

Prof. MUSTAFA ERBAŞ

Personal Information

Office Phone: [+90 242 310 6575](tel:+902423106575)

Email: erbas@akdeniz.edu.tr

Other Email: merbas07@gmail.com

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

Address: Akdeniz Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ANTALYA

International Researcher IDs

ScholarID: OKzdK-EAAAAJ

ORCID: 0000-0002-9485-2356

Publons / Web Of Science ResearcherID: A-6176-2016

ScopusID: 6602431133

Yoksis Researcher ID: 128436

Education Information

Post Doctorate, University of Reading, School Of Chemical, Food And Pharmacy , Food Bioscience, United Kingdom 2008 - 2009

Doctorate, Akdeniz University, Institute of Science, Gıda Mühendisliği, Turkey 1998 - 2003

Postgraduate, Akdeniz University, Institute of Science, Gıda Mühendisliği, Turkey 1995 - 1998

Undergraduate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Turkey 1988 - 1992

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Dissertations

Doctorate, Yaş Tarhananın Üretim ve Farklı Saklama Koşullarında Bileşimindeki Değişmeler, Akdeniz University, Institute of Science, Gıda Mühendisliği/ Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 2003

Postgraduate, Sert ve Yumuşak Buğday İrmiklerinin Nem Sorpsiyon Özelliklerinin Bazı Sorpsiyon Eşitliklerine Uygunluklarının Araştırılması, Akdeniz University, Institute of Science, Gıda Mühendisliği/ Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 1998

Research Areas

Food Engineering, Food Science, Food Chemistry, Food Technology, Cereals Technology, Sugars, Syrups, Starches and Candy, Food Processing (pasteurisation, sterilisation, refrigeration, lyophilisation, etc.), Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Professor, Akdeniz University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering, 2017 - Continues

Associate Professor, Akdeniz University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering, 2012 - 2017
Assistant Professor, Akdeniz University, Faculty of Agriculture, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2005 - 2012
Research Assistant PhD, Akdeniz University, Faculty of Agriculture, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2003 - 2005
Research Assistant, Akdeniz University, Faculty of Agriculture, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1995 - 2003

Academic and Administrative Experience

Head of Department, Akdeniz University, Faculty Of Engineering, Gıda Mühendisliği, 2019 - 2022
Head of Department, Akdeniz University, Institute of Science, Gıda Mühendisliği, 2019 - 2022
Akdeniz University, Faculty of Engineering, 2014 - 2017

Courses

Tahıl Teknolojisi, Undergraduate, 2019 - 2020
Seminer, Undergraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Beslenme İlkeleri, Undergraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Gıda Kimyası II, Undergraduate, 2019 - 2020
Gıdaların Sorpsiyon İzotermi, Doctorate, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Bitirme Çalışması, Undergraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Gıda Bileşenleri ve Kimyası, Doctorate, 2019 - 2020
Unlu Mamuller Teknolojisi, Postgraduate, 2016 - 2017, 2015 - 2016
Gıda Kimyası, Undergraduate, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013
Gıda Bileşenleri ve Kimyası, Doctorate, 2016 - 2017, 2015 - 2016
Fizikokimya, Undergraduate, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015
fonksiyonel Gıdalar, Undergraduate, 2014 - 2015
Gıdaların Sorpsiyon İzotermi, Postgraduate, 2014 - 2015
Gıda Karbonhidratları, Postgraduate, 2014 - 2015
Gıda Karbonhidratları, Doctorate, 2013 - 2014, 2012 - 2013
Gıda Bileşenleri ve Kimyası, Postgraduate, 2014 - 2015
Gıda Bileşenleri ve Kimyası, Postgraduate, 2013 - 2014, 2012 - 2013
Tahıl ve Öğütme Teknolojisi, Undergraduate, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012
Gıda Bileşenleri ve Kimyası, Undergraduate, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008, 2005 - 2006
Gıda Bileşenleri ve Kimyası, Postgraduate, 2011 - 2012, 2010 - 2011
Fonksiyonel Gıdalar, Postgraduate, 2010 - 2011
Tahıl ve Öğütme Teknolojisi, Undergraduate, 2010 - 2011

Advising Theses

ERBAŞ M., Ekşi Hamur Ekmeklerinin Üretiminde Kullanılmak Üzere Bir Sıvı Ekşi Hamur Mayasının Geliştirilme İmkanlarının Araştırılması, Postgraduate, M.SÜMBÜL(Student), 2021
ERBAŞ M., Glikoz Kullanılarak Katalitik Hidrojenizasyon ile Sorbitol Üretimi, Postgraduate, M.ÖZTÜRK(Student), 2021
ERBAŞ M., Mısır Tanelerinin Depolanma Stabilitesi Üzerine Farklı Tuz Konsantrasyonlarının Etkisi, Postgraduate, D.Gizem(Student), 2020
ERBAŞ M., Buğday Embriyosunun Farklı Sıcaklık ve Nispi Nem Koşullarında Sorpsiyon İzotermilerinin Belirlenmesi ve Bu Koşullarda Oksidasyon Özelliklerinin Araştırılması, Postgraduate, A.KOÇ(Student), 2019
ERBAŞ M., Minimal işlem uygulamalarıyla kuru bir et ürünü üretmek için bir soğuk kurutucu tasarımı ve elde edilen kuru et ürününün kuruma ve kalite karakteristiklerinin belirlenmesi, Doctorate, E.AYKIN(Student), 2018

ERBAŞ M., İnert ve İnhibitör Gaz Ortamlarında Pişirme İşlemlerinin Ekmeklerin HMF ve Akrilamid İçeriğini Azaltıcı Etkilerinin Belirlenmesi, Postgraduate, Ü.GÜLCAN(Student), 2017

ERBAŞ M., Fenilketonüri Hastalarına Yönelik Fenilalanin İçeriği Azaltılmış Bir Un Geliştirilmesi, Postgraduate, Ö.KILIÇ(Student), 2017

ERBAŞ M., Probiyotik Mikroorganizmaların Püskürterek Dondurma ve Kurutma Teknikleriyle Mikroenkapsüle Edilerek Probiyotik Kek Üretiminde Kullanım İmkanlarının Araştırılması, Doctorate, S.ARSLAN(Student), 2017

ERBAŞ M., Alternatif Bir Şeker Kaynağı Olan Sorgumdan Ham Şeker Üretimi, Postgraduate, E.ZORBACI(Student), 2016

ERBAŞ M., Unun Enzime Dirençli Nişasta İçeriğinin Zenginleştirilmesi ve Bu Unun Bir Diyet Lif Kaynağı Olarak Bisküvi Üretiminde Kullanım İmkanlarının Araştırılması, Postgraduate, C.CANDAL(Student), 2016

ERBAŞ M., Balın biyoaktif bileşenlerinin korunarak kurutulması ve üretilen bal tozlarından soğuk içecek karışımı hazırlama imkanlarının araştırılması, Postgraduate, C.Mutlu(Student), 2016

ERBAŞ M., Süne ve Kıml Zararına Uğramış Buğdaylarda Proteaz Enzimi İnaktivasyonunda Ultrasonik Ses Dalgalarının Kullanım İmkânları, Postgraduate, A.Nur(Student), 2013

ERBAŞ M., Probiyotik Boza Üretimi ve Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi, Postgraduate, S.ARSLAN(Student), 2011

ERBAŞ M., Tam Buğday Ekmeğinin Fitik Asit İçeriği ve Antioksidan Kapasitesi Üzerine Farklı Oranlarda Yoğurt Starter Kültürü (Streptococcus thermophilus ve Lactobacillus bulgaricus) İlaveseinin ve Farklı Sıcaklıklarda Pişirmenin Etkilerinin Belirlenmesi, Postgraduate, S.GÜL(Student), 2010

ERBAŞ M., Ekmek Üretim Sürecinde Kükürtlü Bileşik Kullanımının Toksik Bileşik Oluşumunu Azaltıcı Etkisinin Belirlenmesi, Postgraduate, H.ŞEKERCİ(Student), 2009

Jury Memberships

Post Graduate, Yüksek Lisans Tez Savunma Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, July, 2017

Doctoral Examination, Doktora Yeterlilik Sınavı, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, July, 2017

Doctorate, Doktora Tez Savunma Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, May, 2017

Doctoral Examination, Doktora Yeterlilik Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, November, 2016

Post Graduate, Yüksek Lisans Tez Savunma Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, July, 2016

Post Graduate, Yüksek Lisans Tez Savunma Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, July, 2016

Post Graduate, Yüksek Lisans Tez Savunma Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, January, 2016

Post Graduate, Yüksek Lisans Tez Savunma Sınavı, Mersin Üniversitesi, July, 2015

Doctoral Examination, Doktora Yeterlilik Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, June, 2015

Post Graduate, Yüksek Lisans Tez Savunma Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, January, 2015

Doctoral Examination, Doktora Yeterlilik Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, September, 2013

Doctoral Examination, Doktora Yeterlilik Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, May, 2013

Post Graduate, Yüksek Lisans Tez Savunma Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, January, 2013

Post Graduate, Yüksek Lisans Tez Savunma Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, June, 2012

Post Graduate, Yüksek Lisans Tez Savunma Sınavı, Süleyman Demirel Üniversitesi, June, 2012

Post Graduate, Yüksek Lisans Tez Savunma Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, July, 2011

Post Graduate, Yüksek Lisans Savunma Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, July, 2011

Post Graduate, Yüksek Lisans Tez Savunma Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, July, 2010

Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Akademik Kadroya Atama, Akdeniz Üniversitesi, February, 2010

Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Akademik Kadroya Atama, Akdeniz Üniversitesi, December, 2009

Post Graduate, Yüksek Lisans Tez Savunma Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, June, 2009

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

1. Phenolic changes in propolis during in vitro digestion and cytotoxic effects on human cancer cell lines

Mutlu C., Demir Z., ÖZKAN A., ERBAŞ M.

British Food Journal, vol.126, no.11, pp.3906-3921, 2024 (SCI-Expanded)

- II. **Optimisation of Catalytic Oxidation Conditions for the 2-Keto-L-Gulonic Acid Production Using Response Surface Methodology**
Mutlu C., Candal-Uslu C., ERBAŞ M.
ChemistrySelect, vol.9, no.36, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Comprehensive analysis of botanical origin and amino acid composition of bee pollen samples from various regions of Turkey**
Mutlu C., Candal-Uslu C., ÖZKÖK A., Koç A., Özhanlı H., Akdeniz G., Arslan-Tontul S., ERBAŞ M.
Journal of Apicultural Research, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **Quality assessment of cold dried chicken slices during storage in different packages and temperatures**
AYKIN DİNÇER E., ERBAŞ M.
Agricultural and Food Science, vol.32, no.2, pp.69-79, 2023 (SCI-Expanded)
- V. **Turkish bee pollen: Composition, regional discrimination and polyphenol bioaccessibility**
Mutlu C., ERBAŞ M.
Food Bioscience, vol.53, 2023 (SCI-Expanded)
- VI. **Evaluating the effects of different drying methods, carrier materials and their ratios to produce bioactive honey-like powder**
MUTLU C., ERBAŞ M.
JOURNAL OF APICULTURAL RESEARCH, vol.62, no.2, pp.364-373, 2023 (SCI-Expanded)
- VII. **Advances in the Elemental Composition Analysis of Propolis Samples from Different Regions of Turkey by X-Ray Fluorescence Spectrometry**
MUTLU C., ÖZER ATAKOĞLU Ö., ERBAŞ M., YALÇIN M. G.
BIOLOGICAL TRACE ELEMENT RESEARCH, vol.201, no.1, pp.435-443, 2023 (SCI-Expanded)
- VIII. **The effect of different salt concentrations on corn storage**
Bilgin D. G., ERBAŞ M.
Journal of Food Processing and Preservation, vol.46, no.12, 2022 (SCI-Expanded)
- IX. **Modulating of food glycemic response by lactic acid bacteria**
MUTLU C., Candal-Uslu C., Özhanlı H., Arslan-Tontul S., ERBAŞ M.
Food Bioscience, vol.47, 2022 (SCI-Expanded)
- X. **Investigation of sorption isotherms of wheat germ for its effect on lipid oxidation**
Koc A., ERBAŞ M.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.87, no.5, pp.2072-2082, 2022 (SCI-Expanded)
- XI. **Expected glycemic impact and probiotic stimulating effects of whole grain flours of buckwheat, quinoa, amaranth and chia**
Arslan-Tontul S., Candal Uslu C., Mutlu C., Erbaş M.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.59, no.4, pp.1460-1467, 2022 (SCI-Expanded)
- XII. **Tarhana as a food aid suggestion to the world food program**
Bilgin D. G., Özhanlı H., MUTLU C., ERBAŞ M.
Journal of Food and Nutrition Research, vol.61, no.2, pp.107-115, 2022 (SCI-Expanded)
- XIII. **A new gluten-free product: Brown rice bulgur, and its physical and chemical properties**
CANDAL-USLU C., MUTLU C., KOÇ A., BILGIN D. G., ERBAŞ M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.45, no.3, 2021 (SCI-Expanded)
- XIV. **The use of beetroot extract and extract powder in sausages as natural food colorant**
AYKIN DİNÇER E., Gungor K. K., Caglar E., ERBAŞ M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.17, no.1, pp.75-82, 2021 (SCI-Expanded)
- XV. **Some physical properties and adsorption isotherms of vacuum-dried honey powder with different carrier materials**
MUTLU C., Koc A., ERBAŞ M.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.134, 2020 (SCI-Expanded)

- XVI. **Impact of inert and inhibitor baking atmosphere on HMF and acrylamide formation in bread**
Gulcan U., Uslu C. C., MUTLU C., Arslan-Tontul S., Erba M.
Food Chemistry, vol.332, 2020 (SCI-Expanded)
- XVII. **Sorption isotherms of coffee in different stages for producing Turkish coffee**
MUTLU C., CANDAL-USLU C., Kilic-Buyukkurt O., ERBAŞ M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.44, no.5, 2020 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Effect of packaging method and storage temperature on quality properties of cold-dried beef slices**
Aykin-Dincer E., ERBAŞ M.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.124, 2020 (SCI-Expanded)
- XIX. **The Influence of Cooking Methods and Some Marinades on Polycyclic Aromatic Hydrocarbon Formation in Beef Meat**
Kilic Buyukkurt O., AYKIN DİNÇER E., Burak Cam I., CANDAL C., ERBAŞ M.
POLYCYCLIC AROMATIC COMPOUNDS, vol.40, no.2, pp.195-205, 2020 (SCI-Expanded)
- XX. **Influence of drying techniques and temperatures on drying kinetics and quality characteristics of beef slices**
AYKIN DİNÇER E., Kilic-Buyukkurt O., ERBAŞ M.
HEAT AND MASS TRANSFER, vol.56, no.1, pp.315-320, 2020 (SCI-Expanded)
- XXI. **Co-Culture Probiotic Fermentation of Protein-Enriched Cereal Medium (Boza)**
Arslan-Tontul S., ERBAŞ M.
JOURNAL OF THE AMERICAN COLLEGE OF NUTRITION, vol.39, no.1, pp.72-81, 2020 (SCI-Expanded)
- XXII. **Cold dryer as novel process for producing a minimally processed and dried meat**
AYKIN DİNÇER E., ERBAŞ M.
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, vol.57, 2019 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Quality characteristics of cold-dried beef slices**
AYKIN DİNÇER E., ERBAŞ M.
MEAT SCIENCE, vol.155, pp.36-42, 2019 (SCI-Expanded)
- XXIV. **The effects of different processes on enzyme resistant starch content and glycemic index value of wheat flour and using this flour in biscuit production**
Candal C., ERBAŞ M.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.56, no.9, pp.4110-4120, 2019 (SCI-Expanded)
- XXV. **The Use of Probiotic-Loaded Single- and Double-Layered Microcapsules in Cake Production**
Arslan-Tontul S., ERBAŞ M., Gorgulu A.
PROBIOTICS AND ANTIMICROBIAL PROTEINS, vol.11, no.3, pp.840-849, 2019 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Microbiological and chemical properties of wet tarhana produced by different dairy products**
Arslan-Tontul S., MUTLU C., Candal C., ERBAŞ M.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.55, no.12, pp.4770-4781, 2018 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Drying kinetics, adsorption isotherms and quality characteristics of vacuum-dried beef slices with different salt contents**
AYKIN DİNÇER E., ERBAŞ M.
Meat Science, vol.145, pp.114-120, 2018 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Production of a minimally processed jelly candy for children using honey instead of sugar**
MUTLU C., Tontul S. A., ERBAŞ M.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.93, pp.499-505, 2018 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Investigation of the Usability of Retrograded Flour in Meatball Production as A Structure Enhancer**
AYKIN DİNÇER E., Buyukkurt O. K., Candal C., Bilgic B. F., ERBAŞ M.
KOREAN JOURNAL FOR FOOD SCIENCE OF ANIMAL RESOURCES, vol.38, no.1, pp.78-87, 2018 (SCI-Expanded)
- XXX. **The stages of candied chestnut production and the influence of the sorbitol used on their properties**
Candal C., MUTLU C., TONTUL S. A., ERBAŞ M.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, vol.10, no.4, pp.351-360, 2018 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Physicochemical, Thermal, and Sensory Properties of Blue Corn (Zea Mays L.)**
MUTLU C., Arslan-Tontul S., Candal C., Kilic O., ERBAŞ M.

- JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.83, no.1, pp.53-59, 2018 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Extraction and physicochemical characterization of broiler (*Gallus gallus domesticus*) skin gelatin compared to commercial bovine gelatin**
Aykin-Dincer E., Koc A., ERBAŞ M.
POULTRY SCIENCE, vol.96, no.11, pp.4124-4131, 2017 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **Single and double layered microencapsulation of probiotics by spray drying and spray chilling**
ARSLAN-TONTUL S., ERBAŞ M.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.81, pp.160-169, 2017 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Quality properties and adsorption behavior of freeze-dried beef meat from the Biceps femoris and Semimembranosus muscles**
AYKIN DİNÇER E., ERBAŞ M.
MEAT SCIENCE, vol.121, pp.272-277, 2016 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Ultrasonication to inactivate the proteolytic enzymes in suni bug-damaged wheat**
Durak A. N., ERBAŞ M., Arslan S.
Journal of Cereal Science, vol.71, pp.122-129, 2016 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **Adsorption behaviour of bulgur**
ERBAŞ M., Aykin E., Arslan S., DURAK A.
FOOD CHEMISTRY, vol.195, pp.87-90, 2016 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **Effects of processing on the chemical composition of rice**
Arslan S., ERBAŞ M., Candal C., MUTLU C.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, vol.8, no.4, pp.597-607, 2016 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **Effect of Bicarbonate Salts and Sequential Using of Frying Oil on Acrylamide and 5-Hydroxymethylfurfural Contents in Coated Fried Chicken Meat**
Aykin E., Arslan S., DURAK A., ERBAŞ M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.19, no.1, pp.222-232, 2016 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **Microencapsulation of probiotic *Saccharomyces cerevisiae* var. *boulardii* with different wall materials by spray drying**
Arslan S., ERBAŞ M., Tontul I., TOPUZ A.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.63, no.1, pp.685-690, 2015 (SCI-Expanded)
- XL. **Determination of Microbiological and Chemical Properties of Probiotic Boza and Its Consumer Acceptability**
Arslan S., DURAK A., ERBAŞ M., Tanrıverdi E., Gülcan U.
JOURNAL OF THE AMERICAN COLLEGE OF NUTRITION, vol.34, no.1, pp.56-64, 2015 (SCI-Expanded)
- XLI. **EFFECT OF SODIUM METABISULFITE ADDITION AND BAKING TEMPERATURE ON MAILLARD REACTION IN BREAD**
ERBAŞ M., Şekerci H., Arslan S., DURAK A.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, vol.35, no.2, pp.144-151, 2012 (SCI-Expanded)
- XLII. **THE EFFECTS OF DIFFERENT DEBITTERING METHODS ON THE PRODUCTION OF LUPIN BEAN SNACK FROM BITTER LUPINUS ALBUS L. SEEDS**
Erbaş M.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, vol.33, no.6, pp.742-757, 2010 (SCI-Expanded)
- XLIII. **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)
- XLIV. **Changes in Total Antioxidant Capacity of Sesame (*Sesamum sp.*) by Variety**
ERBAŞ M., SEKERCİ H., GUL S., FURAT S., YOL E., UZUN B.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, vol.21, no.7, pp.5549-5555, 2009 (SCI-Expanded)
- XLV. **Effects of fermentation time and storage on the water-soluble vitamin contents of tarhana**
Certel M., Erbaş M., Uslu M. K., Erbaş M. O.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol.87, no.7, pp.1215-1218, 2007 (SCI-Expanded)

- XLVI. **Effects of fermentation and storage on the organic and fatty acid contents of tarhana, a Turkish fermented cereal food**
Erbaş M., Uslu M. K., Erbaş M., Certel M.
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, vol.19, no.4, pp.294-301, 2006 (SCI-Expanded)
- XLVII. **The effect of fermentation and storage on free amino acids of tarhana**
Erbaş M., ERTUGAY M. F., Erbaş M., Certel M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, vol.56, no.5, pp.349-358, 2005 (SCI-Expanded)
- XLVIII. **Moisture adsorption behaviour of semolina and farina**
Erbaş M., ERTUGAY M. F., Certel M.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.69, no.2, pp.191-198, 2005 (SCI-Expanded)
- XLIX. **Some chemical properties of white lupin seeds (Lupinus albus L.)**
Erbaş M., Certel M., Uslu M. K.
FOOD CHEMISTRY, vol.89, no.3, pp.341-345, 2005 (SCI-Expanded)
- L. **Microbiological and chemical properties of Tarhana during fermentation and storage as wet - sensorial properties of Tarhana soup**
Erbaş M., Certel M., Uslu M. K.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.38, no.4, pp.409-416, 2005 (SCI-Expanded)
- LI. **Comparison of different extraction and detection methods for sugars using amino-bonded phase HPLC**
Karkacier M., Erbaş M., Uslu M. K., Aksu M.
JOURNAL OF CHROMATOGRAPHIC SCIENCE, vol.41, no.6, pp.331-333, 2003 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **INVESTIGATION OF DIFFERENT METHODS FOR PRODUCTION OF VITAMIN C FROM 2-KETO-L-GULONIC ACID MOLECULE**
MUTLU C., Candal Uslu C., ERBAS M.
GIDA, vol.48, no.2, pp.394-404, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **CAKE PRODUCTION WITH PROBIOTIC *Alkalihalobacillus clausii* SPORES**
Ersoy G., Arslan-Tontul S., ERBAS M.
GIDA, vol.48, no.1, pp.16-24, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **NADİR BİR ŞEKER OLAN D-ALLÜLOZUN BESLENMEDE KULLANIM İMKANLARI VE ÜRETİM YÖNTEMLERİ**
ÖZHANLI H., BİLGİN D. G., MUTLU C., ERBAŞ M.
GIDA, vol.46, no.4, pp.925-938, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Sitrik Asit Üretimi ve Saflaştırılması**
ERBAŞ M., ÖZTÜRK M.
GIDA, vol.46, no.2, pp.296-310, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Farklı Oranlarda Peynir Altı Suyu Kullanımının Beyaz ve Tam Buğday Unlarından Üretilen Ekmeklerin Bazı Özellikleri Üzerine Etkisi**
CANSIZ Z., CANDAL C., MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., ERCAN R., ERBAŞ M.
Gıda, vol.45, no.1, pp.125-135, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **D-glikozdan D-sorbitol ve L-askorbik Asit Üretimi: Bu Bileşiklerin Özellikleri, Kullanım Alanları ve Sağlık Üzerine Etkileri**
MUTLU C., ERBAŞ M.
Gıda, vol.45, no.1, pp.92-102, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **Bazı Tahıl Benzeri Ürünlerin Glutensiz Kek Üretiminde Kullanımı**
MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., CANDAL C., ERBAŞ M.
GIDA, vol.44, no.5, pp.770-780, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **KURUTULMUŞ ET ÜRÜNLERİNİN KALİTE ÖZELLİKLERİ**

- AYKIN DİNÇER E., ERBAŞ M.
GIDA, vol.44, no.3, pp.472-482, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Fenilketonüri hastaları için fenilalanin içeriği azaltılmış bir un geliştirilmesi**
KILIÇ BÜYÜKKURT Ö., DURAK A. N., ERBAŞ M.
Gıda, vol.43, no.5, pp.812-825, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Vakum Kurutma Yöntemi Kullanılarak Üretilen Sade ve Meyveli Bal Tozlarının Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi**
MUTLU C., ERBAŞ M.
GIDA, vol.43, pp.432-445, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Çiya Tohumundan Ultrason Destekli Yağ Ekstraksiyonunun Optimizasyonu**
ARSLAN TONTUL S., MUTLU C., KOÇ A., ERBAŞ M.
GIDA, vol.43, pp.393-402, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **ETİN TUZLANMASI İŞLEMİNDE VAKUMLU EMDİRİM TEKNİĞİNİN KULLANILMASI**
AYKIN DİNÇER E., ERBAŞ M.
GIDA, vol.43, no.1, pp.139-150, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **Etin tuzlanması işleminde vakumlu emdirim tekniğinin kullanılması**
AYKIN DİNÇER E., ERBAŞ M.
GIDA, vol.43, no.1, pp.139-150, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **Biyoaktif gıda bileşenlerinin püskürterek dondurma yöntemi ile mikroenkapsülasyonu**
ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.
Gıda/ The Journal of Food, vol.43, no.1, pp.11-20, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **ETİN TUZLANMASI İŞLEMİNDE VAKUMLU EMDİRİM TEKNİĞİNİN KULLANILMASI**
AYKIN E., ERBAŞ M.
Gıda, vol.43, no.1, pp.139-150, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **Bal ve Diğer Arı Ürünlerinin Bazı Özellikleri ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri**
MUTLU C., ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S.
AKADEMİK GIDA, vol.15, no.1, pp.75-83, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **Gıdalarda polisiklik aromatik hidrokarbon bileşiklerinin bulunuşu ve sağlık üzerine etkileri**
KILIÇ Ö., AYKIN E., ERBAŞ M.
GIDA, vol.42, pp.127-135, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. **GIDALARDA POLİSİKLİK AROMATİK HİDROKARBON BİLEŞİKLERİNİN BULUNUŞU VE SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİ**
KILIÇ Ö., AYKIN E., ERBAŞ M.
Gıda, vol.42, no.2, pp.127-135, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XIX. **Enzime Dirençli Nişasta Üretim Yöntemleri ve Gıda Endüstrisinde Kullanım Amaçları**
Candal C., Kılıç Ö., ERBAŞ M.
Gıda, vol.41, no.6, pp.419-426, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XX. **Sorpsiyon İzotermelerinin Belirlenmesi ve Çözümü**
ERBAŞ M., CANDAL C., KILIÇ Ö., MUTLU C.
Gıda, vol.3, no.41, pp.171-178, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XXI. **FARKLI KAYNAKLARDAN ÜRETİLEN JELATİNİN ÖZELLİKLERİ VE SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİ**
AYKIN E., ERBAŞ M.
Gıda, vol.41, no.3, pp.179-186, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XXII. **Gıdaların nem sorpsiyon izotermelerinin belirlenmesi ve eşitliklerinin çözümü**
ERBAŞ M., CANDAL C., KILIÇ Ö., MUTLU C.
GIDA, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIII. **Farklı kaynaklardan üretilen jelatinin özellikleri ve sağlık üzerine etkileri**
AYKIN E., ERBAŞ M.
GIDA, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIV. **GIDALARDA BULUNAN SUYUN FİZİKOKİMYASAL DURUMU ve SORPSİYON İZOTERMLERİ**
AYKIN E., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., ERBAŞ M.

- GIDA, vol.40, no.2, pp.109-116, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XXV. **Gıdalarda Bulunan Suyun Fizikokimyasal Durumu Ve Sorpsiyon İzotermleri**
AYKIN E., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., ERBAŞ M.
GIDA, no.40, pp.109-116, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVI. **GIDALARDA BULUNAN SUYUN FİZİKOKİMYASAL DURUMU ve SORPSİYON İZOTERMLERİ**
AYKIN E., Arslan S., DURAK A. N., ERBAŞ M.
Gıda, vol.40, pp.1-8, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVII. **GIDALARDA BULUNAN SUYUN FİZİKOKİMYASAL DURUMU ve SORPSİYON İZOTERMLERİ**
AYKIN E., Arslan S., DURAK A. N., ERBAŞ M.
Gıda, vol.40, pp.1-8, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVIII. **GIDALARDA BULUNAN SUYUN FİZİKOKİMYASAL DURUMU ve SORPSİYON İZOTERMLERİ**
AYKIN E., Arslan S., DURAK A. N., ERBAŞ M.
Gıda, vol.40, pp.1-8, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIX. **Kırmızı Et Tüketiminin Sağlık Üzerine Etkileri**
ERBAŞ M., AYKIN E.
Et Üreticileri Birliği, Kırmızı Et Sektör Yayını, no.29, pp.30-35, 2014 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XXX. **Selüloz Ve Selüloz Türevi Diyet Liflerin Özellikleri Ve Fırın Ürünlerinde Kullanım İmkanları**
ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.
GIDA, no.39, pp.243-250, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXI. **Tahıl depolamada zararların oluşum mekanizmaları ve depolamanın temel prensipleri**
ERBAŞ M., DURAK A. N., ARSLAN TONTUL S.
Miller/Değirmenci, no.46, pp.66-78, 2013 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XXXII. **Unlarda gıda güvenliği riskleri ve güvenli un üretimi için un fabrikalarında hijyen ve sanitasyon**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N.
Miller/Değirmenci, no.44, pp.52-65, 2013 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XXXIII. **Açlığın Önlenmesi ve Gıda Güvencesinin Sağlanması**
ERBAŞ M., Arslan S., ARSLAN TONTUL S.
Gıda Mühendisliği Dergisi, vol.36, pp.50-59, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIV. **Serbest Radikallerin Önemi ve Gıda İşleme Sırasında Oluşumu**
ERBAŞ M., Şekerci H.
GIDA, vol.6, pp.349-356, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXV. **Nişasta Miktarının ve Çöven Suyu İlavesinin Lokumların Bazı Özellikleri Üzerine Etkileri**
USLU M. K., ERBAŞ M., TURHAN İ., TETİK N.
GIDA, vol.5, no.35, pp.331-337, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVI. **Gıda Güvenliği**
ERBAŞ M., DURAK A. N., ARSLAN TONTUL S.
Food Sektör, no.52, pp.42-46, 2009 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XXXVII. **Fonksiyonel gıda bileşeni olarak fitosteroller**
TETİK N., ERBAŞ M., TURHAN İ.
Gıda, vol.32, no.6, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVIII. **Influence of Different Microwave Seed Roasting Processes on the Changes in Quality and Fatty Acid Composition of Tehina (Sesame Butter) Oil.**
ÖZDEMİR F., GÖLÜKÇÜ M., ERBAŞ M.
Akd. Üni. Ziraat Fak. Dergisi, vol.19, no.2, pp.207-216, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIX. **Influence of different microwave seed roasting processes on the changes in quality and fatty acid composition of tehina (sesame butter) oil**
ÖZDEMİR F., GÖLÜKÇÜ M., ERBAŞ M.
Mediterranean Agricultural Sciences, vol.19, no.2, pp.207-216, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XL. **Süne, Eurygaster spp., (hemiptera: scutelleridae) böceklerinin buğdaylara verdikleri teknolojik zararlar ve zararların azaltılma çalışmaları**
ERBAŞ M.

Unlu Mamuller Teknolojisi, vol.69, pp.33-43, 2005 (Peer-Reviewed Journal)

- XLII. Yaş ve Kuru Tarhananın Şeker İçeriğine Fermentasyon ve Depolamanın Etkisi**
ERBAŞ M., CERTEL M., USLU M. K.
GIDA, vol.29, no.4, pp.299-305, 2004 (Peer-Reviewed Journal)
- XLIII. Ticari şartlarda ekmek üretiminde patates ve yulaf unu kullanmanın hamur ve ekmek özelliklerine etkileri**
Erbaş M. Ö., CERTEL M., Özçelik M. S., ERBAŞ M.
GIDA, vol.2, pp.139-147, 2004 (Peer-Reviewed Journal)
- XLIV. Çay tohumunun bazı özellikleri ve çay tohumu yağının yağ asiti kompozisyonu**
ÖZDEMİR F., GÖLÜKÇÜ M., ERBAŞ M.
GIDA, vol.2, pp.135-138, 2001 (Peer-Reviewed Journal)
- XLV. Çay tohumunun bazı özellikleri ve çay tohumu yağının yağ asidi kompozisyonu**
ÖZDEMİR F., GÖLÜKÇÜ M., ERBAŞ M.
GIDA, vol.26, no.2, pp.135-138, 2001 (Peer-Reviewed Journal)
- XLVI. Ortodoks ve Çaykur Yöntemi ile Üretilen Farklı Sınıf Çayların Mineral İçerikleri**
ÖZDEMİR F., TOPUZ A., ERBAŞ M.
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, vol.23, no.4, pp.809-815, 1998 (Scopus)
- XLVII. Ortodoks ve Çaykur yöntemleri ile üretilen farklı sınıf çayların mineral içerikleri**
ÖZDEMİR F., TOPUZ A., ERBAŞ M.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.23, pp.809-815, 1998 (Scopus)

Books & Book Chapters

- I. Bölüm 8 Kalsiyum Miktarının Kompleksometrik Yöntemle Belirlenmesi**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S.
in: GIDA ANALİZİ (Gıda Analizi Laboratuvar El Kitabı ile Birlikte), , Editor, Nobel, Ankara, pp.63-67, 2021
- II. Hububat Depolama**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S.
in: Hububat Bilimi ve Teknolojisi, Hamit KÖKSEL, Oğuz ACAR, Buket ÇETİNER, Filiz KÖKSEL, Editor, SİDAS Medya Ltd. Şti., İzmir, pp.191-205, 2021
- III. Bölüm 7 İndofenol Yöntemi ile C Vitamini Belirlenmesi**
ERBAŞ M., DURAK A. N.
in: GIDA ANALİZİ (Gıda Analizi Laboratuvar El Kitabı ile Birlikte), Kamile Nazan Turhan, Editor, Nobel, Ankara, pp.57-60, 2020
- IV. Örneklem ve Örnek Hazırlama**
ERBAŞ M., AYKIN DİNÇER E.
in: Gıda Analizi ve Gıda Analizi Laboratuvar El Kitabı, Turhan K.N., Editor, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, pp.71-81, 2020
- V. Bölüm 16 İmmünoerojik Yöntem ile Gıdalarda Gliadin Tespiti**
ERBAŞ M., DURAK A. N.
in: GIDA ANALİZİ (Gıda Analizi Laboratuvar El Kitabı ile Birlikte), Kamile Nazan Turhan, Editor, Nobel, Ankara, pp.131-135, 2020
- VI. Bölüm 9 Ferrozin Testi ile Etteki Demirin Tespiti**
ERBAŞ M., AYKIN DİNÇER E.
in: GIDA ANALİZİ (Gıda Analizi Laboratuvar El Kitabı ile Birlikte), Kamile Nazan Turhan, Editor, Nobel, Ankara, pp.71-73, 2020
- VII. Bölüm 5 Örneklem ve Örnek Hazırlama**
ERBAŞ M., AYKIN DİNÇER E.
in: GIDA ANALİZİ (Gıda Analizi Laboratuvar El Kitabı ile Birlikte), Kamile Nazan Turhan, Editor, Nobel, Ankara, pp.71-81, 2020

- VIII. **Bölüm 21 Yansıtma ve Geçirgenlik Spektrumlarından CIE Renk Özelliklerinin Hesaplanması**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S.
in: GIDA ANALİZİ (Gıda Analizi Laboratuvar El Kitabı ile Birlikte), Kamile Nazan Turhan, Editor, Nobel, Ankara, pp.173-177, 2020
- IX. **Bölüm 4 Analitik Verilerin Değerlendirilmesi**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S.
in: GIDA ANALİZİ (Gıda Analizi Laboratuvar El Kitabı ile Birlikte), Kamile Kazan Turhan, Editor, Nobel, Ankara, pp.55-67, 2020
- X. **Probiotic Cereal-Based Fermented Functional Foods**
ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.
in: Fermented Foods, Part I: Biochemistry and Biotechnology, Ray C. R, Montet D., Editor, Crc Press, Florida, pp.211-228, 2016

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Investigation of the Development Possibilities of a Liquid Sourdough to be Used in the Production of Sourdough Bread**
SÜMBÜL M., CANDAL USLU C., ERBAŞ M.
10th Central European Congress on Food (10thCEFood), Sarajevo (Saraybosna), Bosnia And Herzegovina, 10 - 11 June 2021
- II. **Tahıllarda Lipit Oksidasyonu Üzerine Stabilizasyon Yöntemleri**
KOÇ A., CANDAL USLU C., ERBAŞ M.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020, pp.82
- III. **Ekşi Hamur Fermantasyonunun Ekmek Hamurundaki Besin Bileşenleri ve Ekmeğin Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi**
CANDAL USLU C., KOÇ A., ERBAŞ M.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020, pp.93
- IV. **Nadir bir şeker olan allülozun üretimi ve beslenmede kullanım imkanları**
ÖZHANLI H., BILGIN D. G., MUTLU C., ERBAŞ M.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020, pp.80
- V. **Fonksiyonel bir gıda olarak arı sütü ve özellikleri**
MUTLU C., ERBAŞ M.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020, pp.440
- VI. **Türkiye'nin farklı bölgelerinden toplanan bal örneklerinin bazı fiziksel, kimyasal ve biyolojik özellikleri**
MUTLU C., BILGIN D. G., KOÇ A., ÖZTÜRK M., SÜMBÜL M., CANDAL C., ÖZHANLI H., ARSLAN TONTUL S., AKDENİZ G., ERBAŞ M.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020, pp.76
- VII. **Dünya gıda programına bir gıda yardım önerisi olarak tarhana**
BILGIN D. G., ÖZHANLI H., MUTLU C., ERBAŞ M.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020, pp.79
- VIII. **The influence of salt content on drying kinetics of beef slices**
AYKIN E., ERBAŞ M.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Turkey, 10 - 12 October 2018, pp.199
- IX. **Determination of Functional Properties of Some Pseudocereals**
Arslan Tontul S., MUTLU C., Candal C., ERBAŞ M.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Turkey, 10 - 12 October 2018, pp.195
- X. **The influence of salt content on quality characteristics of dried beef slices**
AYKIN E., ERBAŞ M.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Turkey, 10 - 12 October 2018, pp.367

- XI. **Effects of Baking Atmosphere on Non-Enzymatic Browning Reactions in Bread**
Gülcan Ü., Durak A. N., MUTLU C., Arslan Tontul S., Candal C., ERBAŞ M.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Turkey, 10 - 12 October 2018, pp.219
- XII. **Fatty Acid Composition of Some Pseudocereals**
MUTLU C., Arslan Tontul S., Candal C., ERBAŞ M.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Turkey, 10 - 12 October 2018, pp.256
- XIII. **Sorption Isotherms of Coffee in Different Stages**
MUTLU C., Candal C., Kılıç Ö., ERBAŞ M.
The 10th International Conference on Water in Food, Prag, Czech Republic, 19 - 21 September 2018, pp.39
- XIV. **Nutritional Properties and Health Effects of Some Beekeeping Products**
MUTLU C., CANDAL C., ERBAŞ M.
Congress in Food Quality and Safety & Health and Nutrition 2018, Ohri, Macedonia, 13 - 15 June 2018, pp.32
- XV. **Production Strategies of Low Glycemic Index Foods**
CANDAL C., MUTLU C., ERBAŞ M.
Congress in Food Quality and Safety & Health and Nutrition 2018, Ohri, Macedonia, 13 - 15 June 2018, pp.50
- XVI. **Some quality characteristics of produced and marketed hungarian salami in turkey**
KILIÇ BÜYÜKKURT Ö., AYKIN E., ERBAŞ M.
2nd EuroSciCon Conference on Food Technology, Roma, Italy, 14 - 16 May 2018, pp.69
- XVII. **Effect of salt content on microbiological quality of dried beef slices**
AYKIN E., KILIÇ BÜYÜKKURT Ö., ERBAŞ M.
2nd EuroSciCon Conference on Food Technology, Roma, Italy, 14 - 16 May 2018, pp.63
- XVIII. **Production of jelly candy by a minimal process using honey instead of sugar**
MUTLU C., Arslan Tontul S., ERBAŞ M.
31st EFFoST International Conference, Sitges, Spain, 13 - 16 November 2017, pp.2
- XIX. **The volatile compounds of kefir added wet tarhana**
Arslan Tontul S., MUTLU C., Candal C., ERBAŞ M.
31st EFFoST International Conference, Sitges, Spain, 13 - 16 November 2017, pp.1
- XX. **Candied chestnut produced with sorbitol**
Candal C., Arslan Tontul S., MUTLU C., ERBAŞ M.
31st EFFoST International Conference, Sitges, Spain, 13 - 16 November 2017, pp.3
- XXI. **Drying Kinetics of Vacuum Dried Beef Meat Slices**
AYKIN E., ERBAŞ M.
19. World Academy of Science, Engineering and Technology Conference Proceedings, Paris, France, 28 - 29 August 2017, pp.2500
- XXII. **Drying kinetics of vacuum dried beef slices**
AYKIN DİNÇER E., ERBAŞ M.
19th World Academy of Science, Engineering and Technology, Paris, France, 28 - 29 August 2017
- XXIII. **Effect of different flours on the physical and sensorial characteristics of meatballs**
AYKIN E., KILIÇ Ö., Bilgiç B. F., ERBAŞ M.
19. World Academy of Science, Engineering and Technology Conference Proceedings, Paris, France, 28 - 29 August 2017, pp.2501
- XXIV. **Use of sprout as enzyme therapy in phenylketonuria**
AYKIN DİNÇER E., DURAK A. N., KILIÇ BÜYÜKKURT Ö., KOÇ A., ERBAŞ M.
International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, 10 - 12 May 2017
- XXV. **USE OF DIFFERENT CUMIN DOSES TO IMPROVE THE CHEMICAL AND SENSORIAL CHARACTERISTICS OF COATED AND FRIED CHICKEN MEAT**
AYKIN E., DURAK A. N., KILIÇ Ö., KOÇ A., ERBAŞ M.
I. INTERNATIONAL CONGRESS on MEDICINAL and AROMATIC PLANTS: "NATURAL and HEALTHY LIFE", Antalya, Turkey, 9 - 12 May 2017, pp.1461
- XXVI. **Use of Different Cumin Doses to Improve the Chemical and Sensorial Characteristics of Coated and Fried Chicken Meat**

AYKIN E., DURAK A. N., KILIÇ Ö., KOÇ A., ERBAŞ M.

I. INTERNATIONAL CONGRESS on MEDICINAL and AROMATIC PLANTS: "NATURAL and HEALTHY LIFE", Konya, Turkey, 9 - 12 May 2017, pp.1461

- XXVII. **Some Physical and Chemical Properties of Blue Corn (Zea Mays L.)**
MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., CANDAL C., KILIÇ Ö., ERBAŞ M.
16th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Selanik, Greece, 18 - 21 April 2017, pp.12
- XXVIII. **Some Physical and Chemical Properties of Blue Corn (Zea Mays L.)**
MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., CANDAL C., KILIÇ Ö., ERBAŞ M.
16th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Selanik, Greece, 18 - 21 April 2017, pp.12
- XXIX. **Some Physical and Chemical Properties of Blue Corn (Zea Mays L.)**
MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., CANDAL C., KILIÇ Ö., ERBAŞ M.
16th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Selanik, Greece, 18 - 21 April 2017, pp.29
- XXX. **Effects of Using Sprouted Wheat on Quality at Bulgur Production**
ERBAŞ M., DURAK A. N., TEKIN B., CIFTCI M. E.
16th European Young Cereal Scientist and Technologist Workshop, Selanik, Greece, 18 - 21 April 2017, pp.38
- XXXI. **Kefir addition in production of wet tarhana**
CANDAL C., MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.
6th International Congress on Food Technology, Atina, Greece, 18 - 19 March 2017
- XXXII. **Determination of Some Physical and Chemical Properties of Gluten-Free Cake Enriched with Pseudocereals**
MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., Candal C., ERBAŞ M.
6th International Congress on Food Technology, Atina, Greece, 16 - 18 March 2017, pp.42
- XXXIII. **Kefir Addition in Production of Wet Tarhana**
Candal C., MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.
6th International Congress on Food Technology, Atina, Greece, 16 - 18 March 2017, pp.166
- XXXIV. **Kefir Addition in Production of Wet Tarhana**
Candal C., MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.
6th International Congress on Food Technology, Atina, Greece, 16 - 18 March 2017, pp.166
- XXXV. **Determination of Some Physical and Chemical Properties of Gluten-Free Cake Enriched with Pseudocereals**
MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., Candal C., ERBAŞ M.
6th International Congress on Food Technology, Atina, Greece, 16 - 18 March 2017, pp.42
- XXXVI. **Kefir Addition in Production of Wet Tarhana**
Candal C., MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.
6th International Congress on Food Technology, Atina, Greece, 16 - 18 March 2017, pp.166
- XXXVII. **Determination of Some Physical and Chemical Properties of Gluten-Free Cake Enriched with Pseudocereals**
MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., Candal C., ERBAŞ M.
6th International Congress on Food Technology, Atina, Greece, 16 - 18 March 2017, pp.42
- XXXVIII. **Effects of sage and thyme marinades and cooking techniques on the levels of polycyclic aromatic hydrocarbons in beef**
AYKIN E., KILIÇ Ö., ÇAM İ. B., ERBAŞ M.
The Food Factor I Barcelona Conference, Barcelona, Spain, 2 - 04 November 2016, pp.317
- XXXIX. **Effects of sage and thyme marinades and cooking techniques on the levels of polycyclic aromatic hydrocarbons in beef**
AYKIN E., KILIÇ Ö., ÇAM İ. B., ERBAŞ M.
The Food Factor I Barcelona Conference, Barcelona, Spain, 2 - 04 November 2016, pp.317
- XL. **Effects of sage and thyme marinades and cooking techniques on the levels of polycyclic aromatic hydrocarbons in beef**
AYKIN E., KILIÇ Ö., ÇAM İ. B., ERBAŞ M.
The Food Factor I Barcelona Conference, Barcelona, Spain, 2 - 04 November 2016, pp.317

- XLI. Rheological Properties of Gelatin Extracted From Broiler Skin**
AYKIN E., Koç A., ERBAŞ M.
FSD 2016 - 2nd Congress on Food Structure Design, Antalya, Turkey, 26 - 28 October 2016, pp.160
- XLII. Storage Stability of Single and Double Layered Microcapsules of Probiotic Microorganisms**
ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.
2nd Congress On Food Structure Design, Antalya, Turkey, 26 - 28 October 2016, pp.164
- XLIII. Production of Honey Powder with Vacuum Drying Method and Its Physicochemical Properties**
MUTLU C., ERBAŞ M.
2nd Food Structure Design, Antalya, Turkey, 26 - 28 October 2016, pp.165-166
- XLIV. The effects of wheat flour particle size on physical properties of pound cake**
DURAK A. N., KILIÇ Ö., ERBAŞ M.
2nd Congress on Food Structure & Design, Antalya, Turkey, 26 - 28 October 2016, pp.181
- XLV. Some Physical and Chemical Properties of Biscuits Produced as Adding of Flour Containing Different Levels of Enzyme Resistant Starch**
Candal C., ERBAŞ M.
2nd Congress on Food Structure Design, Antalya, Turkey, 26 - 28 October 2016, pp.172
- XLVI. Et ürünlerinde bulunan polisiklik aromatik hidrokarbon bileşiklerin kromatografik olarak belirlenmesinde kullanılan ekstraksiyon yöntemleri**
AYKIN E., ERBAŞ M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.339
- XLVII. Gıdaların su içerikleri ve su aktivitelerinin fizikokimyasal anlamı ve sorpsiyon izotermlerinin önemi**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., AYKIN E., MUTLU C., Candal C., Kılıç Ö.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.112
- XLVIII. Farklı Un ve Su Oranlarının Enzime Dirençli Nişasta Oluşumu Üzerine Etkileri**
Candal C., KILIÇ Ö., ERBAŞ M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.66
- XLIX. Püskürterek Kurutma Yöntemi ile Balın Biyoaktif Bileşenlerinin Korunarak Toz Haline Getirilme İmkanlarının Araştırılması**
MUTLU C., ERBAŞ M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.68
- L. Gıdaların su içerikleri ve su aktivitelerinin fizikokimyasal anlamı ve sorpsiyon izotermlerinin önemi**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., AYKIN E., MUTLU C., Candal C., Kılıç Ö.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.112
- LI. Broiler etlik piliç derisi jelatininin aminoasit kompozisyonu ve molekül ağırlığının belirlenmesi**
AYKIN E., Koç A., ERBAŞ M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.475
- LII. Gıdaların su içerikleri ve su aktivitelerinin fizikokimyasal anlamı ve sorpsiyon izotermlerinin önemi**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., AYKIN E., MUTLU C., Candal C., Kılıç Ö.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.112
- LIII. Gıdaların su içerikleri ve su aktivitelerinin fizikokimyasal anlamı ve sorpsiyon izotermlerinin önemi**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., AYKIN E., MUTLU C., Candal C., Kılıç Ö.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.112
- LIV. Gıdaların su içerikleri ve su aktivitelerinin fizikokimyasal anlamı ve sorpsiyon izotermlerinin önemi**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., AYKIN E., MUTLU C., Candal C., Kılıç Ö.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.112
- LV. Buharda Pişirilmiş Ekmeğin Bazı Fiziksel ve Duyusal Özellikleri**
DURAK A. N., ERBAŞ M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi 05-07 Ekim 2016, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.505
- LVI. Fenilketonüri Hastalığı ve Fenilketonüri Hastalarına Yönelik Gıda Üretimi**
KILIÇ Ö., Candal C., ERBAŞ M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.67

- LVII. **Püskürterek Kurutma Yöntemi Kullanılarak Isıl Stabilizasyonu Yüksek Probiyotik Mikroorganizma İçeren Mikrokapsül Üretimi**
ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.
12. Türkiye Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 4 - 07 October 2016, pp.50
- LVIII. **Some Properties of Wheat Sprouts**
ERBAŞ M., MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., CANDAL C.
International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Turkey, 18 - 21 April 2016, pp.252
- LIX. **Production of traditional chestnut candy and determination of some physical and chemical properties**
MUTLU C., YAŞAR S., ARSLAN TONTUL S., CANDAL C., ERBAŞ M.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.432
- LX. **Cereal based traditional fermented functional foods**
ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.588
- LXI. **Lump Tarhana and Its Production**
ERBAŞ M., Candal C., ARSLAN TONTUL S., MUTLU C.
The 3th International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.121
- LXII. **Lump Tarhana and Its Production**
ERBAŞ M., Candal C., ARSLAN TONTUL S., MUTLU C.
The 3th International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.121
- LXIII. **Cereal-based Traditional Fermented Foods**
ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.
The 3th International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.588
- LXIV. **The Effects of Fermentation and Various Storage Types on Properties of Wet Tarhana**
ERBAŞ M., Certel M.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.1
- LXV. **Production of Tradiditonal Chesnut Candy and Determination of Some Physical and Chemical Properties**
MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.
International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.432
- LXVI. **Lump Tarhana and Its Production**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., MUTLU C.
International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.121
- LXVII. **Enzime Dirençli Nişastaca Zenginleştirilmiş Un Katkısının Ekmeğin Diyet Lif ve Fonksiyonel Gıda Özellikleri Üzeine Etkisi**
Candal C., DURAK A. N., ERBAŞ M.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015, pp.236
- LXVIII. **Farklı Kaynaklardan Elde Edilen Jelatinlerin Özellikleri**
AYKIN E., ERBAŞ M.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015, pp.209
- LXIX. **Enzime Dirençli Nişastaca Zenginleştirilmiş Un Katkısının Ekmeğin Diyet Lif ve Fonksiyonel Gıda Özellikleri Üzerine Etkisi**
CANDAL C., DURAK A. N., ERBAŞ M.

İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015, pp.236

- LXX. **Production of Probiotic boza as a functional food for health and wellness, determination of its some properties and investigation of acceptability in public**
ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M., DURAK A. N.
1st Congress on Food Structure and Design, Porto, Portugal, 15 - 17 October 2014, pp.4345
- LXXI. **Improvement of Boza as a functional food**
ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Turkey, 14 - 17 October 2014, pp.250
- LXXII. **Researching of an Indicator for Cake Staling by Using GC-MS**
ERBAŞ M., Arslan S., DURAK A. N., AYKIN E.
International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, Aydın, Turkey, 26 - 29 May 2014, pp.117
- LXXIII. **Researching of an Indicator for Cake Staling by Using GC-MS**
ERBAŞ M., Arslan S., DURAK A. N., AYKIN E.
International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2014, pp.117
- LXXIV. **Determination of Sorption Behavior of Pastırma**
AYKIN E., Arslan S., ERBAŞ M.
International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, Aydın, Turkey, 26 - 29 May 2014, pp.251
- LXXV. **Researching of a Indicator for Cake Staling by Using GC-MS**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., AYKIN E.
International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2014, pp.117
- LXXVI. **Researching of an Indicator for Cake Staling by Using GC-MS**
ERBAŞ M., Arslan S., DURAK A. N., AYKIN E.
International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2014, pp.117
- LXXVII. **Adsorption Behavior of Bulgur**
AYKIN E., ERBAŞ M., Arslan S., DURAK A. N.
8th EUROWATER Conference on Water in Food, Timisoara, Romania, 25 - 27 May 2014, pp.50
- LXXVIII. **Adsorption Behavior of Bulgur**
AYKIN E., ERBAŞ M., Arslan S., DURAK A. N.
8th EUROWATER Conference on Water in Food, Timisoara, Romania, 25 - 27 May 2014, pp.50
- LXXIX. **Adsorption Behavior of Bulgur**
AYKIN E., ERBAŞ M., Arslan S., DURAK A. N.
8th EUROWATER Conference on Water in Food, Timisoara, Romania, 25 - 27 May 2014, pp.50
- LXXX. **Adsorption Behavior of Bulgur**
AYKIN E., ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N.
8th International Conference on Water In Food, Timisoara, Romania, 25 - 27 May 2014, pp.9
- LXXXI. **Ultrasonication to inactivate the proteolytic enzymes in bug-damaged wheat**
DURAK A. N., ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S.
13th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Freising, Germany, 14 - 16 May 2014, pp.41
- LXXXII. **Production of Probiotic Boza**
ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.
2nd International Symposium of Probiotics and Prebiotics in Pediatrics, Antalya, Turkey, 7 - 09 March 2014, pp.51
- LXXXIII. **Volatile Constituents Of Boza In Fermentation And Storage**
ARSLAN TONTUL S., AYKIN E., DURAK A. N., ERBAŞ M.
The 2nd International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, Ohrid, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.261
- LXXXIV. **Some Physical and Chemical Properties of Some Turkish Honeys**
DURAK A. N., Arslan S., AYKIN E., ERBAŞ M.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.642
- LXXXV. **Some Physical And Chemical Properties Of Some Turkish Honeys**

DURAK A. N., ARSLAN TONTUL S., AYKIN E., ERBAŞ M.

The 2nd International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, Ohrid, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.642

LXXXVI. Volatile Constituents of Boza in Fermentation and Storage

Arslan S., AYKIN E., DURAK A. N., ERBAŞ M.

The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.261

LXXXVII. Some Physical and Chemical Properties of Some Turkish Honeys

DURAK A. N., Arslan S., AYKIN E., ERBAŞ M.

The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.642

LXXXVIII. Some Physical and Chemical Properties of Some Turkish Honeys

DURAK A. N., Arslan S., AYKIN E., ERBAŞ M.

The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.642

LXXXIX. Volatile Constituents of Boza in Fermentation and Storage

Arslan S., AYKIN E., DURAK A. N., ERBAŞ M.

The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.261

XC. Analysis of slicing firmness and extensibility of pastırma slices

AYKIN E., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., ERBAŞ M.

The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Ohrid, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.328

XCI. Volatile Constituents of Boza in Fermentation and Storage

Arslan S., AYKIN E., DURAK A. N., ERBAŞ M.

The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.261

XCII. Saccharomyces Boulardii Mayasının Gıda Bileşeni Olarak Kullanılabilme İmkanları

ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S.

11. Türkiye Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.511

XCIII. Determination and application of sorption isotherms of food

ERBAŞ M., DURAK A. N.

7th EUROWATER Conference on Water in Food, Helsinki, Finland, 3 - 05 June 2012, pp.62

XCIV. Geleneksel bir ekmek olarak yufka. 3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu

DURAK A. N., ERBAŞ M., TANRIVERDİ E., ARSLAN TONTUL S.

3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.185

XCV. Köfter; geleneksel bir türk tatlısı

TANRIVERDİ E., ERBAŞ M., DURAK A. N., ARSLAN TONTUL S.

3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.111

XCVI. Geleneksel Bir Ekmek Olarak Yufka

Durak A. N., ERBAŞ M., Tanrıverdi E., Arslan S.

3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.185

XCVII. Probiyotik boza üretiminin fermentasyon ve depolama aşamasında şeker içeriği değişiminin belirlenmesi

ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M., DURAK A. N.

3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.88

XCVIII. Alternatif bir şeker bitkisi olarak sorgum

ERBAŞ M., Tanrıverdi E.

7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.293

XCIX. Açlığın önlenmesi ve gıda güvencesinin sağlanması

ERBAŞ M., ŞEKERCİ H., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N.

7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.18
- C. **Monopropandiol bileşiklerinin toksiteleri ve gıdalarda oluşumları**
ERBAŞ M., Gülcan Ü.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.265
- CI. **Functional Food Properties Of Fermented Cereals Products**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., GULCAN U.
Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011, pp.909
- CII. **Effects of adding different doses of yoghurt starter culture and baking at different temperatures on phytic acid content of whole wheat bread**
ERBAŞ M., DURAK A. N., ARSLAN TONTUL S., GÜL S.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011, pp.685
- CIII. **Determination of reducing effect on toxic content of bread using sulphur compound and different baking temperatures**
ERBAŞ M., Şekerci H.
1. International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.285
- CIV. **The effects of glucose-fructose syrup on the sensory and textural properties of Turkish Delight**
USLU M. K., TURHAN İ., TETİK N., ERBAŞ M.
The 1st International Symposium, on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.821-824
- CV. **Geleneksel bir ürün olan bozanın fonksiyonel gıda olarak özellikleri**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N.
1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.552-553
- CVI. **The effects of glucose-fructose syrup on the sensory and textural properties of Turkish Delight**
USLU M. K., TURHAN İ., TETİK N., ERBAŞ M.
The 1st International Symposium, on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Turkey, 1 - 04 April 2010, pp.821-824
- CVII. **The effects of glucose-fructose syrup on the sensory and textural properties of Turkish Delight**
USLU M. K., TURHAN İ., TETİK N., ERBAŞ M.
The 1st International Symposium, on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Turkey
- CVIII. **The effects of glucose-fructose syrup on the sensory and textural properties of Turkish Delight**
USLU M. K., TURHAN İ., TETİK N., ERBAŞ M.
The 1st International Symposium, on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Turkey
- CIX. **Farklı randımanlardaki unlardan üretilmiş yufkaların bazı özelliklerinin farklı sıcaklıklarda depolama ile değişimi**
ERBAŞ M., USLU M. K., Erbaş M. Ö., Certel M.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.268
- CX. **Fonksiyonel gıda bileşeni olarak diyetel antioksidantlar**
ERBAŞ M., Şekerci H., Gül S.
10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.1053-1056
- CXI. **Gıdaların sorpsiyon izotermelerinin belirlenmesi ve kullanımı**
ERBAŞ M., Şekerci H., Gül S.
10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.1021-1022
- CXII. **Fonksiyonel gıda bileşeni olarak diyetel antioksidanlar**
ERBAŞ M., GÜL S., ŞEKERCİ H.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.1053-1056
- CXIII. **Important of free radicals on food processing**
ERBAŞ M., Şekerci H.
TÜBİTAK - 2. International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Turkey, 24 - 26 October 2007, pp.165
- CXIV. **Antioxidant capacity of some wheat varieties commonly grown in Turkey**
ERBAŞ M., Şekerci H., Gül S.

- ICC - Bosphorus 2008 ICC International Conference, İstanbul, Turkey, 24 - 27 October 2007, pp.151
- CXV. **Fırın ürünlerinde Maillard reaksiyonu ve hidroksimetilfurfural (HMF) oluşumu**
ERBAŞ M.
Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, Gaziantep, Turkey, 7 - 08 September 2006, pp.331-335
- CXVI. **Yeni bir gıda grubu olarak fonksiyonel gıdalar**
ERBAŞ M.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.791-794
- CXVII. **Tarhana: a traditional and functional food**
ERBAŞ M., TETİK N.
Innovations on Traditional Foods, Valencia, Spain, 25 - 28 October 2005, vol.2, pp.987-989
- CXVIII. **Evaluation possibilities of white lupin (Lupinus albus L.) seeds as a snack**
TETİK N., ERBAŞ M.
1. International Food and Nutrition Congress, Turkey, pp.194
- CXIX. **Ultrasonik tekniğin gıda bilimi ve teknolojisi alanında kullanım imkânları**
ERBAŞ M.
Gıda Kongresi, İzmir, Turkey, 19 - 21 April 2005, pp.474-477
- CXX. **Yaş ve kuru tarhananın şeker içeriğine fermentasyon ve depolamanın etkisi**
ERBAŞ M., CERTEL M., USLU M. K.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, 26 - 28 May 2004, pp.17
- CXXI. **Tirmis tanelerinin (Lupinus albus L.) bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerinin belirlenmesi**
ERBAŞ M., CERTEL M., USLU M. K.
3. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 2 - 05 October 2003, pp.707-720
- CXXII. **Tirmis tanelerinin (Lupinus albus L.) bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerinin belirlenmesi**
ERBAŞ M., CERTEL M., USLU M. K.
3. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 2 - 05 October 2003
- CXXIII. **Bazı sebzelerin (domates, kırmızı biber, soğan, nane ve maydanoz) kuruma karakteristiklerinin belirlenmesi**
ERBAŞ M., CERTEL M.
2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongres, İzmir, Turkey, 18 - 20 October 1999, pp.31

Supported Projects

- CERTEL M., ERBAŞ M., CANDAL USLU C., ALPKENT Z., Project Supported by Higher Education Institutions, Ekşi Hamur Ekmeklerinin Proses Kontaminant İçeriklerini Azaltmak İçin Yeni Bir Pişirme Tekniğinin Araştırılması ve Farklı Pişirme Teknikleriyle Üretilmiş Olan Ekşi Hamur Ekmeklerinin Karşılaştırılması, 2020 - 2022
- ERBAŞ M., CANDAL USLU C., Sümbül M., Project Supported by Higher Education Institutions, Ekşi Hamur Ekmeklerinin Üretiminde Kullanılmak Üzere Bir Sıvı Ekşi Hamur Ekmeği Mayasının Geliştirilme İmkanlarının Araştırılması, 2020 - 2022
- AYKIN DİNÇER E., ERBAŞ M., Project Supported by Higher Education Institutions, Düşük Sıcaklıkta Vakum Kurutma Yöntemiyle Elde Edilen Kuru Et Ürününün Kalite Karakteristiklerinin Belirlenmesi, 2019 - 2022
- Erbaş M., Tontul S. A., TÜBİTAK - AB COST Project, Türkiyenin Farklı Bölgelerinde Üretilen Önemli Arıcılık Ürünlerinden Bal Polen ve Propolisin Karotenoid Kompozisyon ve Biyoyararlılığının Belirlenmesi ve Bu Arıcılık Ürünlerinin Sağlık Üzerine Bazı Etkilerinin in Vitro Yöntemlerle Araştırılması, 2017 - 2022
- Erbaş M., TÜBİTAK Project, D-Glikoz Kullanılarak D-Sorbitol ve L-Askorbik Asit Üretim İmkanlarının Araştırılması (1005), 2019 - 2021
- ERBAŞ M., Bilgin D. G., Project Supported by Higher Education Institutions, Mısır Tanelerinin Depolanma Stabilitesi Üzerine Farklı Tuz Konsantrasyonlarının Etkisi, 2019 - 2020
- ERBAŞ M., AYKIN E., Project Supported by Higher Education Institutions, Minimal işlem uygulamalarıyla kuru bir et ürünü üretmek için soğuk kurutucu, 2018 - 2020
- ERBAŞ M., AYKIN E., Project Supported by Higher Education Institutions, 1-Extraction and physicochemical characterization of broiler Gallus gallus domesticus skin gelatin compared to commercial bovine gelatin, 2018 - 2019

ERBAŞ M., KOÇ A., Project Supported by Higher Education Institutions, Buğday Embriyosunun Farklı Sıcaklıklarda Nem Sorpsiyon İzotermelerinin Belirlenmesi ve Oksidasyon Özelliklerinin Araştırılması, 2018 - 2019

ERBAŞ M., AYKIN E., Project Supported by Higher Education Institutions, Minimal İşlem Uygulamalarıyla Kuru Bir Et Ürünü Üretmek için Tasarlanan Bir Soğuk Kurutucu ile Kuru Et Üretilmesi ve Ürününün Kalite Karakteristiklerinin Belirlenmesi, 2016 - 2018

ERBAŞ M., Project Supported by Higher Education Institutions, Soğuk Merkezli Silo Tasarımı, 2015 - 2016

Erbaş M., TUBITAK Project, Balın Biyoaktif Bileşenlerinin Korunarak Toz Haline Getirilebileceği Kurutma Yöntemlerinin İncelenmesi ve Elde Edilen Tozlardan Soğuk İçecek Hazırlanmasına Yönelik Granüler Bal Tozu Üretim İmkanlarının Araştırılması, 2015 - 2016

ERBAŞ M., ARSLAN S., SELEK İ., Project Supported by Higher Education Institutions, Probiyotik Mikroorganizmaların Püskürterek Dondurma ve Kurutma Teknikleriyle Mikroenkapsüle Edilerek Probiyotik Kek Üretiminde Kullanım İmkanlarının Araştırılması, 2014 - 2016

ERBAŞ M., TUBITAK Project, Alternatif Bir Şeker Kaynağı Olan Sorgumdan Ham Şeker Üretimi (1002), 2013 - 2014

ERBAŞ M., Other International Funding Programs, Sağlığı Koruyucu ve Geliştirici Fonksiyonel Bir Gıda Olarak Probiyotik Boza Üretimi, Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi ve Toplum Tarafından Kabul Edilebilirliğinin Araştırılması, 2011 - 2012

ERBAŞ M., TUBITAK Project, Ekmek üretim sürecinde şekerlerin enzimatik olarak şeker alkollerine dönüştürülmesinin ekmekte oluşan toksik bileşikler azaltıcı etkilerinin belirlenmesi, 2008 - 2009

ERBAŞ M., TUBITAK Project, Tahin üretim amaçlı susam kavrulmasında mikrodalga uygulamaları,, 2000 - 2000

Patent

ERBAŞ M., Fenilketonüri Hastalarına Fenilalanin İçeriği Azaltılmış Tam Gıdalar Üretim Yöntemi, Patent, CHAPTER A Human Needs, 2019

ERBAŞ M., Silo İçerisinde Karbondioksit ve Düşük Rutubet Koruması Sağlayan Tahıl ve Diğer Tane Ürünler Depolama Sistemi, Patent, CHAPTER A Human Needs, 2019

ERBAŞ M., Tahıl Bazlı Probiyotik Gıda Üretimi, Patent, CHAPTER B Implementation of Operations; Transport, 2018

ERBAŞ M., MUTLU C., Isıl işlemsiz bal şekerlemesi üretimi, Patent, CHAPTER B Implementation of Operations; Transport, 2018

ERBAŞ M., AYKIN DİNÇER E., Minimal İşlem Uygulamalarıyla Bir Et Ürünü Üretmek İçin Soğuk Kurutucu, Patent, CHAPTER F Mechanical engineering; Lighting; Heating; Weaponry; Destroyed Materials, 2017

ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M., DURAK A. N., Soğuk Merkezli Silo Tasarımı, Patent, CHAPTER A Human Needs, 2015

Activities in Scientific Journals

Publication Committee Member, 2013 - Continues

Journal of Food Engineering, Special Issue Editor, 2016 - 2018

Tasks In Event Organizations

Erbaş M., 2nd Food Structure Design Congress, Scientific Congress, Antalya, Turkey, Ekim 2016

Scientific Research / Working Group Memberships

CA18101 - Sourdough Biotechnology Network Towards Novel, Healthier and Sustainable Food and Bioprocesses, AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ, Turkey, <https://www.cost.eu/actions/CA18101/#tabs|Name:overview>, 2018 - Continues

European network to advance carotenoid research and applications in agro-food and health (EUROCAROTEN), European Cooperation in Science and Technology, Belgium, <https://www.eurocaroten.eu/>, 2016 - Continues

The application of innovative fundamental food-structure-property relationships to the design of foods for health,

wellness and pleasure, European Cooperation in Science and Technology, Belgium,
<http://www.foodstructuredesign.net/>, 2010 - 2014

Metrics

Publication: 235

Citation (WoS): 722

Citation (Scopus): 989

H-Index (WoS): 15

H-Index (Scopus): 16

Congress and Symposium Activities

2nd Food Structure Design Congress, Attendee, Antalya, Turkey, 2016

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Attendee, Edirne, Turkey, 2016

15. International Cereal and Bread Congress, Attendee, İstanbul, Turkey, 2016

1st Congress on food structure desing, Attendee, Porto, Portugal, 2014

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Attendee, Hatay, Turkey, 2012

COST (European Cooperation in Science and Technology) - First Meeting of the Management Committee of COST Action FA1001, Attendee, Brussel, Belgium, 2010

Türkiye 10. Gıda Kongresi, Attendee, Erzurum, Turkey, 2008

International Association for Cereal Science and Technology, Attendee, İstanbul, Turkey, 2008

2. Internaitonal Congress on Food and Nutrition, Attendee, İstanbul, Turkey, 2007

Hububat 2006, Attendee, Gaziantep, Turkey, 2006

Türkiye 9. Gıda Kongresi, Attendee, Bolu, Turkey, 2006

Türkiye 8. Gıda Kongresi, Attendee, Bursa, Turkey, 2004

2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, Attendee, İzmir, Turkey, 1999

Scholarships

Eğitim Bursu, Foundation, 2008 - 2008

Awards

ERBAŞ M., Altın Madalya Sertifikası / Gold Medal Certificate, Bilim Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Patent Ödülü, 2.

Uluslararası Buluş Fuarı, ISIF2017, March 2017

ERBAŞ M., Gıda Tasarım Yarışması, Türkiye İhracatçılar Meclisi, October 2014

Visual Activities

ERBAŞ M., Radio Program, 2017 - 2018