabilitésinin Arttırılması, Doktora, Ç.YILDIRIM(Öğrenci), Devam Ediyor

YILMAZ M. T., Gıda Alerjenleri ve Toksinlerinin Tespitine Yönelik Polimer Tabanlı Mikroakışkan Sensör Sistemlerinin Tasarımı Ve Geliştirilmesi, Doktora, F.BOZKURT(Öğrenci), Devam Ediyor

YILMAZ M. T., Vakumda Kurutulmuş Kıymanın Hazır Çorba Üretiminde Kullanılması ve Raf Ömrünün Belirlenmesi, Doktora, A.AKSOY(Öğrenci), Devam Ediyor

YILMAZ M. T., Karamuk (Berberis crataegina) Bitkisinden Ekstrakte Edilen Doğal Renk Maddelerinin Stabilitésinin Arttırılması ve Çeşitli Gıda Ürünlerinde Renklendirici Olarak Kullanılabilirliğinin Araştırılması, Doktora, M.DEMİRCİ(Öğrenci), Devam Ediyor

YILMAZ M. T., Probiyotik Bakterilerin Enkapsülasyonu, in vitro ve in vivo Sindirim Modellerinde Etkinliklerinin Belirlenmesi, Doktora, C.Yağmur(Öğrenci), Devam Ediyor

YILMAZ M. T., Kinoa ile Zenginleştirilmiş Tahıllı Kaşık Maması Üretimi,Duyusal ve Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi, Doktora, M.Turan(Öğrenci), Devam Ediyor

YILMAZ M. T., Balık yağının emülsiyon elektrodöndürme yöntemi ile enkapsülasyonu, karakterizasyonu ve enkapsülasyon parametrelerinin yanıt yüzey metodu ile optimize edilmesi, Yüksek Lisans, A.Asena(Öğrenci), Devam Ediyor

YILMAZ M. T., Production of fermented type dairy products by use of probiotic bacteria encapsulated with chitosan based biopolymers, Doktora, M.MOHAISEN(Öğrenci), Devam Ediyor

YILMAZ M. T., Kitosan ve sodyum alijinat biyopolimerleri ile probiyotik bakterilerin enkapsülasyonu ve biyoaktif özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, D.ÖZMEN(Öğrenci), Devam Ediyor

YILMAZ M. T., Elektrosin Yöntemi İle Üretilen Biyopolimerlerin Karakterizasyonu ve Antimikrobiyal Etkisinin Değerlendirilmesi, Doktora, B.TATLISU(Öğrenci), Devam Ediyor

YILMAZ M. T., Çeşitli Gıda Emülsiyonlarının Sabit Faz, Dinamik ve Mikröreolojik Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, E.Poyraz(Öğrenci), 2017

YILMAZ M. T., Elektrodöndürme Yöntemiyle Probiyotik Bakterilerin Enkapsülasyonu ve Biyoaktif Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, D.DUMAN(Öğrenci), 2017

YILMAZ M. T., Farklı Hidrokolloidler Kullanılarak Üretilen Gıda Jellerinin Reolojik Karakterizasyonu, Yüksek Lisans, U.Sevgi(Öğrenci), 2017

YILMAZ M. T., Gıda Atıklarından Geri Kazanılan Modifiye Pektinin Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, A.MUSLU(Öğrenci), 2016

YILMAZ M. T., Gıda Endüstrisinde Kullanılan Glukomannan Yapılı Biyopolimerlerin Kompozisyonel, Moleküler, Termal ve Arayüzey (Hava/Su) Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, C.VATANSEVER(Öğrenci), 2016

YILMAZ M. T., Elektrodöndürme Tekniği İle Üretilen Kurkumin Yüklü Gliadin Nanoliflerinin Üretimi Ve Karakterizasyonu,

Yüksek Lisans, P.Kübra(Öğrenci), 2016

YILMAZ M. T., Misk Adaçayı(Salvia Sclarea) Tohumlarından Optimum Koşullarda Üretilen Gamin Fizikokimyasal, Kompozisyonel ve Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, G.KUTLU(Öğrenci), 2015

YILMAZ M. T., Ekstraksiyon Koşulları Optimize Edilmiş Bazı Baharat Ekstraktlarının Köftenin Depolama Stabilitesi Üzerine Etkilerinin Cevap Yüzey Metodu Kullanılarak Belirlenmesi, Yüksek Lisans, Ş.OBA(Öğrenci), 2012

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Liquorilactobacillus hordei SK6 and Liquorilactobacillus mali SK26 from Traditional Water Kefir Produce Dextrans with Technological Roles**
Edis K., İspirli H., Yılmaz M. T., Dertli E.
Applied Biochemistry and Biotechnology, cilt.197, sa.3, ss.1610-1629, 2025 (SCI-Expanded)
- II. **Manufacturing of emulsion type garlic paste: Characterization of rheological properties as affected by lecithin, guar gum, and olive oil using steady, dynamic, and three interval thixotropy tests**
Kutlu G., Baslar M., Yılmaz M. T., Karaman S., Vardar U., Poyraz-Yildirim E., SAĞDIÇ O.
Journal of Food Process Engineering, cilt.47, sa.1, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **The effect of flours of different immature cereal grains on sourdough and sourdough bread: Microbiological, rheological, textural and sugar profiles**
Alkay Z., Yılmaz M. T., Can A. M., İspirli H., Dertli E.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **Exopolysaccharides from microalgae: production, characterization, optimization and techno-economic assessment**
Kocer A. T., Inan B., Kaptan Usul S., Özçimen D., Yılmaz M. T., Işıldak İ.
BRAZILIAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY, cilt.52, sa.4, ss.1779-1790, 2021 (SCI-Expanded)
- V. **A tracer microrheology for determination of viscoelasticity of dilute ovalbumin colloids**
Bakhsh A., Elobeid T., Avci E., Demirci M., Taylan O., Özmen D., Meral R., Yılmaz M. T.
Emerging Materials Research, cilt.11, sa.1, 2021 (SCI-Expanded)
- VI. **Seafood infusion broths as novel sources to produce organic acids using selected lactic acid bacteria strains**
ÖZOĞUL F., Özcelik S., ÖZOĞUL Y., Yılmaz M. T.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.43, 2021 (SCI-Expanded)
- VII. **Fabrication and characterization of bioactive nanoemulsion-based delivery systems**
Yılmaz A., Meral R., Kabli M., Ermis E., AKMAN P. K., DERTLİ E., Taylan O., SAĞDIÇ O., Yılmaz M. T.
Emerging Materials Research, cilt.10, sa.3, ss.265-271, 2021 (SCI-Expanded)
- VIII. **A new combination strategy to enhance apoptosis in cancer cells by using nanoparticles as biocompatible drug delivery carriers**
Kucuksayan E., BOZKURT F., YILMAZ M. T., Sircan-Kucuksayan A., Hanikoglu A., Ozben T.
SCIENTIFIC REPORTS, cilt.11, sa.1, 2021 (SCI-Expanded)
- IX. **Rapid detection of green-pea adulteration in pistachio nuts using Raman spectroscopy and chemometrics**
Taylan O., ÇEBİ N., YILMAZ M. T., SAĞDIÇ O., Ozdemir D., Balubaid M.
Journal of the Science of Food and Agriculture, cilt.101, sa.4, ss.1699-1708, 2021 (SCI-Expanded)
- X. **Characterization of physicochemical and antioxidant properties of Bayburt honey from the North-east part of Turkey**
Bayram N. E., Kara H. H., Can A. M., BOZKURT F., AKMAN P. K., Vardar S. U., ÇEBİ N., YILMAZ M. T., SAĞDIÇ O., Dertli E.
JOURNAL OF APICULTURAL RESEARCH, cilt.60, sa.1, ss.46-56, 2021 (SCI-Expanded)
- XI. **Determination of textural deterioration in fish meat processed with electrospun nanofibers**
Ceylan Z., Meral R., Alav A., Karakas C. Y., YILMAZ M. T.
JOURNAL OF TEXTURE STUDIES, cilt.51, sa.6, ss.917-924, 2020 (SCI-Expanded)

- XII. **Potential of natamycin to control growth of Zygosaccharomyces spp. in apple juice during storage**
KARAMAN K., Sagdic O., Yilmaz M. T.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, cilt.332, 2020 (SCI-Expanded)
- XIII. **Physicochemical, rheological, molecular, thermal and sensory evaluation of newly developed complementary infant (6-24 months old) foods prepared with quinoa (Chenopodium quinoa Willd.) flour**
Ayseli M. T., YILMAZ M. T., ÇEBİ N., SAĞDIÇ O., ÖZMEN D., Capanoglu E.
FOOD CHEMISTRY, cilt.315, 2020 (SCI-Expanded)
- XIV. **Impact of glucan type exopolysaccharide (EPS) production on technological characteristics of sourdough bread**
İspirli H., ÖZMEN D., YILMAZ M. T., SAĞDIÇ O., Dertli E.
Food Control, cilt.107, 2020 (SCI-Expanded)
- XV. **Production of Functional Yogurt Drink, Apple and Orange Juice Using Nano-Encapsulated L. brevis Within Sodium Alginate-Based Biopolymers**
Mohaisen M. J. M., Yildirim R. M., YILMAZ M. T., DURAK M. Z.
SCIENCE OF ADVANCED MATERIALS, cilt.11, sa.12, ss.1788-1797, 2019 (SCI-Expanded)
- XVI. **Non-linear rheological (LAOS) behavior of sourdough-based dough**
Yildirim-Mavis C., Yilmaz M. T., Dertli E., Arıcı M., Özmen D.
Food Hydrocolloids, cilt.96, ss.481-492, 2019 (SCI-Expanded)
- XVII. **A novel perspective for Lactobacillus reuteri: Nanoencapsulation to obtain functional fish fillets**
Ceylan Z., Uslu E., İspirli H., Meral R., GAVGALI M., Yilmaz M. T., Dertli E.
LWT, cilt.115, 2019 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Effect of electrospun nisin and curcumin loaded nanomats on the microbial quality, hardness and sensory characteristics of rainbow trout fillet**
Meral R., Alav A., Karakas C. Y., Dertli E., YILMAZ M. T., Ceylan Z.
LWT, cilt.113, 2019 (SCI-Expanded)
- XIX. **Fabrication of Curcumin-loaded Gliadin Electrospun Nanofibrous Structures and Bioactive Properties**
AKMAN P. K., BOZKURT F., Balubaid M., YILMAZ M. T.
FIBERS AND POLYMERS, cilt.20, sa.6, ss.1187-1199, 2019 (SCI-Expanded)
- XX. **Physicochemical characterisation of an α -glucan from Lactobacillus reuteri E81 as a potential exopolysaccharide suitable for food applications**
İSPIRLI H., SAĞDIÇ O., YILMAZ M. T., Dertli E.
Process Biochemistry, cilt.79, ss.91-96, 2019 (SCI-Expanded)
- XXI. **Modeling and optimization of ultrasound-assisted cinnamon extraction process using fuzzy and response surface models**
ÇEBİ N., SAĞDIÇ O., BASAHEL A. M., BALUBAID M. A., TAYLAN O., Yaman M., YILMAZ M. T.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.42, sa.2, 2019 (SCI-Expanded)
- XXII. **Electrospraying method for fabrication of essential oil loaded-chitosan nanoparticle delivery systems characterized by molecular, thermal, morphological and antifungal properties**
Yilmaz M. T., YILMAZ A., AKMAN P. K., BOZKURT F., Dertli E., BASAHEL A., AL-SASI B., TAYLAN O., SAĞDIÇ O.
Innovative Food Science and Emerging Technologies, cilt.52, ss.166-178, 2019 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Characterization of chemical, molecular, thermal and rheological properties of medlar pectin extracted at optimum conditions as determined by Box-Behnken and ANFIS models**
Al-Amoudi R. H., TAYLAN O., Kutlu G., Can A. M., SAĞDIÇ O., Dertli E., Yilmaz M. T.
Food Chemistry, cilt.271, ss.650-662, 2019 (SCI-Expanded)
- XXIV. **A novel strategy for probiotic bacteria: Ensuring microbial stability of fish fillets using characterized probiotic bacteria-loaded nanofibers**
Ceylan Z., Meral R., Karakaş C. Y., Dertli E., YILMAZ M. T.
Innovative Food Science and Emerging Technologies, cilt.48, ss.212-218, 2018 (SCI-Expanded)
- XXV. **PRODUCTION OF GHK TRIPEPTIDE EMBEDDED POLY VINYL ALCOHOL-NANOFIBERS**

Budama-Kilinc Y., Cakir-Koc R., Eren G. O., AKMAN P. K., YILMAZ M. T.
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, cilt.27, sa.2, ss.1202-1209, 2018 (SCI-Expanded)

XXVI. Impact of exopolysaccharide production on functional properties of some Lactobacillus salivarius strains

Mercan E., İspirli H., Sert D., YILMAZ M. T., Dertli E.
Archives of Microbiology, cilt.197, sa.9, ss.1041-1049, 2015 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Portakal Posasından Modifiye Pektin Eldesi ve Optimizasyonu, Kompozisyonel ve Yatışkan Faz Özelliklerinin Karakterizasyonu**
YILMAZ M. T., MUSLU A., KARASU S., BOZKURT F., DERTLİ E.
Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, 2017 (Hakemli Dergi)
- II. **EFFECT OF IN SITU EXOPOLYSACCHARIDE PRODUCTION ON SENSORY PROPERTIES OF TURKISH-TYPE FERMENTED SAUSAGE**
YILMAZ M. T., TOKER Ö. S., TATLISU N. B., ARICI M., DERTLİ E.
Sigma Journal of Engineering and Natural Sciences, 2016 (ESCI)
- III. **Şeker Pancarı Küspesinden Elde Edilen Pektinin Modifiye Edilerek Karakterize Edilmesi, Moleküler ve Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi**
YILMAZ M. T., MUSLU A., DERTLİ E., TOKER Ö. S.
Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, 2016 (Hakemli Dergi)

Kitaplar

- I. **Vitamin Analizi**
TÖRNÜK F., YILMAZ M. T.
Gıda Analizi, Kamile Nazan Turhan, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.179-200, 2020
- II. **Biological Preservation of Foods**
SAĞDIÇ O., TÖRNÜK F., ÖZTÜRK İ., KARASU S., YILMAZ M. T.
Microbial Food Safety and Preservation Techniques, V Ravishankar Rai, Jamuna A. Bai, Editör, CRC-Press, ss.453-473, 2016
- III. **Biological Preservation of Foods**
Sağdıç O., Törnük F., Ozturk I., Karasu S., Yılmaz M. T.
Microbial Food Safety and Preservation Techniques, Ravishankar, R.V., Bai, J.A., Editör, Crc Press, Adana, ss.453-473, 2014

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

- I. **Effect of Cryoprotectant on the Viability of Lactobacillus brevis ED25 during Freezing and Freeze Drying and Stability of Freeze Dried Cells under Accelerated Storage Conditions**
GÜL L. B., GÜL O., YILMAZ M. T., DERTLİ E., ÇON A. H.
2nd International Congress on Engineering and Life Science, Kastamonu, Türkiye, 11 - 14 Nisan 2019
- II. **Çeşitli Antioksidanların Yemeklik Yağların Oksidasyonu Üzerine Etkisinin FTIR Tekniği ile Değerlendirilmesi**
Çebi N., Sağdıç O., Yılmaz M. T., Arıcı M.
2. Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi, Girne, Kıbrıs (Kkct), 08 Kasım 2018, ss.21
- III. **EFFECT OF SPROUTED WHEAT FLOUR ON LAOS PROPERTIES OF WHEAT FLOUR-WATER DOUGH**
Yıldırım Ç., YILMAZ M. T., ÖZMEN D., ARICI M.

The International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 Ekim 2018, ss.101

- IV. **Fabrication of propolis loaded electrosprayed nanoparticles**
ÖZMEN D., Karakas C. Y., YILMAZ A., Dertli E., Bayram N. E., Yilmaz M. T.
European Biotechnology Congress, Athens, Yunanistan, 26 - 28 Nisan 2018, cilt.280
- V. **An alternative strategy to limit chemical deterioration of fish fillets using nanoencapsulated Lactobacillus rhamnosus**
CEYLAN Z., ALAK G., DERTLİ E., MERAL R., KARAKAŞ C. Y., YILMAZ M. T.
I. International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018
- VI. **The industrial application of Chorchorus olitorius mucilage in preserving quality of prime beef steaks stored at low temperature**
ARICI M., AWAD N., ÇAM M., YILMAZ M. T., SAĞDIÇ O., TÖRNÜK F.
The Japan Food Machinery Manufacturers' Association, Tokyo, Japonya, 12 - 15 Haziran 2018, cilt.83
- VII. **Accreditation of Halal meat products and diversity of their protein properties**
Ahhmed A., Yilmaz M. T., Sağdıç O., Arici M., Yetim H., Sakata R.
59th meeting of Japan Society for Meat Science and Technology, Tokyo, Japonya, 27 - 30 Mart 2018, sa.59, ss.1-5
- VIII. **Ekşi Hamur ve Ekşi Hamur Ekmeği Üretiminde Farklı Tahıl Tanelerinin Fonksiyonel Etkilerinin İncelenmesi**
YILMAZ M. T., dertli e.
2nd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET'17), Bayburt, Türkiye, 21 Eylül 2017, ss.1-3
- IX. **Bazı tıbbi bitkilerin toplam fenolik madde miktarının belirlenmesi**
ÖZMEN D., Vardar U. S., YILMAZ M. T.
International Symposium On Medicinal, Aromatic And Dye Plants, Malatya, Türkiye, 05 Ekim 2017, ss.12-13
- X. **Yeni Nesil Gıdaların Üretiminde ve Muhafazasında Kullanılan Nanoteknoloji Uygulamaları**
DERTLİ E., YILMAZ M. T.
ICADET, 21 - 23 Eylül 2017
- XI. **Nanotechnological applications used in the manufacturing and preservation of new generation foods**
YILMAZ M. T., Dertli E.
2nd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET'17), Bayburt, Türkiye, 21 Eylül 2017, ss.1-3
- XII. **Ekşi Hamur ve Ekşi Hamur Ekmeği Üretiminde Farklı Tahıl Tanelerinin Fonksiyonel Etkilerinin İncelenmesi**
ALKAY Z., YILMAZ M. T., MUSLU A., DERTLİ E.
2nd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET'xx17), Bayburt, Türkiye, 21 - 23 Eylül 2017
- XIII. **Characterisation of exopolysaccharides derived from selected bacterial strains isolated from yogurt and sourdough**
ERMİŞ E., Kurnaz A., Poyraz E., DERTLİ E., YILMAZ M. T.
4th North and East European Congress on Food (NEEFood), Kaunas, Litvanya, 11 - 13 Eylül 2017
- XIV. **Characterisation of exopolysaccharides derived from selected bacterial strains isolated from yogurt and sourdough**
KURNAZ A. A., POYRAZ E., ERMİŞ E., DERTLİ E., YILMAZ M. T.
4th North and East European Congress on Food, Vilnius, Litvanya, 11 - 13 Eylül 2017
- XV. **New combination strategy of doxorubicin and epoxomicin in biocompatibility: Biodegradable polymeric nanoparticles increase apoptosis in breast cancer cells**
Kucuksayan E., BOZKURT F., Ozben T., CICEK P. K., HANİKOĞLU A., YILMAZ M. T.
European Biotechnology Congress, Dubrovnik, Hırvatistan, 25 - 27 Mayıs 2017, cilt.256
- XVI. **The effect of thymol-loaded chitosan nanofibers on proximate composition of gilthead sea bream fillets**
YILMAZ M. T., UNAL SENGOR G. F., CEYLAN Z.
Nanotechnology and Nanomaterials (NANO 2017), Chernivtsi, Ukrayna, 23 Ağustos 2017, ss.11-12

- XVII. **Nanoemulsion-based delivery systems to improve functionality of oregano essential oil: Molecular characterization and in-vitro antifungal activity**
ERMİŞ E., ÇİÇEK P. K., MERAL R., YILMAZ A., DERTLİ E., YILMAZ M. T.
European Biotechnology Congress 2017, Dubrovnik, Hırvatistan, 25 - 27 Mayıs 2017, cilt.256, ss.35
- XVIII. **Development of gliadin based electrospun nanofiber carriers for colloidal delivery of curcumin: Characterization of morphological, fluorescence, molecular, thermal, crystallographic and bioactive properties**
YILMAZ M. T., Bozkurt F., AKMAN P. K., CEYLAN Z.
Nanotechnology and Nanomaterials (NANO 2017), Chernivtsi, Ukrayna, 25 Mayıs 2017, ss.74-75
- XIX. **Nanoemulsion-based delivery systems to improve functionality of oregano essential oil: Molecular characterization and in-vitro antifungal activity**
Ermış E., Akman P. K., Meral R., Yılmaz A., Dertli E., Yılmaz M. T.
European Biotechnology Congress, Dubrovnik, Hırvatistan, 25 Mayıs 2017, ss.5-9
- XX. **Amino acid composition of gilthead sea bream fillets (*Sparus aurata*) coated with thymol-loaded chitosan nanofibers during cold storage**
YILMAZ M. T., Ceylan Z., Ünal Şengör G. F.
European Biotechnology Congress, Dubrovnik, Hırvatistan, 25 Mayıs 2017, ss.5-9
- XXI. **Nanoemulsion-based delivery systems to improve functionality of oregano essential oil: Molecular characterization and in-vitro antifungal activity**
ERMİŞ E., ÇİÇEK P. K., MERAL R., YILMAZ A., DERTLİ E., YILMAZ M. T.
European Biotechnology Congress, Dubrovnik, Hırvatistan, 25 - 27 Mayıs 2017
- XXII. **Bayburt'un farklı bölgelerinden elde edilen balların GC-MS tekniği ile değerlendirilmesi**
YILMAZ M. T., Dertli E., Bozkurt F., CEBI N., AKMAN P. K., KARA H.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF), Nevşehir, Türkiye, 15 Mayıs 2017, ss.23-26
- XXIII. **Chlorella Minutissima Mikroalginden Ekzopolisakkarit Üretimi**
KAPTAN USUL S., ÖZÇİMEN D., YILMAZ M. T., Koçer A. T., B. İ., İŞILDAK İ.
8. Ulusal Kimya Öğrenci Kongresi, Türkiye, 16 - 18 Mayıs 2017
- XXIV. **Bayburt'un farklı bölgelerinden elde edilen balların GC-MS tekniği ile değerlendirilmesi**
ÇEBİ N., ÇİÇEK P. K., DERTLİ E., KARA H. H., YILMAZ M. T.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF), 15 - 17 Mayıs 2017
- XXV. **Bayburt'un farklı bölgelerinden elde edilen balların GC-MS tekniği ile değerlendirilmesi**
ÇEBİ N., BOZKURT F., ÇİÇEK P. K., DERTLİ E., KARA H. H., YILMAZ M. T.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF), KAPADOKYA, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017
- XXVI. **Polymeric nanofibers for tissue engineering**
Eren G. Ö., KILINÇ Y., ÇAKIR KOÇ R., AKMAN P. K., YILMAZ M. T.
22nd International Biomedical Science & Technology Symposium, Ankara, Türkiye, 12 Mayıs 2017, ss.155
- XXVII. **Farklı Yağ Asidi Kompozisyonuna Sahip Yağlar Kullanılarak Elde Edilen Vaks Oleojellerinin Fizikokimyasal Özellikleri**
Demirci M., Pehlivanoglu H., Muslu A., YILMAZ M. T.
YABİTED III. Bitkisel Yağ Kongresi, İzmir, Türkiye, 13 Nisan 2017, ss.12
- XXVIII. **Elektro-püskürtme tekniği ile uçucu yağ yüklü kitosan nanoparçacıklarının sentezi, karakterizasyonu ve antifungal özelliklerinin belirlenmesi**
YILMAZ M. T., YILMAZ A., DERTLİ E., Bozkurt F., AKMAN P. K.
Gıda, Metabolizma & Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkıları Kongresi, İstanbul, Türkiye, 28 Kasım 2016, ss.1-3
- XXIX. **Lactobacillus brevis E25 tarafından üretilen β -glukanın kimyasal yapısının incelenmesi ve prebiyotik etkisinin araştırılması**
YILMAZ M. T., DERTLİ E., DEMIRBAS F., ISPIRLI H., Colquhoun I.
Gıda, Metabolizma & Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkıları Kongresi, İstanbul, Türkiye, 28 Kasım 2016, ss.1-

- XXX. **A novel approach to delay microbiological spoilage of sea bass (*Dicentrarchus labrax*) fillets coated with biopolymer-based bioactive materials loaded nanofibers**
Ceylan Z., YILMAZ M. T., Sengor G. F. U.
2nd Congress on Food Structure & Design, Antalya, Türkiye, 26 Ekim 2016, ss.5, (Tam Metin Bildiri)
- XXXI. **Fourier Transform Infrared (Kızılötesi) Spektroskopisi Kullanılarak Bal Ürünlerindeki Arı Sütünün Varlığının ve Miktarının Belirlenmesine Yönelik Metot Geliştirilmesi**
Bozkurt F., Sagdic O., YILMAZ M. T.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 05 Ekim 2016, ss.56-58
- XXXII. **Dinamik ışık saçılım spektroskopisi (DLS) ile zein polimerlerinin mikroeolojik özelliklerinin belirlenmesi**
YILMAZ M. T., Poyraz E., Bozkurt F., Cicek P. K.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 05 Ekim 2016, ss.12-17
- XXXIII. **Şeker Pancarı Posası Pektini ve Şeker Pancarı Posası Modifiye Pektinin Prebiyotik Özelliğinin Belirlenmesi**
Muslu A., Cicek P. K., YILMAZ M. T.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 05 Ekim 2016, ss.12-17
- XXXIV. **Elma Posasından Elde Edilen Pektinin Verim Optimizasyonu**
Dertli E., YILMAZ M. T.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 05 Ekim 2016, ss.23-24
- XXXV. **Farklı Bitkisel Liflerin Çiğ ve Kızartılmış Tavuk Köftelerdeki Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri**
YILMAZ M. T.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 05 Ekim 2016, ss.85-88
- XXXVI. **Döngel Meyvesinden Elde Edilen Pektinin Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi**
Özçelik G., Poyraz E., YILMAZ M. T.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 05 Ekim 2016, ss.23-24
- XXXVII. **Functional properties of lactic acid bacteria LAB playing crucial roles on sourdough biotechnology**
DERTLİ E., YILMAZ M. T.
European Biotechnology Conference, 5 - 07 Mayıs 2016
- XXXVIII. **Recent and advanced techniques for encapsulation of probiotic bacteria to maintain their biofunctionality**
Ermis E., Meral R., YILMAZ M. T., SAĞDIÇ O., ARICI M.
European Biotechnology Conference, Letonya, 5 - 07 Mayıs 2016, cilt.231
- XXXIX. **Functional properties of lactic acid bacteria (LAB) playing crucial roles on sourdough biotechnology**
Dertli E., Dertli E., YILMAZ M. T.
European Biotechnology Conference, Letonya, 5 - 07 Mayıs 2016, cilt.231
- XL. **Microbiological stability of sea bass (*Dicentrarchus labrax*) fillets coated with chitosan based liquid smoke loaded electrospun nanofibers**
Ceylan Z., YILMAZ M. T., Sengor G. F.
European Biotechnology Conference, Letonya, 5 - 07 Mayıs 2016, cilt.231
- XLI. **Antibacterial effect of carvacrol loaded zein/polydopamine nanoparticles on *Salmonella* spp. and *Pseudomonas aeruginosa***
YILMAZ M. T.
European Biotechnology Conference, Letonya, 5 - 07 Mayıs 2016, cilt.231
- XLII. **Effect of curcumin nanoparticles on oxidative stability of sunflower oil-in-water emulsions**
YILMAZ M. T., Yildirim C.
19th International Sunflower Conference, Edirne, Türkiye, 29 Mayıs 2016, ss.52-61
- XLIII. **Novel Exopolysaccharide (EPS) Source: Microalgae**
Kaptan S., Koçer A. T., ÖZÇİMEN D., YILMAZ M. T.
International Conference on Engineering and Natural Science (ICENS 2016), Saraybosna, Bosna-Hersek, 24 Mayıs 2016, ss.380

- XLIV. **Potato fiber - water systems: a rheological investigation**
YILMAZ M. T., Vardar U. S., Diantom A., Curti E., Vittadini E., Carini E.
9th International Conference on Water in Food, Ku Leuven, Belçika, 23 Mayıs 2016, ss.23-25
- XLV. **A new electrochemical method to detect a carcinogenic molecule formed in thermally processed food products: A promising method to develop a microelectrochemical sensor**
ORUÇ M. E., YILMAZ M. T.
European Biotechnology Congress, Riga, Letonya, 05 Mayıs 2016, ss.50
- XLVI. **Production of Gliadin Nanoparticles Using Electrospray Deposition System**
Subasi B., Cicek P. K., YILMAZ M. T.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 Nisan 2016, ss.89-96
- XLVII. **Portakal Posasından Elde Edilen Pektinlerin Modifiye Edilmesi Ve Reolojik Özelliklerinin İncelenmesi**
YILMAZ M. T., Kutlu G., Dertli E.
18. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi, Konya, Türkiye, 18 Aralık 2015, ss.23-24
- XLVIII. **Box Behnken Deneme Dizayni Kullanılarak Dongel Meyvesinden Pektin Verimi Optimizasyonunun Yapılması**
Kutlu G., Poyraz E., YILMAZ M. T.
18. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi, Konya, Türkiye, 18 Aralık 2015, ss.14-17
- XLIX. **Determination of functionality of exopolysaccharide (EPS) producing probiotic cultures on technological and physicochemical properties of ice cream**
YILMAZ M. T., Toker Ö. S., Dertli E., Tatlısu N. B., Sagdic O., Arici M.
2014 Annual Conference & Exhibition Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products and Dietary Supplements, İstanbul, Türkiye, 14 Kasım 2014, ss.41-47
- L. **Biodiversity of Lactic Acid Bacteria in Turkish Sourdough and Genotypic Determination of Their Exopolysaccharide (EPS) Production Characteristics**
Mercan E., Karaman S., Arici M., YILMAZ M. T., Sagdic O.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 01 Kasım 2015, ss.22-27, (Tam Metin Bildiri)
- LI. **Gıda Mühendisliği Alanında Nanoteknoloji Uygulamaları**
YILMAZ M. T.
Mühendislikte Yeni Teknolojiler Sempozyumu, Bayburt, Türkiye, 22 Ekim 2015, ss.12-17, (Tam Metin Bildiri)
- LII. **Bayburt'un değişik bölgelerinden elde edilen balların bazı fizikokimyasal ve termal özelliklerinin değerlendirilmesi**
YILMAZ M. T., Muslu A., Dertli E., Kara H. H., Çebi N., Bozkurt F.
International Congress on Safety and Authenticity of Bee Products, İstanbul, Türkiye, 21 Mayıs 2015, ss.12-17
- LIII. **Optimization of Pectin Extraction Conditions From Sugar Beet Pulp: Response Surface Methodology Approach**
Dertli E., YILMAZ M. T., Toker Ö. S.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 01 Ekim 2015, ss.12-17
- LIV. **The Evaluation of Sugar Profiles of Honey Samples Obtained from Various Regions of Bayburt Using HPLC with Refractive Index Detector**
Çiçek P. K., Dertli E., Yılmaz A., YILMAZ M. T.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 01 Ekim 2015, ss.56-58
- LV. **Steady Dependent Rheological Properties of Honey Samples**
YILMAZ M. T., Özçelik G.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 01 Ekim 2015, ss.23-24
- LVI. **Optimization of Pectin Extraction Conditions From Sugar Beet Pulp Response Surface Methodology Approach**
muslu a., DERTLİ E., YILMAZ M. T., TOKER Ö. S.

- The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015
- LVII. Dynamic Rheological Properties of Kuymak**
Özçelik G., Bozkurt F., YILMAZ M. T.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 01 Ekim 2015, ss.23-24
- LVIII. Biodiversity of Lactic Acid Bacteria in Turkish Sourdough and Genotypic Determination of Their Exopolysaccharide EPS Production Characteristics**
DERTLİ E., MERCAN E., KARAMAN S., ARICI M., YILMAZ M. T., SAĞDIÇ O.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2014
- LIX. The Evaluation of Sugar Profiles of Honey Samples Obtained from Various Regions of Bayburt Using HPLC with Refractive Index Detector**
bozkurt f., ÇİÇEK P. K., DERTLİ E., YILMAZ A., YILMAZ M. T.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015
- LX. Biodiversity of LAB species in Turkish sourdough**
DERTLİ E., MERCAN E., ARICI M., YILMAZ M. T., Sağdıç O.
6th Sourdough Symposium, 30 Eylül - 02 Ekim 2015
- LXI. Physicochemical properties of Cephalaria syriaca seeds grown in different regions of Turkey**
TÖRNÜK F., ELİF ŞEYMA U., YILMAZ M. T., SAĞDIÇ O., ARICI M.
The 3rd international symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.88
- LXII. Bayburt'un değişik bölgelerinden elde edilen balların renk ve elektriksel iletkenlik özelliklerinin değerlendirilmesi**
Bozkurt F., Vardar U. S., Dertli E., YILMAZ M. T., Kara H. H.
International Congress on Safety and Authenticity of Bee Products, İstanbul, Türkiye, 21 Mayıs 2015, ss.45-47
- LXIII. Farklı Balların FTIR-ATR Spektroskopisi Kullanılarak Ayrılması**
Sagdic O., YILMAZ M. T., Dertli E.
International Congress on Safety and Authenticity of Bee Products, İstanbul, Türkiye, 21 Mayıs 2015, ss.56-58
- LXIV. Farklı Balların FTIR-ATR Spektroskopisi Kullanılarak Sınıflandırılması**
ÇEBİ N., YILMAZ M. T., Dertli E., SAĞDIÇ O.
Uluslararası Arı Ürünlerinin Gıda Güvenliği ve Otantisitesi Kongresi, İstanbul, Türkiye, 21 Mayıs 2015, ss.73
- LXV. Orijinleri Farklı Balların FTIR-ATR Spektroskopisi Kullanılarak Sınıflandırılması**
ÇEBİ N., YILMAZ M. T., Dertli E., SAĞDIÇ O.
Uluslararası Arı Ürünlerinin Gıda Güvenliği ve Otantisitesi Kongresi, İstanbul, Türkiye, 21 Mayıs 2015
- LXVI. Adaçayı (Salvia sclerea) tohumu gamlarının reolojik özelliklerinin belirlenmesinde üç zamanlı tiksotropik testin (3ITT) uygulanması**
YILMAZ M. T., Cicek P. K., Bozkurt F.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 Nisan 2015, ss.74-76
- LXVII. Viscoelastic rheological properties of salvia gum**
YILMAZ M. T., Toker Ö. S., Sağdıç O., Özçelik G., Karaman S., Tulucu E.
1st Congress on Food Structure Design, Porto, Portekiz, 15 Kasım 2014, ss.12-17
- LXVIII. Steady and time dependent rheological properties of Salvia gum**
YILMAZ M. T., Sagdic O., Özçelik G., Toker Ö. S., Karaman S., tulukcu E.
1st Congress on Food Structure Design, Porto, Portekiz, 15 Kasım 2014, ss.85-88
- LXIX. Pectin and modified pectin derivatives as stabilisers and emerging bioactive polysaccharides**
YILMAZ M. T., Dertli E., Toker O. S., Bozkurt F.
International Mesopotamia Agriculture Congress, Diyarbakır, Türkiye, 22 Eylül 2014, ss.69-72
- LXX. Rheological characterization of creamed honey**
Toker O. S., YILMAZ M. T., Karaman S.
9th Annual European Rheology Conference, Karlsruhe, Almanya, 08 Nisan 2014, ss.85-88
- LXXI. Time dependent viscosity profile of incir uyutması dessert: Effect of fig concentration**
Karaman S., Toker O. S., YILMAZ M. T., Eroglu Z., Dogan M.

- 9th Annual European Rheology Conference, Karlsruhe, Almanya, 08 Nisan 2014, ss.12-17, (Tam Metin Bildiri)
- LXXII. **Detection of honey adulteration by fructose and saccharose syrups using steady, dynamic and creep rheological analysis**
Toker Ö. S., Yılmaz M. T., Karaman S., Sagdic O., Arıcı M.
9th Annual European Rheology Conference, Karlsruhe, Almanya, 08 Nisan 2014, ss.74-75, (Özet Bildiri)
- LXXIII. **Optimization of effect of incubation time and temperature levels on dynamic rheological properties of ayran produced with EPS producing strains**
YILMAZ M. T., Tatlısu N. B., Arıcı M., Sagdic O.
9th Annual European Rheology Conference, Karlsruhe, Almanya, 08 Nisan 2014, ss.32-36
- LXXIV. **Microbiological, Steady and Dynamic Rheological of Boza Samples: Temperature Sweep Tests and Applicability of Cox-Merz Rule**
ARICI M., ersöz n. b., TOKER Ö. S., YILMAZ M. T., CANKURT H., DURAK M. Z., SAĞDIÇ O.
2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 - 26 Ekim 2013
- LXXV. **Kaşar Peynirine Uygulanan Farklı Gerilim Uygulamalarının Ürünün Viskoelastik Özellikleri Üzerine Etkisi**
Karaman S., Dogan M., Kayacier A., YILMAZ M. T.
11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 Ekim 2012, ss.47-51
- LXXVI. **Elma Lifi İlavesinin Buğday Cipsi Hamurunun Viskoelastik Özellikleri Üzerine Etkisi**
Karaman S., Yuksel F., Toker Ö. S., Yılmaz M. T., Dogan M., Kayacier A.
11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 Ekim 2012, ss.184
- LXXVII. **Multiple response optimization of the effect of processing variables on bacterial population and growth survival kinetics using desirability functions**
Yılmaz M. T., Törnük F., Öztürk İ., Sağdıç O., Arıcı M., Durak M. Z., Bayram M.
23rd International ICFMH Symposium FoodMicro, İstanbul, Türkiye, 3 - 07 Eylül 2012, ss.6
- LXXVIII. **Creep and recovery properties of ice cream mixes as influenced by different temperature levels**
Karaman S., Yuksel F., Dogan M., Kayacier A., YILMAZ M. T.
6th International Symposium on Food Rheology and Structure - ISFRS, Zürih, İsviçre, 10 Nisan 2012, ss.23-25
- LXXIX. **Modeling of apparent viscosity of ice cream mix stabilized with xanthan gum using adaptive neuro fuzzy inference system**
Kayacier A., Toker O. S., YILMAZ M. T., Karaman S.
6th International Symposium on Food Rheology and Structure - ISFRS, Zürih, İsviçre, 10 Nisan 2012, ss.23-24
- LXXX. **Steady shear rheological properties and textural characteristics of yoghurt/molasses blends**
YILMAZ M. T., EROĞLU A., TOKER Ö. S., Bayrampas K., Eroğlu Z.
9th Annual European Rheology Conference, Karlsruhe, Almanya, 08 Nisan 2012, ss.45-52
- LXXXI. **Response surface methodological study on rheological properties of ice cream mixes: Effect of gum concentration and ageing time**
Dogan M., YILMAZ M. T., Karaman S., Kayacier A.
4th. International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 12 Kasım 2011, ss.56-58
- LXXXII. **Use of fuzzy logic system and artificial neural network models in prediction of antifungal effect of different grape pomace extracts against Zygosaccharomyces rouxii in apple juice**
Sagdic O., Yetim H., YILMAZ M. T.
Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 Mayıs 2011, ss.12-14, (Tam Metin Bildiri)
- LXXXIII. **Determination of the inhibition effect of sodium benzoate and natamycin on the growth of Zygosaccharomyces bailii in apple juice using response surface methodology**
Sagdic O., YILMAZ M. T.
Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 Mayıs 2011, ss.85-88
- LXXXIV. **Construction of predictive models for the estimation of rheological parameters of model molasses system using Adaptive Neuro Fuzzy Inference System (ANFIS)**
Kayacier A., YILMAZ M. T.
Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 Mayıs 2011, ss.23-24, (Tam Metin Bildiri)
- LXXXV. **Türk tipi fermente sucuk üretiminde kullanılan nitritin kalıntı seviyesinin askorbik asit ve glukono**

delta lakton katkıları kullanılarak indirgenmesi

YILMAZ M. T., Zorba O.

I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 02 Aralık 2010, ss.58-62

LXXXVI. Geleneksel et ürünlerimizden Türk sucuğunun serüveni

TÖRNÜK F., YILMAZ M. T., YETİM H.

I. Et Ürünleri Sucuk Çalıştayı, İzmir, Türkiye, 2 - 03 Aralık 2010, ss.85-95

LXXXVII. Methods for the detection of gelatin origin in meat products

YILMAZ M. T., Kesmen Z., Yetim H.

56th International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST), Kore, Kuzey Kore, 15 Ağustos 2010, ss.89-97

LXXXVIII. A comparative study on the effects of spice essential oils and butyllated hydroxyanisole on the oxidative stability and colour characteristics of chicken patties stored at different storage periods

YILMAZ M. T., Kambur G.

5th Central European Congress on Food, Bratislava, Slovakya, 19 Mayıs 2010, ss.57-63

LXXXIX. From past to present pastirma and recorded developments in its production

YILMAZ M. T., Sagdic O., Yetim H., Kesmen Z.

The 1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 Nisan 2010, ss.44-49

XC. Functional Properties of Traditional Foods Produced in Turkey

YILMAZ M. T., Öztürk İ.

The 1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 Nisan 2010, ss.65-68

XCI. Mathematical model for prediction of rheology of tomato soup added with whole egg powder (WEP)

YILMAZ M. T., Karakaya M., Tiske S. S., Ozalp B.

5th International Symposium on Food Rheology and Structure - ISFRS, Zürih, İsviçre, 15 Ağustos 2009, ss.12-17

XCII. Flow properties of tomato soup enriched with wheat germ

Ozalp B., Karakaya M., YILMAZ M. T.

5th International Symposium on Food Rheology and Structure - ISFRS, Zürih, İsviçre, 15 Haziran 2009, ss.23-28

XCIII. Saruç

Karakaya M., YILMAZ M. T.

II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 Mayıs 2009, ss.85-88

XCIV. Geleneksel Orta Rutubetli ve Kurutulmuş Et Ürünlerinin Mikrobiyal Stabiliteleri

YILMAZ M. T., Aybek T.

II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 Mayıs 2009, ss.78-81, (Tam Metin Bildiri)

XCV. The Oxidative Stability, Pigment and Colour Characteristics of Octopus (Octopus vulgaris C.) Muscle Treated with Different Antioxidants

Sarıçoban C., Karakaya M., Özalp B., YILMAZ M. T.

3rd International Conference of Food Science and Nutrition, Kahire, Mısır, 03 Kasım 2008, ss.56-58

XCVI. Physicochemical, Thermal and Rheological Properties of Tomato Soup Prepared With Freeze-dried Percolating Water of Pastirma

Özalp B., YILMAZ M. T., Demir M. K.

3rd International Conference of Food Science and Nutrition, Kahire, Mısır, 03 Kasım 2008, ss.23-24

XCVII. Functional properties of meat emulsions prepared by different levels of lemon albedo

YILMAZ M. T., KARAKAYA M., TISKE S. S.

3rd International Conference of Food Science and Nutrition, Cario, Mısır, 03 Kasım 2008, ss.54-56

XCVIII. Pigment and Color Characteristics of Octopus (Octopus vulgaris), Calamary (Illex coindetti), Mussel (Mytilus galloprovincialis) and Cuttlefish (Sepia officinalis) Muscles

Bayrak E., Sarıçoban C., YILMAZ M. T., Karakaya M., Tiske S. S.

3rd. International Conference of Food Science and Nutrition, Cario, Mısır, 03 Kasım 2008, ss.77-79

XCIX. Gıda Endüstrisinde Biofilmler

YILMAZ M. T., Saricoban C., Ulusoy K.

- Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 Mayıs 2008, ss.56-58
- C. **Et Ürünlerinde Tuz İçeriğinin Düşürülmesi ve Önemi**
Tekin H., YILMAZ M. T.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 Mayıs 2008, ss.45-47
- CI. **Et Ürünlerinde Turunçgil Yan Ürünlerinin Kullanım**
Coksever E., Karakaya M., YILMAZ M. T.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 Mayıs 2008, ss.38-42
- CII. **Mineral Composition and Technological Properties of Broiler Giblets**
Karakaya M., Saricoban C., YILMAZ M. T.
2nd. International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 24 Kasım 2007, ss.23-24
- CIII. **Proximate Composition, Mineral and Trace Metal Content of Mechanically Deboned Chicken Frame and Neck Meats**
YILMAZ M. T., Yilmaz M. T., Saricoban C.
2nd. International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 24 Kasım 2007, ss.45-47
- CIV. **Pasting, textural and sensory characteristics of köfter: Effect of molasses and water concentration**
Yurt B., Basturk A., Ceylan M., Toker O. S., YILMAZ M. T.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid, Makedonya, 24 Kasım 0013, ss.56-58
- CV. **Effect of starch type and textural properties of model pudding systems**
Yıldız O., Yurt B., Toker O. S., YILMAZ M. T., Basturk A.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid, Makedonya, 24 Kasım 0013, ss.56-58
- CVI. **Textural properties of rye breads**
Ersoz N. B., Arici M., YILMAZ M. T.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid, Makedonya, 24 Kasım 0013, ss.14-17

Desteklenen Projeler

- YILMAZ M. T., ŞİMŞEK Ö., TÜBİTAK Projesi, Nadir Bir Ekzopolisakkarit Olarak Alternannın Fonksiyonel Etkilerinin Belirlenmesi, Alternan Üretiminden Sorumlu Alternansükraz Enziminin Ekspresyonu ve Aktivitesinin Tespiti, 2017 - Devam Ediyor
- YILMAZ M. T., TÜBİTAK Projesi, Liyofilizasyon yöntemi kullanılarak kurutma makinası oluşturulması ve meyve kurutmada uygulanması, 2017 - Devam Ediyor
- YILMAZ M. T., TÜBİTAK Projesi, Optimum Koşullarda Enkapsüle Edilen Probiyotik Bakteriler ile Fonksiyonel Dondurma Üretimi, Sindirim Sistemindeki In Vitro Ve In Vivo Etkinliklerinin Belirlenmesi, 2017 - Devam Ediyor
- YILMAZ M. T., TÜBİTAK Projesi, Laktik Starter Kültürlerin Liyofilizasyon Ve Depolama Stabilesinin Modellenmesi, 2017 - Devam Ediyor
- YILMAZ M. T., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, Kinoa ile Zenginleştirilmiş Organik Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdası Geliştirilmesi, 2017 - Devam Ediyor
- YILMAZ M. T., TÜBİTAK Projesi, Elektro-Püskürtme Yöntemi ile Probiyotiklerin Enkapsülasyonu Ve Bu Mikroorganizmaların Tarhana Cipslerindeki Biyoyararlılığına Uygulanan İşlem Parametreleri ile Depolama Süresinin Etkilerinin Belirlenmesi, 2017 - Devam Ediyor
- YILMAZ M. T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Aspergillus flavus ve Aflatoksin B1 Toksininin Tespitine Yönelik Polimer Tabanlı Mikroakışkan Sensörlerin Tasarımı ve Geliştirilmesi, 2016 - Devam Ediyor
- YILMAZ M. T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Emülsifikasyon-Çözücü Buharlaştırma Metodu ile Üretilen Nanopartiküller Kullanılarak Model Gıdaların Depolama Stabilesinin Arttırılması, 2016 - Devam Ediyor
- YILMAZ M. T., TÜBİTAK Projesi, Optimum Koşullarda Üretilen Ekzopolisakkaritlerin (EPS) Gıda Tozlarının Gıda Yüzeylerine Yapışmasında Arayüz Olarak Kullanılabilirliklerinin Belirlenmesi, 2016 - Devam Ediyor
- YILMAZ M. T., AKMAN P. K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Elektrosprey kaplama yöntemi ile kurkumin yüklü

gliadin nanotaşıyıcılarının üretimi, 2015 - Devam Ediyor

YILMAZ M. T., AKMAN P. K., BOZKURT F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı meyve atıklarından elde edilen doğal polimerlerin biyoaktif ve reolojik özelliklerinin belirlenmesi, 2015 - 2019

YILMAZ M. T., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Importance of nanoparticles and nanofibers on fish quality, 2017 - 2017

YILMAZ M. T., TÜBİTAK Projesi, Fabrication of curcumin loaded whey protein nanoparticles/nanofibers using electrospray deposition system: Molecular, thermomechanical, bioactive and morphological properties, 2016 - 2017

Yılmaz M. T., Bozkurt F., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Nanopartikül İçerisine Kapsüle Edilen Doksorubisin ve Epoksomisin Kombinasyonunun Meme Kanseri Hücrelerine Olan Sitotoksik Etkileri, 2015 - 2017

YILMAZ M. T., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Bakliyat ile Sağlık Beslenme Sağlıklı Hayat (Platformu ve Atölyesi), 2015 - 2016

Yılmaz M. T., Toker Ö. S., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Gıda Atıklarından Geri Kazanılan Modifiye Pektinin Fonksiyonel ve Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi, 2014 - 2016

SAĞDIÇ O., YILMAZ M. T., TÜBİTAK Projesi, Türkiyede ticari olarak yetiştirilen farklı türdeki adaçayı tohumlarından optimum koşullarda endüstriyel ölçekte gam üretimi ve bu gamların fizikokimyasal, kompozisyonel, konformasyonel, mikroyapısal, teknolojik ve reolojik özelliklerinin belirlenmesi, 2013 - 2016

YILMAZ M. T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fermente sucukların tekstür profilleri (TPA) üzerine ekzopolisakkarit (EPS) üreten laktik asit bakterilerinin etkilerinin belirlenmesi, 2012 - 2016

YILMAZ M. T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda Teknolojisinde Kullanılan Doğal Polimerlerin Reolojik ve İnterfacial (arayüzey) Özelliklerinin Belirlenmesi, 2015 - 2015

Sağdıç O., Toker Ö. S., Yılmaz M. T., Arıcı M., Durak M. Z., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Gıdalara Normal veya Tağşiş Amaçlı Katılan Jelatin Kaynağının Tespiti İçin Yeni Yöntemlerin Geliştirilmesi, 2013 - 2015

YILMAZ M. T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ekzopolisakkarit (EPS) üreten laktik asit bakterilerinin etkileri kullanılarak üretilen peynirlerin tekstür profilleri (TPA) ve mikroyapısal özellikleri, 2012 - 2014

Yılmaz M. T., Arıcı M., Sağdıç O., TÜBİTAK Projesi, Ekzopolisakkarit (EPS) üreten laktik asit bakterilerinin bazı gıdaların tekstürel, reolojik ve mikroyapısal özelliklerine etkisi, 2012 - 2014

YILMAZ M. T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Simpleks Kafes Karışım Dizaynı ve Cevap Yüzeyi Metotları kullanılarak ekstraksiyon koşulları optimize edilmiş bazı baharat ekstraktlarının, köftenin depolama stabilitesi özellikleri üzerine etkilerinin belirlenmesi, 2011 - 2012

YILMAZ M. T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sığır, Koyun ve Keçi Yağlarının Fiziksel, Kimyasal ve Teknolojik Özellikleri Üzerine Ambalaj Şekli ve Depolama Süresinin Etkisi, 2006 - 2009

YILMAZ M. T., TÜBİTAK Projesi, Vakum Ambalajlanmış Piliç Eti Köftelerinin Depolama Stabilitesi ve Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Bazı Baharat Uçucu Yağlarının Etkisi, 2007 - 2008

YILMAZ M. T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Nitrit, Glukono Delta Lakton ve Askorbik Asidin Sucuğun Çeşitli Fiziksel Kimyasal ve Teknolojik Özellikleri Üzerindeki Etkisinin Response Surface Metodu İle Modellenmesi, 2000 - 2002

Bilimsel Yayınlarda Hakemlikler

Food and Bioprocessing Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2017

Journal of Food Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2017

Carbohydrate Polymers, Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2017

Journal of Food Science , SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2016

Food Research International, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2016

Food Biophysics, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2016

European Journal of Lipid Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2016

International Journal of Food Properties, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2016

Meat Science, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2016

Journal of Medicinal Foods, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2015

Foodborne Pathogen Disease, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2014

Food Biophysics, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2013

Food Research International, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2010

Metrikler

Yayın: 217

Atf (WoS): 1472

Atf (Scopus): 2504

H-İndeks (WoS): 25

H-İndeks (Scopus): 30

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

Nanotechnology and Nanomaterials (NANO-2017), Katılımcı, Chernivtsi, Ukrayna, 2017

International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Katılımcı, Nevşehir, Türkiye, 2017

European Biotechnology Congress, Katılımcı, Dubrovnik, Hırvatistan, 2017

19th International Sunflower Conference, Katılımcı, Edirne, Türkiye, 2016

15th International Cereal and Bread Congress, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2016

12th Nanoscience and Nanotechnology Conference, Katılımcı, Kocaeli, Türkiye, 2016

European Biotechnology Congress, Katılımcı, Rīga, Letonya, 2016

9th International Conference on Water in Food, Katılımcı, Leuven, Belçika, 2016

The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Katılımcı, Sarajevo, Bosna-Hersek, 2015

International Mesopotamia Agriculture Congress, Katılımcı, Diyarbakır, Türkiye, 2014

AERC, 9th Annual European Rheology Conference, Katılımcı, Karlsruhe, Almanya, 2014

1st Congress On Food Structure Design, Katılımcı, Porto, Portekiz, 2014

Nanotechnology applications in Food Science, Katılımcı, Illinois, Amerika Birleşik Devletleri, 2013

Nanomechanics workshop, Katılımcı, Illinois, Amerika Birleşik Devletleri, 2013

The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Katılımcı, Struga, Makedonya, 2013

The International Symposium on Food Rheology and Structure, Katılımcı, Zürich, İsviçre, 2012

XXIII Food Micro, 23rd International ICFMH Symposium, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2012

Novel Approaches in Food Industry, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2011

56th International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST), Katılımcı, Cheongjin, Kuzey Kore, 2010

5th Central European Congress on Food, Katılımcı, Bratislava, Slovakya, 2010

The 1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Katılımcı, Tekirdağ, Türkiye, 2010

The International Symposium on Food Rheology and Structure, Katılımcı, Zürich, İsviçre, 2009

3rd. International Conference of Food Science and Nutrition, Katılımcı, Al-Qahira, Mısır, 2008

1st International Congress of Seafood Technology, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2008

2nd. International Congress on Food and Nutrition, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2007

Burslar

YÖK Yurt Dışı Doktora Sonrası Araştırma Burs Desteği, YÖK, 2012 - Devam Ediyor

Ödüller

YILMAZ M. T., BEST ORAL PRESENTATION AWARD, EUROPEAN BIOTECHNOLOGY CONGRESS, Mayıs 2016

YILMAZ M. T., TÜBİTAK-ULAKBİM Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü, TÜBİTAK, Nisan 2016

YILMAZ M. T., Bilimsel Yayın Birinciliđi Ödülü, YTÜ, Mart 2016

YILMAZ M. T., ULUSLARARASI ARAŞTIRMACILAR İÇİN ARAŞTIRMA BURS PROGRAMI, TÜBİTAK BİDEB 2216, Mart 2016

YILMAZ M. T., Sabri Ülker Bilim Ödülü, Sabri Ülker Gıda Araştırmaları Enstitüsü Vakfı, Mart 2014

YILMAZ M. T., Bilimsel Yayın Birinciliđi Ödülü, YTÜ, Mart 2014

YILMAZ M. T., Bilimsel Yayın Ödülü, SELÇUK ÜNİVERSİTESİ, Mayıs 2009