

MUAMMER DEMİR

ASSOC. PROF.

Email : mdemir@akdeniz.edu.tr

Office Phone : [+90 242 310 6541](tel:+902423106541)

Address : Akdeniz Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Kampüs/ANTALYA

International Researcher IDs

ScholarID: 00xvLnEAAAAJ

ORCID: 0000-0003-4163-8791

Publons / Web Of Science ResearcherID: C-3056-2016

ScopusID: 36165297100

Yoksis Researcher ID: 128440

Learning Knowledge

Doctorate 2002 - 2010	Akdeniz University, Institute of Science, Gıda Mühendisliği , Turkey
Postgraduate 1998 - 2001	Akdeniz University, Institute of Science, Gıda Mühendisliği , Turkey
Undergraduate 1991 - 1996	Ege University, Faculty Of Engineering, Gıda Mühendisliği, Turkey

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Certificates, Courses and Trainings

Education Management and Planning, YSI 2900 Marka Biyokimya Analizör Sistemi, NELpresto Proses ve Ölçüm Teknolojileri, 2014

Education Management and Planning, HACCP Eğitim Semineri, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Antalya İl Temsilciliği, 2004

Dissertations

Doctorate, Peyniraltı Suyundan Mikrobiyel Yağ Üretimi ve Üretilen Yağların Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi, Akdeniz University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering, 2010

Postgraduate, Kefir Dondurması Üretimi ve Üretilen Dondurmaların Duyusal, Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri, Akdeniz University, Faculty of Agriculture, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2001

Academic Titles / Tasks

Associate Professor

2021 - Continues

Akdeniz University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering

Assistant Professor

2018 - 2021

Akdeniz University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering

Assistant Professor

2011 - 2018

Akdeniz University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering

Lecturer

2010 - 2011

Akdeniz University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering

Expert

2006 - 2010

Akdeniz University, Faculty of Agriculture, Gıda Mühendisliği

Research Assistant

1998 - 2006

Akdeniz University, Institute of Science, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi

Supported Projects

1. DEMİR M., Other International Funding Programs, Using low-calorie sugars obtained from whey in ice cream production, 2019 - Continues
2. DEMİR M., Other International Funding Programs, Establishment of a Research and Educational Network on Health-Promoting Traditional Turkish Foods, 2011 - Continues
3. Demir M., TUBİTAK Project, Mortierella ramanniana ile Mikrobiyel Yağ Üretiminde Malt Ekstraktının Substrat Olarak Kullanımı ve Fermentasyon Şartlarının Optimizasyonu, 2019 - 2021
4. KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., DEMİR M., ÇOMAK GÖÇER E. M., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Kazein ve Peyniraltı Suyu Protein Oranına Sahip Sütler ile Üretilen Kefirlerin Fizikokimyasal ve Duyusal Özelliklerinin Tespiti, 2018 - 2019
5. DEMİR M., TUBİTAK Project, Farklı Yöntemler Kullanılarak Üretilen Probiyotik Dondurmaların Bazı Probiyotik Özellikleri ve Kalite Karakteristiklerinin Belirlenmesi, 2007 - 2009

Jury Memberships

Doctorate, Doktora Tez Savunması, Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, January, 2015

Post Graduate, Yüksek Lisans Tez Savunması, Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, January, 2014

Post Graduate, Yüksek Lisans Tez Savunması, Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, August, 2013

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

1. **Optimization of carotenoid production by Umbelopsis ramanniana**
Kızılay H. K., Küçükçetin A., Demir M.
BIOTECHNOLOGY PROGRESS, no.e3369, pp.1-13, 2023 (SCI-Expanded)
2. **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, vol.113, 2021 (SCI-Expanded)

3. **Single-cell oil production by *Mortierella isabellina* DSM1414 using different sugars as carbon source**
DEMİR M., GUNDES A. G.
BIOTECHNOLOGY PROGRESS, vol.36, no.6, 2020 (SCI-Expanded)
4. **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, vol.59, pp.72-79, 2016 (SCI-Expanded)
5. **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, vol.96, no.4, pp.477-487, 2016 (SCI-Expanded)
6. **Oil production by *Mortierella isabellina* from whey treated with lactase**
DEMİR M., TURHAN İ., KÜÇÜKÇETİN A., ALPKENT Z.
BIORESOURCE TECHNOLOGY, vol.128, pp.365-369, 2013 (SCI-Expanded)
7. **Effect of casein to whey protein ratio of skim milk on the physical properties of a yoghurt drink, Ayrar**
KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK E., Asci A., DEMİR M., Sik B.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.67, no.3, pp.274-276, 2012 (SCI-Expanded)
8. **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, vol.96, no.2-3, pp.173-177, 2011 (SCI-Expanded)
9. **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, vol.66, no.4, pp.420-423, 2011 (SCI-Expanded)
10. **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)
11. **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, vol.65, no.2, pp.183-187, 2010 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

1. **Farklı yöntemlerle konsantre edilen kefirlerin fizokokimyasal ve mikrobiyolojik bazı özelliklerinin belirlenmesi**
DEMİR M., ÖZKISA D.
Mediterranean Agricultural Sciences, vol.33, no.2, pp.239-246, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
2. **Süt Endüstrisinde Kullanılan Isı Değiştiricilerde Kalıntı Oluşumu**
KIZILAY H. K., ERGİN F., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
AKADEMİK GIDA, vol.16, no.4, pp.450-457, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
3. **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)
4. **Determination of Sodium Benzoate, Potassium Sorbate, Nitrate and Nitrite Some Commercial Dairy Products**

KÜÇÜKÇETİN A., ŞIK B., DEMİR M.

Gıda, vol.33, no.4, pp.153-157, 2008 (Peer-Reviewed Journal)

5. **Determination of Sodium Benzoate, Potassium Sorbate, Nitrate and Nitrite in Some Commercial Dairy Products**

KÜÇÜKÇETİN A., ŞIK B., DEMİR M.

GIDA, vol.33, no.4, pp.159-164, 2008 (Peer-Reviewed Journal)

6. **Survival Characteristics of Some Pathogenic Bacteria in Vanilla Ice Cream at Different Storage Periods**

UZUNLU S., YILDIRIM İ., DEMİR M.

Türk Mikrobiyol Cem Derg, no.34, pp.195-199, 2004 (Peer-Reviewed Journal)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

1. **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, Turkey, 16 June 2022

2. **Determination of Protein Fraction Profiles of Concentrated Kefir Produced by Different Methods**

DEMİR M., AL M.

1 st International / 11 th National Food Engineering Congress, Antalya, Turkey, 7 - 09 November 2019, no.39, pp.58-62

3. **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, Spain, 19 - 20 August 2019, pp.29

4. **Determination of Some Physicochemical, Microbiological and Sensorial Properties of the Concentrated Acidophilus Milk Produced From Cow's Milk and Goat's Milk with Different Production Methods**

KIZILAY H. K., Sarıca E., DEMİR M.

International Conference of Food Physicists, Antalya, Turkey, 23 - 25 October 2018, no.34, pp.79

5. **Non-destructive Analysis of Edible Oil Oxidation**

KIZILAY H. K., DEMİR M.

International Conference of Food Physicists, Antalya, Turkey, 23 - 25 October 2018, no.17, pp.117

6. **Non-destructive Analysis of Edible Oil Oxidation**

KIZILAY H. K., DEMİR M.

International Conference of Food Physicists, Antalya, Turkey, 23 - 25 October 2018, no.17, pp.117

7. **Determination of Some Physicochemical, Microbiological And Sensorial Properties of the Concentrated Acidophilus Milk Produced From Cow's Milk And Goat's Milk With Different Production Methods**

KIZILAY H. K., Sarıca E., DEMİR M.

International Conference of Food Physicists, Antalya, Turkey, 23 - 25 October 2018, no.34, pp.79

8. **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, Turkey, 23 - 25 October 2018, pp.109

9. **Biofouling Problem In Dairy Processing Industry**

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

International Congress on Food Technology, Nevşehir, Turkey, 10 - 12 October 2018, pp.227

10. **Biofouling Problem In Dairy Processing Industry**

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

International Congress on Food Technology, Nevşehir, Turkey, 10 - 12 October 2018, pp.227

11. **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, Turkey, 25 - 26 May 2017, pp.35
12. **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, Turkey, 25 - 26 May 2017, pp.35
13. **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, Turkey, 25 - 26 May 2017, pp.35
14. **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, Turkey, 25 - 26 May 2017, pp.35
15. **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, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.116
16. **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, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.6
17. **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, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.117
18. **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, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.195
19. **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, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.116
20. **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, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.6
21. **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, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.117
22. **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, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.117
23. **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, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.116
24. **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, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.194

25. **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, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.117
26. **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, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.6
27. **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, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.116
28. **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, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.84
29. **?-GALAKTOSİDAZİN SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİNDE KULLANIMI**
DEMİR M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
1. Tarım ve Gıda Etiği Kongresi, Ankara, Turkey, 10 - 11 March 2017, pp.355-360
30. **?-GALAKTOSİDAZİN SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİNDE KULLANIMI**
DEMİR M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
1. Tarım ve Gıda Etiği Kongresi, Ankara, Turkey, 10 - 11 March 2017, pp.355-360
31. **?-GALAKTOSİDAZİN SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİNDE KULLANIMI**
DEMİR M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
1. Tarım ve Gıda Etiği Kongresi, Ankara, Turkey, 10 - 11 March 2017, pp.355-360
32. **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, Cyprus (Kktc), 10 - 13 November 2016, pp.183-186
33. **Endokrin Sistem Bozucu Kimyasallar Arasında Yer Alan Ftalatların Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi**
KÜÇÜKÇETİN A., Yıldız G., DEMİR M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.49
34. **Endokrin Sistem Bozucu Kimyasallar Arasında Yer Alan Ftalatların Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi**
KÜÇÜKÇETİN A., YILDIZ G., DEMİR M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.49
35. **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, Hungary, 6 - 08 July 2016, pp.39
36. **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, Hungary, 6 - 08 July 2016, pp.39
37. **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, Hungary, 6 - 09 July 2016, pp.17
38. **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, Hungary, 6 - 08 July 2016, pp.39
39. **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, Hungary, 6 - 09 July 2016, pp.17

40. 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, Hungary, 6 - 09 July 2016, pp.17

41. 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, Turkey, 21 - 23 April 2016, pp.2

42. 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, Turkey, 21 - 23 April 2016, pp.1

43. Deve Sütü ve Önemi

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

I. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, Antalya, Turkey, 21 April - 23 June 2016, pp.2

44. 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, Turkey, 21 - 23 April 2016, pp.2

45. 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, Turkey, 21 - 23 April 2016, pp.1

46. Deve Sütü ve Önemi

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

I. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, Antalya, Turkey, 21 April - 23 June 2016, pp.2

47. 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, Turkey, 21 - 23 April 2016, pp.2

48. 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, Turkey, 21 - 23 April 2016, pp.1

49. Deve Sütü ve Önemi

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

I. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, Antalya, Turkey, 21 April - 23 June 2016, pp.2

50. 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, Germany, 30 March - 01 April 2016, pp.61

51. 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, United States Of America, 12 - 15 July 2015, vol.1, pp.2

52. Enhanced microbial oil production from whey by using Mortierella isabellina

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

Northeast Agricultural & Biological Engineering Conference, Newark, United States Of America, 12 - 15 July 2015, pp.20

53. 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, United States Of America, 12 - 15 July 2015, vol.1, pp.2

54. 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, Germany, 15 - 17 April 2015, pp.14

55. **Tatlı Asidofiluslu Süt**

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

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Turkey, 15 - 16 November 2012, pp.60-61

56. **Balık Yağının Süt Ürünlerinin Zenginleştirilmesinde Kullanımı**

DEMİR M., YERLİKAYA P., KÜÇÜKÇETİN A.

16. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 25 - 27 October 2011, pp.227-228

57. **Balık yağının süt ve süt ürünlerinin zenginleştirilmesinde kullanımı.**

DEMİR M., YERLİKAYA P., KÜÇÜKÇETİN A.

XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 25 - 27 October 2011, pp.227

58. **Effect of lactase on chemical properties of microbial lipids produced by *Mortierella isabellina***

DEMİR M., TURHAN İ.

Northeast Agricultural & Biological Engineering Conference, United States Of America, 1 - 04 July 2011, vol.1, pp.29

59. **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, Turkey, 26 - 29 May 2011, pp.18

60. **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, Turkey, 26 - 29 May 2011, pp.834

61. **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, Turkey, 1 - 04 May 2011, pp.834

62. **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, Turkey, 1 - 04 May 2011, pp.834

63. **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, Turkey, 1 - 04 May 2011, pp.18

64. **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, Turkey, 1 - 04 May 2011, pp.18

65. **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, Turkey, 1 - 04 May 2011, pp.18

66. **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, Turkey, 1 - 04 May 2011, pp.834

67. **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, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.188

68. **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, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.189

69. **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, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.189
70. **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, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.189
71. **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, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.189
72. **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, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.189
73. **Physicochemical Properties of Single-Cell Oil Produced from Whey By Fermentation**
DEMİR M., TURHAN İ.
1st International Congress on Food Technology, Turkey, 1 - 04 November 2010, pp.86
74. **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, Turkey, 1 - 04 November 2010, pp.188
75. **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, Turkey, 1 - 04 November 2010, pp.188
76. **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, Turkey, 1 - 04 November 2010, pp.188
77. **An Industrial-Scale Plant Design for Gluconic Acid Production**
TURHAN İ., DEMİR M.
1st International Congress on Food Technology, Turkey, 1 - 04 November 2010, pp.85
78. **Gıdalarda Bulunan Antioksidan Maddeler ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri**
ALPKENT Z., DEMİR M.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.175-178
79. **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, Bulgaria, 22 - 24 May 2006, pp.190
80. **Physicochemical, microbiological and sensory properties of koumiss made from mare, cow and goat milk**
DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
3rd Central European Congress on Food, Bulgaria, 1 - 04 May 2006, pp.190
81. **Single Cell Oils**
DEMİR M., ALPKENT Z.
1st International Food and Nutrition Congress, İstanbul, Turkey, 15 - 18 June 2005, pp.221
82. **Kefir ve kefirin sağlık üzerine etkileri**
ALPKENT Z., DEMİR M.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 23 - 24 September 2004, pp.257-262
83. **Farklı şekillerde buzdolabı sıcaklığında saklanan kefir danelerinin asit geliştirme yeteneklerinin belirlenmesi**
ALPKENT Z., DEMİR M., GÖNCÜ A.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, 26 - 28 May 2004, pp.15
84. **Production of kefir ice-cream and the physical, chemical, microbiological and organoleptic**

properties of produced ice-creams

DEMİR M., ALPKENT Z.

International Dairy Symposium, Isparta, Turkey, 24 - 28 May 2004, pp.306-312

85. **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, Turkey, 1 - 04 May 2004, pp.59

86. **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, Turkey, pp.59

87. **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, Turkey, pp.59

88. **Kefirin antimikrobiyal özelliğinin Staphylococcus aureus, Escherichia coli ve Enterococcus faecalis mikroorganizmaları üzerine etkisinin incelenmesi**

UZUNLU S., DURAK M. Z., DEMİR M., YILDIRIM İ.

1. Bölgesel Öğrenci Gıda Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 18 April 2003, pp.116-118

89. **Sade dondurmalarda bazı patojen bakterilerin farklı depolama sürelerinde canlı kalma özelliklerinin araştırılması**

UZUNLU S., YILDIRIM İ., DEMİR M.

XXX. Türk Mikrobiyoloji Kongresi, Antalya, Turkey, 30 September - 05 October 2002, pp.273

Academic and Administrative Experience

2016 - Continues	Internship Committee Member	Akdeniz University
2016 - 2018	Deputy Head of Department	Akdeniz University
2012 - 2016	Farabi Program Institutional Coordinator	Akdeniz University

Courses

Bitirme Çalışması, Undergraduate, 2022 - 2023

Termodinamik, Undergraduate, 2022 - 2023

Yemeklik Yağ Kimyası, Doctorate, 2022 - 2023

Uzmanlık Alan Dersi, Doctorate, 2021 - 2022

Gıda Biliminde Doktora Uzmanlık Alan Ders, Doctorate, 2022 - 2023

Dondurma Teknolojisi, Postgraduate, 2021 - 2022

Peynir Suyunu Değerlendirme Metotları, Doctorate, 2022 - 2023

Danışmanlık Y.L., Postgraduate, 2022 - 2023

Gıda Biliminde Y.L. Uzmanlık Alan Dersi, Postgraduate, 2022 - 2023

Birim Dışı Uygulama II, Undergraduate, 2022 - 2023

Danışmanlık Doktora, Doctorate, 2021 - 2022

İş Güvenliği ve Sağlığı, Undergraduate, 2021 - 2022
Seminer, Undergraduate, 2022 - 2023
Danışmanlık Doktora, Doctorate, 2022 - 2023
Danışmanlık Y.L., Postgraduate, 2021 - 2022
Süt Asidi Bakterileri, Postgraduate, 2021 - 2022
Yağ Teknolojisi, Undergraduate, 2021 - 2022

Advising Theses

DEMİR M., Mortierella ramanniana küfünün β -Karoten Üretiminde Kullanılacak Besiyeri Bileşiminin ve Fermentasyon Parametrelerinin Optimizasyonu, Postgraduate, H.Kübra(Student), 2020
DEMİR M., İnek Sütü Kullanılarak Farklı Yöntemlerle Üretilen Konsantre Kefirlerin Fizikokimyasal, Mikrobiyolojik ve Duyusal Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi, Postgraduate, D.ÖZKISA(Student), 2017
DEMİR M., Mortierella isabellina ile Mikrobiyel Yağ Üretiminde Karbon Kaynağı Olarak Farklı Şekerlerin Kullanımı, Postgraduate, A.Güher(Student), 2014
DEMİR M., İnek ve keçi sütü kullanılarak farklı yöntemlerle üretilen konsantre asidofiluslu sütlerin fizikokimyasal, mikrobiyolojik ve duyusal bazı özelliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, E.Sarıca(Student), 2014

Metrics

Publication: 107
Citation (WoS): 69
Citation (Scopus): 108
H-Index (WoS): 4
H-Index (Scopus): 6

Research Areas

Food Engineering, Food Technology, Food Biotechnology, Fats Technology, Processing Dairy And Related Products, Engineering and Technology