

Prof.Dr. AHMET KÜÇÜKÇETİN

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 242 310 6569](tel:+902423106569)

E-posta: kucukcetin@akdeniz.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: [ziDRlfAAAAAJ](https://orcid.org/0000-0002-0132-1581)

ORCID: 0000-0002-0132-1581

Publons / Web Of Science ResearcherID: B-9970-2016

ScopusID: 55988914100

Yoksis Araştırmacı ID: 19591

Eğitim Bilgileri

Post Doktora, Universitaet Hohenheim, Institute Of Food Science And Biotechnology, Soft Matter Science And Dairy Technology, Almanya 2005 - 2006

Doktora, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1999 - 2003

Yüksek Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1996 - 1999

Lisans, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1991 - 1996

Yaptığı Tezler

Doktora, Kısırak sütü ve membran teknolojileri kullanılarak kısırak sütüne benzetilmiş inek sütünden yapılan kımızın özellikleri üzerine araştırma, Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2003

Yüksek Lisans, Kısırak sütü ve farklı oranlarda peyniraltı suyu tozu katılmış inek ve keçi sütünden yapılan kımızın özellikleri üzerine araştırmalar, Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1999

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2015 - Devam Ediyor

Doç.Dr., Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2010 - 2015

Yrd.Doç.Dr., Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2009 - 2010

Yrd.Doç.Dr., Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2005 - 2009

Araştırma Görevlisi, Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1996 - 2005

Akademik İdari Deneyim

Akdeniz Üniversitesi, Projeler, 2017 - Devam Ediyor
Akdeniz Üniversitesi, 2012 - Devam Ediyor
Akdeniz Üniversitesi, Süt Teknolojisi, Süt Teknolojisi, 2008 - Devam Ediyor
Senato Üyesi, Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2019 - 2022
Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2016 - 2019
Akdeniz Üniversitesi, 2012 - 2015
Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2011 - 2014
Akdeniz Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2009 - 2012

Verdiği Dersler

Proses Kontrol, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Bitirme Çalışması, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Danışmanlık, Doktora, 2020 - 2021
Danışmanlık, Yüksek Lisans, 2020 - 2021
Süt Endüstrisinde Saf Kültür, Doktora, 2020 - 2021
Peynir Teknolojisi, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Gıda Fiziği, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Süt Teknolojisi, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018
Süt Bilimi, Yüksek Lisans, 2020 - 2021
Seminer, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Gıda Makine ve Ekipmanları, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Danışmanlık, Yüksek Lisans, 2019 - 2020
Yabancı Kaynaklı Peynirlerin Teknolojisi, Doktora, 2019 - 2020
Danışmanlık, Yüksek Lisans, 2019 - 2020
Pastörize ve Sterilize Süt Teknolojisi, Doktora, 2019 - 2020
Probiyotik Mikroorganizmalar, Doktora, 2019 - 2020
Danışmanlık, Doktora, 2019 - 2020
Süt Sanayinde Yeni Gelişmeler, Doktora, 2019 - 2020
Danışmanlık , Doktora, 2019 - 2020
Gıda Makine ve Ekipmanları, Lisans, 2017 - 2018
Proses Kontrol, Lisans, 2016 - 2017
Peynir Teknolojisi , Lisans, 2016 - 2017
Gıda Fiziği, Lisans, 2016 - 2017
Süt Teknolojisi, Lisans, 2016 - 2017

Yönetilen Tezler

KÜÇÜKÇETİN A., Bakteriyofaj Mikrokapsülasyonunun Optimizasyonu ve Mikrokapsüle Bakteriyofajın Yoğurt Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, Doktora, F.Ergin(Öğrenci), 2019
KÜÇÜKÇETİN A., Laktoz İçeriği Azaltılmış Ayran Üretimi, Yüksek Lisans, H.Kocabaş(Öğrenci), 2019
KÜÇÜKÇETİN A., Kefir Üretiminin Pestisitler Üzerine Etkisinin Belirlenmesi, Doktora, G.Yıldız(Öğrenci), 2019
KÜÇÜKÇETİN A., Üretiminde Kullanılan Lactobacillus acidophilus ve Bifidobacterium bifidumun Beyaz Peynirin Bazı Özellikleri Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, H.Karahançer(Öğrenci), 2018
KÜÇÜKÇETİN A., Farklı Basınç ve Sıcaklık Derecelerinde Homojenize Edilen Dondurma Karışımlarından Üretilen Dondurmaların Fizikokimyasal ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, E.Özel(Öğrenci), 2018
KÜÇÜKÇETİN A., Farklı pH Değerlerindeki Dondurma Mikslerinin ve Dondurma Üretim Yöntemlerinin Kefir Dondurmasının Fizikokimyasal Mikrobiyolojik ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, M.Al(Öğrenci), 2018

KÜÇÜKÇETİN A., Farklı Süt Ürünleri Üretiminde Kullanılan *Lactobacillus acidophilus*'un Dinamik In Vitro Gastrointestinal Modelde Canlılığı ve Bazı Probiyotik Özelliklerinin Belirlenmesi, Doktora, E.Mine(Öğrenci), 2016

KÜÇÜKÇETİN A., Homojenizasyon ve Isıl İşlem Uygulamalarının Farklı Oranlarda Yağ İçeren Sütlerden Üretilen Ayranın Fizikokimyasal ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisinin Belirlenmesi., Yüksek Lisans, S.Yalçın(Öğrenci), 2016

KÜÇÜKÇETİN A., Homojenizasyon ve ısıl işlem uygulamalarının farklı oranlarda yağ içeren sütlerden üretilen ayranın fizikokimyasal ve duyuşal özellikleri üzerine etkisinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, S.Yalçın(Öğrenci), 2016

KÜÇÜKÇETİN A., Farklı süt ürünleri üretiminde kullanılan *Lactobacillus Acidophilus*'un dinamik In Vitro gastrointestinal modelde canlılığı ve bazı probiyotik özelliklerinin belirlenmesi, Doktora, E.Mine(Öğrenci), 2016

KÜÇÜKÇETİN A., Üretim Parametrelerinin Kefirin Fizikokimyasal, Mikrobiyolojik ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi ile Üretilen Kefirlerin Antimikrobiyal Peptid Profilinin Belirlenmesi, Akdeniz Üniversitesi, Doktora, A.Aşıcı(Öğrenci), 2015

KÜÇÜKÇETİN A., Üretim parametrelerinin kefirin fizikokimyasal, mikrobiyolojik ve duyuşal özellikleri üzerine etkisi ile üretilen kefirlerin peptid profilinin belirlenmesi, Doktora, A.Aşıcı(Öğrenci), 2015

KÜÇÜKÇETİN A., Effect of Stress Pretreatments on the Survival of Probiotic Bacteria in Different Types of Fermented Milk Products, Yüksek Lisans, M.Elian(Öğrenci), 2014

KÜÇÜKÇETİN A., Farklı Sıcaklık-Süre Kombinasyonlarında Isıl Strese Maruz Bırakılan *L. acidophilus*'un Dondurma Üretiminde Kullanımının Araştırılması, Yüksek Lisans, F.Ergin(Öğrenci), 2013

KÜÇÜKÇETİN A., Farklı sıcaklık-süre kombinasyonlarında ısıl strese maruz bırakılan *L. Acidophilus*'un dondurma üretiminde kullanımının araştırılması, Yüksek Lisans, F.Ergin(Öğrenci), 2013

KÜÇÜKÇETİN A., Farklı yöntemler kullanılarak üretilen probiyotik ayranın fizikokimyasal, mikrobiyolojik, duyuşal ve probiyotik özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, A.Şule(Öğrenci), 2011

KÜÇÜKÇETİN A., Farklı İnkübasyon Sıcaklıkları ve Sonlandırma pH'larının *Acidophiluslu* Yoğurdun Fizikokimyasal, Mikrobiyolojik, Duyusal ve Probiyotik Özellikleri Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, E.Mine(Öğrenci), 2010

KÜÇÜKÇETİN A., Farklı Oranlarda İnülin Kullanımının Probiyotik Yoğurdun Fizikokimyasal, Mikrobiyolojik, Duyusal ve Probiyotik Özellikleri Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, R.İltar(Öğrenci), 2009

KÜÇÜKÇETİN A., Probiyotik Yoğurt Dondurmasının Fizikokimyasal, Mikrobiyolojik, Duyusal ve Probiyotik Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, A.Aşıcı(Öğrenci), 2008

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Effect of drying temperatures and using prebiotics on the physicochemical and microbiological properties as well as consumer acceptance of probiotic-enriched Lor cheese snacks produced by vacuum drying**
Kaan I., Tuna O., Tepe A., ERGİN ZEREN F., KÜÇÜKÇETİN A.
International Journal of Gastronomy and Food Science, cilt.36, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Incorporation of Encapsulated Yoghurt Bacteria into Stirred Yoghurt to Improve their Survival in an In Vitro Digestive Conditions**
Hökelekli Ç., ERGİN ZEREN F., KÜÇÜKÇETİN A.
Food and Bioprocess Technology, cilt.17, sa.3, ss.747-766, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Reduction of Salmonella enterica in Turkey breast slices kept under aerobic and vacuum conditions by application of lactic acid, a bacteriophage, and ultrasound**
AYKIN DİNÇER E., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, cilt.43, sa.2, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **Effect of lactose hydrolysis and salt content on the physicochemical, microbiological, and sensory properties of ayran**
Kocabaş H., ERGİN ZEREN F., Aktar T., KÜÇÜKÇETİN A.
International Dairy Journal, cilt.129, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **In vitro gastrointestinal resistance of Lactobacillus acidophilus in some dairy products**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., ÖZEN KÜÇÜKÇETİN İ., KÜÇÜKÇETİN A.
BRAZILIAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY, cilt.52, sa.4, ss.2319-2334, 2021 (SCI-Expanded)
- VI. **The impact of refractance window drying conditions on the physical and microbiological properties**

of kefir powder

Tontul I., ERGİN F., EROĞLU E., KÜÇÜKÇETİN A., TOPUZ A.

Food Bioscience, cilt.43, 2021 (SCI-Expanded)

VII. The effects of mannanase activity on viscosity in different gums

Erkan S. B., Ozcan A., Yilmazer C., Gurler H. N., Karahalil E., Germec M., YATMAZ E., KÜÇÜKÇETİN A., TURHAN İ.

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.45, sa.8, 2021 (SCI-Expanded)

VIII. Optimization of Salmonella bacteriophage microencapsulation in alginate-caseinate formulation using vibrational nozzle technique

ERGİN F., Atamer Z., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., Hinrichs J., KÜÇÜKÇETİN A.

FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.113, 2021 (SCI-Expanded)

IX. Effect of total solids standardization using different methods on mineral content of yoghurt

ERGİN F., Kilic M., Kilic S., KÜÇÜKÇETİN A.

MLJEKARSTVO, cilt.71, sa.2, ss.103-111, 2021 (SCI-Expanded)

X. Effects of Homogenization and Heat Treatment of Milk with Different Fat Content on Physical Properties of Ayran

Yalcin S., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.

ANAIS DA ACADEMIA BRASILEIRA DE CIENCIAS, cilt.93, 2021 (SCI-Expanded)

XI. Comparison of the effects of adding microbial transglutaminase to milk and ice cream mixture on the properties of ice cream

Merve A. L., ERSÖZ F., Özaktaş T., Turkanoglu-Ozcelik A., KÜÇÜKÇETİN A.

INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.73, sa.3, ss.578-584, 2020 (SCI-Expanded)

XII. Physical and microbiological properties of yoghurt powder produced by refractance window drying

Tontul I., Ergin F., Eroğlu E., Küçükçetin A., Topuz A.

INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.85, ss.169-176, 2018 (SCI-Expanded)

XIII. Physicochemistry, microbiology, fatty acids composition and volatile profile of traditional Sogle tulum (goat's skin bag) cheese

Gursoy O., KÜÇÜKÇETİN A., Gokce O., ERGİN F., Kocaturk K.

ANAIS DA ACADEMIA BRASILEIRA DE CIENCIAS, cilt.90, sa.4, ss.3661-3674, 2018 (SCI-Expanded)

XIV. Microbial viability, physicochemical and sensory properties of kefir microcapsules prepared using maltodextrin/Arabic gum mixes

NALE Z., Tontul I., ARSLAN A. A., Nadeem H. S., KÜÇÜKÇETİN A.

INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.71, ss.61-72, 2018 (SCI-Expanded)

XV. Application of cold- and heat-adapted Lactobacillus acidophilus in the manufacture of ice cream

ERGİN F., Atamer Z., ARSLAN A. A., Gocer E. M., DEMİR M., SAMTLEBE M., HINRICHs J., KÜÇÜKÇETİN A.

INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.59, ss.72-79, 2016 (SCI-Expanded)

XVI. Viability of Lactobacillus acidophilus ATCC 4356 incorporated into ice cream using three different methods

Arslan A. A., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., Atamer Z., Hinrichs J., KÜÇÜKÇETİN A.

DAIRY SCIENCE & TECHNOLOGY, cilt.96, sa.4, ss.477-487, 2016 (SCI-Expanded)

XVII. Carrier systems for bacteriophages to supplement food systems: Encapsulation and controlled release to modulate the human gut microbiota

SAMTLEBE M., ERGİN F., WAGNER N., NEVE H., KÜÇÜKÇETİN A., FRANZ C. M. A. P., HELLER K. J., HINRICHs J.,

Atamer Z.

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.68, ss.334-340, 2016 (SCI-Expanded)

XVIII. Peptide profiling of bovine kefir reveals 236 unique peptides released from caseins during its production by starter culture or kefir grains

EBNER J., ARSLAN A. A., Fedorova M., Hoffmann R., KÜÇÜKÇETİN A., PISCHETSRIEDER M.

JOURNAL OF PROTEOMICS, cilt.117, ss.41-57, 2015 (SCI-Expanded)

XIX. Oil production by Mortierella isabellina from whey treated with lactase

DEMİR M., TURHAN İ., KÜÇÜKÇETİN A., ALPKENT Z.

BIORESOURCE TECHNOLOGY, cilt.128, ss.365-369, 2013 (SCI-Expanded)

- XX. **Effect of casein to whey protein ratio of skim milk on the physical properties of a yoghurt drink, Ayran**
KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK E., Asci A., DEMİR M., Sik B.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.67, sa.3, ss.274-276, 2012 (SCI-Expanded)
- XXI. **Effect of casein to whey protein ratio of skim milk on the physical properties of a yoghurt drink, ayran**
KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK E. M., AŞCI ARSLAN A., DEMİR M., ŞIK B.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, sa.67, ss.274-276, 2012 (SCI-Expanded)
- XXII. **Viability and in vitro properties of Lactobacillus acidophilus used in yoghurt as influenced by inulin addition**
İltar R., Asci A., KÜÇÜKÇETİN A.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.67, sa.2, ss.142-146, 2012 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Graininess and roughness of stirred yoghurt made with goat's, cow's or a mixture of goat's and cow's milk**
KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., Asci A., ÇOMAK E. M.
SMALL RUMINANT RESEARCH, cilt.96, sa.2-3, ss.173-177, 2011 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Viability and in vitro properties of Lactobacillus acidophilus used in yoghurt as influenced by inulin addition**
İLTAR R., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, sa.67, ss.142-146, 2011 (SCI-Expanded)
- XXV. **Effect of stabilizer addition on the physicochemical and sensory properties of non-fat set yoghurt**
KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., ÇOMAK E., Asci A., Zengin A. S.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.66, sa.4, ss.420-423, 2011 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Effect of stabilizer addition on physicochemical and sensory properties of non-fat set yoghurt**
KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., ÇOMAK E. M., AŞCI ARSLAN A., Zengin A. Ş.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, sa.66, ss.420-423, 2011 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Physicochemical and sensory properties of stirred skim milk yoghurt as influenced by glucono-delta-lactone and dry matter**
KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., Milci S.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.65, sa.2, ss.183-187, 2010 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Graininess and roughness of stirred yoghurt as influenced by processing**
KÜÇÜKÇETİN A., Weidendorfer K., Hinrichs J.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.19, sa.1, ss.50-55, 2009 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Effect of heat treatment of skim milk and final fermentation pH on graininess and roughness of stirred yogurt**
Kuecuekcetin A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.61, sa.4, ss.385-390, 2008 (SCI-Expanded)
- XXX. **Effect of heat treatment and dry matter on graininess and roughness of stirred skim milk yoghurt**
Kuecuekcetin A., Weidendorfer K., Hinrichs J.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.63, sa.3, ss.269-272, 2008 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Effect of heat treatment and casein to whey protein ratio of skim milk on graininess and roughness of stirred yoghurt**
Kucukcetin A.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.41, sa.2, ss.165-171, 2008 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Physical properties of stirred yoghurt as influenced by the heating process of the milk**
Kuecuekcetin A., Weidendorfer K., Hinrichs J.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.63, sa.3, ss.273-276, 2008 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **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, cilt.59, sa.7-8, ss.420-422, 2004 (SCI-Expanded)

- XXXIV. **Physicochemical quality and occurrence of bacterial pathogens in white pickled cheese**
Sik B., Kucukcetin A., Yaygin H.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.59, sa.11-12, ss.636-637, 2004 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Adaptation of bovine milk towards mares' milk composition by means of membrane technology for koumiss manufacture**
KÜÇÜKÇETİN A., Yaygin H., Hinrichs J., Kulozik U.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.13, sa.12, ss.945-951, 2003 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- I. **Comparison of Physicochemical, Microbiological, and Sensorial Characteristics of Fermented Probiotic Drinks Produced from Corn and Cow Milks** Mısır ve İnek Sütlerinden Üretilen Fermente Probiyotik İçeceklerin Fizikokimyasal, Mikrobiyolojik ve Duyusal Özelliklerinin Karşılaştırması
Göçer E. M. Ç., Zeren F. E., KÜÇÜKÇETİN A.
Akademik Gıda, cilt.21, sa.2, ss.119-131, 2023 (Scopus)
- II. **Probiyotik Bakteri İçeren Ayranın Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri**
Yeniçeri Ş. A., Çomak Göçer E. M., Küçükçetin A.
Akademik Gıda, cilt.19, sa.4, ss.414-423, 2021 (Hakemli Dergi)
- III. **UHT İçme Sütlerinde Jelleşme Sorunu: Çiğ Süt Özelliklerinin ve İşlem Değişkenlerinin Etkisi**
ERGİN F., Gökçe Ö., KÜÇÜKÇETİN A.
Akademik Gıda, cilt.17, ss.517-525, 2019 (Hakemli Dergi)
- IV. **Geleneksel Yöntemlerle Üretilen ve Manda Kaymağı Olarak Pazarlanan Ürünlerin Bazı Özellikleri ile Konjuge Linoleik Asit İçerikleri**
KOCATÜRK K., Gökçe Ö., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A., GÜRSOY O.
Akademik Gıda, cilt.17, sa.4, ss.476-484, 2019 (Hakemli Dergi)
- V. **Süt Endüstrisinde Kullanılan Isı Değiştiricilerde Kalıntı Oluşumu**
KIZILAY H. K., ERGİN F., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
AKADEMİK GIDA, cilt.16, sa.4, ss.450-457, 2018 (Hakemli Dergi)
- VI. **Süt endüstrisinde kullanılan ısı değiştiricilerde kalıntı oluşumu**
KIZILAY H. K., ERGİN F., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
Gıda, cilt.16, sa.4, ss.450-457, 2018 (Hakemli Dergi)
- VII. **UHT İçme Sütlerinde Jelleşme Sorunu: Enzimlerin Etkisi**
ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
Akademik Gıda, cilt.16, ss.313-322, 2018 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Elektropüskürtme Yönteminin Probiyotik Mikroorganizmaların Mikrokapsülasyonunda Kullanımı**
ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A., Oral A., Gürsoy O.
Academic Food Journal, cilt.15, sa.3, ss.281-287, 2017 (Hakemli Dergi)
- IX. **Bakteriyofajların Antibakteriyel Ajan Olarak Kullanımı**
ERGİN F., Yıldız G., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
AKADEMİK GIDA, sa.15, ss.172-181, 2017 (Hakemli Dergi)
- X. **Bakteriyofajların Antibakteriyel Ajan Olarak Kullanımı**
ERGİN F., Yıldız G., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
AKADEMİK GIDA, cilt.15, sa.2, ss.172-181, 2017 (Hakemli Dergi)
- XI. **Bakteriyofajların Antibakteriyel Ajan Olarak Kullanımı**
ERGİN F., Yıldız G., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
AKADEMİK GIDA, cilt.15, sa.2, ss.172-181, 2017 (Hakemli Dergi)
- XII. **Sütün Homojenizasyonunun Kefirin Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Etkisi**
ERGİN F., ÖZ G., ÖZMEN Ü., ERDAL Ş., ÇAVANA E., KÜÇÜKÇETİN A.
Akademik Gıda, cilt.15, sa.4, ss.368-376, 2017 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Farklı İnkübasyon Sıcaklığı ile İnkübasyon Sonlandırma pH'sının Probiyotik Yoğurdun Fizikokimyasal**

ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Etkisi

ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., ARSLAN A. A., KÜÇÜKÇETİN A.
AKADEMİK GIDA, cilt.14, sa.4, ss.341-350, 2016 (Hakemli Dergi)

- XIV. **SİNDİRİM SİSTEMİ MODELLERİNDE PROBİYOTİK MİKROORGANİZMALARIN CANLILIĞI**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
AKADEMİK GIDA, cilt.14, sa.2, ss.158-165, 2016 (Hakemli Dergi)
- XV. **Probiyotikler ile İlgili Yasal Düzenlemeler**
Ergin F., ÇOMAK GÖÇER E. M., ARSLAN A. A., KÜÇÜKÇETİN A.
AKADEMİK GIDA, cilt.13, sa.3, ss.229-236, 2015 (Hakemli Dergi)
- XVI. **TürkKomp: Ülkesel düzeyde ve uluslararası standartlarda gıda bileşen veri üretme sistemi**
Bringen Löker G., Amoutzopoulos B., Çevikkalp Akkuş S., Yaman M., Şanlı F., Küçük F., Ötleş S., KÜÇÜKÇETİN A.
Dünya Gıda, cilt.9, ss.37-44, 2015 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Probiyotik Bakterilerin Mikroenkapsülasyonu**
ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F.
Yetişkin ve Çocuklarda Probiyotikler, cilt.1, sa.1, ss.33-37, 2013 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Probiyotik Bakterilerin Yüksek Sıcaklık Stresine Karşı Adaptasyon Mekanizmaları**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
AKADEMİK GIDA, sa.11, ss.63-69, 2013 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Probiyotik Bakterilerin Yüksek Sıcaklık Stresine Adaptasyonu**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
AKADEMİK GIDA, sa.11, ss.63-69, 2013 (Hakemli Dergi)
- XX. **Bacillus türlerinin probiyotik olarak değerlendirilmesi**
EREM F., KÜÇÜKÇETİN A., CERTEL M.
GIDA, cilt.38, sa.4, ss.247-254, 2013 (Hakemli Dergi)
- XXI. **Probiyotik Bakterilerin Düşük Sıcaklık Stresine Adaptasyonu**
ERGİN F., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
Akadmeik Gıda, sa.10, ss.65-69, 2012 (Hakemli Dergi)
- XXII. **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, cilt.10, sa.4, ss.6-10, 2012 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **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, cilt.10, sa.4, ss.6-10, 2012 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **Antifiriz Proteinler ve Gıda Teknolojisinde Kullanımı.**
AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
AKADEMİK GIDA, cilt.9, sa.6, ss.46-51, 2011 (Hakemli Dergi)
- XXV. **Probiyotik Süt Ürünlerinde İnülin Kullanımı**
ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
AKADEMİK GIDA, cilt.9, sa.2, ss.51-56, 2011 (Hakemli Dergi)
- XXVI. **Determination of Sodium Benzoate, Potassium Sorbate, Nitrate and Nitrite Some Commercial Dairy Products**
KÜÇÜKÇETİN A., ŞIK B., DEMİR M.
Gıda, cilt.33, sa.4, ss.153-157, 2008 (Hakemli Dergi)
- XXVII. **Determination of Sodium Benzoate, Potassium Sorbate, Nitrate and Nitrite in Some Commercial Dairy Products**
KÜÇÜKÇETİN A., ŞIK B., DEMİR M.
GIDA, cilt.33, sa.4, ss.159-164, 2008 (Hakemli Dergi)
- XXVIII. **Determination of Biogenic Amine Contents in Different Types of Cheeses**
KÜÇÜKÇETİN A., Milci S., Göncü A., ŞIK B.
AKADEMİK GIDA, cilt.6, sa.3, ss.6-10, 2008 (Hakemli Dergi)
- XXIX. **Süt Yağı Globül Membranı ve İnsan Sağlığı**

- KÜÇÜKÇETİN A., AŞCI ARSLAN A.
AKADEMİK GIDA, cilt.6, sa.4, ss.21-26, 2008 (Hakemli Dergi)
- XXX. **Staphylococcus Aureus İle Kontamine Olan Peynirlerden Kaynaklanan Gıda Zehirlenmeleri**
KÜÇÜKÇETİN A., Milci S.
GIDA, cilt.33, sa.3, ss.129-135, 2008 (Hakemli Dergi)
- XXXI. **Bifidobakteriler ve Süt Teknolojisinde Kullanım Alanları**
KÜÇÜKÇETİN A., Duranoğlu S.
Tarımın Sesi, cilt.16, ss.8-11, 2007 (Hakemsiz Dergi)
- XXXII. **Membran Ayırma Tekniklerinin Süt Endüstrisindeki Uygulama Alanları**
KÜÇÜKÇETİN A., Aksu M.
AKADEMİK GIDA, cilt.26, ss.36-41, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXXIII. **Uzun ömürlü yoğurt üretimi**
KÜÇÜKÇETİN A., Milci S.
Süt Dünyası, cilt.7, ss.30-32, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXXIV. **Fermente Süt Ürünlerinin Sağlık Üzerine Etkileri**
KÜÇÜKÇETİN A., Yaygın H.
AKADEMİK GIDA, cilt.4, ss.7-13, 2003 (Hakemli Dergi)
- XXXV. **Su Kefiri ve Özellikleri**
KÜÇÜKÇETİN A., Yaygın H.
Dünya Gıda, cilt.4, ss.56-57, 2003 (Hakemli Dergi)
- XXXVI. **Buğdayda Küf Florası ve Mitotoksin Oluşumu**
Tülbek M. Ç., KÜÇÜKÇETİN A., Boyacıoğlu M. H., Boyacıoğlu D.
Dünya Gıda, ss.56-60, 2001 (Hakemli Dergi)
- XXXVII. **Gıda Sanayiinde Proses Kontrolü ve Önemi**
KÜÇÜKÇETİN A.
Dünya Gıda, ss.70-77, 2001 (Hakemli Dergi)
- XXXVIII. **. Ekmek Üretiminde Proses Kontrol ve Otomasyon Uygulamaları**
Tülbek M. Ç., Boyacıoğlu H., KÜÇÜKÇETİN A.
Unlu Mamuller Teknolojisi, sa.6, ss.41-47, 2000 (Hakemli Dergi)
- XXXIX. **Yakult ve Özellikleri**
KÜÇÜKÇETİN A., Yaygın H.
Dünya Gıda, ss.84-85, 2000 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Ürün Geliştirme, Düzenleme ve Güvenlik**
ÖZEN KÜÇÜKÇETİN İ., KÜÇÜKÇETİN A., Atamer Z.
Endüstriyel Mikrobiyolojiye Giriş, Turhan İ., Editör, Palme Yayın Dağıtım, Ankara, ss.124-129, 2015
- II. **Gıda ve İçecek Fermentasyonları**
KARHAN M., KÜÇÜKÇETİN A., Demirci A., AŞCI ARSLAN A., TURHAN İ., GERMEÇ M., TETİK N.
Endüstriyel Mikrobiyolojiye Giriş, Turhan İ., Editör, Palme Yayın Dağıtım, Ankara, ss.179-209, 2015

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **DETERMINATION OF PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES OF AYRAN PRODUCED FROM DIFFERENT MILKS**
Al M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
International Symposium on Advanced Engineering Technologies, Kahramanmaraş, Türkiye, 16 Haziran 2022
- II. **ENCAPSULATION OF β -CAROTENE PRODUCED FROM MORTIERELLA RAMANNIANA WITH USING**

FREEZE-DRYING

KIZILAY H. K., ERGİN F., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.

International Symposium on Advanced Engineering Technologies, Kahramanmaraş, Türkiye, 16 Haziran 2022

- III. **Production of yoghurt ice-cream with different method**
Daşkaya Ş. A., Çetin G. E., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
International Congress of Engineering and Naturel Sciences, Ankara, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2021, ss.175
- IV. **Physicochemical Properties of Stirred Yogurt Produced Using Whey Protein, Inulin and Cream**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
5th International Congress on Applied Biological Sciences, Saraybosna, Bosna-Hersek, 8 - 12 Kasım 2019, ss.12
- V. **Effect of using whey protein, inulin and cream on the viability of yogurt and probiotic bacteria in probiotic yogurts during passage through a dynamic in vitro gastrointestinal model**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
1st International 11th National Food Engineering Congress, Antalya, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2019, ss.18
- VI. **Verkapselung von bakteriophagen in casein-alginat und überleben im simulierten magen-darm system**
ERGİN F., Christina M., HINRICHS J., ATAMER Z., KÜÇÜKÇETİN A.
18. Fachsymposium lebensmittel mikrobiologie, Kiel, Almanya, 07 Ekim 2019
- VII. **Rekombinant Kimozin Enzimi Kullanılarak Üretilen Beyaz Peynirlerin Fizikokimyasal Özellikleri**
ERSÖZ F., ERGİN F., ERKAYMAZ T., İNAN M., KÜÇÜKÇETİN A.
20. Uluslararası Katılımlı Ulusal Biyoteknoloji Kongresi, Ankara, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2019, ss.61
- VIII. **Optimization of electrospraying of Lactobacillus acidophilus with whey protein isolate and its use in ice cream production**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
World Congress on Nutrition and Oral Health, Valencia, İspanya, 19 - 20 Ağustos 2019, ss.29
- IX. **The Viability of Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus and Bifidobacterium bifidum Used in Production of Probiotic Yogurt, Probiotic Ayran and Probiotic Strained Yogurt in Dynamic In Vitro Gastrointestinal Model**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
3. International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences, Trabzon, Türkiye, 16 - 18 Nisan 2019, ss.1266-1286
- X. **Breast Milk Microbiota**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
3rd World Summit & Expo on Food Technology and Probiotics, Prag, Çek Cumhuriyeti, 25 - 26 Ekim 2018, ss.46
- XI. **Probiotic edible film from milk proteins**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
3rd World Summit & Expo on Food Technology and Probiotics, Prag, Çek Cumhuriyeti, 25 - 26 Ekim 2018, ss.47
- XII. **The low-lactose yoghurt**
Kocabaş H., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
13th International Conference of Food Physicists, Antalya, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2018, ss.107
- XIII. **Determination of milk proteins in dairy products by analytical methods**
Erkaymaz T., ERGİN F., YILDIZ G., KÜÇÜKÇETİN A.
13th International Congress on Food Physicists, Antalya, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2018, ss.60-63
- XIV. **The effects of different microencapsulation methods on viability of Lactobacillus acidophilus in gastrointestinal media**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
13th International Conference of Food Physicists, Antalya, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2018, ss.109
- XV. **The usage of centrifuge technique in concentrated yoghurt production**
ERGİN F., Kocabaş H., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
13th International Conference of Food Physicists, Antalya, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2018, ss.108
- XVI. **Influence of cold and heat adaptation treatments on fatty acid composition of Lactobacillus acidophilus cell membrane**

- ERGİN F., Yıldız G., ErKaymaz T., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.164
- XVII. **Influence of cold and heat adaptation treatments on fatty acid composition of *Lactobacillus acidophilus* cell membrane**
ERGİN F., YILDIZ G., ErKaymaz T., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.249
- XVIII. **Biofouling Problem In Dairy Processing Industry**
ERGİN F., KIZILAY H. K., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.227
- XIX. **Biofouling Problem In Dairy Processing Industry**
ERGİN F., KIZILAY H. K., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.227
- XX. **Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH) in dairy products**
YILDIZ G., ERGİN F., ErKaymaz T., KÜÇÜKÇETİN A.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.250
- XXI. **Influence of cold and heat adaptation treatments on fatty acid composition of *Lactobacillus acidophilus* cell membrane**
ERGİN F., Yıldız G., ErKaymaz T., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.164
- XXII. **Adaptation mechanisms of probiotic bacteria to osmotic stress**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., Yıldız G., KÜÇÜKÇETİN A.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.152
- XXIII. **Adaptation mechenisms of probiotic bacteria to osmotic stress**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., YILDIZ G., KÜÇÜKÇETİN A.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.226
- XXIV. **Preservation methods for microorganisms in kefir grains**
ERGİN F., YARAMIŞLI S., TEMUR Y., KÜÇÜKÇETİN A.
Food Science, Agronomy and Technology, Roma, İtalya, 20 - 22 Eylül 2018, ss.96-97
- XXV. **Organik ve konvensiyonel uygulamalarla üretilen sütlerin eser element içeriği açısından karşılaştırılması**
ERGİN F., ErKaymaz T., YILDIZ G., KÜÇÜKÇETİN A.
International Trace Analysis Congress, Sivas, Türkiye, 20 - 23 Haziran 2018, ss.205
- XXVI. **Organik ve Konvansiyonel Uygulamalarla Üretilen Sütlerin Eser Element İçeriği Açısından Karşılaştırılması**
ERGİN F., ErKaymaz T., Yıldız G., KÜÇÜKÇETİN A.
International Trace Anaysis Congress, Sivas, Türkiye, 20 - 23 Haziran 2018, ss.205
- XXVII. **Organik ve Konvansiyonel Uygulamalarla Üretilen Sütlerin Eser Element İçeriği Açısından Karşılaştırılması**
ERGİN F., ErKaymaz T., Yıldız G., KÜÇÜKÇETİN A.
International Trace Anaysis Congress, Sivas, Türkiye, 20 - 23 Haziran 2018, ss.205
- XXVIII. **Potential Usage of Bacteriophages as Antibacterial Agents in Cheese Production**
ERGİN F., Gökçe Ö., KÜÇÜKÇETİN A., Gürsoy O.
1st International Health Science and Life Congress, Burdur, Türkiye, 2 - 05 Mayıs 2018, ss.430
- XXIX. **Potential Usage of Bacteriophages as Antibacterial Agents in Cheese Production**
ERGİN F., Gökçe Ö., KÜÇÜKÇETİN A., Gürsoy O.
1st International Health Science and Life Congress, Burdur, Türkiye, 2 - 05 Mayıs 2018, ss.430
- XXX. **Determination of Milk Adulteration in Dairy Products Using Chromatographic Techniques**
KÜÇÜKÇETİN A., ErKaymaz T., ERGİN F., Yıldız G.
The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Girne, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.250
- XXXI. **Physicochemical and microbiological properties of Kuru Kaymak (A traditional Turkish Dry Clotted**

Cream)

KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M.

The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Girne, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.293

XXXII. Microflora of kefir grains from different origins

KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M.

The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Girne, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.289

XXXIII. Determination of Milk Adulteration in Dairy Products Using Chromatographic Techniques

KÜÇÜKÇETİN A., ErKaymaz T., ERGİN F., Yıldız G.

The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Girne, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.250

XXXIV. The methods used in determination of adulteration of milk species during cheese production

ERGİN F., ErKaymaz T., Atamer Z., Hinrichs J., KÜÇÜKÇETİN A.

Proceedings of the 10th Cheese Symposium, Fransa, 4 - 06 Nisan 2018, ss.188

XXXV. Determination of milk adulteration in dairy products using chromatographic techniques

KÜÇÜKÇETİN A., ErKaymaz T., ERGİN F., YILDIZ G.

4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Girne, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.250

XXXVI. Physicochemical and microbiological properties of Kuru Kaymak (A traditional Turkish Dry Clotted Cream)

KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M.

The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Girne, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.293

XXXVII. Physicochemical and microbiological properties of Kuru Kaymak (A traditional Turkish Dry Clotted Cream)

KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M.

The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Girne, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.293

XXXVIII. Microflora of kefir grains from different origins

KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M.

The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Girne, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.289

XXXIX. Microflora of kefir grains from different origins

KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M.

The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Girne, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.289

XL. The methods used in determination of adulteration of milk species during cheese production

ERGİN F., ErKaymaz T., Atamer Z., Hinrichs J., KÜÇÜKÇETİN A.

Proceedings of the 10th Cheese Symposium, Rennes, Fransa, 4 - 06 Nisan 2018, ss.188

XLI. The methods used in determination of adulteration of milk species during cheese production

ERGİN F., ErKaymaz T., Atamer Z., Hinrichs J., KÜÇÜKÇETİN A.

Proceedings of the 10th Cheese Symposium, Rennes, Fransa, 4 Nisan - 06 Mayıs 2018, ss.188

XLII. Effects of milk viscosity on the accessibility of bacteriophages to their hosts

ERGİN F., ATAMER Z., SAMTLEBE M., HINRICHs J., KÜÇÜKÇETİN A.

1st German Phage Symposium, Stuttgart, Almanya, 9 - 10 Ekim 2017, ss.107

XLIII. β-galaktozidaz Enziminin Mikroapsülasyonu

ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., Yıldız G., KÜÇÜKÇETİN A.

1. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.118

XLIV. Stres Koşullarına Adaptasyonu Sağlanan Probiyotik Bakterilerin Süt Ürünlerinde Kullanım Olanakları

ERGİN F., Yıldız G., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.

1. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.35
- XLV. **β-galaktosidaz enziminin mikrokapsülasyonu**
YILDIZ G., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.118
- XLVI. **Stres Koşullarına Adaptasyonu Sağlanan Probiyotik Bakterilerin Süt Ürünlerinde Kullanım Olanakları**
ERGİN F., Yıldız G., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
1. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.35
- XLVII. **Stres koşullarına adaptasyonu sağlanan probiyotik bakterilerin süt ürünlerinde kullanım**
ERGİN F., YILDIZ G., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.35
- XLVIII. **β-galaktosidaz Enziminin Mikrokapsülasyonu**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., Yıldız G., KÜÇÜKÇETİN A.
1. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.118
- XLIX. **Stres Koşullarına Adaptasyonu Sağlanan Probiyotik Bakterilerin Süt Ürünlerinde Kullanım Olanakları**
ERGİN F., Yıldız G., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
1. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.35
- L. **EFFECT OF HEAT TREATMENT ON ORGANOPHOSPHOROUS PESTICIDES IN MILK**
Yıldız G., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.143
- LI. **THE POTENTIAL APPLICATIONS OF LACTOBIONIC ACID AND ITS PRODUCTION METHODS**
YALÇIN S., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.84
- LII. **BIOFILMS OF PROBIOTICS**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., Yıldız G., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.123
- LIII. **BIOFILMS OF PROBIOTICS**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., Yıldız G., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.45
- LIV. **THE EFFECTS OF DIFFERENT DRYING METHODS AND PHYSIOLOGICAL STATES OF THE CELLS ON VIABILITY OF DRIED PROBIOTIC MICROORGANISMS**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., Yıldız G., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.195
- LV. **THE ACID ADAPTATION OF BIFIDOBACTERIUM BIFIDUM DSM 20456 AND BIFIDOBACTERIUM ANIMALIS SUBSP. LACTIS BB12**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., Yıldız G., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.194
- LVI. **THE EFFECTS OF DIFFERENT DRYING METHODS AND PHYSIOLOGICAL STATES OF THE CELLS ON VIABILITY OF DRIED PROBIOTIC MICROORGANISMS**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., Yıldız G., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.117
- LVII. **THE ACID ADAPTATION OF BIFIDOBACTERIUM BIFIDUM DSM 20456 AND BIFIDOBACTERIUM ANIMALIS SUBSP. LACTIS BB12**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., Yıldız G., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.116
- LVIII. **EFFECT OF HEAT TREATMENT ON ORGANOPHOSPHOROUS PESTICIDES IN MILK**
Yıldız G., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.65
- LIX. **THE EFFECTS OF DIFFERENT DRYING METHODS AND PHYSIOLOGICAL STATES OF THE CELLS ON VIABILITY OF DRIED PROBIOTIC MICROORGANISMS**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., Yıldız G., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.117

- LX. **THE POTENTIAL APPLICATIONS OF LACTOBIONIC ACID AND ITS PRODUCTION METHODS**
YALÇIN S., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.6
- LXI. **The acid adaptation of *Bifidobacterium bifidum* DSM 20456 and *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* BB12**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., YILDIZ G., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th International Congress on Food Technology, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.116
- LXII. **The effects of different drying methods and physiological states of the cells on viability of dried probiotic microorganisms**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., YILDIZ G., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th International Congress on Food Technology, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.117
- LXIII. **THE POTENTIAL APPLICATIONS OF LACTOBIONIC ACID AND ITS PRODUCTION METHODS**
YALÇIN S., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.6
- LXIV. **EFFECT OF HEAT TREATMENT ON ORGANOPHOSPHOROUS PESTICIDES IN MILK**
Yıldız G., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.65
- LXV. **Biofilms of probiotics**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., YILDIZ G., KÜÇÜKÇETİN A.
6th International Congress on Food Technology, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.45
- LXVI. **THE POTENTIAL APPLICATIONS OF LACTOBIONIC ACID AND ITS PRODUCTION METHODS**
YALÇIN S., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.6
- LXVII. **THE ACID ADAPTATION OF BIFIDOBACTERIUM BIFIDUM DSM 20456 AND BIFIDOBACTERIUM ANIMALIS SUBSP. LACTIS BB12**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., Yıldız G., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.116
- LXVIII. **THE EFFECTS OF DIFFERENT DRYING METHODS AND PHYSIOLOGICAL STATES OF THE CELLS ON VIABILITY OF DRIED PROBIOTIC MICROORGANISMS**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., Yıldız G., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.117
- LXIX. **Effect of heat treatment on organophosphorous pesticides in milk**
YILDIZ G., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th International Congress on Food Technology, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.65
- LXX. **BIOFILMS OF PROBIOTICS**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., Yıldız G., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.45
- LXXI. **THE ACID ADAPTATION OF BIFIDOBACTERIUM BIFIDUM DSM 20456 AND BIFIDOBACTERIUM ANIMALIS SUBSP. LACTIS BB12**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., Yıldız G., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.116
- LXXII. **?-GALAKTOSİDAZİN SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİNDE KULLANIMI**
DEMİR M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
1. Tarım ve Gıda Etiği Kongresi, Ankara, Türkiye, 10 - 11 Mart 2017, ss.355-360
- LXXIII. **Gıdalarda *Listeria monocytogenes* bakteriyofajının kullanımı ile ilgili yasal düzenlemeler**
KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., YILDIZ G., ÇOMAK GÖÇER E. M.
1. Tarım ve Gıda Etiği Kongresi, Ankara, Türkiye, 10 - 11 Mart 2017, ss.443-450
- LXXIV. **GIDALARDA LISTERIA MONOCYTOGENES BAKTERİYOFAJININ KULLANIMI İLE İLGİLİ YASAL DÜZENLEMELER**
KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., Yıldız G., ÇOMAK GÖÇER E. M.
1. Tarım ve Gıda Etiği Kongresi, Ankara, Türkiye, 10 - 11 Mart 2017, ss.443-450

- LXXV. **GIDALARDA LISTERIA MONOCYTOGENES BAKTERİYOFAJININ KULLANIMI İLE İLGİLİ YASAL DÜZENLEMELER**
KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., Yıldız G., ÇOMAK GÖÇER E. M.
1. Tarım ve Gıda Etiği Kongresi, Ankara, Türkiye, 10 - 11 Mart 2017, ss.443-450
- LXXVI. **?-GALAKTOSİDAZİN SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİNDE KULLANIMI**
DEMİR M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
1. Tarım ve Gıda Etiği Kongresi, Ankara, Türkiye, 10 - 11 Mart 2017, ss.355-360
- LXXVII. **?-GALAKTOSİDAZİN SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİNDE KULLANIMI**
DEMİR M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
1. Tarım ve Gıda Etiği Kongresi, Ankara, Türkiye, 10 - 11 Mart 2017, ss.355-360
- LXXVIII. **GIDALARDA LISTERIA MONOCYTOGENES BAKTERİYOFAJININ KULLANIMI İLE İLGİLİ YASAL DÜZENLEMELER**
KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., Yıldız G., ÇOMAK GÖÇER E. M.
1. Tarım ve Gıda Etiği Kongresi, Ankara, Türkiye, 10 - 11 Mart 2017, ss.443-450
- LXXIX. **Effects of different production methods on the survival of Bifidobacterium biifidum in ice cream**
ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
International Congress on Food of Animal Origin, Girne, Kıbrıs (Kkct), 10 - 13 Kasım 2016, ss.183-186
- LXXX. **Bacteriophages as Biocontrol Agent for Preserving Food Products of Animal Origin**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., Atamer Z., SAMTLEBE M., Hinrichs J., KÜÇÜKÇETİN A.
International Congress on Food of Animal Origin, Girne, Kıbrıs (Kkct), 10 - 13 Kasım 2016, ss.64
- LXXXI. **Endokrin Sistem Bozucu Kimyasallar Arasında Yer Alan Ftalatların Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi**
KÜÇÜKÇETİN A., Yıldız G., DEMİR M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.49
- LXXXII. **Glikomannanların Özellikleri ve Gıda Endüstrisinde Kullanımı**
KÜÇÜKÇETİN A., AL M., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.257
- LXXXIII. **Probiyotik Mikroorganizmaların Peynir Üretiminde Kullanımı**
KARAHANÇER H., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.272
- LXXXIV. **Endokrin Sistem Bozcucu Kimyasallar Arasında Yer Alan Ftalatların Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi**
KÜÇÜKÇETİN A., YILDIZ G., DEMİR M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.49
- LXXXV. **PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES OF YOGURT AS INFLUENCED BY ADDITION OF WHEY PROTEIN CONCENTRATE AND WHEY POWDER**
ERGİN F., YALÇIN S., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
12th International conference of food physicists, Debrecen, Macaristan, 6 - 08 Temmuz 2016, ss.39
- LXXXVI. **PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES OF YOGURT AS INFLUENCED BY ADDITION OF WHEY PROTEIN CONCENTRATE AND WHEY POWDER**
ERGİN F., YALÇIN S., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
12th International conference of food physicists, Debrecen, Macaristan, 6 - 08 Temmuz 2016, ss.39
- LXXXVII. **EFFECT OF HEAT TREATMENT AND DRY MATTER OF SKIM MILK ON THE PHYSICAL PROPERTIES OF A YOGURT DRINK**
DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M.
12th International conference of food physicists, Debrecen, Macaristan, 6 - 09 Temmuz 2016, ss.17
- LXXXVIII. **EFFECT OF HEAT TREATMENT AND DRY MATTER OF SKIM MILK ON THE PHYSICAL PROPERTIES OF A YOGURT DRINK**
DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M.
12th International conference of food physicists, Debrecen, Macaristan, 6 - 09 Temmuz 2016, ss.17
- LXXXIX. **PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES OF YOGURT AS INFLUENCED BY ADDITION OF WHEY**

PROTEIN CONCENTRATE AND WHEY POWDER

ERGİN F., YALÇIN S., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.

12th International conference of food physicists, Debrecen, Macaristan, 6 - 08 Temmuz 2016, ss.39

- XC. **EFFECT OF HEAT TREATMENT AND DRY MATTER OF SKIM MILK ON THE PHYSICAL PROPERTIES OF A YOGURT DRINK**
DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M.
12th International conference of food physicists, Debrecen, Macaristan, 6 - 09 Temmuz 2016, ss.17
- XCI. **Deve Sütü ve Önemi**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
I. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 21 Nisan - 23 Haziran 2016, ss.2
- XCII. **Patojen Bakterilerin Tespitinde Akıllı Telefonların Kullanımı**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
I. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 21 - 23 Nisan 2016, ss.2
- XCIII. **Patojen Bakterilerin Tespitinde Akıllı Telefonların Kullanımı**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
I. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 21 - 23 Nisan 2016, ss.2
- XCIV. **Küresel Gıda Güvenliği Kuruluşları**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
I. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 21 - 23 Nisan 2016, ss.36
- XCV. **Gıdaların Ambalajlanmasında Bakteriyofajların Antimikrobiyal Ajan Olarak Kullanım**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
1. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 21 - 23 Nisan 2016, ss.1
- XCVI. **Gıdaların Ambalajlanmasında Bakteriyofajların Antimikrobiyal Ajan Olarak Kullanım**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
1. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 21 - 23 Nisan 2016, ss.1
- XCVII. **Gıdaların Ambalajlanmasında Bakteriyofajların Antimikrobiyal Ajan Olarak Kullanım**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
1. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 21 - 23 Nisan 2016, ss.1
- XCVIII. **Deve Sütü ve Önemi**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
I. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 21 Nisan - 23 Haziran 2016, ss.2
- XCIX. **Patojen Bakterilerin Tespitinde Akıllı Telefonların Kullanımı**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
I. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 21 - 23 Nisan 2016, ss.2
- C. **Deve Sütü ve Önemi**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
I. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 21 Nisan - 23 Haziran 2016, ss.2
- CI. **Verbesserte Viabilität temperaturadaptierter Lactobacillus acidophilus kulturen in speiseeiserzeugnissen**
ERGİN F., ATAMER Z., ARSLAN A. A., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., SAMTLEBE M., HINRICHS J., KÜÇÜKÇETİN A.
16. Fachsymposium Lebensmittelmikrobiologie, Stuttgart, Almanya, 30 Mart - 01 Nisan 2016, ss.61
- CII. **Enhanced microbial oil production from whey by using Mortierella isabellina**
DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A., TURHAN İ., ALPKENT Z.
Northeast Agricultural & Biological Engineering Conference, Newark, Delaware, Amerika Birleşik Devletleri, 12 - 15 Temmuz 2015, cilt.1, ss.2
- CIII. **Enhanced microbial oil production from whey by using Mortierella isabellina**
DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A., TURHAN İ., ALPKENT Z.
Northeast Agricultural & Biological Engineering Conference, Newark, Delaware, Amerika Birleşik Devletleri, 12 - 15 Temmuz 2015, cilt.1, ss.2
- CIV. **Enhanced microbial oil production from whey by using Mortierella isabellina**
DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A., TURHAN İ., ALPKENT Z.

Northeast Agricultural & Biological Engineering Conference, Newark, Amerika Birleşik Devletleri, 12 - 15 Temmuz 2015, ss.20

- CV. **Peptide profiling of kefir to identify bioactive components**
EBNER J., ARSLAN A. A., FEDOROVA M., KÜÇÜKÇETİN A., PISCHESTRIEDER M.
Symposium: Food-Nutrition-Health. Biofunktionalität. Prävention. Technologische Eigenschaften, Kiel, Almanya, 12 - 13 Mayıs 2015, ss.129-130
- CVI. **Encapsulation and controlled release of bacteriophages to modulate the human gut microbiota**
SAMTLEBE M., Ergin F., Wagner N., Heller K., Franz C., KÜÇÜKÇETİN A., Hinrichs J., ATAMER Z.
15. Fachsymposium Lebensmittelmikrobiologie, Freising, Almanya, 15 - 17 Nisan 2015, ss.18
- CVII. **Improving survival of probiotic bacteria in ice cream by process design**
ARSLAN A. A., Atamer Z., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., Hinrichs J., KÜÇÜKÇETİN A.
15. Fachsymposium Lebensmittelmikrobiologie, Freising, Almanya, 15 - 17 Nisan 2015, ss.14
- CVIII. **Encapsulation and controlled release of bacteriophages to modulate the human gut microbiota**
Samtlebe M., ERGİN F., Wagner N., Neve H., Heller K., Franz C., KÜÇÜKÇETİN A., Atamer Z., Hinrichs J.
15. Fachsymposium Lebensmittelmikrobiologie, Freising, Almanya, 15 - 17 Nisan 2015, ss.18
- CIX. **Probiyotik Gıdaların Sertifikasyonu**
KÜÇÜKÇETİN A.
2. Uluslararası Tarım, Gıda ve Gastronomi Kongresi, Antalya, Türkiye, 8 - 12 Nisan 2015, ss.270
- CX. **Milk Derived Cationic Antimicrobial Peptides.**
AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., YALÇIN S., KÜÇÜKÇETİN A.
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, ss.268
- CXI. **Milk Derived Cationic Antimicrobial Peptides**
AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, ss.268
- CXII. **Effect of Different Starter Cultures on Physicochemical and Sensorial Properties of Fermented Dairy Drink**
ERGİN F., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, ss.257
- CXIII. **Physicochemical and Sensorial Properties of Probiotic Yogurt Ice Cream**
AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, ss.252
- CXIV. **Milk Derived Cationic Antimicrobial Peptides**
AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, ss.268
- CXV. **Physicochemical and Sensorial Properties of Probiotic Yogurt Ice Cream**
AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, ss.252
- CXVI. **Effect of Different Starter Cultures on Physicochemical and Sensorial Properties of Fermented Dairy Drink**
ERGİN F., YALÇIN S., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, ss.257
- CXVII. **Milk Derived Cationic Antimicrobial Peptides**
AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 14 - 17

Ekim 2014, ss.268

CXVIII. Effect of Different Starter Cultures on Physicochemical and Sensorial Properties of Fermented Dairy Drink

ERGİN F., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.

7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 14 - 17

Ekim 2014, ss.257

CXIX. Physicochemical and Sensorial Properties of Probiotic Yogurt Ice Cream

AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.

7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 14 - 17

Ekim 2014, ss.252

CXX. Effect of Different Starter Cultures on Physicochemical and Sensorial Properties of Fermented Dairy Drink

ERGİN F., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.

7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 14 - 17

Ekim 2014, ss.257

CXXI. Properties of kefir microcapsules prepared by maltodextrin/Arabic gum mixes

KÜÇÜKÇETİN A., ŞAHİN NADEEM H., NALE Z.

XXII International Conference on Bioencapsulation, Bratislava, Slovakia, 17 - 19 Eylül 2014, ss.102-103

CXXII. Probiotics and studies on enhancing their viability in fermented milk products

Atamer Z., ERGİN F., Samtlebe M., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., Hinrichs J., KÜÇÜKÇETİN A.

3rd Kiel Food Science Symposium, Kiel, Almanya, 20 - 21 Mayıs 2014, ss.34

CXXIII. Probiotics and studies on enhancing their viability in fermented milk products.

ATAMER Z., ERGİN F., SAMTLEBE M., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., HINRICHES J., KÜÇÜKÇETİN A.

Kiel Food Science Symposium, Kiel, Almanya, 20 - 21 Mayıs 2014, ss.34

CXXIV. Probiotics and studies on enhancing their viability in fermented milk products.

ATAMER Z., ERGİN F., SAMTLEBE M., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., HINRICHES J., KÜÇÜKÇETİN A.

Kiel Food Science Symposium, Kiel, Almanya, 20 - 21 Mayıs 2014, ss.34

CXXV. Probiotics and studies on enhancing their viability in fermented milk products.

ATAMER Z., ERGİN F., SAMTLEBE M., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., HINRICHES J., KÜÇÜKÇETİN A.

Kiel Food Science Symposium, Kiel, Almanya, 20 - 21 Mayıs 2014, ss.34

CXXVI. Effect of heat adaptation on viability of L. acidophilus in fermented milk product during spray drying

KÜÇÜKÇETİN A., Şahin Nadeem H., ERGİN F.

Dairy Conference, Stuttgart, Almanya, 16 - 17 Eylül 2013, ss.68

CXXVII. Microencapsulation of probiotic bacteria

ATAMER Z., KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., HINRICHES J.

Dairy Conference, Stuttgart, Almanya, 16 - 17 Eylül 2013, ss.73

CXXVIII. Improving the Viability of Probiotics Cells in Fermented Milk Products

Atamer Z., ERGİN F., SAMTLEBE M., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., Hinrichs J., KÜÇÜKÇETİN A.

Dairy Conference, Hohenheim, Almanya, 16 - 17 Eylül 2013, ss.88

CXXIX. Improving the viability of probiotic cells in fermented milk products

ATAMER Z., ERGİN F., SAMTLEBE M., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., HINRICHES J., KÜÇÜKÇETİN A.

Dairy Conference, Stuttgart, Almanya, 16 - 17 Eylül 2013, ss.88

CXXX. Microencapsulation of probiotic bacteria

ATAMER Z., KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., HINRICHES J.

Dairy Conference, Stuttgart, Almanya, 16 - 17 Eylül 2013, ss.73

CXXXI. Improving the viability of probiotic cells in fermented milk products

ATAMER Z., ERGİN F., SAMTLEBE M., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., HINRICHES J., KÜÇÜKÇETİN A.

Dairy Conference, Stuttgart, Almanya, 16 - 17 Eylül 2013, ss.88

CXXXII. Microencapsulation of probiotic bacteria

ATAMER Z., KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., HINRICHES J.

Dairy Conference, Stuttgart, Almanya, 16 - 17 Eylül 2013, ss.73

CXXXIII. Improving the viability of probiotic cells in fermented milk products

ATAMER Z., ERGİN F., SAMTLEBE M., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., HINRICHES J., KÜÇÜKÇETİN A.

Dairy Conference, Stuttgart, Almanya, 16 - 17 Eylül 2013, ss.88

CXXXIV. Effect of heat adaptation on viability of *L. acidophilus* in fermented milk product during spray drying

KÜÇÜKÇETİN A., ŞAHİN NADEEM H., NALE Z., Ergin F.

Dairy Conference 2013, Stuttgart, Almanya, 16 - 17 Eylül 2013, ss.68

CXXXV. Probiyotik Bakterilerin Asit Stresine Karşı Adaptasyonu.

KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M.

Ulusal Probiyotik Prebiyotik ve Fonksiyonel Gıdalar Kongres, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Mayıs 2013, ss.24

CXXXVI. Utilization of Stress-Adapted Probiotic Bacteria in Food-Production

Atamer Z., ERGİN F., Samtlebe M., Hinrichs J., KÜÇÜKÇETİN A.

14. Fachsymposium Lebensmittelmikrobiologie, Tagungsunterlagen, Almanya, 22 - 24 Nisan 2013, ss.44

CXXXVII. Antibiyotiğe karşı direnç ve probiyotikler

AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.

Uluslararası Katılımlı 1. Ulusal Probiyotik Prebiyotik ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2013, ss.24

CXXXVIII. Probiyotik bakterilerin asit stresine karşı adaptasyonu.

KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M.

Uluslararası Katılımlı 1. Ulusal Probiyotik Prebiyotik ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2013, ss.24

CXXXIX. Antibiyotiğe Karşı Direnç ve Probiyotikler

AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.

Ulusal Probiyotik Prebiyotik ve Fonksiyonel Gıdalar Kongres, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2013, ss.25

CXL. Probiyotik bakterilerin asit stresine karşı adaptasyonu.

KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M.

Uluslararası Katılımlı 1. Ulusal Probiyotik Prebiyotik ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2013, ss.24

CXLI. Probiyotik bakterilerin asit stresine karşı adaptasyonu.

KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M.

Uluslararası Katılımlı 1. Ulusal Probiyotik Prebiyotik ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2013, ss.24

CXLII. Antibiyotiğe karşı direnç ve probiyotikler

AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.

Uluslararası Katılımlı 1. Ulusal Probiyotik Prebiyotik ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2013, ss.24

CXLIII. Antibiyotiğe karşı direnç ve probiyotikler

AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.

Uluslararası Katılımlı 1. Ulusal Probiyotik Prebiyotik ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2013, ss.25

CXLIV. Tatlı *Asidofilus*lu Süt

Sarıca E., GÜNDEŞ A. G., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012, ss.60-61

CXLV. İçme Sütü Üretiminde Kullanılan Süt Tozunun Belirlenmesi.v

ERGİN F., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012, ss.39-40

CXLVI. İçme Sütü Üretiminde Kullanılan Süt Tozunun Belirlenmesi.

ERGİN F., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu., Denizli, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012, ss.39-40

CXLVII. İçme Sütü Üretiminde Kullanılan Süt Tozunun Belirlenmesi.v

- ERGİN F., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012, ss.39-40
- CXLVIII. **Probiyotik Mikroorganizmaların Mikroenkapsülasyonunda Kullanılan Kaplama Materyalleri.**
ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012, ss.41-42
- CXLIX. **İçme Sütü Üretiminde Kullanılan Süt Tozunun Belirlenmesi.v**
ERGİN F., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012, ss.39-40
- CL. **Probiyotik Mikroorganizmaların Mikroenkapsülasyonunda Kullanılan Kaplama Materyalleri**
ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2012, ss.41-42
- CLI. **Probiyotik Mikroorganizmaların Mikroenkapsülasyonunda Kullanılan Kaplama Materyalleri**
ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2012, ss.41-42
- CLII. **Probiyotik Mikroorganizmaların Mikroenkapsülasyonunda Kullanılan Kaplama Materyalleri**
ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2012, ss.41-42
- CLIII. **Yoğurтта Granüllü Yapı Oluşumunu Etkileyen Faktörler**
KÜÇÜKÇETİN A., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.138
- CLIV. **Yoğurтта Granüllü Yapı Oluşumunu Etkileyen Faktörler**
KÜÇÜKÇETİN A., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.138
- CLV. **Yoğurтта Granüllü Yapı Oluşumunu Etkileyen Faktörler**
KÜÇÜKÇETİN A., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.138
- CLVI. **Çimi Tulum Peyniri**
ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 Mayıs 2012 - 12 Mayıs 2016, ss.134
- CLVII. **Yoğurтта Granüllü Yapı Oluşumunu Etkileyen Faktörler**
KÜÇÜKÇETİN A., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 Mayıs 2012 - 12 Mayıs 2016, ss.138
- CLVIII. **Çimi tulum peyniri**
ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2012, ss.134
- CLIX. **Çimi tulum peyniri**
ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2012, ss.134
- CLX. **Çimi tulum peyniri**
ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2012, ss.134
- CLXI. **Eşek sütü ve kullanım alanları**
ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2011, ss.80
- CLXII. **Gıdalarda laktulozun belirlenmesi**
AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2011, ss.80
- CLXIII. **Gıdalarda laktulozun belirlenmesi**
AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2011, ss.80
- CLXIV. **Eşek sütü ve kullanım alanları**

- ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2011, ss.80
- CLXV. **Gıdalarda laktulozun belirlenmesi**
AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2011, ss.80
- CLXVI. **Eşek sütü ve kullanım alanları**
ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2011, ss.80
- CLXVII. **Balık Yağının Süt Ürünlerinin Zenginleştirilmesinde Kullanımı**
DEMİR M., YERLİKAYA P., KÜÇÜKÇETİN A.
16. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2011, ss.227-228
- CLXVIII. **Balık yağının süt ve süt ürünlerinin zenginleştirilmesinde kullanımı.**
DEMİR M., YERLİKAYA P., KÜÇÜKÇETİN A.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2011, ss.227
- CLXIX. **Effect of inoculation rate on viability and antibiotics susceptibility of Lactobacillus acidophilus in fermented milk**
KÜÇÜKÇETİN A., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK E. M., DEMİR M.
International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.18
- CLXX. **The use of whey in sports nutrition**
KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., DEMİR M.
International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.834
- CLXXI. **The use of whey in sports nutrition**
KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., DEMİR M.
International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2011, ss.834
- CLXXII. **The use of whey in sports nutrition**
KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., DEMİR M.
International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2011, ss.834
- CLXXIII. **The use of whey in sports nutrition**
KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., DEMİR M.
International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2011, ss.834
- CLXXIV. **Effect of inoculation rate on viability and antibiotics susceptibility of Lactobacillus acidophilus in fermented milk**
KÜÇÜKÇETİN A., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK E. M., DEMİR M.
International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2011, ss.18
- CLXXV. **Effect of inoculation rate on viability and antibiotics susceptibility of Lactobacillus acidophilus in fermented milk**
KÜÇÜKÇETİN A., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK E. M., DEMİR M.
International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2011, ss.18
- CLXXVI. **Effect of inoculation rate on viability and antibiotics susceptibility of Lactobacillus acidophilus in fermented milk**
KÜÇÜKÇETİN A., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK E. M., DEMİR M.
International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2011, ss.18
- CLXXVII. **Influence of starter culture and incubation temperature on the physicochemical and sensory properties of set yoghurt**
KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK E. M.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.189
- CLXXVIII. **Influence of starter culture and incubation temperature on the physicochemical, microbiological and sensory properties of set yoghurt.**
KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M.
1st International Congress on Food Technology,, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.189
- CLXXIX. **Graininess and roughness of stirred yoghurt as influenced by fat content**

- KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.188
- CLXXX. **Influence of starter culture and incubation temperature on the physicochemical, microbiological and sensory properties of set yoghurt.**
KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.189
- CLXXXI. **Influence of starter culture and incubation temperature on the physicochemical, microbiological and sensory properties of set yoghurt.**
KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.189
- CLXXXII. **Influence of starter culture and incubation temperature on the physicochemical, microbiological and sensory properties of set yoghurt.**
KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.189
- CLXXXIII. **Graininess and roughness of stirred yoghurt as influenced by fat content**
KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M.
1st International Congress on Food Technology, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2010, ss.188
- CLXXXIV. **Graininess and roughness of stirred yoghurt as influenced by fat content**
KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M.
1st International Congress on Food Technology, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2010, ss.188
- CLXXXV. **Graininess and roughness of stirred yoghurt as influenced by fat content**
KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M.
1st International Congress on Food Technology, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2010, ss.188
- CLXXXVI. **Aflatoksinler ve Süt Teknolojisindeki Önemi**
KÜÇÜKÇETİN A., DURANOĞLU S., ÇOMAK GÖÇER E. M.
The first international food symposium "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Türkiye, 1 - 04 Nisan 2010, ss.155-156
- CLXXXVII. **Bir Ata İçeceğimiz Kıymız ve Sağlıkla İlgili Özellikleri**
AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
The first international food symposium "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Türkiye, 1 - 04 Nisan 2010, ss.153-154
- :LXXXVIII. **Bir Ata İçeceğimiz Kıymız ve Sağlıkla İlgili Özellikleri**
AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
The first international food symposium "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Türkiye, 1 - 04 Nisan 2010, ss.153-154
- CLXXXIX. **Yoğurt ve Ayrar Üretiminde Probiyotik Bakterilerin Kullanımı**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ZENGİN Ş. A., KÜÇÜKÇETİN A.
The first international food symposium "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Türkiye, 1 - 04 Nisan 2010, ss.157-158
- CXC. **İnek Sütü Proteinine Bağlı Alerjilere Karşı Teknolojik Uygulamalar**
KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., DURANOĞLU S.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2009, ss.117
- CXCI. **Biogenic Amines Formation in Kefir Made With Different Starter Cultures During Refrigerated Storage**
KÜÇÜKÇETİN A., Milci S., Göncü A., ŞIK B.
2. International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2007, ss.84
- CXCII. **Biogenic Amines Formation in Kefir Made With Different Starter Cultures During Refrigerated Storage**
KÜÇÜKÇETİN A., Milci S., Göncü A., ŞIK B.
2. International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2007, ss.84
- CXCIII. **Physical, Chemical, Microbiological and Organoleptic Properties of Probiotic Yoghurt**

KÜÇÜKÇETİN A., ALPKENT Z., Gönül A.

5th NIZO Dairy Conference Prospects for Flavour Formation and Perception, Hollanda, 1 - 04 Temmuz 2007, cilt.1, ss.10

CXCIV. **Physicochemical, microbiological and sensory properties of koumiss made from mare, cow and goat milk**

DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.

3rd Central European Congress on Food, Sofya, Bulgaristan, 22 - 24 Mayıs 2006, ss.190

CXCV. **Physicochemical, microbiological and sensory properties of koumiss made from mare, cow and goat milk**

DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.

3rd Central European Congress on Food, Bulgaristan, 1 - 04 Mayıs 2006, ss.190

CXCVI. **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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2004, ss.45

CXCVII. **Antalya Semt Pazarlarında Satışa Sunulan Beyaz, Kaşar ve Tulum Peyniri Örneklerinin Bazı Fizikokimyasal Özellikleri ile Nitrat ve Nitrit İçeriklerinin Belirlenmesi**

KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., ŞIK B., ALPKENT Z.

Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, ss.59

CXCVIII. **Antalya Semt Pazarlarında Satışa Sunulan Beyaz, Kaşar ve Tulum Peyniri Örneklerinin Bazı Fizikokimyasal Özellikleri ile Nitrat ve Nitrit İçeriklerinin Belirlenmesi**

KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., ŞIK B., ALPKENT Z.

Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2004, ss.59

CXCIX. **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, Türkiye, ss.45

CC. **Antalya Semt Pazarlarında Satışa Sunulan Beyaz, Kaşar ve Tulum Peyniri Örneklerinin Bazı Fizikokimyasal Özellikleri ile Nitrat ve Nitrit İçeriklerinin Belirlenmesi**

KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., ŞIK B., ALPKENT Z.

Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, ss.59

CCI. **Kısrak Sütü ve Membran Teknolojileri Kullanılarak Kısrak Sütüne Benzetilmiş İnek Sütünden Yapılan Kımızların Özellikleri Üzerine Araştırmalar**

KÜÇÜKÇETİN A., Yaygın H.

Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2003, ss.45-50

CCII. **Farklı Sıcaklıklarda Muhafaza Edilen Kefirlerin Duyusal, Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinde Meydana Gelen Değişmeler.**

ALPKENT Z., KÜÇÜKÇETİN A.

VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye

CCIII. **Farklı Sıcaklıklarda Muhafaza Edilen Kefirlerin Duyusal, Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinde Meydana Gelen Değişmeler.**

ALPKENT Z., KÜÇÜKÇETİN A.

VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2000, ss.363-373

CCIV. **Kısrak Sütü ve Farklı Oranlarda Peyniraltı Suyu Tozu Katılmış İnek ve Keçi Sütünden Yapılan Kımızın Özellikleri Üzerine Araştırmalar**

KÜÇÜKÇETİN A., Yaygın H.

Biyoteknoloji (Kükem) Dergisi XI. KÜKEM-Biyoteknoloji Kongresi, Isparta, Türkiye, 1 - 04 Eylül 1999, cilt.23, sa.2, ss.29-35

Diğer Yayınlar

1. "Endüstriyel mikrobiyolojiye giriş" içerisinde "Bölüm 12. Gıda ve İçecek Fermentasyonları" çevirisi. Çeviri Editörü Turhan, İ. Palme Yayıncılık, Ankara
KARHAN M., KÜÇÜKÇETİN A., TETİK N., AŞCI ARSLAN A., ÖZİYİCİ H. R.
Diğer, ss.179-209, 2015

Desteklenen Projeler

- KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., ÖZEN KÜÇÜKÇETİN İ., TÜBİTAK Projesi, Sütteki Pestisitlerin Kefir Üretimi ve Depolanması Sırasındaki Değişiminin ve Pestisitlerin Kefir Mikroflorası Üzerine Etkisinin Belirlenmesi, 2017 - Devam Ediyor
- ÇOMAK GÖÇER E. M., ÖZEN KÜÇÜKÇETİN İ., KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., Diğer Uluslararası Fon Programları, Effect of stress pretreatments on survival and in vitro characteristics of probiotic bacteria used in different types of fermented milk products, 2013 - Devam Ediyor
- DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KIZILAY H. K., ERGİN F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Oranlarda İnülin İçeren Konsantre Kefirlerin Fizikokimyasal Mikrobiyolojik ve Duyusal Özelliklerinin ve Model Sindirim Sisteminden Geçiş Sırasında Mikroflorasındaki Değişimin Belirlenmesi, 2018 - 2020
- İNAN M., ERGİN F., TONGUR T., ERSÖZ F., KÜÇÜKÇETİN A., Erkeymaz T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kimozin Enziminin Rekombinant Olarak Üretilmesi ve Üretilen Rekombinant Kimozin Enziminin Beyaz Peynirin Fiziksel Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Etkisinin Araştırılması, 2018 - 2020
- ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., Yıldız G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İnülin ilave edilen sütlerden kefir danesi ve ticari kefir starter kültürü kullanılarak üretilen kefirlerin fizikokimyasal mikrobiyolojik ve duyusal özelliklerinin tespiti ve dinamik gastrointestinal modelden geçiş sırasında kefir mikroflorasındaki değişimin belirlenmesi, 2017 - 2019
- TOPUZ O. K., KÜÇÜKÇETİN A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Alabalık yumurtalarından fonksiyonel besin takviyesi geliştirilmesi Farklı kurutma yöntemlerinin su aktivitesi değerlerinin ve biyomateryallerle kaplamanın ürün kalitesine etkileri, 2016 - 2018
- KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., TÜBİTAK Projesi, Isıl Strese Karşı Adaptasyonu Sağlanan Lactobasillus acidophilus'un Dondurma Üretiminde Kullanımının Araştırılması, 2013 - 2014
- ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A., ŞAHİN NADEEM H., Diğer Uluslararası Fon Programları, Geleneksel Türk Gıdaları Odaklı Sağlığı Geliştirici Gıdalar Üzerine Bir Araştırma ve Eğitim Ağı Kurulması, 2011 - 2014

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Akademik Gıda, Yayın Kurul Üyesi, 2012 - Devam Ediyor

Metrikler

Yayın: 288
Atıf (WoS): 331
Atıf (Scopus): 488
H-İndeks (WoS): 10
H-İndeks (Scopus): 11

Burslar

Hohenheim Üniversitesi Gıda Teknolojisi Enstitüsü, 2006 - Devam Ediyor

