

## Prof. Dr. MUHARREM CERTEL

### Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 242 310 2427](tel:+902423102427)

E-posta: [certel@akdeniz.edu.tr](mailto:certel@akdeniz.edu.tr)

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

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-1901-5590

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

ScopusID: 6603652715

Yoksis Araştırmacı ID: 9201

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Türkiye 1986 - 1990

Yüksek Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Türkiye 1984 - 1986

Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Türkiye 1980 - 1984

### Yabancı Diller

Almanca, B2 Orta Üstü

### Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Biyokimyası, Gıda Teknolojisi, Hububat Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

### Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2009 - Devam Ediyor

Prof. Dr., Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1997 - 2009

Doç. Dr., Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1993 - 1997

Doç. Dr., Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1991 - 1993

Yrd. Doç. Dr., Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1990 - 1991

Araştırma Görevlisi, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, 1984 - 1990

### Akademik İdari Deneyim

Akdeniz Üniversitesi, 2008 - 2012

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

Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2005 - 2009

Akdeniz Üniversitesi, 2003 - 2006

Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, 2003 - 2006

Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1991 - 2005

Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, 1994 - 1997

## Verdiği Dersler

Gıda İşletmelerinin Projelendirilmesi ve Organizasyon, Lisans, 2015 - 2016

Gıdalarda Biyokimyasal Değişmeler, Yüksek Lisans, 2014 - 2015

Gıdalarda Su ve Su Aktivitesi, Doktora, 2014 - 2015

Proses Tasarımı, Yüksek Lisans, 2014 - 2015

Gıda Prosesleri I-II, Lisans, 2013 - 2014

## Yönetilen Tezler

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

CERTEL M., Rekombinant insülin hormonunun Pichia pastoris'te üretimi, Yüksek Lisans, A.Torun(Öğrenci), 2016

CERTEL M., Sünme Etmeni Bacillus Türü Bakterilerin Hücre Dışı Peptidaz Üretme Yeteneklerinin Belirlenmesi, Peptidaz Üretimine Kısmi Optimizasyonu, Saflaştırılması Ve Karakterizasyonu, Doktora, F.Erem(Öğrenci), 2014

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

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

CERTEL M., Türkiye piyasasında satılan biralarda sterigmatosistin kalıntısının araştırılması, Yüksek Lisans, M.Yıldız(Öğrenci), 2013

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

CERTEL M., Bacillus subtilis'den ?-amilaz Geninin Klonlanması ve Pichia pastoris Mayasında Ekspresyonu, Doktora, B.Karakaş(Öğrenci), 2009

CERTEL M., Farklı Pişirme Yöntemleri ve Morötesi Işınlamanın Kek Kalitesi Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, Ü.İlknur(Öğrenci), 2009

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

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

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

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

CERTEL M., Sürekli sistemde keçiyoynuzu ekstraksiyonu üzerine araştırma, Yüksek Lisans, İ.Turhan(Öğrenci), 2005

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

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

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

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

CERTEL M., Protein bazı yenilebilir filmler ile bazı meyvelerin kaplanması, Yüksek Lisans, M.Kemal(Öğrenci), 2001

CERTEL M., Protein bazlı yenenebilir filmler ile bazı meyvelerin kaplanması, Yüksek Lisans, M.Kemal(Öğrenci), 2001  
CERTEL M., Sert ve yumuşak buğday irmiklerinin nem sorpsiyon özelliklerinin bazı sorpsiyon eşitliklerine uygunluklarının araştırılması, Yüksek Lisans, M.Erbaş(Öğrenci), 1999  
CERTEL M., Ceviz ezmesinin üretim yöntemi, kalitesi ve raf ömrünün geliştirilmesi, Yüksek Lisans, B.Torun(Öğrenci), 1999  
CERTEL M., Ceviz ezmesi üretim yöntemi, kalitesi ve raf ömrünün geliştirilmesi, Yüksek Lisans, B.Torun(Öğrenci), 1999  
CERTEL M., Bazı tahıl çeşitlerinin su aktivitesi, su buharı sorpsiyon izotermi, izotermi, izosterik ısı ve serbest enerji değişimlerine sıcaklığın etkisi ile sorpsiyon verilerinin farklı izoterm eşitliklerine uygunluklarının belirlenmesi, Doktora, M.Fatih(Öğrenci), 1996  
CERTEL M., Antalya-Burdur karayolu çevresinde yetiştirilen tahıllarda Pb ve Cd kirlilik düzeyinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, Ü.Doğan(Öğrenci), 1996  
CERTEL M., Antalya - Burdur karayolu çevresinde yetiştirilen tahıllarda kurşun ve kadmiyum kirlilik düzeylerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, Ü.Doğan(Öğrenci), 1996

## SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Elemental compositions and stable isotope signatures for determining the geographical origin of salep orchids collected from different regions of Turkey**  
BİLGİN A. K., CENGİZ M. F., KARAKAŞ BUDAK B., Gümüş C., Kılıç S. A., PERİNÇEK F., Basançelebi O., Sezik E., CERTEL M.  
Journal of Applied Research on Medicinal and Aromatic Plants, cilt.37, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **A novel technique for the reduction of pesticide residues by a combination of low-intensity electrical current and ultrasound applications: A study on lettuce samples**  
Cengiz M. F., Basancelebi O., Baslar M., Certel M.  
FOOD CHEMISTRY, cilt.354, 2021 (SCI-Expanded)
- III. **Effect of sourdough starter and fungal proteases on gluten content and sensory properties of tarhana**  
Icen S., KARAKAŞ BUDAK B., CERTEL M.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.56, sa.5, ss.2557-2564, 2021 (SCI-Expanded)
- IV. **Development of an analysis method for determination of sulfonamides and their five acetylated metabolites in baby foods by ultra-high performance liquid chromatography coupled to high-resolution mass spectrometry (Orbitrap-MS)**  
KONAK U. I., CERTEL M., Sık B., TONGUR T.  
JOURNAL OF CHROMATOGRAPHY B-ANALYTICAL TECHNOLOGIES IN THE BIOMEDICAL AND LIFE SCIENCES, cilt.1057, ss.81-91, 2017 (SCI-Expanded)
- V. **Quality characteristics of gluten-free cookies made of buckwheat, corn, and rice flour with/without transglutaminase**  
ALTINDAĞ G., CERTEL M., Erem F., KONAK U. I.  
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, cilt.21, sa.3, ss.213-220, 2015 (SCI-Expanded)
- VI. **CO<sub>2</sub>-defatted oats: Solubility, emulsification and foaming properties**  
Konak U. I., ERCILI-CURA D., SIBAKOV J., Sontag-Strohm T., CERTEL M., Lopenen J.  
JOURNAL OF CEREAL SCIENCE, cilt.60, sa.1, ss.37-41, 2014 (SCI-Expanded)
- VII. **Effects of chlorine, hydrogen peroxide, and ozone on the reduction of mancozeb residues on tomatoes**  
CENGİZ M. F., CERTEL M.  
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.38, sa.3, ss.371-376, 2014 (SCI-Expanded)
- VIII. **The effects of the addition of corn husk fibre, kaolin and beeswax on cross-linked corn starch foam**  
POLAT S., Uslu M., Aygün A., CERTEL M.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.116, sa.2, ss.267-276, 2013 (SCI-Expanded)

- IX. **Kinetic and thermodynamic investigation of mancozeb degradation in tomato homogenate during thermal processing**  
CERTEL M., CENGİZ M. F., Akçay M.  
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.92, sa.3, ss.534-541, 2012 (SCI-Expanded)
- X. **Determination of HMF in roasted flour/oil mixtures and effect of solvent used in the extraction procedure**  
AKPINAR K., Karakas B., Akca H., CERTEL M.  
FOOD CHEMISTRY, cilt.128, sa.3, ss.790-794, 2011 (SCI-Expanded)
- XI. **Effects of Extraction Rates of Wheat Flour on Phyllo (Yufka) Properties at Different Storage Temperatures**  
ERBAŞ M., USLU M. K., DEMİR M., Certel M.  
CEREAL CHEMISTRY, cilt.87, sa.5, ss.398-402, 2010 (SCI-Expanded)
- XII. **Expression and characterization of Bacillus subtilis PY22 alpha-amylase in Pichia pastoris**  
Karakas B., Inan M., CERTEL M.  
JOURNAL OF MOLECULAR CATALYSIS B-ENZYMATIC, cilt.64, sa.3-4, ss.129-134, 2010 (SCI-Expanded)
- XIII. **Water and Its Relation to Food**  
KARAKAŞ BUDAK B., CERTEL M.  
ADVANCES IN FOOD BIOCHEMISTRY, cilt.95, ss.86-102, 2010 (SCI-Expanded)
- XIV. **Functional Characteristics of Egg White Proteins within Wheat, Rye, and Germinated-Rye Sourdoughs**  
Erem F., Sontag-Strohm T., CERTEL M., Salovaara H., Lopenen J.  
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.58, sa.2, ss.1263-1269, 2010 (SCI-Expanded)
- XV. **Effects of fermentation time and storage on the water-soluble vitamin contents of tarhana**  
Certel M., Erbas M., Uslu M. K., Erbas M. O.  
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.87, sa.7, ss.1215-1218, 2007 (SCI-Expanded)
- XVI. **Residue contents of captan and procymidone applied on tomatoes grown in greenhouses and their reduction by duration of a pre-harvest interval and post-harvest culinary applications**  
CENGİZ M. F., Certel M., Karakas B., Gocmen H.  
FOOD CHEMISTRY, cilt.100, sa.4, ss.1611-1619, 2007 (SCI-Expanded)
- XVII. **Liquid-solid extraction of soluble solids and total phenolic compounds of carob bean (Ceratonia siliqua L.)**  
Turhan I., Tetik N., Aksu M., Karhan M., Certel M.  
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.29, sa.5, ss.498-507, 2006 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Effects of fermentation and storage on the organic and fatty acid contents of tarhana, a Turkish fermented cereal food**  
Erbaş M., Uslu M. K., Erbaş M., Certel M.  
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, cilt.19, sa.4, ss.294-301, 2006 (SCI-Expanded)
- XIX. **Residue contents of DDVP (Dichlorvos) and diazinon applied on cucumbers grown in greenhouses and their reduction by duration of a pre-harvest interval and post-harvest culinary applications**  
Cengiz M. F., Certel M., Gocmen H.  
FOOD CHEMISTRY, cilt.98, sa.1, ss.127-135, 2006 (SCI-Expanded)
- XX. **The effect of fermentation and storage on free amino acids of tarhana**  
Erbaş M., ERTUGAY M. F., Erbaş M., Certel M.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, cilt.56, sa.5, ss.349-358, 2005 (SCI-Expanded)
- XXI. **Moisture adsorption behaviour of semolina and farina**  
Erbaş M., ERTUGAY M. F., Certel M.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.69, sa.2, ss.191-198, 2005 (SCI-Expanded)
- XXII. **Sourdough bread production with lactobacilli and S-cerevisiae isolated from sourdoughs**  
Gul H., Ozcelik S., Sagdic O., CERTEL M.  
PROCESS BIOCHEMISTRY, cilt.40, sa.2, ss.691-697, 2005 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Some chemical properties of white lupin seeds (Lupinus albus L.)**

- Erbas M., Certel M., Uslu M. K.  
FOOD CHEMISTRY, cilt.89, sa.3, ss.341-345, 2005 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Microbiological and chemical properties of Tarhana during fermentation and storage as wet - sensorial properties of Tarhana soup**  
Erbas M., Certel M., Uslu M. K.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.38, sa.4, ss.409-416, 2005 (SCI-Expanded)
- XXV. **Effects of sodium caseinate- and milk protein concentrate-based edible coatings on the postharvest quality of Bing cherries**  
Certel M., Uslu M. K., Ozdemir F.  
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.84, sa.10, ss.1229-1234, 2004 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Determination of sodium benzoate and potassium sorbate in yoghurt and white pickled cheese by HPLC**  
Kucukcetin A., Sik B., Çiçek A., Certel M.  
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.59, sa.7-8, ss.420-422, 2004 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Moisture adsorption isotherms of Tarhana at 25 degrees C and 35 degrees C and the investigation of fitness of various isotherm equations to moisture sorption data of Tarhana**  
ERTUGAY M. F., CERTEL M., Gurses A.  
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.80, sa.14, ss.2001-2004, 2000 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Moisture sorption isotherms of cereals at different temperatures**  
ERTUGAY M. F., Certel M.  
NAHRUNG-FOOD, cilt.44, sa.2, ss.107-109, 2000 (SCI-Expanded)
- XXIX. **CORN BULGUR - EFFECTS OF CORN MATURATION STAGE AND COOKING FORM ON BULGUR-MAKING PARAMETERS AND PHYSICAL AND CHEMICAL-PROPERTIES OF BULGUR PRODUCTS**  
ELGÜN A., ERTUGAY Z., CERTEL M.  
CEREAL CHEMISTRY, cilt.67, sa.1, ss.1-6, 1990 (SCI-Expanded)

## **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- I. **PARTIAL PURIFICATION AND CHARACTERIZATION OF AN EXTRACELLULAR METALLOPEPTIDASE PRODUCED BY *Bacillus amyloliquefaciens* FE-K1**  
Erem F., İnan M., Karakaş Budak B., Certel M.  
TRAKYA UNIVERSITY JOURNAL OF NATURAL SCIENCES, cilt.21, sa.1, ss.47-61, 2020 (Hakemli Dergi)
- II. **Sünme (Rope) Problemi Olan Ekmeklerden İzole Edilen *Bacillus Türlerinin* Enterotoksin Üretme Potansiyeli**  
Erem F., CERTEL M., KARAKAŞ BUDAK B.  
AKADEMİK GIDA, cilt.18, sa.1, ss.64-72, 2020 (Hakemli Dergi)
- III. **EFFECTS of ULTRAVIOLET IRRADIATION of BATTER and DIFFERENT BAKING METHODS on CAKE QUALITY**  
Konak U. I., CERTEL M., KARAKAŞ BUDAK B.  
JOURNAL OF MICROBIOLOGY BIOTECHNOLOGY AND FOOD SCIENCES, cilt.7, sa.2, ss.113-117, 2017 (ESCI)
- IV. **Proteinlerin Kromatografik Yöntemlerle Saflaştırılması**  
KONAK Ü. İ., TURHAN İ., CERTEL M.  
AKADEMİK GIDA, cilt.12, sa.2, ss.79-87, 2014 (Hakemli Dergi)
- V. ***Bacillus türlerinin* probiyotik olarak değerlendirilmesi**  
EREM F., KÜÇÜKÇETİN A., CERTEL M.  
GIDA, cilt.38, sa.4, ss.247-254, 2013 (Hakemli Dergi)
- VI. **Determination of Mancozeb Residues in Tomato Matrix by GC-MS**  
CENGİZ M. F., CERTEL M.  
AKADEMİK GIDA, cilt.10, sa.1, ss.40-46, 2012 (Hakemli Dergi)
- VII. **Physical and sensory properties of stirred yoghurt as influenced by lentil flour**

- KÜÇÜKÇETİN A., EREM F., KONAK Ü. İ., DEMİR M., CERTEL M.  
AKADEMİK GIDA, cilt.10, sa.4, ss.6-10, 2012 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Fatty acid composition of poppy seeds with different colours**  
CENGİZ M. F., USLU M. K., CERTEL M.  
Akdeniz University Journal of the Faculty of Agriculture, cilt.25, sa.2, ss.77-80, 2012 (Hakemli Dergi)
- IX. **Effect of Lentil Flour Addition on Physical and Sensory Properties of Stirred Yoghurt**  
KÜÇÜKÇETİN A., EREM F., KONAK Ü. İ., DEMİR M., CERTEL M.  
AKADEMİK GIDA, cilt.10, sa.4, ss.6-10, 2012 (Hakemli Dergi)
- X. **Katı Faz Fermantasyon Yöntemi ile Enzim Üretimi**  
KONAK Ü. İ., KARAKAŞ B., CERTEL M., EREM F.  
AKADEMİK GIDA, cilt.10, sa.3, ss.84-92, 2012 (Hakemli Dergi)
- XI. **Decontamination Techniques of Pesticide Residues before Food Processing or Consumption**  
CENGİZ M. F., CERTEL M.  
AKADEMİK GIDA, cilt.10, sa.2, ss.69-74, 2012 (Hakemli Dergi)
- XII. **Gıda Sanayiinde Mikrodalga Uygulamaları**  
KONAK Ü. İ., CERTEL M., HELHEL S.  
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, cilt.4, sa.3, ss.20-31, 2009 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Identification of Bacillus species isolated from ropey breads both with classical methods and API identification kits**  
EREM F., CERTEL M., KARAKAŞ B.  
Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.22, sa.2, ss.201-210, 2009 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Gıda Sanayisinde Mikrodalga Uygulamaları**  
KONAK Ü. İ., CERTEL M., HELHEL S.  
Teknolojik Araştırmalar Dergisi, cilt.4, ss.20-31, 2009 (Hakemli Dergi)
- XV. **Farklı Depolama Koşullarında Normal ve Kepekli Ekmeklerin Mikrobiyolojik Özellikleri, Su Aktivitesi ve Sünme Durumunun Değişimi**  
CERTEL M., EREM F., KARAKAŞ B.  
Gıda, cilt.34, sa.6, ss.351-358, 2009 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Dondurulmuş Hamur ile Kısmi Olarak Pişirilip Dondurulmuş Hamurlardan Üretilen Beyaz Ekmeklerin Fiziksel Tekstürel ve Duyusal Özellikleri**  
CERTEL M., EREM F., KONAK Ü. İ., KARAKAŞ B.  
Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.22, sa.1, ss.91-102, 2009 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Ambalaj Materyalinden Gıdaya Madde Göçü (Migrasyon) ve Ambalaj Kaynaklı Bulaşmalar**  
CERTEL M., KONAK Ü. İ., KARAKAŞ B., EREM F.  
Hasad Gıda, cilt.24, sa.286, ss.32-39, 2009 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Kromatografik Analizlerde Türevlendirme ve Yüksek Performans Sıvı Kromatografisi ile Yapılan Gıda Analizlerinde Türevlendirme Uygulamaları**  
ŞIK B., CERTEL M.  
AKADEMİK GIDA, cilt.6, sa.6, ss.38-44, 2008 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Gıdalarda Mikrobiyal Bulaşmalar ve Bacillus Kaynaklı Gıda Zehirlenmeleri**  
CERTEL M., EREM F., KARAKAŞ B., KONAK Ü. İ.  
Dünya Gıda, cilt.11, ss.76-81, 2008 (Hakemli Dergi)
- XX. **Siklodekstrinler ve gıdalarda kullanımı**  
EREM F., CERTEL M.  
Dünya Gıda, cilt.11, ss.68-72, 2006 (Hakemli Dergi)
- XXI. **Dielektrik Isıtma ve Gıda İşlemede Kullanımı**  
USLU M. K., CERTEL M.  
Teknolojik Araştırmalar: GTED, cilt.3, ss.61-69, 2006 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Genetik yapısı değiştirilmiş organizmalar (GDO) ve gıda güvenliği**  
CERTEL M., KARAKAŞ B.  
Hasad Gıda, cilt.21, sa.246, ss.58-64, 2005 (Hakemli Dergi)

- XXIII. **Yaş ve Kuru Tarhananın Şeker İçeriğine Fermentasyon ve Depolamanın Etkisi**  
ERBAŞ M., CERTEL M., USLU M. K.  
GIDA, cilt.29, sa.4, ss.299-305, 2004 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **Ticari şartlarda ekmek üretiminde patates ve yulaf unu kullanmanın hamur ve ekmek özelliklerine etkileri**  
Erbaş M. Ö., CERTEL M., Özçelik M. S., ERBAŞ M.  
GIDA, cilt.2, ss.139-147, 2004 (Hakemli Dergi)
- XXV. **Harmanlanmış bazı siyah çayların kurşun ve kadmiyum içeriği**  
DOĞAN Ü., ÖZDEMİR F., CERTEL M.  
Gıda, cilt.25, sa.25, ss.331-336, 2000 (Hakemli Dergi)
- XXVI. **Antalya-Burdur karayolu çevresinde yetiştirilen buğdaylarda Kurşun ve Kadmiyum kirlilik düzeylerinin belirlenmesi**  
DOĞAN Ü., CERTEL M.  
Gıda, cilt.10, sa.10, ss.283-288, 1999 (Hakemli Dergi)
- XXVII. **Bazı buğday, arpa, çavdar, yulaf ve mısır örneklerinde değişik sıcaklıklarda elde edilen sorpsiyon verilerine farklı izoterm eşitliklerinin uygunluğunun belirlenmesi**  
CERTEL M., Ertugay M. F.  
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, cilt.23, ss.1079-1087, 1999 (Scopus)
- XXVIII. **Farklı çeşit ve pişirme yöntemlerinin mısır bulgurlarının çirleşme özellikleri üzerine etkileri**  
CERTEL M.  
Gıda, cilt.23, sa.4, ss.267-277, 1998 (Hakemli Dergi)
- XXIX. **Tarhananın nem adsorpsiyon izotermi**  
Ertugay M. F., CERTEL M.  
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, cilt.21, ss.475-479, 1997 (Scopus)
- XXX. **Bazı gıda naddelerinin ısı yayılım katsayılarının deneysel olarak belirlenmesi**  
DOĞAN Ü., CERTEL M., tülek y., ertugay m. f., aktaş n.  
TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni, cilt.35, sa.418, ss.132-137, 1996 (Hakemli Dergi)
- XXXI. **Gıdalarda Su Aktivitesinin Kontrol ve Belirleme Yöntemleri II**  
CERTEL M., Ertugay M. F.  
Gıda, cilt.21, sa.5, ss.307-310, 1996 (Hakemli Dergi)
- XXXII. **Gıdalarda Su Aktivitesinin Kontrol ve Belirleme Yöntemleri I**  
CERTEL M., Ertugay M. F.  
Gıda, cilt.21, sa.1, ss.31-34, 1996 (Hakemli Dergi)
- XXXIII. **Gıdalarda Su Aktivitesinin Termodinamiği**  
CERTEL M., Ertugay M. F.  
Gıda, cilt.21, sa.13, ss.193-199, 1996 (Hakemli Dergi)
- XXXIV. **Gıdalarda nem sorpsiyon izotermi**  
CERTEL M., Ertugay M. F.  
Standard, cilt.35, sa.417, ss.44-47, 1996 (Hakemli Dergi)
- XXXV. **Farklı Olum Devresi ve Pişirme Yöntemlerinin Mısır Bulgurlarının Çirleşme Özelliklerine Etkilerinin Termoanalitik Olarak Belirlenmesi**  
CERTEL M.  
Standard, cilt.35, sa.416, ss.67-72, 1996 (Hakemli Dergi)
- XXXVI. **Fırın Sanitasyonunda Genel Prensipler**  
CERTEL M., Çelik İ.  
Un Mamülleri Dünyası, cilt.4, sa.4, ss.4-6, 1996 (Hakemli Dergi)
- XXXVII. **The conditions for carob extraction and the clarification of the extract**  
KARHAN M., ARTIK N., CERTEL M.  
Fruit Processing, cilt.5, sa.12, ss.394-397, 1995 (Hakemli Dergi)
- XXXVIII. **gıda kirliliği**  
DOĞAN Ü., CERTEL M.

- standart, cilt.34, ss.134-140, 1995 (Hakemsiz Dergi)
- XXXIX. **Gıdalarda Isıl Yayılım ve Isıl İletkenlik Katsayılarının Belirlenmesi**  
CERTEL M., Ertugay M. F.  
Standard, cilt.33, sa.391, ss.22-29, 1994 (Hakemli Dergi)
- XL. **Buğdayın Bulgura İşlenmesi Sırasında Nişastada Meydana Gelen Fizikokimyasal Değişmeler**  
CERTEL M., ERTUGAY Z.  
Gıda, cilt.17, sa.4, ss.227-234, 1992 (Hakemli Dergi)
- XLI. **Mikrokaloimetrimin Hububat Teknolojisinde Kullanım İmkanları. II. Differential Scanning Calorimetry (DSC)'nin Hububat Teknolojisinde Kullanımı**  
CERTEL M., ERTUGAY Z.  
Gıda, cilt.17, sa.2, ss.93-100, 1992 (Hakemli Dergi)
- XLII. **Mikrokaloimetrimin Hububat Teknolojisinde Kullanım İmkanları. I. Differential Scanning Calorimetry (DSC) ve yöntemin genel karakteristikleri**  
CERTEL M., ERTUGAY Z.  
Gıda, cilt.16, sa.6, ss.373-376, 1991 (Hakemli Dergi)
- XLIII. **Tahıllarda Depolama Problemleri**  
ERTUGAY Z., CERTEL M.  
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.22, sa.1, ss.93-106, 1991 (Hakemli Dergi)
- XLIV. **Tahıl Tozu Patlamaları ve Önlenmesi**  
ERTUGAY Z., CERTEL M.  
Un Mamülleri Dünyası, cilt.1, sa.1, ss.41-49, 1991 (Hakemli Dergi)
- XLV. **Tarım Sektörünün Önemi ve Yurdumuzda Zirai Öğretimin Bugünkü Durumu, Problemleri ve Çözüm Yolları**  
GÖKALP H. Y., CERTEL M., NAS S.  
Ziraat Mühendisliği, cilt.237, ss.13-16, 1991 (Hakemli Dergi)
- XLVI. **Besinsel Amaçla Ekmeğe Katılan İnaktif-Yağsız Soya Ununu Tolere Edici Ajan Olarak Sodium Stearoyl 2-Lactilate (SSL) Yerine Aktif Soya Ununun Kullanım İmkanları II. Ekmeğin Kalitatif Özellikleri**  
ELGÜN A., CERTEL M.  
Gıda, cilt.13, sa.6, ss.439-446, 1988 (Hakemli Dergi)
- XLVII. **Besinsel Amaçla Ekmeğe Katılan İnaktif-Yağsız Soya Ununu Tolere Edici Ajan Olarak Sodium Stearoyl 2-Lactilate (SSL) Yerine Aktif Soya Ununun Kullanım İmkanları. I. Hamurun Reolojik Özellikleri**  
ELGÜN A., CERTEL M.  
Gıda, cilt.13, sa.4, ss.269-275, 1988 (Hakemli Dergi)
- XLVIII. **Aktif Soya Ununun Ham Buğday Ununu Olgunlaştırıcı-Ağartıcı Ajan Olarak Kullanılması II. Hamurun Reolojik Özelliklerine Etkisi**  
ELGÜN A., CERTEL M.  
Doğa D2, cilt.12, sa.2, ss.222-232, 1988 (Hakemli Dergi)
- XLIX. **Aktif Soya Ununun Ham Buğday Ununu Olgunlaştırıcı-Ağartıcı Ajan Olarak Kullanılması III. Ekmeğin Kalitatif Özelliklerine Etkisi**  
ELGÜN A., CERTEL M.  
Doğa D2, cilt.12, sa.2, ss.233-240, 1988 (Hakemli Dergi)
- L. **Ticari Şartlarda Üretilen Farklı Tip Ekmekler İçin Elle ve Mekanize Hamur İşleme ile Katkılamanın Hamur ve Ekmek Özelliklerine Etkisi**  
ELGÜN A., ERTUGAY Z., CERTEL M., KOCA A. F.  
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.19, sa.1-4, ss.93-104, 1988 (Hakemli Dergi)
- LI. **Ekmek İçi Sertliğinin Ölçülmesinde Ekstensogram Özelliklerinin Parametre Olarak Kullanılması**  
ERTUGAY Z., ELGÜN A., CERTEL M.  
Gıda, cilt.11, sa.5, ss.259-266, 1986 (Hakemli Dergi)



## Kitap & Kitap Bölümleri

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

## Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

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

2013, ss.258

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

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

- XL. **Gıdalarda Isıl İşlem Uygulamalarının Tarım İlacı Kalıntılarında Etkileri**  
CENGİZ M. F., ŞIK B., CERTEL M., Gunduz C. P. B.  
2. Gıda Güvenliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 09 Aralık 2010, ss.11
- XLI. **Physical, Textural and Sensory Characteristics of Hybrid Potatoes Bred from the Marfona Variety**  
KONAK Ü. İ., EREM F., CERTEL M., KARAKAŞ B.  
1st International Congress On Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.340
- XLII. **Color Values, Textural Properties and Sensory Qualities of Oven Baked Hybrid Potatoes Bred from the Marfona Variety**  
KONAK Ü. İ., EREM F., CERTEL M., KARAKAŞ B.  
1st International Congress On Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.331
- XLIII. **Investigation of Some Bleaching Agents and Benzoic Acide in Wheat Flour Commercially Available on The Local Markets in Antalya**  
ŞIK B., CENGİZ M. F., CERTEL M.  
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.322
- XLIV. **Color Values, Textural Properties and Sensory Qualities of Oven Baked Hybrid Potatoes Bred from the Marfona Variety**  
KONAK Ü. İ., EREM F., CERTEL M., KARAKAŞ B.  
1st International Congress On Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.331
- XLV. **Physical, Textural and Sensory Characteristics of Hybrid Potatoes Bred from the Marfona Variety**  
KONAK Ü. İ., EREM F., CERTEL M., KARAKAŞ B.  
1st International Congress On Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.340
- XLVI. **Çeşitli Koşullarda Kavrulmuş Üretilen Çitlembik Ezmelerinin Uçucu Yağ Bileşimi**  
CERTEL M., KARAKAŞ B., CENGİZ M. F., EREM F., KONAK Ü. İ.  
1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucous, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.108
- XLVII. **Trabzon Vakfıkebir Ekmeği**  
KONAK Ü. İ., EREM F., KARAKAŞ B., CERTEL M.  
1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucous, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.560-561
- XLVIII. **Un Helvası-Fırında kavurma uygulaması esnasında HMF oluşumunun izlenmesi**  
AKPINAR K., AKÇA H., KARAKAŞ B., CERTEL M.  
The 1st International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucous, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.508-509
- XLIX. **Çeşitli Koşullarda Kavrulmuş Üretilen Çitlembik Ezmelerinin Uçucu Yağ Bileşimi**  
CERTEL M., KARAKAŞ B., CENGİZ M. F., EREM F., KONAK Ü. İ.  
1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucous, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010
- L. **Un Helvası-Fırında Model Kavurma Uygulaması Esnasında HMF Oluşumunun İzlenmesi**  
AKPINAR K., Akca H., KARAKAŞ B., CERTEL M.  
1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucous, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.508-510
- LI. **Simidin Tarihçesi ve Üretimi**  
EREM F., KONAK Ü. İ., KARAKAŞ B., CERTEL M.  
1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucous, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.558-559
- LII. **Kerebiç Tatlısı**  
ALTINDAĞ G., DURAK N., CERTEL M.  
1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucous, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.780-781
- LIII. **Un Helvası-Fırında Model Kavurma Uygulaması Esnasında HMF Oluşumunun İzlenmesi**  
AKPINAR K., Akca H., KARAKAŞ B., CERTEL M.  
1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucous, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010,

ss.508-510

- LIV. **Trabzon Vakfıkebir Ekmeği**  
KONAK Ü. İ., EREM F., KARAKAŞ B., CERTEL M.  
1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucaus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.560-561
- LV. **Simidin tarihçesi ve üretimi**  
Erem F., Konak Ü. İ., KARAKAŞ BUDAK B., CERTEL M.  
1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.558-559
- LVI. **Çeşitli Koşullarda Kavrulmuş Üretilen Çitlembik Ezmelerinin Uçucu Yağ Bileşimi**  
CERTEL M., KARAKAŞ B., CENGİZ M. F., EREM F., KONAK Ü. İ.  
1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucaus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010
- LVII. **Comparison of certain chemical compositions of poppy seeds having different colours**  
Cengiz M. F., Uslu M. K., Certel M.  
The 1st International Symposium on "Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 03 Ekim 2010, ss.665-667
- LVIII. **Effecting Factors on Resveratrol Content of Traditional Foods Produced from Grape**  
Cengiz M. F., Şık B., Certel M.  
Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 08 Nisan 2010, ss.664
- LIX. **Effecting factors on resveratrol content of traditional foods produced from grape**  
CENGİZ M. F., ŞIK B., CERTEL M.  
Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 08 Nisan 2010, ss.665-667
- LX. **Essential oil composition of terebinth fruit paste obtained following various roasting applications**  
CERTEL M., KARAKAŞ B., CENGİZ M. F., EREM F., KONAK Ü. İ.  
Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 08 Nisan 2010, ss.1074
- LXI. **Comparison of certain chemical compositions of poppy seeds having different colors**  
CENGİZ M. F., USLU M. K., CERTEL M.  
The 1st International Symposium on "Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 08 Nisan 2010, ss.665-667
- LXII. **Fatty Acid and Mineral Compositions of Poppy Seeds Having Different Colors**  
CENGİZ M. F., USLU M. K., CERTEL M.  
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 11 Mart - 11 Haziran 2010, ss.287
- LXIII. **Fatty Acid and Mineral Compositions of Poppy Seeds Having Different Colors**  
CENGİZ M. F., USLU M. K., CERTEL M.  
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 11 Mart - 11 Haziran 2010, ss.287
- LXIV. **Farklı kavurma işlemleriyle elde edilen çitlembik ezmesinin sürülebilirlik özelliklerinin belirlenmesi**  
KARAKAŞ B., CERTEL M., EREM F., KONAK Ü. İ.  
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, cilt1, ss.229-234
- LXV. **Farklı Kavurma İşlemleriyle Elde Edilen Çitlembik Ezmesinin Sürülebilirlik Özelliklerinin Belirlenmesi**  
KARAKAŞ B., CERTEL M., EREM F., KONAK Ü. İ.  
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, cilt.1
- LXVI. **Çölyak hastalığı ve ekşi maya kullanımı**  
EREM F., CERTEL M., KARAKAŞ B., KONAK Ü. İ.  
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, cilt.1, ss.277-281
- LXVII. **Enzime Dirençli Nişasta'nın İşlevsel Özellikleri**  
KONAK Ü. İ., CERTEL M., KARAKAŞ B., EREM F.  
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, cilt.1, ss.565-569
- LXVIII. **Çölyak Hastalığı ve Ekşi Maya Kullanımı**  
EREM F., CERTEL M., KARAKAŞ B., KONAK Ü. İ.  
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, cilt.1
- LXIX. **Enzime Dirençli Nişasta'nın İşlevsel Özellikleri**

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

ERBAŞ M., CERTEL M., USLU M. K.

Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004, ss.17

**LXXXVI. Antalya Piyasasında Satılan Yoğurt ve Beyaz Peynirlerin Sodyum Benzoat ve Potasyum Sorbat İçeriklerinin Yüksek Performans Sıvı Kromatografisi ile Belirlenmesi**

KÜÇÜKÇETİN A., ŞIK B., ÇİÇEK A., CERTEL M.

Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, ss.45

**LXXXVII. Antalya Piyasasında Satılan Yoğurt ve Beyaz Peynirlerin Sodyum Benzoat ve Potasyum Sorbat İçeriklerinin Yüksek Performans Sıvı Kromatografisi ile Belirlenmesi**

KÜÇÜKÇETİN A., ŞIK B., ÇİÇEK A., CERTEL M.

Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2004, ss.45

**LXXXVIII. Tirmis tanelerinin (Lupinus albus L.) bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerinin belirlenmesi**

ERBAŞ M., CERTEL M., USLU M. K.

3. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 2 - 05 Ekim 2003

**LXXXIX. Tirmis tanelerinin (Lupinus albus L.) bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerinin belirlenmesi**

ERBAŞ M., CERTEL M., USLU M. K.

3. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 2 - 05 Ekim 2003, ss.707-720

**XC. Bazı sebzelerin (domates, kırmızı biber, soğan, nane ve maydanoz) kuruma karakteristiklerinin belirlenmesi**

ERBAŞ M., CERTEL M.

2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, İzmir, Türkiye, 18 - 20 Ekim 1999, ss.31

**XCI. Kırık, Lancer, çavdar, yulaf ve mısırın sorpsiyon izosterik ısılarının hesaplanması**

Ertugay M. F., CERTEL M.

Gıda Mühendisliği kongre ve sergisi, Gaziantep, Türkiye, 16 - 18 Eylül 1998, cilt.1, ss.393-399

**XCII. Fırın Hijyeni ve Sanitasyonu**

CERTEL M.

I. Genel Gıda Hijyeni Semineri, Antalya, Türkiye, 25 - 26 Ekim 1993, cilt.1

**XCIII. Ekmeğe Katkı Maddesi Olarak Soya**

ELGÜN A., CERTEL M.

Gıda Sanayiinin Sorunları ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu, Adana, Türkiye, 15 - 17 Ekim 1986, cilt.1, ss.345-355

**XCIV. Mısır Bulguru Üzerine Bir Araştırma**

ELGÜN A., ERTUGAY Z., CERTEL M.

Gıda Sanayii Araştırma-Geliştirme Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 7 - 10 Nisan 1986, cilt.1, ss.77-83

## Diğer Yayınlar

**I. Bulgur-Nicht nur ein Türkisches Getreideprodukt**

CERTEL M., MAHNKE S., GERSTENKORN P.

Diğer, ss.414-416, 1989

## Metrikler

Yayın: 181

Atıf (WoS): 733

Atıf (Scopus): 856

H-İndeks (WoS): 17

H-İndeks (Scopus): 17