

Prof.Dr. Muhammet ARICI

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 212 383 4570](tel:+902123834570) Dahili: 4570

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

E-posta: muarici@yildiz.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: t18MMbIAAAAJ

ORCID: 0000-0003-4126-200X

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAO-8630-2020

ScopusID: 7004571996

Yoksis Araştırmacı ID: 1696

Eğitim Bilgileri

Doktora, Universitaet Fridericiana zu Karlsruhe, Biologie, Chemie und Verfahrenstechnik, Biologie, Almanya 1993 - 1997

Yüksek Lisans, Trakya Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Türkiye 1986 - 1988

Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1980 - 1984

Yabancı Diller

İngilizce, B1 Orta

Almanca, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, Untersuchungen zum fermentativen Abbau von Patulin mit ausgewählten Milchsäurebakterien aus südeuropäischen fermentierten Lebensmitteln, Universität Karlsruhe, Biyoloji, Kimya ve Proses Mühendisliği, Biyoloji, 1997

Yüksek Lisans, Hellim peynirinin fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri üzerine bir araştırma, Trakya Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi (Gıda Mühendisliği), 1988

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Toksikolojisi , Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu , Gıda Teknolojisi, Gıda Biyoteknolojisi, Şeker, Şurup, Nişasta, Şekerleme Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., 2012 - Devam Ediyor

Prof.Dr., Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2007 - 2012

Doç.Dr., Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2006 - 2007

Doç.Dr., Trakya Üniversitesi, Tekirdağ Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002 - 2006
Yrd.Doç.Dr., Trakya Üniversitesi, Tekirdağ Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1998 - 2002
Araştırma Görevlisi, Trakya Üniversitesi, Tekirdağ Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1988 - 1998

Akademik İdari Deneyim

Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya Metalürji Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2017 - Devam Ediyor
Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, 2014 - 2016
Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2012 - 2015

Verdiği Dersler

Beslenme, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
Fermentasyon Teknolojisi, Lisans, 2017 - 2018
Arıcılık Ürünleri, Doktora, 2017 - 2018, 2016 - 2017
Besin Mikrobiyolojisi, Lisans, 2017 - 2018
İleri Gıda Mikrobiyolojisi, Doktora, 2017 - 2018
Gıda ve Beslenme İlkeleri, Yüksek Lisans, 2017 - 2018
Gıda Mikrobiyolojisi, Lisans, 2016 - 2017
Gıda Toksikolojisi, Yüksek Lisans, 2016 - 2017

Yönetilen Tezler

Arıcı M., Farklı Kaynaklardan Bacillus ssp. İzolasyonu, Probiyotik Karakterizasyonu ve Fonksiyonel Jelly Şekerleme Üretiminde Kullanımı, Doktora, B.KAHRAMAN(Öğrenci), 2024
Arıcı M., Olgunlaşmamış siyez buğdayının fizikokimyasal, besinsel ve prebiyotik özelliklerinin belirlenmesi, Doktora, M.FATİH(Öğrenci), 2023
Arıcı M., MEŞE PALAMUDUNUN FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, Doktora, M.YUSUF(Öğrenci), 2023
Arıcı M., Dertli E., Peynirlerde Geç Şişme Etmeni Clostridium Türlerinin Koruyucu Laktik Asit Bakterileri ile Engellenmesi, Doktora, F.NUR(Öğrenci), 2022
Arıcı M., HARDALIYE BİYOAKTİF BİLEŞİKLERİNİN POTANSİYEL BİYOLOJİK ETKİLERİNE in vitro METABOLOMİK YAKLAŞIMLAR, Doktora, A.SEMRA(Öğrenci), 2022
Arıcı M., Kolajen Kullanımıyla Yumuşak Şekerleme Üretimi, Yüksek Lisans, F.TAZEOĞLU(Öğrenci), 2022
Arıcı M., Probiyotik Bacillus Türlerinin Bazı Gıda Patojenleri Üzerine Antimikrobiyal Etkisinin in vitro İncelenmesi, Yüksek Lisans, B.MİNE(Öğrenci), 2022
Arıcı M., EKŞİ HAMUR FERMANTASYONUNUN NIŞASTA SİNDİRİLEBİLİRLİĞİNE, MİNERAL VE PROTEİN BİYOERİŞİLEBİLİRLİĞİNE ETKİSİ, Doktora, H.DEMİRKESEN(Öğrenci), 2021
Arıcı M., Çimlendirilmiş Tohum Filizi Unlarının Ekşi Hamurlu Ekmek Yapımında Kullanılması, Yüksek Lisans, N.EZGİ(Öğrenci), 2021
Yücel S., ARICI M., Magnezyum Silika Aerojel Üretimi, Karakterizasyonu ve Berrak Üzüm Suyu Üretiminde Durultma Performansının İncelenmesi, Doktora, İ.TURHAN(Öğrenci), 2020
Arıcı M., Durak M. Z., SİYİZ BUĞDAYI VE KAVUZSUZ ARPA EKŞİ HAMURLARINDAN LAKTİK ASİT BAKTERİLERİ VE MAYALARIN İZOLASYONU VE KARAKTERİZASYONU, Doktora, E.ÇAKIR(Öğrenci), 2020
Karasu S., Arıcı M., Farklı Çözücülerle Propolis Ekstraksiyonu ve Karakterizasyonu, Doktora, Z.Bakkaloğlu(Öğrenci), 2020
Arıcı M., Ekşi hamurdan izole edilen laktik asit bakterileri ve mayaların fitaz aktivitelerinin belirlenmesi, Doktora, R.METİN(Öğrenci), 2020
Arıcı M., Farklı çözücü ve yöntemler kullanılarak elde edilen propolis ekstraktlarının karakterizasyonu, Doktora, Z.BAKKALOĞLU(Öğrenci), 2020

Arıcı M., EKŞİ HAMURUN DOĞRUSAL OLMAYAN BÖLGEDEKİ VİSKOELASTİK ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ", Doktora, Ç.Yıldırım(Öğrenci), 2019

Arıcı M., TÜRK KAHVESİNİN AKRİLAMİD İÇERİĞİ İLE ASPARAGİNAZ ENZİMİNİN AKRİLAMİD OLUŞUMU VE UÇUCU BİLEŞİKLER PROFİLİNE ETKİLERİ", Doktora, B.Akgün(Öğrenci), 2019

Arıcı M., Ekşi Hamurdan Mayaların İzolasyonu ve Teknolojik Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, D.Yılmaz(Öğrenci), 2019

Arıcı M., Yılmaz M. T., TİMOL YÜKLÜ NANOLİF FİLM ÜRETİMİ, KARAKTERİZASYONU VE KAŞAR PEYNİRİ YÜZEYİNDE ANTİFUNGAL KAPLAMA MATERYALİ OLARAK KULLANILMASI, Doktora, N.Berna(Öğrenci), 2019

Arıcı M., Antik Buğday Türlerinin İnsan Sağlığıyla İltisi, Yüksek Lisans, T.Şenoğlu(Öğrenci), 2019

Arıcı M., Türk kahvesinin akrilamid içeriği ile asparaginaz enziminin akrilamid oluşumu ve uçucu bileşikler profiline etkileri, Doktora, B.AKGÜN(Öğrenci), 2019

Arıcı M., Ekşi hamurun doğrusal olmayan bölgedeki viskoelastik özelliklerinin belirlenmesi, Doktora, Ç.YILDIRIM(Öğrenci), 2019

Arıcı M., Kek üretiminde ekşi hamur kullanımı, Yüksek Lisans, F.GÜL(Öğrenci), 2019

Arıcı M., Küflü Peynirlerden İzole Edilen Küflerin Moleküler Tanımlanması ve Karakterizasyonu, Yüksek Lisans, H.Ebrar(Öğrenci), 2018

Sağdıç O., Arıcı M., Şekerleme ürünlerine ilave edilen jelatinin tespitine yönelik FTIR spektroskopisi temelli yeni yöntem geliştirilmesi, Doktora, N.Çebi(Öğrenci), 2018

Arıcı M., Aspir taç yapraklarından doğal gıda boyası eldesi, Yüksek Lisans, M.PAMİR(Öğrenci), 2018

Sağdıç O., ARICI M., Helal gıda kapsamında yumuşak şekerlemelerde jelatin kökeninin tespitinde spektroskopik ve kromatografik yöntemlerin geliştirilmesi ve metot validasyonu, Doktora, N.ÇEBİ(Öğrenci), 2018

Arıcı M., Nohut Unu İlaveli Ekşi Hamurun Dondurulmuş Ekmek Yapımında Kullanımı, Doktora, G.Özülkü(Öğrenci), 2017

Arıcı M., Gölevez nişastasının yapısal, fizikokimyasal ve jelleşme özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, B.Yaşar(Öğrenci), 2017

Arıcı M., Sürekli sistemlerde ultrases uygulamasının şalgam suyunun raf ömrü ve kalite özellikleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans, M.Ümit(Öğrenci), 2017

Arıcı M., Farklı Malta eriği çeşitlerinin biyoaktif ve aromatik özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, M.Fatih(Öğrenci), 2016

Arıcı M., Badem iç kabuğunun unlu mamullerde değerlendirilme imkânları, Yüksek Lisans, M.Sardoğan(Öğrenci), 2016

Arıcı M., Çölyak hastaları için ekmek yapımında gölevez (Colocasia esculenta (L.) Schott) yumrusunun kullanımı, Yüksek Lisans, C.Akgül(Öğrenci), 2016

Arıcı M., Sıcak suya daldırma yönteminin havucun raf ömrü ve kalitesine etkisi, Yüksek Lisans, B.Ata(Öğrenci), 2016

Arıcı M., Çölyak Hastaları İçin Ekmek Yapımında Gölevez (Colocasia esculenta L. Schott) Yumrusunun Kullanımı, Yüksek Lisans, C.Akgül(Öğrenci), 2016

Öksüz Ö., Arıcı M., Bazı esansiyel yağlarla antifungal yenilebilir zein filmi geliştirilmesi ve kase margarine uygulanması, Doktora, Ç.Mecitoğlu(Öğrenci), 2014

Arıcı M., Bebeklerden izole edilen lactobacillus spp.'nin fonksiyonel özelliklerinin belirlenmesi, Doktora, N.TOKATLI(Öğrenci), 2014

Arıcı M., Bebeklerden izole edilen Lactobacillus spp.'nin fonksiyonel özelliklerinin belirlenmesi, Doktora, N.Tokatlı(Öğrenci), 2014

Arıcı M., Farklı reçetelerle üretilen bisküvilerde aroma ve akrilamid oluşumu, Doktora, T.YAKICI(Öğrenci), 2012

Arıcı M., Aroma karışımı ve ksilozun farklı reçetelerle üretilen bisküvilerde aroma ve akrilamid oluşumuna etkileri, Doktora, T.Yakıcı(Öğrenci), 2012

Arıcı M., Katil Mayalar ve Williopsis saturnus var. saturnus'un Peynirden İzole Edilen Bozucu Mayaları İnhibisyonu (in vitro), Yüksek Lisans, Ç.Türkay(Öğrenci), 2012

Arıcı M., Katil maya Lindnera saturnus'un bozucu mayalara etkisi, Yüksek Lisans, Ç.TÜRKAY(Öğrenci), 2012

Arıcı M., Ev yapımı andız pekmezi örneklerinin bileşimi, reolojik özellikleri, antioksidan ve antimikrobiyal aktivitelerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, N.İzgi(Öğrenci), 2011

Arıcı M., Ev yapımı andız pekmesinin bileşimi, reolojik özellikleri, antioksidan ve antimikrobiyal aktivitelerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, N.İZGİ(Öğrenci), 2011

Arıcı M., Hazır yemek işletmesinde gıda güvenliği, çevre ve iş sağlığı ve güvenliği entegre yönetim sistemleri, Yüksek

Lisans, O.ALTAŞ(Öğrenci), 2010

Arıcı M., Xanthomonas campestris kullanılarak pirinç kepeğinden ksantan gam üretimi, Doktora, A.Şükrü(Öğrenci), 2010

Arıcı M., Toplu yemek sektöründe yaşanan problemler ve çözüm yolları, Yüksek Lisans, Y.Eröztoprak(Öğrenci), 2010

Arıcı M., Hazır yemek işletmesinde kalite, gıda güvenliği, çevre ve iş sağlığı ve güvenliği entegre yönetim sistemleri, Yüksek Lisans, O.Altaş(Öğrenci), 2010

Arıcı M., Farklı formülasyonlarda üretilen bebek mamalarının bileşimi, bazı mikrobiyolojik özellikleri ve Enterobacter sakazakii varlığının belirlenmesi, Yüksek Lisans, N.Tokatlı(Öğrenci), 2009

Arıcı M., Gümüş T., Sofralık siyah zeytinde aflatoksijenik küf gelişimi ve aflatoksin oluşumuna Lactobacillus plantarum ve bazı bitki ekstraktlarının etkileri, Doktora, Ş.Yıldırım(Öğrenci), 2009

Arıcı M., Sürk peynirinin bazı özelliklerinin belirlenmesi ve izole edilen laktik asit bakterilerinin PCR yöntemiyle tanımlanması, Yüksek Lisans, G.Çelikyurt(Öğrenci), 2008

Arıcı M., Yoğurt ve ayran üretiminde HACCP sisteminin uygulanması, Yüksek Lisans, Y.Okçu(Öğrenci), 2007

Arıcı M., Gıdalara katılan bazı suda çözünen sentetik boyaların belirlenmesi, Yüksek Lisans, M.Dinç(Öğrenci), 2007

Arıcı M., Yoğurt üretiminde HACCP sisteminin kurulması, Yüksek Lisans, Y.OKÇU(Öğrenci), 2007

Arıcı M., Portakal aromalı içeceklerde sıcaklık, pH ve depolama süresinin aspartam stabilitesi üzerine etkisi, Yüksek Lisans, T.Yakıcı(Öğrenci), 2006

Arıcı M., Türk Kahvesi örneklerinde Okratoksin A varlığı, Yüksek Lisans, R.Metin(Öğrenci), 2006

Arıcı M., Işınlamanın çörekotunun (Nigella sativa L.) bazı fizikokimyasal, mikrobiyolojik özellikleri ve yağ asitleri kompozisyonuna etkisi, Yüksek Lisans, F.Arslan(Öğrenci), 2006

Arıcı M., Trakya Bölgesinde Üretilen Sofralık Şaraplarda Okratoksin A Varlığı ve Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, D.Azabağaoğlu(Öğrenci), 2006

Arıcı M., Margarinde Yüksek Sıcaklığa Dayanıklı Küflerin Belirlenmesi ve Tanımlanması, Yüksek Lisans, A.Şükrü(Öğrenci), 2005

Arıcı M., Mısır ve mısır ürünlerinde toplam fumonis varlığı ve bebek fekesinden izole edilen laktik asit bakterileri üzerine FB1'in etkisi, Doktora, S.Özçakmak(Öğrenci), 2003

Arıcı M., Farklı mevsimlerde piyasaya sunulan kahvaltılık margarinlerin bazı fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi üzerine bir araştırma, Yüksek Lisans, S.Özsoy(Öğrenci), 2001

Arıcı M., Hardaliye üretimi ve fermentasyonda etkili Lactobacillus'ların belirlenmesi, Doktora, F.Coşkun(Öğrenci), 2001

Arıcı M., Paketlenmiş taze sebzelerin hijyenik durumu ve raf ömrü üzerine bir araştırma, Yüksek Lisans, S.Yılmaz(Öğrenci), 2001

Arıcı M., Hardaliye üretim teknolojisi üzerinde bir araştırma, Doktora, F.ÇOŞKUN(Öğrenci), 2001

Arıcı M., Kahvaltılık margarinlerin bazı fiziksel, kimyasal mikrobiyolojik özelliklerinin incelenmesi üzerine bir araştırma, Yüksek Lisans, S.ÖZSOY(Öğrenci), 2001

Arıcı M., Samsun'da satılan midyelerde vibrio parahaemolyticus varlığı üzerine bir araştırma, Yüksek Lisans, S.Özçakmak(Öğrenci), 1999

Jüri Üyelikleri

Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınav Jürisi, Üniversitelerarası Kurul, Ekim, 2017

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma Jürisi, Namık Kemal Üniversitesi, Ağustos, 2017

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma Jürisi, Sakarya Üniversitesi, Ağustos, 2017

Doktora Yeterlik Sınavı, Yeterlik Jürisi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Temmuz, 2017

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma Jürisi, Yıldız Teknik Üniversitesi, Nisan, 2017

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma Jürisi, Yıldız Teknik Üniversitesi, Nisan, 2017

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma Jürisi, Yıldız Teknik Üniversitesi, Nisan, 2017

Doktora Yeterlik Sınavı, Yeterlik Jürisi, Yıldız Teknik Üniversitesi, Nisan, 2017

Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınav Jürisi, Üniversitelerarası Kurul, Mart, 2017

Doktora Yeterlik Sınavı, Yeterlik Jürisi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Kasım, 2016

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma Jürisi, Namık Kemal Üniversitesi, Eylül, 2016

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Effect of the High Hydrostatic Pressure Process on the Microbial and Physicochemical Quality of Shalgam**
ÖZTÜRK E., ALPAS H., ARICI M.
ACS Omega, cilt.9, sa.9, ss.10400-10414, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Effect of extraction temperature of taro mucilage on physicochemical and rheological properties**
Arıcı M., Şenol B. M., Öztürk E., Özmen D., Toker Ö. S.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.18, ss.1-9, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **A rapid spectroscopic method for the identification of the filamentous fungi isolated from Turkish traditional mold-ripened cheeses**
Kırtıl H. E., Çebi N., Metin Yıldırım R., Metin B., Arıcı M.
JOURNAL OF MICROBIOLOGICAL METHODS, cilt.216, ss.1-7, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **Multilocus sequence typing of *L. bulgaricus* and *S. thermophilus* strains from Turkish traditional yoghurts and characterisation of their techno-functional roles**
Dikmen H., Goktas H., Demirbas F., Kayacan Çakmakoglu S., Ispirli H., Arıcı M., Turker M., Sağdıç O., Dertli E.
Food Science and Biotechnology, cilt.33, sa.3, ss.625-635, 2024 (SCI-Expanded)
- V. **Effect of the High Hydrostatic Pressure Process on the Microbial and Physicochemical Quality of Shalgam**
Öztürk E., Alpas H., Arıcı M.
ACS OMEGA, cilt.9, ss.1-15, 2024 (SCI-Expanded)
- VI. **Microwave-modified xanthan gum: Alterations in steadyand dynamic rheological behaviors**
Kurt A., Öztürk E., Özmen D., Yıldırım Yalçın M., Arıcı M., Toker Ö. S.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.47, sa.1, ss.14525, 2024 (SCI-Expanded)
- VII. **Changes in Bioactivity of Einkorn Wheat During the Maturation Period and its Effect on the Properties of Einkorn Bread**
Erkölencik M. F., Kahraman B., Özülkü G., Tulukçu E., Göktaş H., Sağdıç O., Arıcı M.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.48, sa.1, ss.1-10, 2024 (SCI-Expanded)
- VIII. **Production and characterization of probiotic jelly candy containing *Bacillus* species**
Kahraman B., Korkmaz K., Daştan D., Toker Ö. S., Dertli E., Arıcı M.
Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.17, sa.6, ss.5864-5873, 2023 (SCI-Expanded)
- IX. **Bacterial Dynamics of Hardaliye, a Fermented Grape Beverage, Determined by Highthroughput Sequencing**
Metin B., Pehlivanoglu H., Yıldırım Servi E., Arıcı M.
TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.29, sa.3, ss.756-764, 2023 (SCI-Expanded)
- X. **Antioxidant, antidiabetic, and antihypertensive effects of peptides from some *Quercus* species**
Çağlar M. Y., Arıcı M.
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, cilt.47, sa.2, ss.196-205, 2023 (SCI-Expanded)
- XI. **Isolation and characterization of yogurt starter cultures from traditional yogurts and growth kinetics of selected cultures under lab-scale fermentation**
Kayacan Çakmakoglu S., Vurmaz M., Bezirci E., Kaya Y., Dikmen H., Goktas H., Demirbas F., Encu B., Soykut E. A., Alemdar F., et al.
PREPARATIVE BIOCHEMISTRY & BIOTECHNOLOGY, cilt.53, sa.4, ss.454-463, 2023 (SCI-Expanded)
- XII. **POSSIBILITY OF USING BLACK OLIVE SEED POWDER IN FORMULATIONS TO FUNCTIONALIZE BREAD**
Cakir E., Yıldırım R., Pour N., Özülkü G., Toker Ö. S., Arıcı M.
Latin American Applied Research, cilt.53, sa.4, ss.395-401, 2023 (SCI-Expanded)
- XIII. **The effect of hardaliye on reducing the formation of malondialdehyde during in vitro gastrointestinal digestion of meat products**
Aksoy A. S., ARICI M., Yaman M.
Food Bioscience, cilt.47, 2022 (SCI-Expanded)
- XIV. **Prevalence of *Clostridium* spp., in Kashar cheese and efficiency of *Lactiplantibacillus plantarum* and**

Lactococcus lactis subsp. lactis mix as a biocontrol agents for Clostridium spp.

Demirbas F., Dertli E., Arıcı M.

FOOD BIOSCIENCE, cilt.46, 2022 (SCI-Expanded)

XV. Probiotic lactobacilli in faeces of breastfed babies

DEMİROK N. T., DURAK M. Z., ARICI M.

FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.42, 2022 (SCI-Expanded)

XVI. Effect of starter culture sourdough prepared with Lactobacilli and Saccharomyces cerevisiae on the quality of hull-less barley-wheat bread

Çakır E., ARICI M., DURAK M. Z.

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.152, 2021 (SCI-Expanded)

XVII. The famous Turkish rose essential oil: Characterization and authenticity monitoring by FTIR, Raman and GC-MS techniques combined with chemometrics

Çebi N., Arıcı M., Sağdıç O.

Food Chemistry, cilt.354, 2021 (SCI-Expanded)

XVIII. Application of l-asparaginase to produce high-quality Turkish coffee and the role of precursors in acrylamide formation

Akgun B., Arici M., Cavus F., Karatas A. B., Eksi Karaagac H., Ucurum H. O.

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.45, sa.6, 2021 (SCI-Expanded)

XIX. Effect of Different Fermentation Condition on Estimated Glycemic Index, In Vitro Starch Digestibility, and Textural and Sensory Properties of Sourdough Bread

Demirkesen-Bicak H., Arıcı M., Yaman M., Karasu S., Sağdıç O.

FOODS, cilt.10, sa.3, 2021 (SCI-Expanded)

XX. The effect of taro-wheat flour and taro-gluten free flour on cake batters and quality

Arıcı M., Özülkü G., Kahraman B., Metin Yıldırım R., Toker Ö. S.

Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.15, sa.1, ss.531-540, 2021 (SCI-Expanded)

XXI. Optimization of ultrasound-assisted extraction of turkish propolis and characterization of phenolic profile, antioxidant and antimicrobial activity

Bakkaloglu Z., Arıcı M., Karasu S.

Food Science and Technology (Brazil), cilt.41, sa.3, ss.687-695, 2021 (SCI-Expanded)

XXII. Taro flour usage in wheat flour bread and gluten-free bread: Evaluation of rheological, technological and some nutritional properties

Arıcı M., Özülkü G., Kahraman B., Yildirim R., Toker Ö. S.

JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.43, sa.9, 2020 (SCI-Expanded)

XXIII. The molecular and technological characterization of lactic acid bacteria in einkorn sourdough: effect on bread quality

Çakır E., Arıcı M., Durak M. Z., Karasu S.

Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.14, ss.1646-1655, 2020 (SCI-Expanded)

XXIV. Optimization Aging Parameters of Mg Silica Aerogel Using Box-Behnken Approach

Kara I. T., Yücel S., Arıcı M.

JOURNAL OF NANO RESEARCH, cilt.62, ss.31-46, 2020 (SCI-Expanded)

XXV. OPTIMIZATION OF MICROENCAPSULATION CONDITIONS OF TULIP PETAL ANTHOCYANIN: STORAGE STABILITY TEST

Karasu S., Sagdic O., Arici M., Kayacan S.

LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH, cilt.50, sa.3, ss.221-227, 2020 (SCI-Expanded)

XXVI. 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)

XXVII. Effect of the fermentation temperature on the degradation of phytic acid in whole-wheat sourdough bread

Metin Yıldırım R., Arıcı M.

LWT, cilt.112, 2019 (SCI-Expanded)

- XXVIII. **Fabrication and characterization of thymol-loaded nanofiber mats as a novel antimould surface material for coating cheese surface**
Tatlisu N. B., Yilmaz M. T., Arıcı M.
FOOD PACKAGING AND SHELF LIFE, cilt.21, 2019 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Fortification of edible zein films with thyme, laurel and orange essential oils and determination of their antifungal and radical scavenging properties**
Gucbilmez C. M., Oksuz O., Arıcı M.
JOURNAL OF FOOD SAFETY AND FOOD QUALITY-ARCHIV FÜR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.70, ss.82-88, 2019 (SCI-Expanded)
- XXX. **A rapid ATR-FTIR spectroscopic method for classification of gelatin gummy candies in relation to the gelatin source**
Çebi N., Dogan C. E., Mese A. E., Ozdemir D., Arıcı M., Sağdıç O.
FOOD CHEMISTRY, cilt.277, ss.373-381, 2019 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Evaluation of acrylamide and selected parameters in some Turkish coffee brands from the Turkish market**
Akgun B., Arıcı M.
FOOD ADDITIVES AND CONTAMINANTS PART A-CHEMISTRY ANALYSIS CONTROL EXPOSURE & RISK ASSESSMENT, cilt.36, ss.548-560, 2019 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Optimization of a gluten free formulation of the Turkish dessert revani using different types of flours, protein sources and transglutaminase**
Yildirim R. M., Gumus T., ARICI M.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.95, ss.72-77, 2018 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **Biodiversity and technological properties of yeasts from Turkish sourdough**
Arıcı M., Özülkü G., Yıldırım R. M., Sağdıç O., Durak M. Z.
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, cilt.27, ss.499-508, 2018 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Physicochemical, Functional and Microbiological Properties of Hardaliye Beverages Produced from Different Grapes and Collected from Different Households**
Coşkun F., Arıcı M., Gülcü M., Çelikyurt G., Mirik M.
TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ-JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES, cilt.24, ss.278-285, 2018 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Characterization of the rheological and technological properties of the frozen sourdough bread with chickpea flour addition**
Özülkü G., Arıcı M.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.11, ss.1493-1500, 2017 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **Probiotic and functional characterization of lactobacillus spp. isolated from infant faeces**
Tokatlı Demirok N., DURAK M. Z., ARICI M.
JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, cilt.256, 2017 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **The effect of ultrasonic treatments on turbidity, microbial load, and polyphenol oxidase (PPO) activity of plum nectar**
IRKILMEZ M. U., Başlar M., SAĞDIÇ O., ARICI M., ERTUGAY M. F.
Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.11, sa.2, ss.380-387, 2017 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **Microencapsulation of fig seed oil rich in polyunsaturated fatty acids by spray drying**
Icyer N. C., TOKER Ö. S., KARASU S., TÖRNÜK F., Kahyaoglu T., ARICI M.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.11, sa.1, ss.50-57, 2017 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **Comparison of the Effect of Some Essential Oils on the Growth of Penicillium verrucosum and its Ochratoxin A Production**
ÖZÇAKMAK S., Gul O., Dervisoglu M., YILMAZ A., SAĞDIÇ O., ARICI M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.41, sa.1, 2017 (SCI-Expanded)
- XL. **Some Technological and Functional Properties of Lactic Acid Bacteria Isolated from Hardaliye**
ARICI M., Coşkun F., Çelikyurt G., Mirik M., Gülcü M., Tokatlı N.
TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ-JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES, cilt.23, sa.4, ss.428-437, 2017 (SCI-Expanded)
- XLI. **Microbial ecology of mayonnaise, margarine, and sauces**

SAĞDIÇ O., TÖRNÜK F., KARASU S., DURAK M. Z., ARICI M.

QUANTITATIVE MICROBIOLOGY IN FOOD PROCESSING: MODELING THE MICROBIAL ECOLOGY, ss.519-532, 2017 (SCI-Expanded)

- XLII. **Physicochemical and nutritional properties of taro (*Colocasia esculenta* L. Schott) flour as affected by drying temperature and air velocity**
ARICI M., YILDIRIM R. M., ÖZÜLKÜ G., YASAR B., TOKER Ö. S.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.74, ss.434-440, 2016 (SCI-Expanded)
- XLIII. **Tulip petal as a novel natural food colorant source: Extraction optimization and stability studies**
Arici M., Karasu S., Baslar M., Toker O. S., Sagdic O., KARAAGACLI M.
INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS, cilt.91, ss.215-222, 2016 (SCI-Expanded)
- XLIV. **Characterisation of lactic acid bacteria from Turkish sourdough and determination of their exopolysaccharide (EPS) production characteristics**
Dertli E., Mercan E., ARICI M., YILMAZ M. T., SAĞDIÇ O.
LWT, cilt.71, ss.116-124, 2016 (SCI-Expanded)
- XLV. **Multiple response optimization of the effect of thyme essential oil against *Listeria monocytogenes* in ground meat at different times and temperatures**
TÖRNÜK F., YILMAZ M. T., Ozturk I., SAĞDIÇ O., ARICI M., DURAK M. Z., Bayram M.
MEDVET WETERYNARY VETERINARY MEDICINE-SCIENCE AND PRACTICE, cilt.72, sa.7, ss.435-447, 2016 (SCI-Expanded)
- XLVI. **Combined design as a useful statistical approach to extract maximum amount of phenolic compounds from virgin olive oil waste**
Icyer N. C., TOKER Ö. S., KARASU S., TÖRNÜK F., BOZKURT F., ARICI M., SAĞDIÇ O.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.70, ss.24-32, 2016 (SCI-Expanded)
- XLVII. **An evaluation of Fourier transforms infrared spectroscopy method for the classification and discrimination of bovine, porcine and fish gelatins**
CEBI N., DURAK M. Z., TOKER Ö. S., SAĞDIÇ O., ARICI M.
FOOD CHEMISTRY, cilt.190, ss.1109-1115, 2016 (SCI-Expanded)
- XLVIII. **Effect of vaporized ethyl pyruvate as a novel preservation agent for control of postharvest quality and fungal damage of strawberry and cherry fruits**
BOZKURT F., TÖRNÜK F., TOKER Ö. S., KARASU S., ARICI M., DURAK M. Z.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.65, ss.1044-1049, 2016 (SCI-Expanded)
- XLIX. **DEHYDRATION KINETICS AND CHANGES OF BIOACTIVE COMPOUNDS OF TULIP AND POPPY PETALS AS A NATURAL COLORANT UNDER VACUUM AND OVEN CONDITIONS**
KARASU S., KILICLI M., Baslar M., ARICI M., SAĞDIÇ O., KARAAGACLI M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.39, sa.6, ss.2096-2106, 2015 (SCI-Expanded)
- L. **Bioactive and rheological properties of rose hip marmalade**
SAĞDIÇ O., TOKER Ö. S., Polat B., ARICI M., YILMAZ M. T.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.52, sa.10, ss.6465-6474, 2015 (SCI-Expanded)
- LI. **Effect of in situ exopolysaccharide production on physicochemical, rheological, sensory, and microstructural properties of the yogurt drink ayran: An optimization study based on fermentation kinetics**
YILMAZ M., DERTLI E., TOKER Ö. S., Tatlisu N. B., SAĞDIÇ O., ARICI M.
Journal of Dairy Science, cilt.98, sa.3, ss.1604-1624, 2015 (SCI-Expanded)
- LII. **Ultrasonic vacuum drying technique as a novel process for shortening the drying period for beef and chicken meats**
Baslar M., KILICLI M., TOKER Ö. S., SAĞDIÇ O., ARICI M.
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, cilt.26, ss.182-190, 2014 (SCI-Expanded)
- LIII. **Comparison of different solvent types for determination biological activities of myrtle berries collected from Turkey**
Polat B., Oba S., KARAMAN K., ARICI M., SAĞDIÇ O.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.6, sa.2, ss.221-227, 2014 (SCI-Expanded)

- LIV. **Changes in Chemical Properties of Seed Sprouts of Some Cruciferae and Fabaceae Species and Their Nutritional Value**
Arin L., ARICI M., Polat S., Ates E.
TARIM BILIMLERI DERGISI-JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES, cilt.20, sa.3, ss.230-238, 2014 (SCI-Expanded)
- LV. **Steady, dynamic and creep rheological analysis as a novel approach to detect honey adulteration by fructose and saccharose syrups: Correlations with HPLC-RID results**
YILMAZ M. T., TATLISU N. B., TOKER Ö. S., Karaman S., Dertli E., SAĞDIÇ O., ARICI M.
Food Research International, cilt.64, ss.634-646, 2014 (SCI-Expanded)
- LVI. **Microbiological, steady, and dynamic rheological characterization of boza samples: temperature sweep tests and applicability of the Cox-Merz rule**
ARICI M., Ersoz Tatlisu N. B., TOKER Ö. S., YILMAZ M. T., CANKURT H., DURAK M. Z., SAĞDIÇ O.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.38, sa.3, ss.377-387, 2014 (SCI-Expanded)
- LVII. **Essential Oil Compositions and Bioactivities of *Thymus revolutus* and *Cyclotrichium origanifolium***
GÖKTÜRK R. S., SAĞDIÇ O., ÖZKAN G., ÜNAL O., AKSOY A., ALBAYRAK S., ARICI M., DURAK M. Z.
JOURNAL OF ESSENTIAL OIL BEARING PLANTS, cilt.16, sa.6, ss.795-805, 2013 (SCI-Expanded)
- LVIII. **Storage Stability of Aspartame in Orange Flavored Soft Drinks**
Yakici T., ARICI M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.16, sa.3, ss.698-705, 2013 (SCI-Expanded)
- LIX. **Assessment of novel human origin *Lactobacillus* isolates for the manufacture of probiotic yoghurt-like product**
Bilgin B., Arici M.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.65, sa.1, ss.65-69, 2010 (SCI-Expanded)
- LX. **Studies on Physico-chemical Properties, Fatty Acid Composition of Terebinth (*Pistacia terebinthus* L.) Oil and Presence of Aflatoxins in Fruits**
Gecgel U., Arici M.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, cilt.21, sa.2, ss.1559-1564, 2009 (SCI-Expanded)
- LXI. **Effect of gamma radiation on microbiological and oil properties of black cumin (*Nigella sativa* L.)**
ARICI M., Çolak F., Gecgel U.
GRASAS Y ACEITES, cilt.58, sa.4, ss.339-343, 2007 (SCI-Expanded)
- LXII. **Changes of microbiological quality in meatballs after heat treatment**
Yilmaz I., ARICI M., Gumus T.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.221, ss.281-283, 2005 (SCI-Expanded)
- LXIII. **The fate of ochratoxin A during the Pekmez production from mouldy grapes**
Arici M., GUMUS T., KARA F.
FOOD CONTROL, cilt.15, sa.8, ss.597-600, 2004 (SCI-Expanded)
- LXIV. **Occurrence of fumonisin in processed and low processed corn-based products in Turkey**
Arici M., DAGLIOGLU O., GUMUS T., DAGLIOGLU F.
ACTA ALIMENTARIA, cilt.33, sa.3, ss.325-328, 2004 (SCI-Expanded)
- LXV. **Incidence of *Escherichia coli* O157 in raw milk and white pickled cheese manufactured from raw milk in Turkey**
Oksuz O., ARICI M., Kurultay S., Gumus T.
FOOD CONTROL, cilt.15, sa.6, ss.453-456, 2004 (SCI-Expanded)
- LXVI. **A survey of barley, malt and beer contamination with ochratoxin A in Turkey**
ARICI M., Arici M., Demirci M.
JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING, cilt.110, sa.2, ss.146-149, 2004 (SCI-Expanded)
- LXVII. **Some characteristics of *Lactobacillus* isolates from infant faeces**
Arici M., Bilgin B., Sagdic O., Ozdemir C.
FOOD MICROBIOLOGY, cilt.21, sa.1, ss.19-24, 2004 (SCI-Expanded)
- LXVIII. **Microbiological and chemical properties of a drink called Salgam**
ARICI M.
ERNAHRUNGS-UMSCHAU, cilt.51, sa.1, ss.10-12, 2004 (SCI-Expanded)

- LXIX. **Presence of patulin in fruit and fruit juices produced in Turkey**
Demirci M., ARICI M., Gumus T.
ERNAHRUNGS-UMSCHAU, cilt.50, sa.7, ss.262-264, 2003 (SCI-Expanded)
- LXX. **Determination of FA composition and total trans FA of Turkish margarines by capillary GLC**
ARICI M., Taşan M., Geçgel Ü., Özsoy S.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.79, sa.5, ss.439-441, 2002 (SCI-Expanded)
- LXXI. **Boza: A lactic acid fermented cereal beverage as a traditional Turkish food**
ARICI M., Dağlıoğlu O.
FOOD REVIEWS INTERNATIONAL, cilt.18, sa.1, ss.39-48, 2002 (SCI-Expanded)
- LXXII. **Hardaliye: fermented grape juice as a traditional Turkish beverage**
Arici M., COSKUN F.
FOOD MICROBIOLOGY, cilt.18, sa.4, ss.417-421, 2001 (SCI-Expanded)
- LXXIII. **Microbiological studies and mycotoxin analysis of a fermented cereal product (Tarhana)**
ARICI M.
ERNAHRUNGS-UMSCHAU, cilt.47, sa.12, ss.477-480, 2000 (SCI-Expanded)
- LXXIV. **An investigation on Listeria spp. contamination in white cheese made from sheep's milk in Tekirdag, Turkey.**
ARICI M., Demirci M., Gunduz H.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.54, sa.2, ss.90-91, 1999 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **The effect of different essential oils on antioxidant and shelf life of traditional fermented grain beverage Turkish boza**
Cakir E., Kirtil H. E., ARICI M.
Bulgarian Journal of Agricultural Science, cilt.30, sa.1, ss.128-130, 2024 (ESCI)
- II. **A Comparative Study of Bacillus Spp. Isolated From Various Sources and Commercial Food Supplements and Evaluation of Some Probiotic Properties**
Kahraman B., Şenol B. M., Dertli E., Arici M.
Journal of Tekirdag Agricultural Faculty, cilt.21, sa.1, ss.265-276, 2024 (ESCI)
- III. **Antik Buğday Siyez'in (Triticum monococcum) Ekmeğin Kalite ve Besinsel Özelliklerine Etkisi**
Çakır E., Arıcı M.
Uluslararası Gıda, Tarım ve Hayvan Bilimleri Dergisi , cilt.3, sa.2, ss.52-58, 2023 (Hakemli Dergi)
- IV. **Carob Flour Addition to Sourdough: Effect of Sourdough Fermentation, Dough Rheology and Bread Quality**
Karlıdağ S., Arıcı M., Özülkü G.
Journal of Tekirdag Agricultural Faculty, cilt.19, sa.3, ss.541-553, 2022 (Hakemli Dergi)
- V. **Effect of Addition of Fig Seed Cold Press Oil Byproduct on Physicochemical, Sensory, Textural and Bioactive Properties of Bread**
ÇAKIR E., METİN YILDIRIM R., ÖZÜLKÜ G., TÖRNÜK F., TOKER Ö. S., SAĞDIÇ O., ARICI M.
European Food Science and Engineering, cilt.2, sa.2, ss.59-64, 2021 (Hakemli Dergi)
- VI. **Technological Aptitude and safety of Enterococcus faecium Bioactive Strains Isolated from south Algerian Camel Milk**
Mahmoudi F., Arıcı M.
South Asian Journal of Experimental Biology, cilt.11, sa.5, ss.627-633, 2021 (Hakemli Dergi)
- VII. **IDENTIFICATION OF FILAMENTOUS FUNGI IN TURKISH MOLD-RIPENED CHEESES AND SCREENING OF MYCOTOXIN GENES OF PENICILLIUM ROQUEFORTI ISOLATES**
Kirtil H. E., Metin B., Arıcı M.
JOURNAL OF MICROBIOLOGY BIOTECHNOLOGY AND FOOD SCIENCES, cilt.10, sa.4, ss.657-662, 2021 (ESCI)
- VIII. **PEYNİR KÜFÜ OLARAK PENICILLIUM ROQUEFORTI'NİN TAKSONOMİSİ, MORFOLOJİK, GENETİK VE**

METABOLİK ÖZELLİKLERİ

Kırtıl H. E., Metin B., Arıcı M.

GIDA, cilt.45, sa.6, ss.1188-1200, 2020 (Hakemli Dergi)

- IX. **Ekşi Hamur Fermentasyonu ile Üretilmiş Kek Hamurunun Laktik Asit Bakterileri Çeşitliliği**
Kahraman M., Arıcı M.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, sa.19, ss.32-42, 2020 (Hakemli Dergi)
- X. **INVESTIGATION OF THE PROPERTIES OF STARCH OBTAINED FROM TARO (COLOCASIA ESCULENTA L. SCHOTT) GROWN IN MERSIN, TURKEY**
Kahraman B., Arıcı M., Toker Ö. S.
SIGMA JOURNAL OF ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES-SIGMA MUHENDISLIK VE FEN BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.38, ss.875-887, 2020 (ESCI)
- XI. **Rheological behaviour and yield characterization of gum from local strains: Xanthomonas hortorum pv. pelargonii and Xanthomonas axonopodis pv. begonia**
Demirci A. Ş., Palabıyık İ., Apaydın D., Gümüş T., Mirik M., Arıcı M.
International Journal of Agriculture Environment and Food Sciences, cilt.3, sa.4, ss.217-218, 2019 (Hakemli Dergi)
- XII. **PRESENCE OF Cronobacter spp. AND SOME QUALITY CHARACTERISTICS OF THE POWDERED INFANT FORMULA**
Tokatlı Demirok N., Arıcı M.
SIGMA JOURNAL OF ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES-SIGMA MUHENDISLIK VE FEN BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.37, ss.769-777, 2019 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Solubility, Stability and Blood Pressure Lowering-Properties of Fresh and Cured Beef Proteins**
Ahhmed A., Özer N., Özcan C., Arıcı M., Sağdıç O., Yılmaz M. T., Yetim H., Kim J., Muguruma M., Takeda S., et al.
ACTA SCIENTIFIC NUTRITIONAL HEALTH, cilt.3, sa.7, ss.16-26, 2019 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Tuz: Gıdalardaki Algısı, Fonksiyonları ve Kullanımının Azaltılmasına Yönelik Stratejiler**
Akgün B., Genç S., Arıcı M.
AKADEMİK GIDA, cilt.16, sa.3, ss.361-370, 2018 (Hakemli Dergi)
- XV. **Principals of Halal meat products and bioactive properties of their proteins**
Ahhmed A., Yılmaz M. T., Sağdıç O., Arıcı M., Yetim H., Sakata J.
Bulletin of Meat and Meat Products, cilt.59, sa.1, ss.17-22, 2018 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Pirinç Kepeği Yağlarının Fiziko-Kimyasal Özellikleri ve Oksidatif Stabilitelerinin Belirlenmesi**
Geçgel Ü., Dağlıoğlu O., Yılmaz İ., Arıcı M., Güner K. G., Apaydın D., Dülger G. Ç., Ay O., Ersöz B., Çotra Y., et al.
Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.14, sa.1, ss.93-102, 2017 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Effect of thyme and garlic aromatic waters on microbiological properties of raw milk cheese**
SAĞDIÇ O., Cankurt H., TÖRNÜK F., ARICI M.
Journal of Tekirdag Agricultural Faculty, cilt.14, sa.2, ss.22-33, 2017 (ESCI)
- XVIII. **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)
- XIX. **Farklı yöntemler kullanılarak üretilen Hardaliyelerin bazı özelliklerinde depolama sonunda meydana gelen değişimler**
Arıcı M., Çelikyurt G., Gülcü M.
Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.9, sa.3, ss.62-67, 2012 (Hakemli Dergi)
- XX. **Hardaliyenin bazı özellikleri üzerine farklı hardal tohumları ve üzüm çeşitleri kullanımının etkisi**
Arıcı M.
AKADEMİK GIDA, cilt.9, sa.1, ss.6-11, 2011 (Hakemli Dergi)
- XXI. **Hardaliye: Fermentierter Traubensaft – ein traditionelles türkisches Getränk**
ARICI M.
Ernaehrung, cilt.31, sa.3, ss.171-172, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Verhalten von Escherichia coli O157:H7 in mit Joghurtbakterien hergestelltem Ayran**
ARICI M.

- Ernaehrung, cilt.30, sa.3, ss.108-112, 2006 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **Gıda muhafazasında yüksek hidrostatik basıncın mikroorganizmalar üzerine etkisi**
Arıcı M.
Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.3, sa.1, ss.41-49, 2006 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **Paketlenmiş taze sebzelerin bazı mikrobiyolojik özellikleri ve raf ömrünün belirlenmesi**
Arıcı M., Yılmaz S.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, cilt.1, sa.1, ss.9-21, 2006 (Hakemli Dergi)
- XXV. **Zeytinde mikotoksin problemi**
Arıcı M.
Hasad Gıda, cilt.20, sa.242, ss.20-23, 2005 (Hakemli Dergi)
- XXVI. **Vorkommen von Fumonisine in Mais und Maisprodukten in der Türkei**
ARICI M., Gumus T.
Ernaehrung, cilt.29, sa.5, ss.206-210, 2005 (Hakemli Dergi)
- XXVII. **Dondurulmuş ton balıklarının bazı mikrobiyolojik özellikleri**
Arıcı M.
Hasad Gıda, cilt.20, sa.238, ss.30-32, 2005 (Hakemli Dergi)
- XXVIII. **Mikotoksinler: Avrupa Birliği ve Türkiye'deki yasal düzenlemeler**
Arıcı M.
Hasad Gıda, cilt.20, sa.239, ss.52-59, 2005 (Hakemli Dergi)
- XXIX. **Mikotoksinlerin mikroorganizmalarla kontrolü**
Arıcı M.
Hasad Gıda, cilt.21, sa.248, ss.34-39, 2005 (Hakemli Dergi)
- XXX. **Bazı laktik asit bakterilerinin çoğalmasa üzerine patulinin etkisi**
Arıcı M.
Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.2, sa.1, ss.36-43, 2005 (Hakemli Dergi)
- XXXI. **Hazır Salataların Hijyenik Durumu**
Arıcı M.
GIDA, cilt.28, sa.6, ss.571-577, 2003 (Hakemli Dergi)
- XXXII. **Okratoksin A'nın (OA) bira fermentasyonundaki durumu ve fermentasyona etkisi**
Arıcı M.
Trakya University Journal of Science, cilt.4, sa.2, ss.181-186, 2003 (Hakemli Dergi)
- XXXIII. **Zeytinin mikroflorası, sofralık zeytin ve ürünlerinde mikotoksin problemi**
Arıcı M.
Standart, cilt.41, sa.1, ss.29-34, 2002 (Hakemli Dergi)
- XXXIV. **Isolierung von Schimmelpilzen und deren Bestimmung, sowie Mykotoxinanalysen aus türkischen Feigen, Erdnüssen und Oliven**
ARICI M.
Ernaehrung, cilt.25, sa.157, 2001 (Hakemli Dergi)
- XXXV. **Samsun'da satılan midyelerde Vibrio parahaemolyticus varlığı üzerine bir araştırma**
Arıcı M.
Hotel Restaurant Food Hi-Tech, cilt.6, sa.3, ss.68-77, 2001 (Hakemsiz Dergi)
- XXXVI. **Probiyotik Süt Ürünleri**
Arıcı M.
Hotel Restaurant Food Hi-Tech, cilt.6, sa.2, ss.106-109, 2001 (Hakemsiz Dergi)
- XXXVII. **Bazı Mikotoksinlerin Sentetik Bir Besin Ortamında Lactobacillus plantarum (DSM 20205) Tarafından Parçalanması**
Arıcı M.
Biyoteknoloji Dergisi, cilt.25, sa.1, ss.9-14, 2001 (Hakemli Dergi)
- XXXVIII. **Patulinbildung von Penicillium-Isolaten aus fermentierten Oliven in künstlichem Nährmedium**
ARICI M.
Ernaehrung, cilt.24, sa.6, ss.257-259, 2000 (Hakemli Dergi)

- XXXIX. **Tekirdağ İlinde Tüketime Sunulan Kırmızı Pul Biberlerde Aflatoksin Aranması Üzerine Bir Çalışma**
Arıcı M.
Dünya Gıda, cilt.5, sa.12, ss.41-43, 1999 (Hakemli Dergi)
- XL. **Listeria monocytogenes'in İnek ve Koyun Sütünden Yapılan Beyaz Peynirlerin İmalat, Olgunlaşma ve Depolama Aşamalarındaki Durumu**
Arıcı M.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.23, ss.1133-1137, 1999 (Scopus)
- XLI. **Abbau von Mykotoxinen durch Mikroorganismen**
ARICI M.
Ernaehrung, cilt.23, sa.7, ss.298-301, 1999 (Hakemli Dergi)
- XLII. **Tekirdağ İli Merkezinde Tüketime Sunulan Kahvaltılık Tereyağların Bazı Nitelikleri Üzerine Araştırmalar**
ARICI M.
Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.4, sa.1, ss.55-62, 1995 (Hakemli Dergi)
- XLIII. **Glucono delta lactone kullanımının yoğurdun mikrobiyolojik ve duysal özelliklerine etkisi**
Arıcı M.
Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.1, sa.1, ss.43-47, 1992 (Hakemli Dergi)
- XLIV. **Tekirdağ piyasasında satılan lorların bileşimi ve bazı mikrobiyolojik özellikleri üzerine bir araştırma**
Arıcı M.
GIDA, cilt.16, sa.4, ss.291-294, 1991 (Hakemli Dergi)
- XLV. **Kültür Kullanımının Tulum Peynirinin Duysal, Fiziksel Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerine Etkisi**
Arıcı M.
GIDA, cilt.16, sa.1, ss.53-62, 1991 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Ekşi Hamur ile Ekmek Üretim Teknolojisi**
Sağdıç O., Arıcı M., Özülkü G., Metin Yıldırım R.
Hububat Bilimi ve Teknolojisi, Hamit Köksel, Oğuz Acar, Buket Çetiner, Filiz Köksel, Editör, Sidas Yayıncılık, İzmir, ss.335-353, 2021
- II. **Ekşi hamur fermentasyonu ve teknolojisi**
Sağdıç O., Arıcı M., Özülkü G.
Fermente Ürünler Teknolojisi ve Mikrobiyolojisi, Osman Erkmen, Hüseyin Erten, Hidayet Sağlam, Editör, Nobel Yayın Dağıtım, İstanbul, ss.369-390, 2020
- III. **Hardaliye ve Gilaburu Üretimi**
Arıcı M., Sağdıç O., Kayacan Çakmakoglu S.
Fermente Ürünler Mikrobiyolojisi ve Teknolojisi, Osman Erkmen, Hüseyin Erten, Hidayet Sağlam, Editör, Nobel Yayın Dağıtım, İstanbul, ss.549-560, 2020
- IV. **Mineralli Su ve Kaynak suyuna Genel Bakış**
Akçiçek A., Metin Yıldırım R., Arıcı M.
Mucize İçecek Maden Suyu, Muhammet Arıcı, Salih Karasu, Ayşe Karadağ, Editör, Kızılay Kültür Sanat Yayınları, İstanbul, ss.27-46, 2020
- V. **Microbial ecology of mayonnaise, margarine, and sauces**
SAĞDIÇ O., TÖRNÜK F., KARASU S., DURAK M. Z., ARICI M.
Quantitative Microbiology in Food Processing: Modeling the Microbial Ecology, A. de Souza Sant'Ana, Editör, John Wiley & Sons, Ltd, Chichester, ss.519-532, 2017
- VI. **MİKROBİYAL BİYOKÜTLE ÜRETİMİ**
ARICI M., SAĞDIÇ O., KARASU S., TÖRNÜK F.
ENDÜSTRİYEL MİKROBİYOLOJİYE GİRİŞ, İRFAN TURHAN, Editör, PALME YAYINCILIK, Ankara, ss.218-228, 2015

- VII. **Gıdaların Korunmasında Mikroorganizmalar ve Ürünleri**
Arıcı M., Sağdıç O.
Gıda Mikrobiyolojisi, Osman Ekmen, Editör, Eflatun Yayınevi, Ankara, ss.293-307, 2012
- VIII. **Gıda Fermentasyonlarında Kullanılan Mikroorganizmalar**
Sağdıç O., Arıcı M.
Gıda Mikrobiyolojisi, Osman Erkmek, Editör, Eflatun Yayınevi, Ankara, ss.405-424, 2012

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Isıl Olmayan İşlemlerin Şalgamın Mikrobiyolojik Özelliklerine Etkileri**
ÖZTÜRK E., ALPAS H., ARICI M.
Türkiye 1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, Erzurum, Türkiye, 13 Eylül 2023
- II. **Effect of Probiotic Addition on The Textural Properties of Soft Jelly Candies**
Arıcı M., Kahraman B., Aktay D., Keskin F., Korkmaz K., Toker Ö. S.
Gıda Kimyası Kongresi, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Mart 2022, ss.3
- III. **TIP I VE TIP II KOLAJEN PEPTİT İLAVELİ YUMUŞAK ŞEKER ÖRNEKLERİNİN TEKSTÜREL ÖZELLİKLERİNİN KARŞILAŞTIRILMASI**
Tazeoğlu F., Berkün Olgun Ö., Arıcı M.
Gıda Kimyası Kongresi, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Mart 2022, ss.2
- IV. **Bacillus TÜRLERİNİN PROBİYOTİK OLARAK DEĞERLENDİRİLMESİ: Probiyotik Potansiyellerinin Araştırılması ve Endişelerin Değerlendirilmesi**
Arıcı M., Kahraman B.
Gıda Kimyası Kongresi, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Mart 2022, ss.1
- V. **In vitro Assessment of Antimicrobial Activity of Probiotic Bacillus Spp. Against Salmonella Typhimurium**
Şenol B. M., Arıcı M.
The 12th International Scientific Research Congress, Ankara, Türkiye, 17 - 18 Aralık 2021, ss.68-69
- VI. **INVESTIGATION OF PHYSICOCHEMICAL, TECHNOLOGICAL AND BIOACTIVE PROPERTIES OF IMMATURE AND MATURE WHOLE EINKORN WHEAT**
Erkölcenk M. F., Arıcı M., Kahraman B., Tulukçu E., Özülkü G., Sağdıç O.
III. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Türkiye, 1 - 03 Eylül 2021, ss.330
- VII. **INHIBITION OF CLOSTRIDIUM SPECIES BY PROTECTIVE LACTIC ACID BACTERIA IN DAIRY INDUSTRY**
Demirbaş F. N., Arıcı M., Dertli E.
III. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Türkiye, 1 - 03 Eylül 2021, ss.345
- VIII. **INVESTIGATION OF PROBIOTIC POTENTIAL OF BACILLUS SPP. ISOLATED FROM THE SOIL AND DIGESTIVE TRACT OF FISH**
Kahraman B., Arıcı M., Şenol B. M., Dertli E.
III. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Türkiye, 1 - 03 Eylül 2021, ss.366
- IX. **The famous Turkish rose essential oil: Characterization and authenticity monitoring by FTIR, Raman and GC-MS techniques combined with chemometrics**
Çebi N., Arıcı M., Sağdıç O.
3rd INTERNATIONAL CONGRESS on ANALYTICAL and BIOANALYTICAL CHEMISTRY, Elazığ, Türkiye, 22 - 26 Mart 2021, ss.88
- X. **DETERMINATION OF SOME BIOACTIVE COMPONENTS IN HARDALIYE**
Aksoy A. S., Arıcı M.
INTERNATIONAL MARMARA SCIENCES CONGRESS, Kocaeli, Türkiye, 1 - 03 Kasım 2019, ss.1-3
- XI. **The Effects of Different Solvents on Bioactive Properties of Propolis Extracts**
Bakkaoloğlu Z., Arıcı M.
1st International Conference of Food Technology and Nutrition, Tetovo, Makedonya, 15 - 17 Mayıs 2019, ss.521-522

- XII. **The Effects of Ultrasound Technology on Total Phenolic Content of Turkish Propolis**
ARICI M., Bakkaoloğlu Z.
1st International Conference of Food Technology and Nutrition, Tetova, Makedonya, 15 Mayıs 2019, ss.523-524
- XIII. **NUTRITION PHYSIOLOGY APPROACH TO SOURDOUGH FERMENTATION**
Arıcı M., Demirkessen Bıçak H.
1st International Conference on Food Technology and Nutrition, Tetovo, Makedonya, 15 - 17 Mayıs 2019, ss.499-500
- XIV. **Antik buğday türleri ve insan sağlığı**
Şenoğlu T., Arıcı M.
Karadeniz 1. Uluslararası Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Ordu, Türkiye, 15 - 17 Mart 2019, ss.625-635
- XV. **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 (Kktc), 08 Kasım 2018, ss.21
- XVI. **Rheological properties of sourdough fermented with different lactic acid bacteria strains**
Metin Yıldırım R., Arıcı M.
The International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, ss.148
- XVII. **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
- XVIII. **STEADY SHEAR RHEOLOGICAL PROPERTIES OF GUM EXTRACTED FROM ACACIA SEEDS**
SAROĞLU Ö., AÇAN B. G., TOKER Ö. S., ARICI M.
International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 Ekim 2018, ss.104
- XIX. **Comparison of Molecular Identification of Moulds Isolated From Turkish Traditional Mould-ripened Cheeses by Using 5.8S rRNA and 28S rRNA Gene Regions**
KIRTIL H. E., ÇAKIR E., DURAK M. Z., ARICI M.
I. International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.374
- XX. **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
- XXI. **Identification of Phytate Degrading Lactic Acid Bacteria Isolated From Sourdough**
Metin Yıldırım R., Arıcı M.
VII INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON SOURDOUGH, Cork, İrlanda, 6 - 08 Haziran 2018, ss.70
- XXII. **Evaluation of stability of Type I and Type II sourdough with chickpea flour during frozen storage**
ÖZÜLKÜ G., ARICI M.
7. uluslararası ekşi hamur sempozyumu -Sourdough for health, 6 - 08 Haziran 2018
- XXIII. **DETERMINATION OF THE CHARACTERISTICS OF YOGHURT LIKE PRODUCT FROM BUFFALO MILK WITH PROBIOTIC STRAINS**
BEKİROĞLU H., ÇAKIR E., ARICI M., SAĞDIÇ O.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasu, Kyrenia, Kıbrıs (Kktc), 19 Nisan 2018, ss.282
- XXIV. **Effect of Different Flour Mixtures and Protein Sources on Gluten Free Formulation of the Turkish Dessert Revani**
METİN YILDIRIM R., Gümüş T., ARICI M.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasu", Kyrenia, Kıbrıs (Kktc), 19 Nisan 2018, ss.115
- XXV. **Accreditation of Halal meat products and diversity of their protein properties**
Ahhmed A., Yılmaz M. T., Sağdıç O., Arıcı 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
- XXVI. **Ekşi Ekmek Hamurundan İzole Edilen Mayaların Teknolojik Özellikleri**

YILMAZ D., ARICI M., METİN YILDIRIM R., ÖZÜLKÜ G.

19.ULUSLARARASI KATILIMLI ULUSAL BİYOTEKNOLOJİ KONGRESİ, Türkiye, 1 - 03 Aralık 2017

XXVII. Türk Ekşi Hamurlarından İzole Edilen Mayaların Fitaz Aktiviteleri

METİN YILDIRIM R., ARICI M.

19.Uluslararası Katılımlı Ulusal Biyoteknoloji Kongresi, Türkiye, 1 - 03 Aralık 2017

XXVIII. PHYTASE ACTIVE OF LACTIC ACID BACTERIA FROM TURKISH SOURDOUGH

METİN YILDIRIM R., ARICI M., ÖZÜLKÜ G., DURAK M. Z.

International Congress on Fundamental and Applied Sciences, Saraybosna, Bosna-Hersek, 21 Ağustos 2017, ss.69

XXIX. Probiotic and functional characterization of lactobacillus spp. isolated from baby faeces

TOKATLI DEMİROK N., DURAK M. Z., ARICI M.

European Biotechnology Congress, Dubrovnik, Hırvatistan, 25 - 27 Mayıs 2017, ss.27-28

XXX. Encapsulation Of Tulip Petal Anthocyanin Extract And Use In Food Model System

SAĞDIÇ O., ARICI M., KARASU S.

3rd International Conference on Engineering and Natural sciences, 3 - 07 Mayıs 2017

XXXI. Physicochemical, Phenolic And Anthocyanin Characterization Of The Tulips Waste As A Potential Of Natural Colorant

ARICI M., SAĞDIÇ O., KARASU S., Çam M., DURAK M. Z.

3rd International Conference on Engineering and Natural sciences, 3 - 07 Mayıs 2017, ss.745

XXXII. Determination of microbial quality, opacity, physicochemical and bioactive component characteristics by applying ultrasound process to shalgem (şalgam) juice in continious system

İrkilmez M. Ü., ARICI M., Başlar M.

2nd International Balkan Agriculture Congress, Tekirdağ, Türkiye, 16 Mayıs 2017, ss.610

XXXIII. EFFECT OF DIFFERENT HYDROCOLLOIDS ON THE PASTING PROPERTIES OF TARO (COLOCASIA ESCULENTA L. SCHOTT) FLOUR

ARICI M., Yasar B., ARICI M.

I. International Congress on Medical and Aromatic Plants "Natural and Healthy Life", Konya, Türkiye, 10 Mayıs 2017, ss.372

XXXIV. SOME PROPERTIES OF ESSENTIAL OIL ADDED TURKISH TRADITIONAL BEVERAGE BOZA

Cakir E., Kırtıl H. E., DURAK M. Z., ARICI M.

I. International Congress on Medical and Aromatic Plants "Natural and Healthy Life", Konya, Türkiye, 10 Mayıs 2017, ss.1722

XXXV. BIOACTIVE AND AROMATIC PROPERTIES OF DIFFERENT LOQUAT VARIETIES

Erkolencik M. F., US A. A., SAĞDIÇ O., ARICI M.

I. International Congress on Medical and Aromatic Plants "Natural and Healthy Life", Konya, Türkiye, 10 Mayıs 2017, ss.433

XXXVI. SOME PROPERTIES OF COLOCASIA ESCULENTA (TARO) STARCH AS A FUNCTIONAL COMPONENT

Yasar B., ARICI M., TOKER Ö. S.

I. International Congress on Medical and Aromatic Plants "Natural and Healthy Life", Konya, Türkiye, 10 Mayıs 2017, ss.757

XXXVII. Effects Of Flavour Blend And Xylose On Acrylamide Formation In Different Cookie Recipies

ARICI M., Yakici T.

3rd International Conference on Engineering and Natural sciences, Budapeşte, Macaristan, 03 Mayıs 2017, ss.744

XXXVIII. Phytase activities of lactic acid bacteria and yeasts

Karlidag S., ARICI M., SAĞDIÇ O.

6th International Chemistry Congress, Riyad, Suudi Arabistan, 08 Kasım 2016

XXXIX. Detection of Adulteration of Orange Juice Adulterated with Grapefruit, Mandarin, Apple and Grape Juices using ATR-FTIR Spectroscopy

ÖZÜLKÜ G., METİN YILDIRIM R., TOKER Ö. S., Cebi N., DURAK M. Z., ARICI M.

II. International Turkic World Conference on Chemical Sciences and Technologies, Üsküp, Makedonya, 26 Ekim 2016, ss.164

XL. Characterization of Xanthan Gum Produced Starting Hydrolysed Rice Bran Broth

ARICI M., Gumus T., Demirci A. S.

II. International Turkic World Conference on Chemical Sciences and Technologies, Üsküp, Makedonya, 26 Ekim 2016, ss.163

- XLII. **Determination of Physicochemical Properties and Oxidative Stability of Rice Bran Oils in Different Rice Varieties**
Geçgel Ü., Dağhoğlu O., Yılmaz İ., ARICI M., Güner K. G., Apaydın D., Dülger G. Ç., Ay O., Ersöz B., Çotra Y., et al.
14th Euro Fed Lipid Congress, Ghent, Belçika, 18 Eylül 2016, ss.217
- XLIII. **Inhibition of spoilage yeasts by *Williopsis saturnus* var. *saturnus* (in vitro)**
ARICI M., Turkey C.
International Congress on Fundamental and Applied Sciences, İstanbul, Türkiye, 22 Ağustos 2016, ss.220
- XLIII. **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
- XLIV. **Physical and sensory characteristics of cake enriched with honeybee pollen**
ÖZÜLKÜ G., METİN YILDIRIM R., SAĞDIÇ O., ARICI M.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 Nisan 2016, ss.161
- XLV. **Production of bread for celiac sufferers using of Taro tuber (*Colocassia esculenta* L. Schott)**
Pehlivan C., ARICI M.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 Nisan 2016, ss.262
- XLVI. **Resistant Starch Content of Taro (*Colocasia esculenta* L. Schott) Flour Drying at Different Conditions**
ARICI M., METİN YILDIRIM R., ÖZÜLKÜ G., TOKER Ö. S., Yasar B.
IFT Annual Meeting, Chicago, Amerika Birleşik Devletleri, 16 Temmuz 2016
- XLVII. **Improvement Functionality of Bread With Olive Pulp Powder**
ARICI M., Cakir E., ÖZÜLKÜ G., TOKER Ö. S., METİN YILDIRIM R.
IFT Annual Meeting, Chicago, Amerika Birleşik Devletleri, 16 Temmuz 2016
- XLVIII. **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., Tatlisu 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
- XLIX. **Poppy (*Papaver rhoeas* L.) Sherbet: Traditional Turkish Beverage.**
Pamir M., Arıcı M., UÇAK G.
The 3 rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajova, Bosna-Hersek, 01 Ekim 2015, ss.429
- L. **Steady State Rheological Properties of Rose Hip Molasses: Effect of Temperature**
SAĞDIÇ O., TOKER Ö. S., US A. A., ARICI M.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 01 Ekim 2015, ss.329
- LI. **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
- LII. **Identification of Yeast Isolated from Turkish Sourdough**
DURAK M. Z., METİN YILDIRIM R., ÖZÜLKÜ G., ARICI M., SAĞDIÇ O.
VIth Sourdough Symposium, Nantes, Fransa, 30 Eylül 2015, ss.72
- LIII. **Determination of yeast diversity in Turkish sourdough by FT-IR spectroscopy**
METİN YILDIRIM R., ÖZÜLKÜ G., DURAK M. Z., ARICI M., SAĞDIÇ O.
VIth Sourdough Symposium, Nantes, Fransa, 30 Eylül 2015, ss.71
- LIV. **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

- LV. **Bread making performance of yeast isolated from Turkish sourdough**
ÖZÜLKÜ G., METİN YILDIRIM R., Yılmaz D., ARICI M., DURAK M. Z., SAĞDIÇ O.
6th Sourdough Symposium, Nantes, Fransa, 30 Eylül 2015, ss.30
- LVI. **16S rRNA gene targeted metagenomics approach to determine the microbial diversity of a Turkish traditional beverage hardaliye**
Metin B., Pehlivanoglu H., ARICI M.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 01 Ekim 2015, ss.377
- LVII. **Olive paste powder potential ingredient for increasing functionality of many traditional foods**
İÇYER N. C., TOKER Ö. S., KARASU S., TÖRNÜK F., ARICI M., SAĞDIÇ O.
The 3rd international symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.572
- LVIII. **The Effect of Cephalaria syriaca Addition on Bread Volume**
İÇYER N. C., TOKER Ö. S., KARASU S., TÖRNÜK F., ARICI M., BOZKURT F., SAĞDIÇ O.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 1 - 04 Ekim 2015, ss.74
- LIX. **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
- LX. **Steady Dynamic and Time Dependent Rheological Properties of Sour Orange Sauce**
İÇYER N. C., TOKER Ö. S., KARASU S., TÖRNÜK F., ARICI M., BOZKURT F., SAĞDIÇ O.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 1 - 04 Ekim 2015, ss.370
- LXI. **Identification of Yeast Isolates from Turkish Sourdough**
DURAK M. Z., Yıldırım R. M., Özülkü G., ARICI M., SAĞDIÇ O.
VI. Sourdough Symposium, 30 Eylül - 02 Ekim 2015
- LXII. **Identification of Lactic Acid Bacteria Isolated from Turkish Industrial Sourdough Samples**
Çakır E., DURAK M. Z., Metin Yıldırım R., Özülkü G., ARICI M., SAĞDIÇ O.
VI. Sourdough Symposium, 30 Eylül - 02 Ekim 2015
- LXIII. **Methods of detection of adulteration: Their advantages and disadvantages**
TOKER Ö. S., ARICI M., TÖRNÜK F., DURAK M. Z.
From Hive to Table 2015, İstanbul, Türkiye, 21 Mayıs 2015, ss.72
- LXIV. **Methods of detection of honey edalturation Their advantages and disadvantages**
TOKER Ö. S., DURAK M. Z., SAĞDIÇ O., ARICI M., TÖRNÜK F.
International Congress on Safety and Authenticity of Bee Products, İstanbul, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 2015, ss.72
- LXV. **Methods of Detection of Honey Adulteration Their Advantages and Disadvantages**
TOKER Ö. S., DURAK M. Z., SAĞDIÇ O., ARICI M., TÖRNÜK F.
From Hive to Table 2015, 21 - 22 Mayıs 2015
- LXVI. **Vakumlu Ortamda Ultrases Yardımıyla Etlerin Kurutulması**
Başlar M., Kılıçlı M., Toker Ö. S., Sağdıç O., Arıcı M.
Pamukkale Gıda sempozyumu III, Denizli, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015, ss.43
- LXVII. **Optimization of Solvent for Phenolic Compounds of Tulip: Mixture Desing Approach**
UÇAK G., ARICI M., SAĞDIÇ O., TOKER Ö. S.
2nd International Conference on Agricultural and Food Engineering, Kuala Lumpur, Malezya, 01 Aralık 2014, ss.9
- LXVIII. **Utilization of Rice Bran As A Raw Material in The Food Industry**
Metin Yıldırım R., Arıcı M.
Uluslararası Mezopotamya Tarım Kongresi , Diyarbakır, Türkiye, 22 - 25 Eylül 2014, ss.1112
- LXIX. **Farklı menengiç ekstraktlarının yağ asidi profillerinin belirlenmesi**
UÇAK G., DURAK M. Z., TOKER Ö. S., TÖRNÜK F., ARICI M.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.438
- LXX. **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

LXXI. Phenotypic and genotypic characterization of lactic acid bacteria isolated from Hardaliye and their technological and probiotic properties

ARICI M., Coşkun F., Tokatlı N., Çelikyurt G.

23rd International ICFMH Symposium FoodMicro 2012, 01 Eylül 2012

LXXII. Identification of moulds from Sürk cheese using morphological and molecular technics

ARICI M., Çelikyurt G.

23rd International ICFMH Symposium FoodMicro 2012, 01 Eylül 2012

LXXIII. Ev yapımı Andız pekmezi örneklerinin bileşimi, antioksidan ve antimikrobiyel aktiviteleri

ARICI M., İzgi N.

III. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU, 01 Mayıs 2012

Diğer Yayınlar

I. Mikrobiyal Biyokütle Üretimi

Arıcı M., Sağdıç O., Karasu S., TÖRNÜK F.

Diğer, ss.218, 2015

Desteklenen Projeler

SAĞDIÇ O., KAYACAN ÇAKMAKOĞLU S., DERTLİ E., KILIÇ Ş., TOKER Ö. S., ARICI M., BEKİROĞLU H., KÖSE Ş., CANKURT H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yeni nesil bir probiyotik kültürü edilmesi çerçevesinde klasik probiyotikler ile geliştirilme stratejisi ve özgün gıda uygulamaları, 2023 - Devam Ediyor

ARICI M., ALTUĞ G., ÇİFTÇİ TÜRETKEN P. S., Tetik N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda ve tekstil sanayinde kullanılabilecek bakteriyel pigment üretimi, 2023 - Devam Ediyor

TOKER Ö. S., KONAR N., SAĞDIÇ O., ATALAR İ., YAMAN M., ARICI M., PALABIYIK İ., DALABASMAZ S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Production of 3D based Functional Confectionery Products Enriched with Collagen Modified by Physical Methods, 2022 - Devam Ediyor

DERTLİ E., KARASU S., ARICI M., İSPİRLİ H., SAĞDIÇ O., NARBAD A., MAYER M., DERE S., KAYACAN ÇAKMAKOĞLU S., KORKMAZ K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Harnessing glucanasebased glucooligosaccharides to improve gut health and model food application, 2022 - Devam Ediyor

Arıcı M., Dertli E., Sağdıç O., Toker Ö. S., Ağralı Ö. B., TÜSEB B Grubu AR-GE Projesi, Bakteriyel Selüloz Üretimi, Karakterizasyonu, Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi, Probiyotik Enkapsülasyonunda Kullanılması ve Fonksiyonel Ürünlerin Geliştirilmesi, 2023 - 2025

ÇEBİ N., SAĞDIÇ O., ARICI M., KARASU S., KAYACAN ÇAKMAKOĞLU S., TEKİN ÇAKMAK Z. H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yoğurttan nişasta pektin ve un katkılarının tespitine yönelik Raman spektroskopisi ve kemometri temelli metod geliştirilmesi, 2021 - 2023

ARICI M., DERTLİ E., DEMİRBAŞ F. N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Peynirlerde Geç Şişmeye Sebep Olan Clostridium Türleri Üzerine Laktik Asit Bakterilerinin Etkileri, 2021 - 2022

Arıcı M., Dertli E., Toker Ö. S., TÜBİTAK Projesi, PROBİYOTİK YUMUŞAK ŞEKERLEME GELİŞTİRİLMESİ, 2020 - 2022

ARICI M., Aksoy A. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hardaliye Biyoaktif Bileşiklerinin Potansiyel Biyolojik Etkilerine in vitro Metabolomik Yaklaşımlar, 2019 - 2022

ARICI M., SAĞDIÇ O., ÖZÜLKÜ G., TULUKÇU E., Erkölencik M. F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Olgunlaşmamış Siyez Buğdayının Fizikokimyasal Besinsel ve Prebiyotik Özelliklerinin Belirlenmesi, 2019 - 2021

ARICI M., Bakkaloğlu Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FARKLI ÇÖZÜCÜ VE YÖNTEMLER KULLANILARAK ELDE EDİLEN PROPOLİS EKSTRAKTLARININ KARAKTERİSASYONU, 2018 - 2021

Arıcı M., Sağdıç O., Durak M. Z., Dertli E., Çakır İ., Cankurt H., TÜBİTAK Projesi, Ülkemize Özgü Yoğurt, Peynir Kültürü

Geliştirilmesi Ve Pilot Ölçekte Üretimi, 2017 - 2021

Arıcı M., Sağdıç O., Yaman M., Demirkesen Bıçak H., TÜBİTAK Projesi, Ekşi Hamur Fermantasyonunun Nişasta Sindirilebilirliğine, Mineral ve Protein Biyoerişilebilirliğine Etkisinin Araştırılması, 2019 - 2020

Arıcı M., Metin B., Çebi N., TÜBİTAK Projesi, Geleneksel Küflü Peynirlerden İzole Edilen Küfleri Fourier Dönüşümlü Kızılötesi Spektroskopisi (FTIR) Tekniği ile Tanımlama Metodunun Geliştirilmesi, 2019 - 2020

ÇEBİ N., SAĞDIÇ O., ARICI M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gül Yağının FTIR ve Raman Teknikleri Kullanılarak Otantisitesinin Belirlenmesi, 2019 - 2020

Arıcı M., TÜBİTAK Projesi, Maya Katkılı Sürülebilir Yeni bir Fonksiyonel Gıda Geliştirilmesi, 2018 - 2018

ARICI M., TÜBİTAK Projesi, Proje Desteklenebilir, 2017 - 2017

Arıcı M., Demirci A. Ş., TÜBİTAK Projesi, Farklı Xanthomonas Bakterileri Kullanılarak Atık Ekmeklerden Optimum Koşullarda Ksantan Gam Üretimi ve Gamların Çeşitli Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi ve Optimizasyonu, 2014 - 2017

Arıcı M., TÜBİTAK Projesi, Fonksiyonel bir bileşen olarak Gölevez (*Colocasia esculenta* L. Schott) ununun fırıncılık ürünlerinde kullanımı, 2014 - 2017

Arıcı M., Dertli E., TÜBİTAK Projesi, Fermente Ürünlerden İzole Edilecek Laktik Asit Bakterilerinde Homopolimerik Ve Heteropolimerik Ekzopolisakkarit (Eps) Üreten Türlerin Moleküler Metotlar İle Açığa Çıkarılması, 2014 - 2016

ARICI M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Geleneksel Küflü Peynirlerden İzole Edilen Küflerin Morfolojik ve Moleküler Karakterizasyonu Bu İzolatlarla Küflü Peynir Üretimi, 2012 - 2016

Arıcı M., Sağdıç O., Durak M. Z., Kalkınma Ajansı, ARI ÜRÜNLERİ MÜKEMMELİYET MERKEZİ (ARAŞTIRMACI ARILAR), 2014 - 2015

Arıcı M., TÜBİTAK Projesi, Probiyotik kültür geliştirilmesi, 2014 - 2015

Arıcı M., Durak M. Z., TÜBİTAK Projesi, Lale taç yapraklarından pilot ölçekli doğal boya üretimi, 2013 - 2015

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

Arıcı M., Sağdıç O., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Ekşi hamurdan starter kültür olarak kullanılacak mayaların izolasyonu, teknolojik özelliklerinin belirlenmesi ve bu mayaların ekmek üretiminde kullanılması, 2013 - 2015

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

Gülcü M., Arıcı M., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Farklı muhafaza yöntemlerinin asma yapraklarının kimyasal mikrobiyolojik ve duyuşal özellikleri üzerine etkisinin incelenmesi., 2011 - 2013

Şenköylü N., Arıcı M., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, Namık Kemal Üniversitesi Merkezi Araştırma Laboratuvarı Projesi, 2010 - 2013

Arıcı M., TÜBİTAK Projesi, Hardaliyeden Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu, Tanımlanması, Teknolojik ve Probiyotik Özelliklerinin Belirlenmesi, 2010 - 2011

ARICI M., Diğer Uluslararası Fon Programları, Farklı formülasyonlarda üretilen bebek mamalarının bileşimi, bazı mikrobiyotik özellikleri ve *Enterobacter sakazakii* varlığının belirlenmesi, 2009 - 2010

Arıcı M., TÜBİTAK Projesi, *Xanthomonas campestris* Kullanılarak Pirinç Kepeğinden Ksantan Gam Üretimi, 2007 - 2009

Arın L., Arıcı M., TÜBİTAK Projesi, Lahanagiller (Cruciferae) ve Baklagiller (Fabacea) Familyalarına Ait Bazı Türlerin, Tüketim Amaçlı Olarak Çimlendirilen Tohumları ve Tohum Karışımlarında Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerin Belirlenmesi, 2007 - 2008

Arıcı M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sofralık fermente zeytinlerde mikotoksin varlığı ve zeytinlerde bazı mikotoksijenik küflerin farklı sıcaklıklarda mikotoksin üretimi üzerine araştırmalar, 2005 - 2006

Arıcı M., TÜBİTAK Projesi, *Xanthomonas campestris* kullanılarak peyniraltı suyundan ksantan gam üretimi, 2002 - 2005

ARICI M., Diğer Uluslararası Fon Programları, *Escherichia coli* O157:H7'nin Tekirdağ köftesinin üretim, depolama ve pişirme aşamalarındaki durumu, 2003 - 2004

ARICI M., Diğer Uluslararası Fon Programları, Mısır ve mısır ürünlerinde fumonisin varlığı, bebek fakesinden izole edilmiş *Lactobacillus*'ların fumonisin B1'i parçalaması, 2001 - 2003

Arıcı M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Probiyotik laktik asit bakterilerinin izolasyonu, identifikasyonu ve antimikrobiyal özellikleri üzerine bir araştırma, 2001 - 2002

ARICI M., Diğer Uluslararası Fon Programları, Tarhana fermentasyonu ve çeşitli kurutma metodlarının bazı patojen bakteriler üzerine etkisi, 2001 - 2002

ARICI M., Diğer Uluslararası Fon Programları, Arpa, malt ve birada okratosin A (OTA) varlığı ve ota'nın bira üretimi sırasında maya tarafından parçalanması üzerine araştırma, 2001 - 2002

ARICI M., Diğer Uluslararası Fon Programları, Meyve ve meyve sularında patulin varlığı üzerine araştırmalar, 2001 - 2002

Şenköylü N., Arıcı M., TÜBİTAK Projesi, Probiyotiklerin farklı kaynaklardan üretimi ve broyler yemlerinde antibiyotik yerine kullanım olanakları, 2000 - 2001

Arıcı M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hardaliye Üretimi ve Mikroflorası Üzerine Araştırmalar, 2000 - 2001

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Food & Nutrition Journal, Yayın Kurul Üyesi, 2017 - Devam Ediyor

Akademik Gıda, Yayın Kurul Üyesi, 2012 - Devam Ediyor

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

Biyoteknoloji Derneği, Üye, 2001 - Devam Ediyor

Bilimsel Hakemlikler

TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Yıldız Teknik Üniversitesi, Türkiye, Ekim 2018

TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Yıldız Teknik Üniversitesi, Türkiye, Haziran 2018

International Journal of Secondary Metabolite, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ağustos 2017

International Journal of Secondary Metabolite, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ağustos 2017

Current Nutrition & Food Science, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2017

International Journal of Food Science & Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2017

Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Mayıs 2017

TÜBİTAK Projesi, 1003 - Öncelikli Alanlar Ar-Ge Projeleri Destekleme Programı, Yıldız Teknik Üniversitesi, Türkiye, Mayıs 2017

TÜBİTAK Projesi, Mayıs 2017

Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2017

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ocak 2017

International Journal of Pharmaceutical Sciences and Developmental Research , SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2016

TÜBİTAK Projesi, 1003 - Öncelikli Alanlar Ar-Ge Projeleri Destekleme Programı, Yıldız Teknik Üniversitesi, Türkiye, Ağustos 2016

Selection of potential autochthonous starter cultures from shalgam, a traditional Turkish lactic acid fermented beverage, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2012

Compositions of Essential Oils Obtained From Lemon Balm And Sage And Their Antifungal Effects On Ochratoxigenic Penicillium verrucosum, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2012

Utilization of Plant Hydrosols as Sprout Disinfectant, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2012

Bilimsel Danışmanlıklar

Tübitak, Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., Türkiye, 2017 - Devam Ediyor

Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

Arıcı M., Türkiye 1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi), Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Erzurum, Türkiye, Eylül 2023

Arıcı M., 1st International Conference on Food Technology and Nutrition, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Tetovo, Makedonya, Mayıs 2019

Arıcı M., 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Girne, Kıbrıs (Kktc), Nisan 2018

Arıcı M., 3th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Sarajevo, Bosna-Hersek, Ekim 2015

Arıcı M., Kovandan Sofraya İzlenebilir Arı Ürünleri Kongresi, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, İstanbul, Türkiye, Nisan 2014

Arıcı M., Food Micro2012, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, İstanbul, Türkiye, Eylül 2012

Metrikler

Yayın: 209

Atıf (WoS): 1581

Atıf (Scopus): 1663

H-İndeks (WoS): 23

H-İndeks (Scopus): 27

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

Ege 10th International Conference on Applied Sciences, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2023

3rd International Congress on Scientific Advances, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2023

2nd Food Chemistry Congress, Davetli Konuşmacı, Antalya, Türkiye, 2023

International Congress on Fundamental and Applied Sciences, Katılımcı, Sarajevo, Bosna-Hersek, 2017

I. International Congress on medical and aromatic plants "Natural and healthy Life", Katılımcı, Konya, Türkiye, 2017

I. International Congress on Medical and Aromatic Plants, Oturum Başkanı, Konya, Türkiye, 2017

3 rd INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES, Katılımcı, Budapest, Macaristan, 2017

Biyoteknoloji Kongresi, Oturum Başkanı, Konya, Türkiye, 2015

From Hive to Table 2015, Moderatör, İstanbul, Türkiye, 2015

Akademi Dışı Deneyim

Yıldız Teknik Üniversitesi

Namık Kemal Üniversitesi

Namık Kemal Üniversitesi

Trakya Üniversitesi

Trakya Üniversitesi

Trakya Üniversitesi