

Prof. MUHARREM CERTEL

Personal Information

Office Phone: [+90 242 310 2427](tel:+902423102427)

Email: certel@akdeniz.edu.tr

Web: <https://avesis.akdeniz.edu.tr/certel>

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0002-1901-5590

Publons / Web Of Science ResearcherID: C-1265-2016

ScopusID: 6603652715

Yoksis Researcher ID: 9201

Education Information

Doctorate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Turkey 1986 - 1990

Postgraduate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Turkey 1984 - 1986

Undergraduate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Turkey 1980 - 1984

Foreign Languages

German, B2 Upper Intermediate

Research Areas

Food Engineering, Food Science, Food Chemistry, Food Biochemistry, Food Technology, Cereals Technology, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Professor, Akdeniz University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering, 2009 - Continues

Professor, Akdeniz University, Faculty of Agriculture, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1997 - 2009

Associate Professor, Akdeniz University, Faculty of Agriculture, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1993 - 1997

Associate Professor, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1991 - 1993

Assistant Professor, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1990 - 1991

Research Assistant, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, 1984 - 1990

Academic and Administrative Experience

Akdeniz University, 2008 - 2012

Akdeniz University, Beden Eğitimi ve Spor Yüksekokulu, 2008 - 2012

Akdeniz University, Faculty of Agriculture, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2005 - 2009

Akdeniz University, 2003 - 2006

Akdeniz University, Faculty of Agriculture, 2003 - 2006

Akdeniz University, Faculty of Agriculture, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1991 - 2005

Akdeniz University, Faculty of Agriculture, 1994 - 1997

Courses

Gıda İşletmelerinin Projelendirilmesi ve Organizasyon, Undergraduate, 2015 - 2016

Gıdalarda Biyokimyasal Değişmeler, Postgraduate, 2014 - 2015

Gıdalarda Su ve Su Aktivitesi, Doctorate, 2014 - 2015

Proses Tasarımı, Postgraduate, 2014 - 2015

Gıda Prosesleri I-II, Undergraduate, 2013 - 2014

Advising Theses

CERTEL M., Ultra Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi-Yüksek Çözünürlüklü Kütle Spektrometresi (Uhlplc-Hr/Ms) İle Bebek Gıdalarında Sülfonamid Grubu Antibiyotik Kalıntılarının Ve Metabolitlerinin Belirlenmesi İçin Analiz Metodu Geliştirilmesi, Doctorate, Ü.İlknur(Student), 2016

CERTEL M., Rekombinant insülin hormonunun Pichia pastoris'te üretimi, Postgraduate, A.Torun(Student), 2016

CERTEL M., Sünme Etmeni Bacillus Türü Bakterilerin Hücre Dışı Peptidaz Üretim Yeteneklerinin Belirlenmesi, Peptidaz Üretim Kısımlı Optimizasyonu, Saflaştırılması Ve Karakterizasyonu, Doctorate, F.Erem(Student), 2014

CERTEL M., Sünme etmeni Bacillus türü bakterilerin hücre dışı peptidaz üretim yeteneklerinin belirlenmesi, peptidaz üretiminin kısmi optimizasyonu, saflaştırılması ve karakterizasyonu, Doctorate, F.Erem(Student), 2014

CERTEL M., Sert Şekerlerde Bazı Suda Çözünen Sentetik Renklendiricilerin Ultra Yüksek Basınç Sıvı Kromatografisi İle Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma, Postgraduate, N.Durak(Student), 2013

CERTEL M., Türkiye piyasasında satılan biralarda sterigmatosistin kalıntısının araştırılması, Postgraduate, M.Yıldız(Student), 2013

CERTEL M., Karabuğday, Mısır ve Pirinç Unundan Üretilen Kurabiyelerin Bazı Kalite Özellikleri ve Raf Ömürlerinin Belirlenmesi, Postgraduate, G.Altındağ(Student), 2012

CERTEL M., Bacillus subtilis'den ?-amilaz Geninin Klonlanması ve Pichia pastoris Mayasında Ekspresyonu, Doctorate, B.Karakas(Student), 2009

CERTEL M., Farklı Pişirme Yöntemleri ve Morötesi Işınlamanın Kek Kalitesi Üzerine Etkisi, Postgraduate, Ü.İlknur(Student), 2009

CERTEL M., Domates Üretiminde Kullanılan Mancozeb 'in Kalıntı ve Bozunma Ürünlerinin Isıl Uygulamalarla Değişimi ve Kalıntı Düzeyi Üzerine Farklı Uygulamaların Etkisi, Doctorate, M.Fatih(Student), 2009

CERTEL M., Yüksek Performans Sıvı Kromatografisi ile Bazı Gıda Katkı Maddelerinin Belirlenmesinde Çevre Dostu Analiz Yöntemlerinin Geliştirilmesi, Doctorate, B.Şık(Student), 2009

CERTEL M., Morötesi ve Gama Işınlamalarının Protein Bazlı Biyolojik Olarak Parçalanabilir Filmler Üzerine Etkisi, Doctorate, M.Kemal(Student), 2007

CERTEL M., Normal ve Kepekli Ekmeklerde Sünme Etmeni Bacillus Türlerinin Belirlenmesi ve Sünme Üzerine Kinetik Çalışmalar, Postgraduate, F.Erem(Student), 2007

CERTEL M., Sürekli sistemde keçiyoynuzu ekstraksiyonu üzerine araştırma, Postgraduate, İ.Turhan(Student), 2005

CERTEL M., Antalya'da seralarda yaygın kullanılan bazı tarım ilaçlarının domates ve hıyardaki kalıntı miktarlarının yıkama, soyma ve süreye bağlı değişimi, Postgraduate, M.Fatih(Student), 2005

CERTEL M., Antalya'da Seralarda Yaygın kullanılan bazı Tarım İlaçlarının Domates ve Hıyardaki Kalıntı Miktarlarının Yıkama, Soyma ve Süreye Bağlı Değişimi, Postgraduate, M.Fatih(Student), 2004

CERTEL M., Yaş tarhananın, Üretim ve Farklı saklama koşullarında bileşimindeki değişimler, Doctorate, M.Erbaş(Student), 2003

CERTEL M., Yaş tarhananın üretim ve farklı saklama koşullarında bileşimindeki değişimler, Doctorate, M.Erbaş(Student), 2003

CERTEL M., Protein bazı yenilebilir filimler ile bazı meyvelerin kaplanması, Postgraduate, M.Kemal(Student), 2001

CERTEL M., Protein bazlı yenilebilir filmler ile bazı meyvelerin kaplanması, Postgraduate, M.Kemal(Student), 2001

CERTEL M., Sert ve yumuşak buğday ırmiklerinin nem sorpsiyon özelliklerinin bazı sorpsiyon eşitliklerine uygunluklarının araştırılması, Postgraduate, M.Erbaş(Student), 1999

CERTEL M., Ceviz ezmesinin üretim yöntemi, kalitesi ve raf ömrünün geliştirilmesi, Postgraduate, B.Torun(Student), 1999

CERTEL M., Ceviz ezmesi üretim yöntemi, kalitesi ve raf ömrünün geliştirilmesi, Postgraduate, B.Torun(Student), 1999

CERTEL M., Bazı tahıl çeşitlerinin su aktivitesi, su buharı sorpsiyon izotermi, izotermi, izosterik ısıları ve serbest enerji değişimlerine sıcaklığın etkisi ile sorpsiyon verilerinin farklı izoterm eşitliklerine uygunluklarının belirlenmesi, Doctorate, M.Fatih(Student), 1996

CERTEL M., Antalya-Burdur karayolu çevresinde yetiştirilen tahıllarda Pb ve Cd kirlilik düzeyinin belirlenmesi, Postgraduate, Ü.Doğan(Student), 1996

CERTEL M., Antalya - Burdur karayolu çevresinde yetiştirilen tahıllarda kurşun ve kadmiyum kirlilik düzeylerinin belirlenmesi, Postgraduate, Ü.Doğan(Student), 1996

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Elemental compositions and stable isotope signatures for determining the geographical origin of salep orchids collected from different regions of Turkey**
BİLGİN A. K., CENGİZ M. F., KARAKAŞ BUDAK B., Gümüş C., Kılıç S. A., PERİNÇEK F., Basançelebi O., Sezik E., CERTEL M.
Journal of Applied Research on Medicinal and Aromatic Plants, vol.37, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **A novel technique for the reduction of pesticide residues by a combination of low-intensity electrical current and ultrasound applications: A study on lettuce samples**
Cengiz M. F., Basancelebi O., Baslar M., Certel M.
FOOD CHEMISTRY, vol.354, 2021 (SCI-Expanded)
- III. **Effect of sourdough starter and fungal proteases on gluten content and sensory properties of tarhana**
Icen S., KARAKAŞ BUDAK B., CERTEL M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.56, no.5, pp.2557-2564, 2021 (SCI-Expanded)
- IV. **Development of an analysis method for determination of sulfonamides and their five acetylated metabolites in baby foods by ultra-high performance liquid chromatography coupled to high-resolution mass spectrometry (Orbitrap-MS)**
KONAK U. I., CERTEL M., Sık B., TONGUR T.
JOURNAL OF CHROMATOGRAPHY B-ANALYTICAL TECHNOLOGIES IN THE BIOMEDICAL AND LIFE SCIENCES, vol.1057, pp.81-91, 2017 (SCI-Expanded)
- V. **Quality characteristics of gluten-free cookies made of buckwheat, corn, and rice flour with/without transglutaminase**
ALTINDAĞ G., CERTEL M., Erem F., KONAK U. I.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, vol.21, no.3, pp.213-220, 2015 (SCI-Expanded)
- VI. **CO₂-defatted oats: Solubility, emulsification and foaming properties**
Konak U. I., ERCİLİ-CURA D., SIBAKOV J., Sontag-Strohm T., CERTEL M., LOPONEN J.
JOURNAL OF CEREAL SCIENCE, vol.60, no.1, pp.37-41, 2014 (SCI-Expanded)
- VII. **Effects of chlorine, hydrogen peroxide, and ozone on the reduction of mancozeb residues on tomatoes**
CENGİZ M. F., CERTEL M.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.38, no.3, pp.371-376, 2014 (SCI-Expanded)
- VIII. **The effects of the addition of corn husk fibre, kaolin and beeswax on cross-linked corn starch foam**
POLAT S., Uslu M., Aygün A., CERTEL M.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.116, no.2, pp.267-276, 2013 (SCI-Expanded)
- IX. **Kinetic and thermodynamic investigation of mancozeb degradation in tomato homogenate during**

thermal processing

CERTEL M., CENGİZ M. F., Akçay M.

JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol.92, no.3, pp.534-541, 2012 (SCI-Expanded)

- X. **Determination of HMF in roasted flour/oil mixtures and effect of solvent used in the extraction procedure**
AKPINAR K., Karakas B., Akca H., CERTEL M.
FOOD CHEMISTRY, vol.128, no.3, pp.790-794, 2011 (SCI-Expanded)
- XI. **Effects of Extraction Rates of Wheat Flour on Phyllo (Yufka) Properties at Different Storage Temperatures**
ERBAŞ M., USLU M. K., DEMİR M., Certel M.
CEREAL CHEMISTRY, vol.87, no.5, pp.398-402, 2010 (SCI-Expanded)
- XII. **Expression and characterization of Bacillus subtilis PY22 alpha-amylase in Pichia pastoris**
Karakas B., Inan M., CERTEL M.
JOURNAL OF MOLECULAR CATALYSIS B-ENZYMATIC, vol.64, no.3-4, pp.129-134, 2010 (SCI-Expanded)
- XIII. **Water and Its Relation to Food**
KARAKAŞ BUDAK B., CERTEL M.
ADVANCES IN FOOD BIOCHEMISTRY, vol.95, pp.86-102, 2010 (SCI-Expanded)
- XIV. **Functional Characteristics of Egg White Proteins within Wheat, Rye, and Germinated-Rye Sourdoughs**
Erem F., Sontag-Strohm T., CERTEL M., Salovaara H., Lojonen J.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, vol.58, no.2, pp.1263-1269, 2010 (SCI-Expanded)
- XV. **Effects of fermentation time and storage on the water-soluble vitamin contents of tarhana**
Certel M., Erbas M., Uslu M. K., Erbas M. O.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol.87, no.7, pp.1215-1218, 2007 (SCI-Expanded)
- XVI. **Residue contents of captan and procymidone applied on tomatoes grown in greenhouses and their reduction by duration of a pre-harvest interval and post-harvest culinary applications**
CENGİZ M. F., Certel M., Karakas B., Gocmen H.
FOOD CHEMISTRY, vol.100, no.4, pp.1611-1619, 2007 (SCI-Expanded)
- XVII. **Liquid-solid extraction of soluble solids and total phenolic compounds of carob bean (Ceratonia siliqua L.)**
Turhan I., Tetik N., Aksu M., Karhan M., Certel M.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, vol.29, no.5, pp.498-507, 2006 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Effects of fermentation and storage on the organic and fatty acid contents of tarhana, a Turkish fermented cereal food**
Erbaş M., Uslu M. K., Erbaş M., Certel M.
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, vol.19, no.4, pp.294-301, 2006 (SCI-Expanded)
- XIX. **Residue contents of DDVP (Dichlorvos) and diazinon applied on cucumbers grown in greenhouses and their reduction by duration of a pre-harvest interval and post-harvest culinary applications**
Cengiz M. F., Certel M., Gocmen H.
FOOD CHEMISTRY, vol.98, no.1, pp.127-135, 2006 (SCI-Expanded)
- XX. **The effect of fermentation and storage on free amino acids of tarhana**
Erbaş M., ERTUGAY M. F., Erbaş M., Certel M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, vol.56, no.5, pp.349-358, 2005 (SCI-Expanded)
- XXI. **Moisture adsorption behaviour of semolina and farina**
Erbaş M., ERTUGAY M. F., Certel M.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.69, no.2, pp.191-198, 2005 (SCI-Expanded)
- XXII. **Sourdough bread production with lactobacilli and S-cerevisiae isolated from sourdoughs**
Gul H., Ozcelik S., Sagdic O., CERTEL M.
PROCESS BIOCHEMISTRY, vol.40, no.2, pp.691-697, 2005 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Some chemical properties of white lupin seeds (Lupinus albus L.)**
Erbaş M., Certel M., Uslu M. K.

- FOOD CHEMISTRY, vol.89, no.3, pp.341-345, 2005 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Microbiological and chemical properties of Tarhana during fermentation and storage as wet - sensorial properties of Tarhana soup**
Erbas M., Certel M., Uslu M. K.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.38, no.4, pp.409-416, 2005 (SCI-Expanded)
- XXV. **Effects of sodium caseinate- and milk protein concentrate-based edible coatings on the postharvest quality of Bing cherries**
Certel M., Uslu M. K., Ozdemir F.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol.84, no.10, pp.1229-1234, 2004 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Determination of sodium benzoate and potassium sorbate in yoghurt and white pickled cheese by HPLC**
Kucukcetin A., Sik B., Çiçek A., Certel M.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.59, no.7-8, pp.420-422, 2004 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Moisture adsorption isotherms of Tarhana at 25 degrees C and 35 degrees C and the investigation of fitness of various isotherm equations to moisture sorption data of Tarhana**
ERTUGAY M. F., CERTEL M., Gurses A.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol.80, no.14, pp.2001-2004, 2000 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Moisture sorption isotherms of cereals at different temperatures**
ERTUGAY M. F., Certel M.
NAHRUNG-FOOD, vol.44, no.2, pp.107-109, 2000 (SCI-Expanded)
- XXIX. **CORN BULGUR - EFFECTS OF CORN MATURATION STAGE AND COOKING FORM ON BULGUR-MAKING PARAMETERS AND PHYSICAL AND CHEMICAL-PROPERTIES OF BULGUR PRODUCTS**
ELGÜN A., ERTUGAY Z., CERTEL M.
CEREAL CHEMISTRY, vol.67, no.1, pp.1-6, 1990 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **PARTIAL PURIFICATION AND CHARACTERIZATION OF AN EXTRACELLULAR METALLOPEPTIDASE PRODUCED BY *Bacillus amyloliquefaciens* FE-K1**
Erem F., İnan M., Karakaş Budak B., Certel M.
TRAKYA UNIVERSITY JOURNAL OF NATURAL SCIENCES, vol.21, no.1, pp.47-61, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Sünme (Rope) Problemi Olan Ekmeklerden İzole Edilen *Bacillus* Türlerinin Enterotoksin Üretme Potansiyeli**
Erem F., CERTEL M., KARAKAŞ BUDAK B.
AKADEMİK GIDA, vol.18, no.1, pp.64-72, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **EFFECTS of ULTRAVIOLET IRRADIATION of BATTER and DIFFERENT BAKING METHODS on CAKE QUALITY**
Konak U. I., CERTEL M., KARAKAŞ BUDAK B.
JOURNAL OF MICROBIOLOGY BIOTECHNOLOGY AND FOOD SCIENCES, vol.7, no.2, pp.113-117, 2017 (ESCI)
- IV. **Proteinlerin Kromatografik Yöntemlerle Saflaştırılması**
KONAK Ü. İ., TURHAN İ., CERTEL M.
AKADEMİK GIDA, vol.12, no.2, pp.79-87, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- V. ***Bacillus* türlerinin probiyotik olarak değerlendirilmesi**
EREM F., KÜÇÜKÇETİN A., CERTEL M.
GIDA, vol.38, no.4, pp.247-254, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Determination of Mancozeb Residues in Tomato Matrix by GC-MS**
CENGİZ M. F., CERTEL M.
AKADEMİK GIDA, vol.10, no.1, pp.40-46, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **Physical and sensory properties of stirred yoghurt as influenced by lentil flour**
KÜÇÜKÇETİN A., EREM F., KONAK Ü. İ., DEMİR M., CERTEL M.

- AKADEMİK GIDA, vol.10, no.4, pp.6-10, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Fatty acid composition of poppy seeds with different colours**
CENGİZ M. F., USLU M. K., CERTEL M.
Akdeniz University Journal of the Faculty of Agriculture, vol.25, no.2, pp.77-80, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Effect of Lentil Flour Addition on Physical and Sensory Properties of Stirred Yoghurt**
KÜÇÜKÇETİN A., EREM F., KONAK Ü. İ., DEMİR M., CERTEL M.
AKADEMİK GIDA, vol.10, no.4, pp.6-10, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Katı Faz Fermentasyon Yöntemi ile Enzim Üretimi**
KONAK Ü. İ., KARAKAŞ B., CERTEL M., EREM F.
AKADEMİK GIDA, vol.10, no.3, pp.84-92, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Decontamination Techniques of Pesticide Residues before Food Processing or Consumption**
CENGİZ M. F., CERTEL M.
AKADEMİK GIDA, vol.10, no.2, pp.69-74, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Gıda Sanayiinde Mikrodalga Uygulamaları**
KONAK Ü. İ., CERTEL M., HELHEL S.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, vol.4, no.3, pp.20-31, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **Identification of Bacillus species isolated from ropey breads both with classical methods and API identification kits**
EREM F., CERTEL M., KARAKAŞ B.
Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.22, no.2, pp.201-210, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **Gıda Sanayisinde Mikrodalga Uygulamaları**
KONAK Ü. İ., CERTEL M., HELHEL S.
Teknolojik Araştırmalar Dergisi, vol.4, pp.20-31, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **Farklı Depolama Koşullarında Normal ve Kepekli Ekmeklerin Mikrobiyolojik Özellikleri, Su Aktivitesi ve Sünme Durumunun Değişimi**
CERTEL M., EREM F., KARAKAŞ B.
Gıda, vol.34, no.6, pp.351-358, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **Dondurulmuş Hamur ile Kısmi Olarak Pişirilip Dondurulmuş Hamurlardan Üretilen Beyaz Ekmeklerin Fiziksel Tekstürel ve Duyusal Özellikleri**
CERTEL M., EREM F., KONAK Ü. İ., KARAKAŞ B.
Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.22, no.1, pp.91-102, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **Ambalaj Materyalinden Gıdaya Madde Göçü (Migrasyon) ve Ambalaj Kaynaklı Bulaşmalar**
CERTEL M., KONAK Ü. İ., KARAKAŞ B., EREM F.
Hasad Gıda, vol.24, no.286, pp.32-39, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. **Kromatografik Analizlerde Türevlendirme ve Yüksek Performans Sıvı Kromatografisi ile Yapılan Gıda Analizlerinde Türevlendirme Uygulamaları**
ŞIK B., CERTEL M.
AKADEMİK GIDA, vol.6, no.6, pp.38-44, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- XIX. **Gıdalarda Mikrobiyal Bulaşmalar ve Bacillus Kaynaklı Gıda Zehirlenmeleri**
CERTEL M., EREM F., KARAKAŞ B., KONAK Ü. İ.
Dünya Gıda, vol.11, pp.76-81, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- XX. **Siklodekstrinler ve gıdalarda kullanımı**
EREM F., CERTEL M.
Dünya Gıda, vol.11, pp.68-72, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XXI. **Dielektrik Isıtma ve Gıda İşlemede Kullanımı**
USLU M. K., CERTEL M.
Teknolojik Araştırmalar: GTED, vol.3, pp.61-69, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XXII. **Genetik yapısı değiştirilmiş organizmalar (GDO) ve gıda güvenliği**
CERTEL M., KARAKAŞ B.
Hasad Gıda, vol.21, no.246, pp.58-64, 2005 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIII. **Yaş ve Kuru Tarhananın Şeker İçeriğine Fermentasyon ve Depolamanın Etkisi**

- ERBAŞ M., CERTEL M., USLU M. K.
GIDA, vol.29, no.4, pp.299-305, 2004 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIV. **Ticari şartlarda ekmek üretiminde patates ve yulaf unu kullanmanın hamur ve ekmek özelliklerine etkileri**
Erbaş M. Ö., CERTEL M., Özçelik M. S., ERBAŞ M.
GIDA, vol.2, pp.139-147, 2004 (Peer-Reviewed Journal)
- XXV. **Harmanlanmış bazı siyah çayların kurşun ve kadmiyum içeriği**
DOĞAN Ü., ÖZDEMİR F., CERTEL M.
Gıda, vol.25, no.25, pp.331-336, 2000 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVI. **Antalya-Burdur karayolu çevresinde yetiştirilen buğdaylarda Kurşun ve Kadmiyum kirlilik düzeylerinin belirlenmesi**
DOĞAN Ü., CERTEL M.
Gıda, vol.10, no.10, pp.283-288, 1999 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVII. **Bazı buğday, arpa, çavdar, yulaf ve mısır örneklerinde değişik sıcaklıklarda elde edilen sorpsiyon verilerine farklı izoterm eşitliklerinin uygunluğunun belirlenmesi**
CERTTEL M., Ertugay M. F.
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, vol.23, pp.1079-1087, 1999 (Scopus)
- XXVIII. **Farklı çeşit ve pişirme yöntemlerinin mısır bulgurlarının çirşlenme özellikleri üzerine etkileri**
CERTTEL M.
Gıda, vol.23, no.4, pp.267-277, 1998 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIX. **Tarhananın nem adsorpsiyon izotermi**
Ertugay M. F., CERTEL M.
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, vol.21, pp.475-479, 1997 (Scopus)
- XXX. **Bazı gıda naddelerinin ısı yayılım katsayılarının deneysel olarak belirlenmesi**
DOĞAN Ü., CERTEL M., tülük y., ertugay m. f., aktaş n.
TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni, vol.35, no.418, pp.132-137, 1996 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXI. **Gıdalarda Su Aktivitesinin Kontrol ve Belirleme Yöntemleri II**
CERTTEL M., Ertugay M. F.
Gıda, vol.21, no.5, pp.307-310, 1996 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXII. **Gıdalarda Su Aktivitesinin Kontrol ve Belirleme Yöntemleri I**
CERTTEL M., Ertugay M. F.
Gıda, vol.21, no.1, pp.31-34, 1996 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIII. **Gıdalarda Su Aktivitesinin Termodinamiği**
CERTTEL M., Ertugay M. F.
Gıda, vol.21, no.13, pp.193-199, 1996 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIV. **Gıdalarda nem sorpsiyon izotermi**
CERTTEL M., Ertugay M. F.
Standard, vol.35, no.417, pp.44-47, 1996 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXV. **Farklı Olum Devresi ve Pişirme Yöntemlerinin Mısır Bulgurlarının Çirşlenme Özelliklerine Etkilerinin Termodinamik Olarak Belirlenmesi**
CERTTEL M.
Standard, vol.35, no.416, pp.67-72, 1996 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVI. **Fırın Sanitasyonunda Genel Prensipler**
CERTTEL M., Çelik İ.
Un Mamülleri Dünyası, vol.4, no.4, pp.4-6, 1996 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVII. **The conditions for carob extraction and the clarification of the extract**
KARHAN M., ARTIK N., CERTEL M.
Fruit Processing, vol.5, no.12, pp.394-397, 1995 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVIII. **gıda kirliliği**
DOĞAN Ü., CERTEL M.
standart, vol.34, pp.134-140, 1995 (Non Peer-Reviewed Journal)

- XXXIX. **Gıdalarda Isıl Yayılim ve Isıl İletkenlik Katsayılarının Belirlenmesi**
CERTEL M., Ertugay M. F.
Standard, vol.33, no.391, pp.22-29, 1994 (Peer-Reviewed Journal)
- XL. **Buğdayın Bulgura İşlenmesi Sırasında Nişastada Meydana Gelen Fizikokimyasal Değişmeler**
CERTEL M., ERTUGAY Z.
Gıda, vol.17, no.4, pp.227-234, 1992 (Peer-Reviewed Journal)
- XLI. **Mikrokalorimetrimin Hububat Teknolojisinde Kullanım İmkanları. II.Differential Scanning Calorimetry (DSC)'nin Hububat Teknolojisinde Kullanımı**
CERTEL M., ERTUGAY Z.
Gıda, vol.17, no.2, pp.93-100, 1992 (Peer-Reviewed Journal)
- XLII. **Mikrokalorimetrimin Hububat Teknolojisinde Kullanım İmkanları. I. Differential Scanning Calorimetry (DSC) ve yöntemin genel karakteristikleri**
CERTEL M., ERTUGAY Z.
Gıda, vol.16, no.6, pp.373-376, 1991 (Peer-Reviewed Journal)
- XLIII. **Tahıllarda Depolama Problemleri**
ERTUGAY Z., CERTEL M.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.22, no.1, pp.93-106, 1991 (Peer-Reviewed Journal)
- XLIV. **Tahıl Tozu Patlamaları ve Önlenmesi**
ERTUGAY Z., CERTEL M.
Un Mamülleri Dünyası, vol.1, no.1, pp.41-49, 1991 (Peer-Reviewed Journal)
- XLV. **Tarım Sektörünün Önemi ve Yurdumuzda Zirai Öğretimin Bugünkü Durumu, Problemleri ve Çözüm Yolları**
GÖKALP H. Y., CERTEL M., NAS S.
Ziraat Mühendisliği, vol.237, pp.13-16, 1991 (Peer-Reviewed Journal)
- XLVI. **Besinsel Amaçla Ekmeğe Katılan İnaktif-Yağsız Soya Ununu Tolere Edici Ajan Olarak Sodium Stearoyl 2-Lactilate (SSL) Yerine Aktif Soya Ununun Kullanım İmkanları II. Ekmeğin Kalitatif Özellikleri**
ELGÜN A., CERTEL M.
Gıda, vol.13, no.6, pp.439-446, 1988 (Peer-Reviewed Journal)
- XLVII. **Besinsel Amaçla Ekmeğe Katılan İnaktif-Yağsız Soya Ununu Tolere Edici Ajan Olarak Sodium Stearoyl 2-Lactilate (SSL) Yerine Aktif Soya Ununun Kullanım İmkanları. I. Hamurun Reolojik Özellikleri**
ELGÜN A., CERTEL M.
Gıda, vol.13, no.4, pp.269-275, 1988 (Peer-Reviewed Journal)
- XLVIII. **Aktif Soya Ununun Ham Buğday Ununu Olgunlaştırıcı-Ağartıcı Ajan Olarak Kullanılması II. Hamurun Reolojik Özelliklerine Etkisi**
ELGÜN A., CERTEL M.
Doğa D2, vol.12, no.2, pp.222-232, 1988 (Peer-Reviewed Journal)
- XLIX. **Aktif Soya Ununun Ham Buğday Ununu Olgunlaştırıcı-Ağartıcı Ajan Olarak Kullanılması III. Ekmeğin Kalitatif Özelliklerine Etkisi**
ELGÜN A., CERTEL M.
Doğa D2, vol.12, no.2, pp.233-240, 1988 (Peer-Reviewed Journal)
- L. **Ticari Şartlarda Üretilen Farklı Tip Ekmekler İçin Elle ve Mekanize Hamur İşleme ile Katkılamanın Hamur ve Ekmek Özelliklerine Etkisi**
ELGÜN A., ERTUGAY Z., CERTEL M., KOCA A. F.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.19, no.1-4, pp.93-104, 1988 (Peer-Reviewed Journal)
- LI. **Ekmek İçi Sertliğinin Ölçülmesinde Ekstensogram Özelliklerinin Parametre Olarak Kullanılması**
ERTUGAY Z., ELGÜN A., CERTEL M.
Gıda, vol.11, no.5, pp.259-266, 1986 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **Akdeniz Üniversitesi'nde Bologna Süreci:Öğrenen Kampüs**
CERTEL M., ÖZKAN B., KAHRAMAN E.
Akdeniz Üniversitesi Yayınları, Antalya, 2012
- II. **Water and its relation to food**
Karakaş B., Certel M.
in: Advances in Food Biochemistry, Yıldız F., Editor, CRC, New York , New York, pp.1-21, 2009
- III. **Biyokimya-I. Temel Yapılar ve Kavramlar**
GÖKALP H. Y., NAS S., CERTEL M.
Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Yayınları, Denizli, 2002
- IV. **Tahıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü ve Laboratuvar Uygulama Kılavuzu**
ELGÜN A., ERTUGAY Z., CERTEL M., KOTANCILAR H. G.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ders Kitapları, Erzurum, 1999
- V. **Termodinamik ve Isı Transferi**
CERTEL M., tülek y.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, Erzurum, 1994
- VI. **Biyoteknoloji I**
ERTUGAY Z., CERTEL M.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Erzurum, 1992

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **DETERMINATION OF TRACE ELEMENT CONTENTS IN STEVIA REBAUDIANA LEAVES AND EXTRACTS**
Durak N., KILIÇ S., AKPINAR K., CERTEL M.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Turkey, 10 - 12 October 2018, pp.384
- II. **DETERMINATION OF TRACE ELEMENT CONTENTS IN STEVIA REBAUDIANA LEAVES AND EXTRACTS**
Durak N., KILIÇ S., AKPINAR K., CERTEL M.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Turkey, 10 - 12 October 2018, pp.384
- III. **The effect of sewage sludge from different regions and seasons on plant growth and mineral composition**
TOPCUOĞLU B., ÖNAL M. K., Arı N., CERTEL M.
International Conference on Chemical, Agriculture, Environment and Natural Sciences (CAENS-18), İstanbul, Turkey, 3 - 04 May 2018, pp.55-61
- IV. **Seasonal and Regional Variability of Physicochemical and Agronomic Characteristics of Sewage Sludge**
TOPCUOĞLU B., ÖNAL M. K., Arı N., CERTEL M.
11th International Conference on Agricultural, Chemical, Biological and Medical Sciences (ACBMS-2018), İstanbul, Turkey, 1 - 02 May 2018, pp.200-206
- V. **The Effects of Fermentation and Various Storage Types on Properties of Wet Tarhana**
ERBAŞ M., Certel M.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.1
- VI. **Evaluation of barley flour in the noodle production**
ALTINDAĞ G., EREM F., KONAK Ü. İ., CERTEL M.
2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucaus, Ohrid, Macedonia, 24 - 26 November 2013, pp.257
- VII. **Effects of blending of barley flour and wheat flour on some properties of bread**
KONAK Ü. İ., EREM F., ALTINDAĞ G., CERTEL M.
2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucaus, Ohrid, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.258
- VIII. **Yalancı Tahıl (Pseudocereal): Kinoa**

- CERTEL M., KONAK Ü. İ., EREM F., KARAKAŞ B.
11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, vol.1, pp.331
- IX. **Yalancı Tahıl (Pseudocereal): Kinoa**
CERTEL M., KONAK Ü. İ., EREM F., KARAKAŞ B.
11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, vol.1, pp.331
- X. **Yalancı Tahıl (Pseudocereal): Kinoa**
CERTEL M., KONAK Ü. İ., EREM F., KARAKAŞ B.
11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.331
- XI. **Reduction of mancozeb residues on tomatoes by dipping solutions**
CENGİZ M. F., CERTEL M.
Florida Pesticide Residue Workshop, St. Pete, Florida, United States Of America, 12 - 14 July 2012, pp.185
- XII. **Dietary exposure assessment of pesticide residues in food.**
CENGİZ M. F., Boyacı Gündüz C. P., CERTEL M.
International Food, Agriculture And Gastronomy Congress, Antalya, Turkey, 08 February 2012, pp.559
- XIII. **Sera Klimatik Koşullarındaki Değişimin Gıdalardaki Pestisit Kalıntı Düzeylerine Etkileri**
CENGİZ M. F., CERTEL M., Gunduz C. P. B.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 25 November 2011, pp.150
- XIV. **Bacillus türlerinin bakteriyosin üretimi**
EREM F., KONAK Ü. İ., KARAKAŞ B., CERTEL M.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.108
- XV. **Bacillus türlerinin bakteriyosin üretimi**
EREM F., KONAK Ü. İ., KARAKAŞ B., CERTEL M.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, vol.1, pp.108
- XVI. **Bacillus türlerinin bakteriyosin üretimi**
EREM F., KONAK Ü. İ., KARAKAŞ B., CERTEL M.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, vol.1, pp.108
- XVII. **Glutamik asit üretimi**
KONAK Ü. İ., EREM F., CERTEL M., KARAKAŞ B.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, vol.1, pp.171
- XVIII. **Glutamik asit üretimi**
KONAK Ü. İ., EREM F., CERTEL M., KARAKAŞ B.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, vol.1, pp.171
- XIX. **Sera Klimatik Koşullarındaki Değişimin Gıdalardaki Pestisit Kalıntı Düzeylerine Etkileri**
CERTEL M., CENGİZ M. F., BOYACI C. P.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, vol.1, pp.150
- XX. **Glutamik asit üretimi**
KONAK Ü. İ., EREM F., CERTEL M., KARAKAŞ B.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.171
- XXI. **Investigation of some bleaching agents and benzoic acide in wheat flour commercially**
ŞIK B., CENGİZ M. F., CERTEL M.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 03 November 2011, pp.516
- XXII. **Rekabetçi Üstünlük Sağlama Çabalarında Eğitim/Öğretim, Bilim/Teknoloji Göstergeleri: AB, Türkiye, ABD, Japonya Örnekleri**
MEHTER AYKIN S., ÖZKAN B., Certel M.
Uluslararası Yükseköğretim Kongresi: Yeni Yönelişler ve Sorunlar, İstanbul, Turkey, 27 - 29 May 2011, vol.1, pp.622-629
- XXIII. **Peptidases used in the food industry**
EREM F., KONAK Ü. İ., KARAKAŞ B., CERTEL M.
International Foods Congress Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011, pp.1045
- XXIV. **Single Cell Protein-an alternative source**
KONAK Ü. İ., EREM F., KARAKAŞ B., CERTEL M.

- International Foods Congress Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011, pp.1062
- XXV. **Effectiveness of the post-harvest culinary application on the reduction of pesticide residues**
CENGİZ M. F., CERTEL M., BOYACI C. P.
International Foods Congress Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011, pp.461
- XXVI. **Recent developments on the analyse of acrylamide in complex food matrices**
CENGİZ M. F., CERTEL M., BOYACI C. P.
International Foods Congress Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011, pp.558
- XXVII. **New methods for the analysis of melamine in foods**
CENGİZ M. F., CERTEL M., BOYACI C. P.
International Foods Congress Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011, pp.559
- XXVIII. **Physical, textural and sensory characteristics of gluten-free cakes made of buchwheat, corn and rice flours**
CERTEL M., ALTINDAĞ G.
International Foods Congress, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011, pp.681
- XXIX. **Single Cell Protein-an alternative source**
KONAK Ü. İ., EREM F., KARAKAŞ B., CERTEL M.
International Foods Congress Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011, pp.1062
- XXX. **Arsenic contamination in food products**
CENGİZ M. F., CERTEL M., BOYACI C. P.
International Foods Congress Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011, pp.460
- XXXI. **Single Cell Protein-an alternative source**
KONAK Ü. İ., EREM F., KARAKAŞ B., CERTEL M.
International Foods Congress Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011, pp.1062
- XXXII. **Peptidases used in the food industry**
EREM F., KONAK Ü. İ., KARAKAŞ BUDAK B., CERTEL M.
International Foods Congress Novel Approaches in Food Industry (NAFI2011), İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011, pp.1045
- XXXIII. **Arsenic contamination in food products**
CENGİZ M. F., Boyacı Gündüz C. P., CERTEL M.
International Food Congress Novel Approaches In Food Industry, İzmir, Turkey, 12 May 2011, pp.460
- XXXIV. **Effectiveness of the post-harvest culinary application on the reduction of pesticide residues**
CENGİZ M. F., Boyacı Gündüz C. P., CERTEL M.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Turkey, 12 May 2011, pp.461
- XXXV. **New methods for the analysis of melamine in foods**
CENGİZ M. F., Boyacı Gündüz C. P., CERTEL M.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Turkey, 12 May 2011, pp.559
- XXXVI. **Recent developments on the analyse of acrylamide in complex food matrices**
CENGİZ M. F., Boyacı Gündüz C. P., CERTEL M.
International Food Congress Novel Approaches In Food Industry, İzmir, Turkey, 12 May 2011, pp.558
- XXXVII. **Rekabetçi Üstünlük Sağlama Çabalarında Eğitim/ Öğretim, Bilim/ Teknoloji Göstergeleri: AB, Türkiye, ABD, Japonya Örnekleri**
MEHTER AYKIN S., ÖZKAN B., CERTEL M.
Uluslararası Yükseköğretim Kongresi: Yeni Yönelişler ve Sorunlar, İstanbul, Turkey, 1 - 04 May 2011
- XXXVIII. **Effects of gamma treatment on the properties of corn protein-based films**
USLU M. K., CERTEL M.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, Turkey, 1 - 04 May 2011, pp.1093
- XXXIX. **Gıdalarda Isıl İşlem Uygulamalarının Tarım İlacı Kalıntılarına Etkileri**
CENGİZ M. F., ŞIK B., CERTEL M., BOYACI C. P.
2. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 9 - 10 December 2010, pp.11
- XL. **Gıdalarda Isıl İşlem Uygulamalarının Tarım İlacı Kalıntılarına Etkileri**
CENGİZ M. F., ŞIK B., CERTEL M., Gunduz C. P. B.

2. Gıda Güvenliği Kongresi, Ankara, Turkey, 09 December 2010, pp.11

- XLII. **Physical, Textural and Sensory Characteristics of Hybrid Potatoes Bred from the Marfona Variety**
KONAK Ü. İ., EREM F., CERTEL M., KARAKAŞ B.
1st International Congress On Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.340
- XLIII. **Color Values, Textural Properties and Sensory Qualities of Oven Baked Hybrid Potatoes Bred from the Marfona Variety**
KONAK Ü. İ., EREM F., CERTEL M., KARAKAŞ B.
1st International Congress On Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.331
- XLIII. **Investigation of Some Bleaching Agents and Benzoic Acide in Wheat Flour Commercially Aavailable on The Local Markets in Antalya**
ŞIK B., CENGİZ M. F., CERTEL M.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.322
- XLIV. **Color Values, Textural Properties and Sensory Qualities of Oven Baked Hybrid Potatoes Bred from the Marfona Variety**
KONAK Ü. İ., EREM F., CERTEL M., KARAKAŞ B.
1st International Congress On Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.331
- XLV. **Physical, Textural and Sensory Characteristics of Hybrid Potatoes Bred from the Marfona Variety**
KONAK Ü. İ., EREM F., CERTEL M., KARAKAŞ B.
1st International Congress On Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.340
- XLVI. **Çeşitli Koşullarda Kavruarak Üretilen Çitlembik Ezmelerinin Uçucu Yağ Bileşimi**
CERTEL M., KARAKAŞ B., CENGİZ M. F., EREM F., KONAK Ü. İ.
1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucaus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.108
- XLVII. **Trabzon Vakfikebir Ekmeği**
KONAK Ü. İ., EREM F., KARAKAŞ B., CERTEL M.
1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucaus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.560-561
- XLVIII. **Un Helvası-Fırında kavurma uygulaması esnasında HMF oluşumunun izlenmesi**
AKPINAR K., AKÇA H., KARAKAŞ B., CERTEL M.
The 1st International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.508-509
- XLIX. **Çeşitli Koşullarda Kavruarak Üretilen Çitlembik Ezmelerinin Uçucu Yağ Bileşimi**
CERTEL M., KARAKAŞ B., CENGİZ M. F., EREM F., KONAK Ü. İ.
1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucaus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010
- L. **Un Helvası-Fırında Model Kavurma Uygulaması Esnasında HMF Oluşumunun İzlenmesi**
AKPINAR K., Akca H., KARAKAŞ B., CERTEL M.
1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucaus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.508-510
- LI. **Simidin Tarihçesi ve Üretimi**
EREM F., KONAK Ü. İ., KARAKAŞ B., CERTEL M.
1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucaus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.558-559
- LII. **Kerebiç Tatlısı**
ALTINDAĞ G., DURAK N., CERTEL M.
1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucaus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.780-781
- LIII. **Un Helvası-Fırında Model Kavurma Uygulaması Esnasında HMF Oluşumunun İzlenmesi**
AKPINAR K., Akca H., KARAKAŞ B., CERTEL M.
1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucaus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.508-510
- LIV. **Trabzon Vakfikebir Ekmeği**

KONAK Ü. İ., EREM F., KARAKAŞ B., CERTEL M.

1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.560-561

LV. Simidin tarihçesi ve üretimi

Erem F., Konak Ü. İ., KARAKAŞ BUDAK B., CERTEL M.

1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.558-559

LVI. Çeşitli Koşullarda Kavrularak Üretilen Çitlembik Ezmelerinin Uçucu Yağ Bileşimi

CERTEL M., KARAKAŞ B., CENGİZ M. F., EREM F., KONAK Ü. İ.

1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010

LVII. Comparison of certain chemical compositions of poppy seeds having different colours

Cengiz M. F., Uslu M. K., Certel M.

The 1st International Symposium on "Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 03 October 2010, pp.665-667

LVIII. Effecting Factors on Resveratrol Content of Traditional Foods Produced from Grape

Cengiz M. F., Şık B., Certel M.

Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 08 April 2010, pp.664

LIX. Effecting factors on resveratrol content of traditional foods produced from grape

CENGİZ M. F., ŞIK B., CERTEL M.

Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 08 April 2010, pp.665-667

LX. Essential oil composition of terebinth fruit paste obtained following various roasting applications

CERTEL M., KARAKAŞ B., CENGİZ M. F., EREM F., KONAK Ü. İ.

Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 08 April 2010, pp.1074

LXI. Comparison of certain chemical compositions of poppy seeds having different colors

CENGİZ M. F., USLU M. K., CERTEL M.

The 1st International Symposium on "Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 08 April 2010, pp.665-667

LXII. Fatty Acid and Mineral Compositions of Poppy Seeds Having Different Colors

CENGİZ M. F., USLU M. K., CERTEL M.

1st International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 11 March - 11 June 2010, pp.287

LXIII. Fatty Acid and Mineral Compositions of Poppy Seeds Having Different Colors

CENGİZ M. F., USLU M. K., CERTEL M.

1st International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 11 March - 11 June 2010, pp.287

LXIV. Farklı kavurma işlemleriyle elde edilen çitlembik ezmesinin sürülebilirlik özelliklerinin belirlenmesi

KARAKAŞ B., CERTEL M., EREM F., KONAK Ü. İ.

6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, vol.1, pp.229-234

LXV. Farklı Kavurma İşlemleriyle Elde Edilen Çitlembik Ezmesinin Sürülebilirlik Özelliklerinin Belirlenmesi

KARAKAŞ B., CERTEL M., EREM F., KONAK Ü. İ.

6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, vol.1

LXVI. Çölyak hastalığı ve ekşi maya kullanımı

EREM F., CERTEL M., KARAKAŞ B., KONAK Ü. İ.

6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, vol.1, pp.277-281

LXVII. Enzime Dirençli Nişasta'nın İşlevsel Özellikleri

KONAK Ü. İ., CERTEL M., KARAKAŞ B., EREM F.

6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, vol.1, pp.565-569

LXVIII. Çölyak Hastalığı ve Ekşi Maya Kullanımı

EREM F., CERTEL M., KARAKAŞ B., KONAK Ü. İ.

6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, vol.1

LXIX. Enzime Dirençli Nişasta'nın İşlevsel Özellikleri

KONAK Ü. İ., CERTEL M., KARAKAŞ B., EREM F.

6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009

- LXX. **Enzime Dirençli Nişasta'nın İşlevsel Özellikleri**
KONAK Ü. İ., CERTEL M., KARAKAŞ B., EREM F.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, vol.1
- LXXI. **Çölyak Hastalığı ve Ekşi Maya Kullanımı**
EREM F., CERTEL M., KARAKAŞ B., KONAK Ü. İ.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009
- LXXII. **Farklı Kavurma İşlemleriyle Elde Edilen Çitlembik Ezmesinin Sürülebilirlik Özelliklerinin Belirlenmesi**
KARAKAŞ B., CERTEL M., EREM F., KONAK Ü. İ.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009
- LXXIII. **Farklı randımanlardaki unlardan üretilmiş yufkaların bazı özelliklerinin farklı sıcaklıklarda depolama ile değişimi**
ERBAŞ M., USLU M. K., Erbaş M. Ö., Certel M.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.268
- LXXIV. **Expression and characterization of Bacillus subtilis PY22 α -amylase in Pichia pastoris**
KARAKAŞ B., İNAN M., CERTEL M.
International Enzyme Engineering Symposium (IEES), Aydın, Turkey, 1 - 05 October 2008
- LXXV. **Expression and characterization of Bacillus subtilis PY22 alfa-amylase in Pichia pastoris**
KARAKAŞ B., İNAN M., CERTEL M.
International Enzyme Engineering Symposium (IEES), Aydın, Turkey, 1 - 05 October 2008, pp.52
- LXXVI. **"Expression and characterization of Bacillus subtilis PY22 α -amylase in Pichia pastoris"**
KARAKAŞ B., İNAN M., CERTEL M.
International Enzyme Engineering Symposium, Aydın, Turkey, 1 - 05 October 2008, pp.1
- LXXVII. **Antalya Yöresinde Tüketilen Bazı Yabani Bitkilerin Nitrat Ve Nitrit İçerikleri**
CERTEL M., ŞIK B., CENGİZ M. F., KARAKAŞ B.
9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 25 May 2006, pp.263-266
- LXXVIII. **Kapiler Elektrophorez Tekniği ve Gıda Analizlerinde Kullanım Olanakları - Tahıl Proteinlerinin Analizine Getirdiği Açılımlar**
KARAKAŞ B., CERTEL M.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, vol.1, pp.361-364
- LXXIX. **Fırın Ürünlerinde Enzim Uygulamaları**
EREM F., CERTEL M.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, vol.1, pp.525-528
- LXXX. **Antalya Yöresinde Tüketilen Yenebilir Bazı Yabani Bitkilerin Nitrat ve Nitrit İçerikleri**
CERTEL M., ŞIK B., CENGİZ M. F., KARAKAŞ B.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.263-266
- LXXXI. **Kapiler Elektrophorez Tekniği ve Gıda Analizlerinde Kullanım Olanakları - Tahıl Proteinlerinin Analizine Getirdiği Açılımlar**
KARAKAŞ B., CERTEL M.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, vol.1, pp.361-364
- LXXXII. **Antalya Yöresinde Tüketilen Yenebilir Bazı Yabani Bitkilerin Nitrat ve Nitrit İçerikleri**
CERTEL M., ŞIK B., CENGİZ M. F., KARAKAŞ B.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.263-266
- LXXXIII. **Application of cyclodextrins in food industry**
CERTEL M., EREM F.
1st International Food and Nutrition Congress, İstanbul, Turkey, 15 - 18 June 2005
- LXXXIV. **Menengiç (Pistacia terebinthus L.) Ağacı meyvesinin (çitlembik) değerlendirilme olanakları**
KARAKAŞ BUDAK B., CERTEL M.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 23 - 24 September 2004, pp.46-49
- LXXXV. **Yaş ve kuru tarhananın şeker içeriğine fermentasyon ve depolamanın etkisi**
ERBAŞ M., CERTEL M., USLU M. K.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, 26 - 28 May 2004, pp.17

- LXXXVI. **Antalya Piyasasında Satılan Yoğurt ve Beyaz Peynirlerin Sodyum Benzoat ve Potasyum Sorbat İçeriklerinin Yüksek Performans Sıvı Kromatografisi ile Belirlenmesi**
KÜÇÜKÇETİN A., ŞIK B., Çiçek A., CERTEL M.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, pp.45
- LXXXVII. **Antalya Piyasasında Satılan Yoğurt ve Beyaz Peynirlerin Sodyum Benzoat ve Potasyum Sorbat İçeriklerinin Yüksek Performans Sıvı Kromatografisi ile Belirlenmesi**
KÜÇÜKÇETİN A., ŞIK B., Çiçek A., CERTEL M.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, 1 - 04 May 2004, pp.45
- LXXXVIII. **Tirmis tanelerinin (Lupinus albus L.) bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerinin belirlenmesi**
ERBAŞ M., CERTEL M., USLU M. K.
3. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 2 - 05 October 2003
- LXXXIX. **Tirmis tanelerinin (Lupinus albus L.) bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerinin belirlenmesi**
ERBAŞ M., CERTEL M., USLU M. K.
3. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 2 - 05 October 2003, pp.707-720
- XC. **Bazı sebzelerin (domates, kırmızı biber, soğan, nane ve maydanoz) kuruma karakteristiklerinin belirlenmesi**
ERBAŞ M., CERTEL M.
2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongres, İzmir, Turkey, 18 - 20 October 1999, pp.31
- XCI. **Kırık, Lancer, çavdar, yulaf ve mısırın sorpsiyon izosterik ısılarının hesaplanması**
Ertugay M. F., CERTEL M.
Gıda Mühendisliği kongre ve sergisi, Gaziantep, Turkey, 16 - 18 September 1998, vol.1, pp.393-399
- XCII. **Fırın Hijyeni ve Sanitasyonu**
CERTEL M.
I. Genel Gıda Hijyeni Semineri, Antalya, Turkey, 25 - 26 October 1993, vol.1
- XCIII. **Ekmeğe Katkı Maddesi Olarak Soya**
ELGÜN A., CERTEL M.
Gıda Sanayiinin Sorunları ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu, Adana, Turkey, 15 - 17 October 1986, vol.1, pp.345-355
- XCIV. **Mısır Bulguru Üzerine Bir Araştırma**
ELGÜN A., ERTUGAY Z., CERTEL M.
Gıda Sanayii Araştırma-Geliştirme Sempozyumu, İzmir, Turkey, 7 - 10 April 1986, vol.1, pp.77-83

Other Publications

- I. **Bulgur-Nicht nur ein Türkisches Getreideprodukt**
CERTEL M., Mahnke S., Gerstenkorn P.
Other, pp.414-416, 1989

Metrics

Publication: 181

Citation (WoS): 733

Citation (Scopus): 856

H-Index (WoS): 17

H-Index (Scopus): 17