Doç. Dr. EMİNE MİNE ÇOMAK GÖÇER

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: +90 242 227 4400
E-posta: minecomak@akdeniz.edu.tr
Web: https://avesis.akdeniz.edu.tr/minecomak

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ORCID: 0000-0002-0710-2785
Publons / Web Of Science ResearcherID: S-6540-2016
Yoksis Araştırmacı ID: 172168

Eğitim Bilgileri

Doktora, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2010 - 2016
Yüksek Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2008 - 2010
Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2004 - 2008

Yaptığı Tezler

Doktora, FARKLI SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİNDE KULLANILAN LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS'UN DİNAMİK IN VITRO GASTROİNTESTİNAL MODELDE CANLILIĞI VE BAZI PROBİYOTİK ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2016
Yüksek Lisans, FARKLI İNKÜBASYON SICAKLIKLARI VESONLANDIRMA pH'LARININ ACİDOPHİLUSLU YOĞURDUN FİZİKOKİMYASAL, MİKROBİYOLOJİK, DUYUSAL VE PROBİYOTİK ÖZELLİKLERİÜZERİNE ETKİS, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2010

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Mevzuatı ve Kalite Kontrolü, Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu, Gıda Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon,Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr. Öğr. Üyesi, Akdeniz Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2017 - Devam Ediyor
Öğretim Görevlisi Dr., Akdeniz Üniversitesi, Antalya Sağlık Yüksekokulu, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2010 - 2017

Akademik İdari Deneyim

Anabilim/Bilim Dalı Başkanı, Akdeniz Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2018 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Verdiği Dersler

İşlevsel Besinler, Yüksek Lisans, 2022 - 2023
Besin Kimyası ve Analizleri Uygulaması-II, Lisans, 2020 - 2021
Besin Kontrolü ve Mevzuatı, Lisans, 2021 - 2022
Besin Hijyeni ve Sanitasyon, Yüksek Lisans, 2020 - 2021
Besin Kimyası ve Analizleri-II, Lisans, 2020 - 2021
Besin Kalitesi, Yüksek Lisans, 2020 - 2021
Toplu Beslenme Hizmetlerinde Kalite Sistemleri, Lisans, 2021 - 2022
Besin Kimyası ve Analizleri Uygulaması-I, Lisans, 2020 - 2021
Besin Kimyası ve Analizleri-I, Lisans, 2020 - 2021
İşlevsel Besinler, Yüksek Lisans, 2019 - 2020
İleri Besin Mikrobiyolojisi, Yüksek Lisans, 2019 - 2020
Besin Mikrobiyolojisi ve Besin Güvenliği, Lisans, 2019 - 2020
Gıda Analizleri-II, Lisans, 2016 - 2017
Mikrobiyal Kalite Kontrol, Lisans, 2016 - 2017
Beslenme İlkeleri, Lisans, 2016 - 2017
Gıda Analizleri-I, Lisans, 2016 - 2017
Bitirme Tezi, Lisans, 2015 - 2016
Gıda Mikrobiyolojisi, Lisans, 2016 - 2017
Gıda Mühendisliği Uygulamaları, Lisans, 2016 - 2017
GIDA MÜHENDİSLİĞİ UYGULAMALARI, Lisans, 2014 - 2015
SEMİNER, Lisans, 2014 - 2015
BİTİRME ÇALIŞMASI, Lisans, 2014 - 2015
GIDA ANALİZLERİ- II, Lisans, 2014 - 2015
GIDA ANALİZLERİ-I, Lisans, 2014 - 2015
SÜT TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2013 - 2014

Yönetilen Tezler

Çomak Göçer E. M., Farklı yağlı tohumlardan elde edilen sütlerden üretilen kefirlerin özellikleri, Yüksek Lisans, E.KOPTAGEL(Öğrenci), 2022

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **Lactobacillus acidophilus regulates abnormal serotonin availability in experimental ulcerative colitis**
Hizay A., Dağ K., Öz N., Çomak Göçer E. M., Özbey Ünlü Ö., Uçak M., Keleş Çelik N.
ANAEROBE, cilt.80, sa.102710, ss.1-8, 2023 (SCI-Expanded)

II. **Production and evaluation of microbiological & rheological characteristics of kefir beverages made from nuts**
Çomak Göçer E. M., Koptagel E.
Food Bioscience, cilt.52, 2023 (SCI-Expanded)

III. **Production of milks and kefir beverages from nuts and certain physicochemical analysis**
Çomak Göçer E. M., Koptagel E.
Food Chemistry, cilt.402, 2023 (SCI-Expanded)

IV. **Probiotics in Experimental Ulcerative Colitis: Mast Cell Density and Neuronal Hypertrophy.**
Hizay A., Keleş-Çelik N., Acar N., Çomak-Göçer E. M., Şekerci R., Öz N., Golal E., Elpek G. Ö.
The Turkish journal of gastroenterology : the official journal of Turkish Society of Gastroenterology, cilt.33, sa.10, ss.822-830, 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. **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)

VII. **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)

VIII. **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)

IX. **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)

X. **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)

XI. **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)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **FARKLI YAĞLI TOHUMLARDAN ELDE EDİLEN BİTKİSEL SÜTLERDEN ÜRETİLEN KEFİRLERİN BAZI FİZİKSEL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ**
Çomak Göçer E. M., Koptagel E.
Gıda, cilt.48, sa.1, ss.227-241, 2023 (Hakemli Dergi)

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. **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)

IV. **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)

V. **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)

VI. **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)

VII. **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)

VIII. **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)

IX. **Probiyotik Bakterilerin Düşük Sıcaklık Stresine Adaptasyonu**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
AKADEMİK GIDA, cilt.10, sa.4, ss.65-69, 2012 (Hakemli Dergi)

X. **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)

XI. **Probiyotik süt ürünlerinde inülin kullanımı**
ÇOMAK E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
AKADEMİK GIDA, cilt.9, sa.2, ss.51-56, 2011 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. **VEJETARYEN VE VEGAN BESLENMENİN MİKROBİYOTA VE SAĞLIK ÜZERİNE ETKİSİ**
Çomak Göçer E. M., Koptagel E.
SAĞLIKLI YAŞIYORUM ÇÜNKÜ DOĞRU BESLENİYORUM, Prof. Dr. Gülten HERGÜNER,Doç. Dr. Nazan ERENOĞLU SON,Doç. Dr. Ali Serdar YÜCEL,Uzm. Dr. Osman SON, Editör, Güven Plus Grup A.Ş. Yayınları, İstanbul, ss.173-199, 2021

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. **Bitkisel sütler ve bu sütlerden üretilen kefirlerin toplam fenolik madde içeriğ**
Ergin Zeren F., Çomak Göçer E. M.
4. Uluslararası Mühendislik Bilimleri ve Multidisipliner Yaklaşımlar Kongresi, 3 - 04 Kasım 2022, ss.918

II. **Bitkisel süt üretimi ve potansiyel sağlık yararları**
Çomak Göçer E. M., Koptagel E.
Uluslararası Tıp Bilimleri ve Multidisipliner Yaklaşımlar Kongresi, İstanbul, Türkiye, 10 - 11 Temmuz 2021, ss.129-136

III. **Health effects of pesticides and health risk assessment as a result of pesticide exposure with milk and dairy products consumption**
Çomak Göçer E. M., Koptagel E.
2nd International Baku Conference On Scientific Research, Baku, Azerbaycan, 28 - 30 Nisan 2021, ss.431-446

IV. **Physicochemıcal Propertes 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. **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 Nutriition and Oral Health, Valencia, İspanya, 19 - 20 Ağustos 2019, ss.29

VII. **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

VIII. **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

IX. **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

X. **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

XI. **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

XII. **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

XIII. **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

XIV. **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

XV. **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

XVI. **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

XVII. **ß-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

XVIII. **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

XIX. **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

XX. **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

XXI. **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

XXII. **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

XXIII. **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

XXIV. **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

XXV. **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 (Kktc), 10 - 13 Kasım 2016, ss.183-186

XXVI. **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 (Kktc), 10 - 13 Kasım 2016, ss.64

XXVII. **Probiyotik Mikroorganizmaların Peynir Üretiminde Kulllanımı**
KARAHANÇER H., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.272

XXVIII. **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

XXIX. **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

XXX. **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

XXXI. **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

XXXII. **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

XXXIII. **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

XXXIV. **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

XXXV. **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, Stutgart, Almanya, 30 Mart - 01 Nisan 2016, ss.61

XXXVI. **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

XXXVII. **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

XXXVIII. **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

XXXIX. **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

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

XLI. **Improving the viability of probiotic cells in fermented milk products**
ATAMER Z., ERGİN F., SAMTLEBE M., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., HINRICHS J., KÜÇÜKÇETİN A.
Dairy Conference, Stutgart, Almanya, 16 - 17 Eylül 2013, ss.88

XLII. **Microencapsulation of probiotic bacteria**
ATAMER Z., KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., HINRICHS J.
Dairy Conference, Stutgart, Almanya, 16 - 17 Eylül 2013, ss.73

XLIII. **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

XLIV. **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

XLV. **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

XLVI. **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

XLVII. **Yoğurtta 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

XLVIII. **Çimi tulum peyniri**
ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2012, ss.134

XLIX. **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

L. **Gidalarda laktulozun belirlenmesi**
AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2011, ss.80

LI. **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

LII. **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

LIII. **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

LIV. **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

LV. **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

LVI. **Yoğurt ve Ayran 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

LVII. **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

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

KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., ÇOMAK GÖÇER E. M., ÖZEN KÜÇÜKÇETİN İ., 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

ÇOMAK GÖÇER E. M., Koptagel E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Yağlı Tohumlardan Elde Edilen Sütlerden Üretilen Kefirlerin Özellikleri, 2020 - 2023

KELEŞ ÇELİK N., DAĞ K., HİZAY A., ÇOMAK GÖÇER E. M., ÖZBEY ÜNLÜ Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Deneysel Ülseratif Kolitli ratlarda Lactobacillus Acidophilusun Serotonin üzerine etkisi, 2019 - 2022

KELEŞ ÇELİK N., HİZAY A., ŞEKERCİ R., ÖZ N., ACAR AYDEMİR N., ELPEK G. Ö., ÇOMAK GÖÇER E. M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ülseratif Kolitli Sıçanlarda Probiyotiklerin Mast Hücreleri ve Enterik Sinir Sistemi Üzerine Etkilerinin Araştırılması, 2019 - 2021

ÇOBAN A. Y., ŞİMŞEK E., KOCAOĞLU CENKCİ S., ÖZEN KÜÇÜKÇETİN İ., ÇOMAK GÖÇER E. M., KAMARLI ALTUN H., SEREMET KÜRKLÜ N., KENCEBAY MANAS C., ÖZTÜRK O., ÖZGÜN BAŞIBÜYÜK G., et al., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, MCF7 İnsan Meme Kanseri Hücre Hattında Serotonin Reseptör Antagonisti Palonosetronun pro ve antianjiyogenik faktörler üzerine etkilerinin in vitro araştırılması, 2018 - 2021

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 Özeliklerinin ve Model Sindirim Sisteminden Geçişi Sırasında Mikroflorasındaki Değişimin Belirlenmesi, 2018 - 2020

KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., DEMİR M., ÇOMAK GÖÇER E. M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Kazein ve Peyniraltı Suyu Protein Oranına Sahip Sütler ile Üretilen Kefirlerin Fizikokimyasal ve Duyusal Özelliklerinin Tespiti, 2018 - 2019

KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., ÖZEN KÜÇÜKÇETİN İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Dış Kaynaklı Proje (Sütteki Pestisitlerin Kefir Üretimi ve Depolanması Sırasındaki Değişiminin ve Pestisitlerin Kefir Mikroflorası Üzerine Etkisinin Belirlenmesi), 2017 - 2019

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
KÜÇÜKÇETİN A., Yıldız G., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Lactobacillus acidophillusun Elektropüskürtme Yöntemi ile Mikrokapsülasyonunun Optimizasyonu ve Mikrokapsüle Lactobacillus acidophillusun Dondurma Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2017 - 2018
KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Prebiyotik İlavesinin Yoğurt Dondurması Üretiminde Kullanılan Lactobacillus acidophilus'un Canlılığı ve Bazı Probiyotik Özellikleri Üzerine Etkisinin Belirlenmesi, 2016 - 2017
KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., TÜBİTAK Projesi, Isıl Strese Karşı Adaptasyonu Sağlanan Lactobasillus acidophilus'un Dondurma Üretiminde Kullanımının Araştırılması, 2013 - 2014
KÜÇÜKÇETİN A., ŞAHİN NADEEM H., ÇOMAK GÖÇER E. M., Diğer Uluslararası Fon Programları, Geleneksel Türk Gıdaları Odaklı Sağlığı Geliştirici Gıdalar Üzerine Bir Araştırma ve Eğitim Ağı Kurulması, 2011 - 2014

Metrikler

Yayın: 81
Atıf (WoS): 35
Atıf (Scopus): 74
H-İndeks (WoS): 2
H-İndeks (Scopus): 5