

Prof.Dr. Muhammed Zeki DURAK

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 212 383 4572](tel:+902123834572)

Fax Telefonu: [+90 212 383 4572](tel:+902123834572)

E-posta: mzdurak@yildiz.edu.tr

Web: <http://avesis.yildiz.edu.tr/mzdurak/>

Posta Adresi: YTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü

Eğitim Bilgileri

Doktora, Cornell University, Agriculture And Life Sciences, Food Science, Amerika Birleşik Devletleri 2007 - 2011

Yüksek Lisans, Cornell University, Agriculture And Life Sciences, Food Science, Amerika Birleşik Devletleri 2004 - 2007

Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1999 - 2003

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Gıda Biyoteknolojisi, Yaşam Bilimleri, Mikrobiyoloji, Bakteriyoloji, Moleküler Biyoloji ve Genetik , Mikrobiyal Genetik, Temel Bilimler, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, 2023 - Devam Ediyor

Doç.Dr., Yıldız Teknik Üniversitesi, Gıda Mühendisliği, 2017 - 2023

Yrd.Doç.Dr., Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2012 - 2017

Yönetilen Tezler

Törnük F., Durak M. Z., Modifiye nanokillerin biyobozunur gıda ambalajlarında kullanımı, Doktora, K.İLASLAN(Öğrenci), 2022

Durak M. Z., Bazı geleneksel peynirlerin biyoaktif peptit profillerinin belirlenmesi, Doktora, N.TURAN(Öğrenci), 2022

Arıcı M., Durak M. Z., SİYEZ BUĞDAYI VE KAVUZSUZ ARPA EKŞİ HAMURLARINDAN LAKTİK ASİT BAKTERİLERİ VE MAYALARIN İZOLASYONU VE KARAKTERİZASYONU, Doktora, E.ÇAKIR(Öğrenci), 2020

DURAK M. Z., In vitro glycemc index determination of Turkish sourdough breads and strategies to reduce glycemc index, Yüksek Lisans, E.Şenol(Öğrenci), 2018

DURAK M. Z., Fourier transform infrared (FTIR) spektroskopisi ile sütte tür tayini yapılması, Yüksek Lisans, O.Çırak(Öğrenci), 2017

DURAK M. Z., Ultrasonik Sistemle Entegre Edilmiş Yağ Rafinasyon Uygulamaları, Doktora, N.Cihat(Öğrenci), 2017

DURAK M. Z., Sinbiyotik yoğurt üretimi ve reolojik, fonksiyonel ve duyuşal özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, M.Kaya(Öğrenci), 2015

DURAK M. Z., İstanbul'da tüketime sunulan hazır sebze salatalarının mikrobiyal güvenliğinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, G.Uçak(Öğrenci), 2014

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Kombucha as alternative microbial consortium for sourdough fermentation: Bread characterization and investigation of shelf life**
Kilmanoglu H., Akbas M., Yigit Cinar A., Durak M. Z.
International Journal of Gastronomy and Food Science, cilt.35, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Identification of antihypertensive bioactive peptides in the herby and white cheeses produced from different milk types**
Özcan Yardım D., DURAK M. Z.
European Food Research and Technology, cilt.249, sa.9, ss.2265-2272, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **The identification of antioxidant and ACE-I peptides in different turkish ripened cheeses**
Turan N., DURAK M. Z.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.59, sa.8, ss.3274-3282, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **The functionality, bioavailability, and bioactive peptides in white cheeses produced in Turkey**
Turan N., DURAK M. Z.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.248, sa.6, ss.1645-1652, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **The effect of five different sourdough on the formation of glyoxal and methylglyoxal in bread and influence of in vitro digestion**
ÖZGÖLET M., Yaman M., DURAK M. Z., KARASU S.
FOOD CHEMISTRY, cilt.371, 2022 (SCI-Expanded)
- VI. **Probiotic lactobacilli in faeces of breastfed babies**
DEMİROK N. T., DURAK M. Z., ARICI M.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.42, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **Effect of starter culture sourdough prepared with Lactobacilli and Saccharomyces cerevisiae on the quality of hull-less barley-wheat bread**
Cakir E., ARICI M., DURAK M. Z.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.152, 2021 (SCI-Expanded)
- VIII. **Combination of vaporized ethyl pyruvate and non-thermal atmospheric pressure plasma for the inactivation of bacteria on lettuce surfaces**
ERMİŞ E., Yagci M. O., DURAK M. Z.
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, cilt.73, 2021 (SCI-Expanded)
- IX. **Encapsulation of Lemongrass Oil for Antimicrobial and Biodegradable Food Packaging Applications**
CAN F. Ö., DURAK M. Z.
SCIENCE OF ADVANCED MATERIALS, cilt.13, sa.5, ss.803-811, 2021 (SCI-Expanded)
- X. **Spray-dried and freeze-dried sourdough powders: Properties and evaluation of their use in breadmaking**
Caglar N., ERMİŞ E., DURAK M. Z.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.292, 2021 (SCI-Expanded)
- XI. **Effect of Stand-Alone and Combined Ultraviolet and Ultrasound Treatments on Physicochemical and Microbial Characteristics of Pomegranate Juice**
A. M. Alabdali T., İçyer N. C., Uçak Özkaya G., Durak M. Z.
APPLIED SCIENCES-BASEL, cilt.10, sa.5458, ss.1-14, 2020 (SCI-Expanded)
- XII. **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)
- XIII. **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)
- XIV. **Determination of the effect of ethyl pyruvate on the surface contamination of sausage to Listeria**

monocytogenes by using Q-PCR assay

Cetin B., Ozkaya G., Uran H., DURAK M. Z.

JOURNAL OF FOOD SAFETY, cilt.39, sa.6, 2019 (SCI-Expanded)

- XV. **Antimicrobial susceptibility test for the determination of resistant and susceptible s. aureus and enterococcus spp. using a multi-channel surface plasmon resonance device**
Ucak O., Durak M. Z., Akyar I., Karatuna O.
Diagnostics, cilt.9, sa.4, 2019 (SCI-Expanded)
- XVI. **Rapid detection of sucrose adulteration in honey using Fourier transform infrared spectroscopy**
CENGİZ M. F., DURAK M. Z.
Spectroscopy Letters, cilt.52, sa.5, ss.267-273, 2019 (SCI-Expanded)
- XVII. **Development of probiotic carrier dried apples for consumption as snack food with the impregnation of Lactobacillus paracasei**
Akman P. K., Uysal E., Ozkaya G., Törnük F., Durak M. Z.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.103, ss.60-68, 2019 (SCI-Expanded)
- XVIII. **CHARACTERIZATION OF GELS CONTAINING PECTIN AND OPTIMIZATION OF GEL PRODUCTION BY TAGUCHI METHOD IN FOOD INDUSTRY**
Sağır S., Acaralı N., Durak M. Z.
LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH, cilt.49, ss.201-204, 2019 (SCI-Expanded)
- XIX. **Ultrasound-assisted bleaching of canola oil: Improve the bleaching process by central composite design**
Icyer N. C., DURAK M. Z.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.97, ss.640-647, 2018 (SCI-Expanded)
- XX. **Rapid detection of adulteration of milks from different species using Fourier Transform Infrared Spectroscopy (FTIR)**
Çırak O., Icyer N. C., DURAK M. Z.
JOURNAL OF DAIRY RESEARCH, cilt.85, sa.2, ss.222-225, 2018 (SCI-Expanded)
- XXI. **Use of phytase active yeasts and lactic acid bacteria isolated from sourdough in the production of whole wheat bread**
KARAMAN K., SAĞDIÇ O., DURAK M. Z.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.91, ss.557-567, 2018 (SCI-Expanded)
- XXII. **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)
- XXIII. **Rapid detection of adulteration of cold pressed sesame oil adulterated with hazelnut, canola, and sunflower oils using ATR-FTIR spectroscopy combined with chemometric**
Özülkü G., Yıldırım R. M., Toker Ö. S., Karasu S., Durak M. Z.
Food Control, cilt.82, ss.212-216, 2017 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Production and characterization of a new biodegradable fenugreek seed gum based active nanocomposite film reinforced with nanoclays**
MEMİS S., TÖRNÜK F., BOZKURT F., DURAK M. Z.
INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES, cilt.103, ss.669-675, 2017 (SCI-Expanded)
- XXV. **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)
- XXVI. **Modeling of Bioactive Compound Content of Different Tea Bags: Effect of Steeping Temperature and Time**
YILDIRIM R. M., ÖZÜLKÜ G., TOKER Ö. S., Baslar M., DURAK M. Z., SAĞDIÇ O.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.41, sa.1, 2017 (SCI-Expanded)
- XXVII. **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)

- XXVIII. **Decontamination of iceberg lettuce by some plant hydrosols**
Ozturk I., TÖRNÜK F., Caliskan-Aydogan O., DURAK M. Z., SAĞDIÇ O.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.74, ss.48-54, 2016 (SCI-Expanded)
- XXIX. **A novel antifungal surface-coating application to limit postharvest decay on coated apples: Molecular, thermal and morphological properties of electrospun zein–nanofiber mats loaded with curcumin**
YILMAZ A., BOZKURT F., Cicek P. K., Dertli E., DURAK M. Z., YILMAZ M. T.
Innovative Food Science and Emerging Technologies, cilt.37, ss.74-83, 2016 (SCI-Expanded)
- XXX. **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.
MEDYCYNA WETERYNARYJNA-VETERINARY MEDICINE-SCIENCE AND PRACTICE, cilt.72, sa.7, ss.435-447, 2016 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Development of a fermented ice-cream as influenced by in situ exopolysaccharide production: Rheological, molecular, microstructural and sensory characterization**
Dertli E., TOKER Ö. S., DURAK M. Z., YILMAZ M., Tatlisu N. B., SAĞDIÇ O., CANKURT H.
Carbohydrate Polymers, cilt.136, ss.427-440, 2016 (SCI-Expanded)
- XXXII. **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)
- XXXIII. **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)
- XXXIV. **A NOVEL METHOD FOR FRESH-CUT DECONTAMINATION: EFFICIENCY OF VAPORIZED ETHYL PYRUVATE IN REDUCING STAPHYLOCOCCUS AUREUS AND ESCHERICHIA COLI O157: H7 FROM FRESH PARSLEY**
TÖRNÜK F., DURAK M. Z.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.39, sa.6, ss.1518-1524, 2015 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Ion Chromatographic Determination of Free Cyanide in Different Classes of Bottled Natural Mineral Water Consumed in Turkey**
CENGİZ M. F., DURAK M. Z., Nilufer S., Bilgin A. K.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.18, sa.4, ss.746-756, 2015 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **Solvent optimization and characterization of fatty acid profile and antimicrobial and antioxidant activities of Turkish *Pistacia terebinthus* L. extracts**
DURAK M. Z., UÇAK G.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.39, sa.1, ss.10-19, 2015 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **In-house validation for the determination of honey adulteration with plant sugars (C4) by Isotope Ratio Mass Spectrometry (IR-MS)**
CENGİZ M. F., DURAK M. Z., Ozturk M.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.57, sa.1, ss.9-15, 2014 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **Effect of Transglutaminase on the Quality Properties of Chicken Breast Patties**
Uran H., Aksu F., Yilmaz I., DURAK M. Z.
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, cilt.19, sa.2, ss.331-335, 2013 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **Efficacy of UV, Acidified Sodium Hypochlorite, and Mild Heat for Decontamination of Surface and Infiltrated *Escherichia coli* O157:H7 on Green Onions and Baby Spinach**
Durak M. Z., Churey J. J., Worobo R. W.
JOURNAL OF FOOD PROTECTION, cilt.75, sa.7, ss.1198-1206, 2012 (SCI-Expanded)
- XL. **Decontamination of Green Onions and Baby Spinach by Vaporized Ethyl Pyruvate**

Durak M. Z., Churey J. J., Gates M., Sacks G. L., Worobo R. W.

JOURNAL OF FOOD PROTECTION, cilt.75, sa.6, ss.1012-1022, 2012 (SCI-Expanded)

XLI. Identification and haplotype distribution of Alicyclobacillus spp. from different juices and beverages

DURAK M. Z., Churey J., Danyluk M., Worobo R.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, cilt.142, sa.3, ss.286-291, 2010 (SCI-Expanded)

XLII. Development of molecular typing methods for Bacillus spp. and Paenibacillus spp. isolated from fluid milk products

DURAK M. Z., FROMM H., HUCK J., ZADOKS R., BOOR K.

JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.71, sa.2, 2006 (SCI-Expanded)

XLIII. Molecular characterization of Listeria monocytogenes from natural and urban environments

Sauders B., DURAK M. Z., Fortes E., Windham K., Schukken Y., Lembo A., Akey B., Nightingale K., Wiedmann M.

JOURNAL OF FOOD PROTECTION, cilt.69, sa.1, ss.93-105, 2006 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. Multi-criteria Decision-making Technique Approach to Assess the Microbial Quality and Safety of Fresh-cut Salads Sold at Retail in Istanbul, Turkey

Ucak Ozkaya G., GEÇGEL Ü., DURAK M. Z.

JOURNAL OF TEKIRDAG AGRICULTURE FACULTY-TEKIRDAG ZIRAAT FAKULTESI DERGISI, cilt.19, sa.2, ss.366-379, 2022 (ESCI)

II. SURFACE DECONTAMINATION OF SALMONELLA ENTERICA SEROVAR TYPHIMURIUM ON SHELL EGGS BY VAPORIZED ETHYL PYRUVATE AND PLANT HYDROSOLS

Cakir E., Can F. O., DURAK M. Z.

CARPATHIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.14, sa.2, ss.77-84, 2022 (ESCI)

III. Effect of oleaster flour addition as a source of dietary fiber on rheological properties of wheat dough

Yavuz Z., Törnük F., Durak M. Z.

European Food Science and Engineering, cilt.2, sa.1, ss.7-12, 2021 (Hakemli Dergi)

IV. Investigation of Microbiological Quality of Some Dairy Products in Kırklareli Detection of Salmonella spp and Listeria monocytogenes by Real Time PCR

Çetin B., Karasu S., Atik A., Durak M. Z.

Namık Kemal Üniversitesi Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.12, sa.1, ss.74-80, 2015 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. 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

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. Decontamination of Eggshells with Thyme and Sage Hidrosol Applications

CAN F. Ö., DURAK M. Z.

II. Uluslararası Hayvansal Gıdalar Sempozyumu, Bafra, Kıbrıs (Kkctc), 08 Kasım 2018, ss.29-30

II. Energy Use in Industrialized Food Production and Sustainable Solutions.

Durak M. Z.

Water-Energy-Food NEXUS in MENA Region, Aswan, Mısır, 11 - 17 Ağustos 2019, ss.3-4

- III. **Electrospun Honey & Polycaprolactone /Chitosan Nanofibers For Wound Dressing Applications**
CAN F. Ö., DURAK M. Z.
II. Uluslararası Hayvansal Gıdalar Sempozyumu, Bafra, Kıbrıs (Kktc), 08 Kasım 2018, ss.25-26
- IV. **Prevention of White Bread Mould Spoilage and Shelf-Life Extension of White Bread by using Lactic Acid Bacteria with Antifungal Properties**
KILMANOĞLU H., ALKAY Z., DURAK M. Z.
Uluslararası Tarım, Çevre ve Sağlık Kongresi/Aydın, 26 - 28 Ekim 2018
- V. **ANTIFUNGAL ÖZELLİKLERE SAHİP LAKTİK ASİT BAKTERİLERİ KULLANILARAK BEYAZ EKMEKTE KÜFLENMENİN ENGELLENMESİ VE RAF ÖMRÜNÜN UZATILMASI**
Durak M. Z.
Uluslararası Tarım, Çevre ve Sağlık Kongresi, Aydın, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2018, ss.816-824
- VI. **Süt ürünü olmayan bazı geleneksel gıdalarımızın probiyotik içeriğinin fourier dönüşümlü infrared spektrofotometre (FTIR) ile belirlenmesi**
Şenol E., Kaynar K., Durak M. Z.
2. 5. Ulusal Bağırsak Mikrobiyotası ve Probiyotik Kongresi, Antalya, Türkiye, 11 - 14 Ekim 2018, ss.1
- VII. **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
- VIII. **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
- IX. **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
- X. **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
- XI. **FT-IR identification of phytase active lactic acid bacteria and yeasts from sourdough samples**
KARAMAN K., SAĞDIÇ O., DURAK M. Z.
International conference on Agriculture Forest Food Sciences and Technologies, 15 - 17 Mayıs 2017
- XII. **Decontamination of the Emulsified Meat Products by Vaporized Ethyl Pyruvate**
ÇETİN B., URAN H., DURAK M. Z.
2nd International Balkan Agriculture Congress, Tekirdağ, Türkiye, 16 - 18 Mayıs 2017, ss.558
- XIII. **DETERMINATION OF TOTAL PHENOLIC CONTENT, ANTIMICROBIAL, AND ANTIOXIDANT PROPERTIES OF ESSENTIAL OIL AND EXTRACT OF THYMBRA SPICATA**
Metin E., UÇAK G., DURAK M. Z.
I. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Konya, Türkiye, 09 Mayıs 2017, ss.1174
- XIV. **DECONTAMINATION OF FRESH-CUT SALADS INOCULATED WITH ESCHERICHIA COLI O157:H7 AND SALMONELLA SPP. UTILIZING DIFFERENT PLANT HYDROSOLS AS A NATURAL FOOD SANITIZER**
Çakırkoçak Ç., UÇAK G., DURAK M. Z.
I. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Konya, Türkiye, 09 Mayıs 2017, ss.666
- XV. **SOME PROPERTIES OF ESSENTIAL OIL ADDED TURKISH TRADITIONAL BEVERAGE BOZA**
Cakir E., Kirtıl 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
- XVI. **DETERMINATION OF ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF FENUGREEK SEED GUM BASED ACTIVE NANOCOMPOSITE FILMS REINFORCED WITH NANOCCLAYS**
MEMİŞ S., TÖRNÜK F., BOZKURT F., DURAK M. Z.
I. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, ss.638

- XVII. **Gıda Açısından Helâl Turizmin Değerlendirilmesi**
TEKLE Ş., SAĞDIÇ O., DURAK M. Z.
1. INTERNATIONAL HALAL TOURISM CONGRESS, Alanya, Türkiye, 7 - 09 Nisan 2017, ss.882-889
- XVIII. **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
- XIX. **An Initial Study for Detection of Sugar Adulterants in Mulberry Pekmez by Using Fourier Transform Infrared Spectroscopy**
DURAK M. Z., TOKER Ö. S., Cengiz M. F.
2nd Congress on Food Structure & Design, Antalya, Türkiye, 26 Ekim 2016, ss.121-122
- XX. **Structure of Liposomes and Usage areas in Food Industry**
UÇAK G., DURAK M. Z.
12. Gıda kongresi, Edirne, Türkiye, 05 Ekim 2016, ss.550
- XXI. **Thymus vulgaris uçucu yağı yüklenmiş kitosan nanopartiküllerinin antibakteriyel aktivitelerinin belirlenmesi**
Basar Z. S., Memiş S., TÖRNÜK F., DURAK M. Z.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 05 Ekim 2016, ss.402
- XXII. **DEVELOPMENT OF A SURFACE PLASMON RESONANCE (SPR) BASED BIOSENSOR FOR THE RAPID DETECTION OF METHICILLIN-RESISTANT S. AUREUS (MRSA)**
DURAK M. Z., UÇAK G., akyar ı., karatuna o., Ekiz Ö.
Institute of Food Technologists., Chicago, Amerika Birleşik Devletleri, 17 Temmuz 2016, ss.47
- XXIII. **Kurkumin Yuklu Zein Lifi ile Yuzeyleri Kaplanan Elmalarda Antifungal Aktivitenin Incelenmesi**
Bozkurt F., Akman P. K., Dertli E., Durak M. Z., Yılmaz M. T.
18. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi, Konya, Türkiye, 18 - 20 Aralık 2015, ss.23-25
- XXIV. **Production of Antimicrobial Honey Based Nanofibers by Electrospinning**
DURAK M. Z., Toptaş H., Kaymaz H., TOKER Ö. S.
First International Conference on Applied Chemistry, 18 - 19 Kasım 2015
- XXV. **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
- XXVI. **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
- XXVII. **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
- XXVIII. **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
- XXIX. **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
- XXX. **Determination of yeast diversity in Turkish sourdough by FT-IR spectroscopy**
Metin Yıldırım R., Özülkü G., Durak M. Z., Arıcı M., Sağdıç O.
6th Sourdough Symposium, Nantes, Fransa, 30 Eylül - 02 Ekim 2015, ss.71
- XXXI. **Production of honey based nanofibrous structures by electrospinning**
Durak M. Z., Toptaş H., Toker Ö. S.
From Hive to Table 2015, İstanbul, Türkiye, 21 Mayıs 2015, ss.69
- XXXII. **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
- XXXIII. **Nano- and microencapsulation of honey by electrospinning technique**
Beşir A., TOKER Ö. S., DURAK M. Z., Kahyaoğlu T.
From Hive to Table 2015, İstanbul, Türkiye, 21 Mayıs 2015, ss.75
- XXXIV. **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
- XXXV. **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
- XXXVI. **The Determination of Microbial Safety of Fresh-Cut Salads Served In Istanbul**
UÇAK G., geçgel Ü., DURAK M. Z.
II. İç Anadolu Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 Nisan 2015, ss.215
- XXXVII. **Sinbiyotik yoğurt Üretimi ve antimikrobiyel özellikleri**
MAKAS KAYA M., DURAK M. Z.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015
- XXXVIII. **Decontamination of Chicken Breast Meat contaminated with Salmonella Enteritidis by using Vegetable Hydrocols**
UÇAK G., TÖRNÜK F., DURAK M. Z., SAĞDIÇ O., YETİM H.
III. Et Ürünleri Çalıştayı, Tokat, Türkiye, 16 Ekim 2014, ss.22
- XXXIX. **Total phenolic contents, antiradical properties of the extracts of different Pistacia terebinthus L. fruits cultivated in Turkey**
DURAK M. Z., UÇAK G.
International Mesopotamia Agriculture Congress, Diyarbakır, Türkiye, 22 Eylül 2014, ss.160
- XL. **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
- XLI. **Detection of sucrose adulteration in honey using Fourier Transform Infrared Spectroscopy**
DURAK M. Z., CENGİZ M. F.
Euro Food Chem XVII, 1 - 03 Haziran 2013
- XLII. **Decontamination of Salmonella on shell eggs by summer savory**
DURAK M. Z., TÖRNÜK F., ÖZTÜRK İ., SAĞDIÇ O.
IAFP'S European Symposium on Food Safety, Marsilya, Fransa, 15 - 17 Mayıs 2013, ss.11
- XLIII. **Detection of sucrose adulteration in honey using FTIR**
Durak M. Z., Cengiz M. F.
Eurofoodchem XVII, İstanbul, Türkiye, 7 - 10 Mayıs 2013, ss.493

Desteklenen Projeler

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

Durak M. Z., Oruç M. E., TÜBİTAK Projesi, Arızalı Sızma Sentezi Metodu İle Altın Spr Biyosensör Çipleri Üzerinde Alümina Nano Yapılarının Üretimi, 2018 - 2020

DURAK M. Z., İÇYER N. C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BİTKİSEL YAĞLARDA AĞARTMA PROSESİNİN ULTRASONİK SİSTEMİN ENTEGRASYONU İLE GELİŞTİRİLMESİ, 2017 - 2019

Doğan C., DURAK M. Z., TÜBİTAK Projesi, Helal Gıda Denetiminde Jelatin, Glutamat ve L-Sisteinin Kaynağına Yönelik Hızlı, Ekonomik ve Pratik Tespit Metotlarının Geliştirilmesi, Uygulanması ve Yaygınlaştırılması, 2015 - 2019

Dertli E., Durak M. Z., TÜBİTAK Projesi, Geleneksel Ekşi Hamur Ekmeği Üretimine Yönelik Teknolojik Özellikleri Yüksek Yerli Ticari Starter Kültür Üretimi, 2015 - 2018

DURAK M. Z., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Helal Gıda Ar-Ge Mükemmelliyet Merkezi, 2016 - 2017

DURAK M. Z., TÜBİTAK Projesi, Geleneksel Ekşi Hamur Ekmeği Üretime Yönelik Teknolojik Özellikleri Yüksek Yerli Ticari Starter Kültür Üretimi, 2015 - 2017

DURAK M. Z., TÜBİTAK Projesi, Metisiline Dirençli Staphylococcus Aureus (MRSA) ve Vankomisine Dirençli Enterokok (VRE) İnfeksiyonlarının Yüzey Plazmon Rezonans Tabanlı Kit Sistemi ile Hızlı ve Hassas Olarak Belirlenmesi, 2014 - 2017

DURAK M. Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıdaların Raf Ömürlerinin Uzatılması İçin Yeni Nesil Antimikrobiyal Ambalaj Materyallerinin Geliştirilmesi, 2013 - 2017

Durak M. Z., Yılmaz M. T., Kalkınma Ajansı, Bakliyat ile Sağlık Beslenme Sağlıklı Hayat (Platformu ve Atölyesi), 2015 - 2016

Durak M. Z., TÜBİTAK Projesi, Gıda Patojenlerinin Tesbitine Yönelik Yeni Nesil Kit Geliştirilmesi, 2014 - 2015

DURAK M. Z., Gıda Patojenlerinin Tespitine Yönelik Yeni Nesil Tanı Kiti Geliştirilmesi, 2014 - 2015

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

DURAK M. Z., TÜBİTAK Projesi, TRFOODMICRORISK 2014- 1. Predictive Modelling and Foodborne Microbial Risk Assessment Workshop of Turkey, 2014 - 2014

DURAK M. Z., TÜBİTAK Projesi, Yiyeceklerimizde ve içeceklerimizde bizi bekleyen tehlikeler: Gıda bilinci kazandırma sosyal sorumluluk projesi, 2013 - 2013

DURAK M. Z., TÜBİTAK Projesi, Yiyecek ve İçeceklerimizde Bizi Bekleyen Tehlikeler: Gıda Bilinci Kazandırma, 2013 - 2013

DURAK M. Z., Diğer Uluslararası Fon Programları, Taze ve Taze Kesilmiş Meyve ve Sebzelerde Tarladan Sofraya Gıda Güvenliği Risklerinin Minimize Edilmesi, 2008 - 2013

Diğer Uluslararası Fon Programları, Patojen Mikroorganizmaların Tespitine Yönelik Hızlı İmmünokromatografik Gümüş Amplifikasyon Kiti Geliştirilmesi, 2003 - 2007

Metrikler

Yayın: 101
Atıf (WoS): 666
Atıf (Scopus): 1019
H-İndeks (WoS): 13
H-İndeks (Scopus): 15

Ödüller

DURAK M. Z., YTÜ'de toplam bütçede en fazla proje yapan akademisyen, Yıldız Teknik Üniversitesi, Mayıs 2017

DURAK M. Z., En iyi poster sunumu, From Hive to Table 2015 Conference, Mayıs 2015

DURAK M. Z., John Ordal Oral Competition (En iyi sözlü sunum, 3.'lük), Institute of Food Technologists (IFT), Temmuz 2010

DURAK M. Z., John C. Ayres Poster Yarışması (En iyi poster sunum; 1.'lik), Institute of Food Technologists (IFT), Ağustos 2009

DURAK M. Z., Western New York Section of IFT Graduate Student Fellowship, Institute of Food Technologists (IFT), Kasım 2008

DURAK M. Z., Ruth and Henry Herzog and Graduate Award, Cornell University, Ithaca, NY, USA, Temmuz 2008