

Prof. Dr. MUSTAFA ERBAŞ

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 242 310 6575](tel:+902423106575)

E-posta: erbas@akdeniz.edu.tr

Diğer E-posta: merbas07@gmail.com

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

Posta Adresi: Akdeniz Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ANTALYA

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: OKzdK-EAAAAJ

ORCID: 0000-0002-9485-2356

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

ScopusID: 6602431133

Yoksis Araştırmacı ID: 128436

Eğitim Bilgileri

Post Doktora, University of Reading, School Of Chemical, Food And Pharmacy , Food Bioscience, Birleşik Krallık 2008 - 2009

Doktora, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1998 - 2003

Yüksek Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1995 - 1998

Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Türkiye 1988 - 1992

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, Yaş Tarhananın Üretim ve Farklı Saklama Koşullarında Bileşimindeki Değişmeler, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği/ Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 2003

Yüksek Lisans, Sert ve Yumuşak Buğday İrmiklerinin Nem Sorpsiyon Özelliklerinin Bazı Sorpsiyon Eşitliklerine Uygunluklarının Araştırılması, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği/ Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 1998

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Teknolojisi, Hububat Teknolojisi, Şeker, Şurup, Nişasta, Şekerleme Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2017 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2012 - 2017
Yrd. Doç. Dr., Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2005 - 2012
Araştırma Görevlisi Dr., Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2003 - 2005
Araştırma Görevlisi, Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1995 - 2003

Akademik İdari Deneyim

Anabilim/Bilim Dalı Başkanı, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2019 - 2022
Bölüm Başkanı, Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2019 - 2022
Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2014 - 2017

Verdiği Dersler

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

Yönetilen Tezler

ERBAŞ M., Ekşi Hamur Ekmeklerinin Üretiminde Kullanılmak Üzere Bir Sıvı Ekşi Hamur Mayasının Geliştirilme İmkanlarının Araştırılması, Yüksek Lisans, M.SÜMBÜL(Öğrenci), 2021
ERBAŞ M., Glikoz Kullanılarak Katalitik Hidrojenizasyon ile Sorbitol Üretimi, Yüksek Lisans, M.ÖZTÜRK(Öğrenci), 2021
ERBAŞ M., Mısır Tanelerinin Depolanma Stabilitesi Üzerine Farklı Tuz Konsantrasyonlarının Etkisi, Yüksek Lisans, D.Gizem(Öğrenci), 2020
ERBAŞ M., Buğday Embriyosunun Farklı Sıcaklık ve Nispi Nem Koşullarında Sorpsiyon İzotermilerinin Belirlenmesi ve Bu Koşullarda Oksidasyon Özelliklerinin Araştırılması, Yüksek Lisans, A.KOÇ(Öğrenci), 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, Doktora, E.AYKIN(Öğrenci), 2018
ERBAŞ M., İnert ve İnhibitör Gaz Ortamlarında Pişirme İşlemlerinin Ekmeklerin HMF ve Akrilamid İçeriğini Azaltıcı

Etkilerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, Ü.GÜLCAN(Öğrenci), 2017
ERBAŞ M., Fenilketonüri Hastalarına Yönelik Fenilalanin İçeriği Azaltılmış Bir Un Geliştirilmesi, Yüksek Lisans, Ö.KILIÇ(Öğrenci), 2017
ERBAŞ M., Probiyotik Mikroorganizmaların Püskürterek Dondurma ve Kurutma Teknikleriyle Mikroenkapsüle Edilerek Probiyotik Kek Üretiminde Kullanım İmkanlarının Araştırılması, Doktora, S.ARSLAN(Öğrenci), 2017
ERBAŞ M., Alternatif Bir Şeker Kaynağı Olan Sorgumdan Ham Şeker Üretimi, Yüksek Lisans, E.ZORBACI(Öğrenci), 2016
ERBAŞ M., Unun Enzime Dirençli Nişasta İçeriğinin Zenginleştirilmesi ve Bu Unun Bir Diyet Lif Kaynağı Olarak Bisküvi Üretiminde Kullanım İmkanlarının Araştırılması, Yüksek Lisans, C.CANDAL(Öğrenci), 2016
ERBAŞ M., Balın biyoaktif bileşenlerinin korunarak kurutulması ve üretilen bal tozlarından soğuk içecek karışımı hazırlama imkanlarının araştırılması, Yüksek Lisans, C.Mutlu(Öğrenci), 2016
ERBAŞ M., Süne ve Kımıl Zararına Uğramış Buğdaylarda Proteaz Enzimi İnaktivasyonunda Ultrasonik Ses Dalgalarının Kullanım İmkânları, Yüksek Lisans, A.Nur(Öğrenci), 2013
ERBAŞ M., Probiyotik Boza Üretimi ve Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, S.ARSLAN(Öğrenci), 2011
ERBAŞ M., Tam Buğday Ekmeğinin Fitik Asit İçeriği ve Antioksidan Kapasitesi Üzerine Farklı Oranlarda Yoğurt Starter Kültürü (Streptococcus thermophilus ve Lactobacillus bulgaricus) İlavesinin ve Farklı Sıcaklıklarda Pişirmenin Etkilerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, S.GÜL(Öğrenci), 2010
ERBAŞ M., Ekmek Üretim Sürecinde Kükürtlü Bileşik Kullanımının Toksik Bileşik Oluşumunu Azaltıcı Etkisinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, H.ŞEKERCİ(Öğrenci), 2009

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, Temmuz, 2017
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlilik Sınavı, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Temmuz, 2017
Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Savunma Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, Mayıs, 2017
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlilik Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, Kasım, 2016
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, Temmuz, 2016
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, Temmuz, 2016
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, Ocak, 2016
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma Sınavı, Mersin Üniversitesi, Temmuz, 2015
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlilik Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, Haziran, 2015
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, Ocak, 2015
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlilik Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, Eylül, 2013
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlilik Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, Mayıs, 2013
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, Ocak, 2013
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma Sınavı, Süleyman Demirel Üniversitesi, Haziran, 2012
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, Haziran, 2012
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, Temmuz, 2011
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, Temmuz, 2011
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, Temmuz, 2010
Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama, Akdeniz Üniversitesi, Şubat, 2010
Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama, Akdeniz Üniversitesi, Aralık, 2009
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, Haziran, 2009

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.126, sa.11, ss.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, cilt.9, sa.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, cilt.32, sa.2, ss.69-79, 2023 (SCI-Expanded)
- V. **Turkish bee pollen: Composition, regional discrimination and polyphenol bioaccessibility**
Mutlu C., ERBAŞ M.
Food Bioscience, cilt.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, cilt.62, sa.2, ss.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 ATAĞÖZÜ Ö., ERBAŞ M., YALÇIN M. G.
BIOLOGICAL TRACE ELEMENT RESEARCH, cilt.201, sa.1, ss.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, cilt.46, sa.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, cilt.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, cilt.87, sa.5, ss.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, cilt.59, sa.4, ss.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, cilt.61, sa.2, ss.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, cilt.45, sa.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, cilt.17, sa.1, ss.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, cilt.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, cilt.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, cilt.44, sa.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, cilt.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, cilt.40, sa.2, ss.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, cilt.56, sa.1, ss.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, cilt.39, sa.1, ss.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, cilt.57, 2019 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Quality characteristics of cold-dried beef slices**
AYKIN DİNÇER E., ERBAŞ M.
MEAT SCIENCE, cilt.155, ss.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, cilt.56, sa.9, ss.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, cilt.11, sa.3, ss.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, cilt.55, sa.12, ss.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, cilt.145, ss.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, cilt.93, ss.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, cilt.38, sa.1, ss.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, cilt.10, sa.4, ss.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, cilt.83, sa.1, ss.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, cilt.96, sa.11, ss.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, cilt.81, ss.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, cilt.121, ss.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, cilt.71, ss.122-129, 2016 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **Adsorption behaviour of bulgur**
ERBAŞ M., Aykin E., Arslan S., DURAK A.
FOOD CHEMISTRY, cilt.195, ss.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, cilt.8, sa.4, ss.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, cilt.19, sa.1, ss.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, cilt.63, sa.1, ss.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, cilt.34, sa.1, ss.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, cilt.35, sa.2, ss.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, cilt.33, sa.6, ss.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, cilt.87, sa.5, ss.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, cilt.21, sa.7, ss.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, cilt.87, sa.7, ss.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**

- Erbas M., Uslu M. K., Erbas M., Certel M.
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, cilt.19, sa.4, ss.294-301, 2006 (SCI-Expanded)
- XLVII. **The effect of fermentation and storage on free amino acids of tarhana**
Erbas M., ERTUGAY M. F., Erbas M., Certel M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, cilt.56, sa.5, ss.349-358, 2005 (SCI-Expanded)
- XLVIII. **Moisture adsorption behaviour of semolina and farina**
Erbas M., ERTUGAY M. F., Certel M.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.69, sa.2, ss.191-198, 2005 (SCI-Expanded)
- XLIX. **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)
- L. **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)
- LI. **Comparison of different extraction and detection methods for sugars using amino-bonded phase HPLC**
Karkacier M., Erbas M., Uslu M. K., Aksu M.
JOURNAL OF CHROMATOGRAPHIC SCIENCE, cilt.41, sa.6, ss.331-333, 2003 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **C VİTAMİNİNİN 2-KETO-L-GULONİK ASİT MOLEKÜLÜNDEN ÜRETİMİ İÇİN FARKLI METOTLARIN ARAŞTIRILMASI**
MUTLU C., Candal Uslu C., ERBAS M.
GIDA, cilt.48, sa.2, ss.394-404, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. **PROBİYOTİK Alkalihalobacillus clausii SPORU İÇEREN KEK ÜRETİMİ**
Ersoy G., Arslan-Tontul S., ERBAS M.
GIDA, cilt.48, sa.1, ss.16-24, 2023 (Hakemli Dergi)
- III. **NADİR BİR ŞEKER OLAN D-ALLÜLOZUN BESLENMEDE KULLANIM İMKANLARI VE ÜRETİM YÖNTEMLERİ**
ÖZHANLI H., BİLGİN D. G., MUTLU C., ERBAŞ M.
GIDA, cilt.46, sa.4, ss.925-938, 2021 (Hakemli Dergi)
- IV. **Sitrik Asit Üretimi ve Saflaştırılması**
ERBAŞ M., ÖZTÜRK M.
GIDA, cilt.46, sa.2, ss.296-310, 2021 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.45, sa.1, ss.125-135, 2020 (Hakemli Dergi)
- VI. **D-glikozdan D-sorbitol ve L-askorbik Asit Üretimi: Bu Bileşiklerin Özellikleri, Kullanım Alanları ve Sağlık Üzerine Etkileri**
MUTLU C., ERBAŞ M.
Gıda, cilt.45, sa.1, ss.92-102, 2020 (Hakemli Dergi)
- VII. **Bazı Tahıl Benzeri Ürünlerin Glutensiz Kek Üretiminde Kullanımı**
MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., CANDAL C., ERBAŞ M.
GIDA, cilt.44, sa.5, ss.770-780, 2019 (Hakemli Dergi)
- VIII. **KURUTULMUŞ ET ÜRÜNLERİNİN KALİTE ÖZELLİKLERİ**
AYKIN DİNÇER E., ERBAŞ M.
GIDA, cilt.44, sa.3, ss.472-482, 2019 (Hakemli Dergi)

- IX. **Fenilketonüri hastaları için fenilalanin içeriği azaltılmış bir un geliştirilmesi**
KILIÇ BÜYÜKKURT Ö., DURAK A. N., ERBAŞ M.
Gıda, cilt.43, sa.5, ss.812-825, 2018 (Hakemli Dergi)
- X. **Vakum Kurutma Yöntemi Kullanılarak Üretilen Sade ve Meyveli Bal Tozlarının Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi**
MUTLU C., ERBAŞ M.
GIDA, cilt.43, ss.432-445, 2018 (Hakemli Dergi)
- XI. **Çiya Tohumundan Ultrason Destekli Yağ Ekstraksiyonunun Optimizasyonu**
ARSLAN TONTUL S., MUTLU C., KOÇ A., ERBAŞ M.
GIDA, cilt.43, ss.393-402, 2018 (Hakemli Dergi)
- XII. **ETİN TUZLANMASI İŞLEMİNDE VAKUMLU EMDİRİM TEKNİĞİNİN KULLANILMASI**
AYKIN DİNÇER E., ERBAŞ M.
GIDA, cilt.43, sa.1, ss.139-150, 2018 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Etin tuzlanması işleminde vakumlu emdirim tekniğinin kullanılması**
AYKIN DİNÇER E., ERBAŞ M.
GIDA, cilt.43, sa.1, ss.139-150, 2018 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Biyoaktif gıda bileşenlerinin püskürterek dondurma yöntemi ile mikroenkapsülasyonu**
ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.
Gıda/ The Journal of Food, cilt.43, sa.1, ss.11-20, 2018 (Hakemli Dergi)
- XV. **ETİN TUZLANMASI İŞLEMİNDE VAKUMLU EMDİRİM TEKNİĞİNİN KULLANILMASI**
AYKIN E., ERBAŞ M.
Gıda, cilt.43, sa.1, ss.139-150, 2018 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Bal ve Diğer Arı Ürünlerinin Bazı Özellikleri ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri**
MUTLU C., ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S.
AKADEMİK GIDA, cilt.15, sa.1, ss.75-83, 2017 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Gıdalarda polisiklik aromatik hidrokarbon bileşiklerinin bulunuşu ve sağlık üzerine etkileri**
KILIÇ Ö., AYKIN E., ERBAŞ M.
GIDA, cilt.42, ss.127-135, 2017 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **GIDALARDA POLİSİKLİK AROMATİK HİDROKARBON BİLEŞİKLERİNİN BULUNUŞU VE SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİ**
KILIÇ Ö., AYKIN E., ERBAŞ M.
Gıda, cilt.42, sa.2, ss.127-135, 2017 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Enzime Dirençli Nişasta Üretim Yöntemleri ve Gıda Endüstrisinde Kullanım Amaçları**
Candal C., Kılıç Ö., ERBAŞ M.
Gıda, cilt.41, sa.6, ss.419-426, 2016 (Hakemli Dergi)
- XX. **Sorpsiyon İzotermelerinin Belirlenmesi ve Çözümü**
ERBAŞ M., CANDAL C., KILIÇ Ö., MUTLU C.
Gıda, cilt.3, sa.41, ss.171-178, 2016 (Hakemli Dergi)
- XXI. **FARKLI KAYNAKLARDAN ÜRETİLEN JELATİNİN ÖZELLİKLERİ VE SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİ**
AYKIN E., ERBAŞ M.
Gıda, cilt.41, sa.3, ss.179-186, 2016 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Gıdaların nem sorpsiyon izotermelerinin belirlenmesi ve eşitliklerinin çözümü**
ERBAŞ M., CANDAL C., KILIÇ Ö., MUTLU C.
GIDA, 2016 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **Farklı kaynaklardan üretilen jelatinin özellikleri ve sağlık üzerine etkileri**
AYKIN E., ERBAŞ M.
GIDA, 2016 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **GIDALARDA BULUNAN SUYUN FİZİKOKİMYASAL DURUMU ve SORPSİYON İZOTERMLERİ**
AYKIN E., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., ERBAŞ M.
GIDA, cilt.40, sa.2, ss.109-116, 2015 (Hakemli Dergi)
- XXV. **Gıdalarda Bulunan Suyun Fizikokimyasal Durumu Ve Sorpsiyon İzotermeleri**

- AYKIN E., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., ERBAŞ M.
GIDA, sa.40, ss.109-116, 2015 (Hakemli Dergi)
- XXVI. **GIDALARDA BULUNAN SUYUN FİZİKOKİMYASAL DURUMU ve SORPSİYON İZOTERMLERİ**
AYKIN E., Arslan S., DURAK A. N., ERBAŞ M.
Gıda, cilt.40, ss.1-8, 2014 (Hakemli Dergi)
- XXVII. **GIDALARDA BULUNAN SUYUN FİZİKOKİMYASAL DURUMU ve SORPSİYON İZOTERMLERİ**
AYKIN E., Arslan S., DURAK A. N., ERBAŞ M.
Gıda, cilt.40, ss.1-8, 2014 (Hakemli Dergi)
- XXVIII. **GIDALARDA BULUNAN SUYUN FİZİKOKİMYASAL DURUMU ve SORPSİYON İZOTERMLERİ**
AYKIN E., Arslan S., DURAK A. N., ERBAŞ M.
Gıda, cilt.40, ss.1-8, 2014 (Hakemli Dergi)
- XXIX. **Kırmızı Et Tüketiminin Sağlık Üzerine Etkileri**
ERBAŞ M., AYKIN E.
Et Üreticileri Birliği, Kırmızı Et Sektör Yayını, sa.29, ss.30-35, 2014 (Hakemsiz Dergi)
- XXX. **Selüloz Ve Selüloz Türevi Diyet Liflerin Özellikleri Ve Fırın Ürünlerinde Kullanım İmkanları**
ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.
GIDA, sa.39, ss.243-250, 2014 (Hakemli Dergi)
- XXXI. **Tahıl depolamada zararların oluşum mekanizmaları ve depolamanın temel prensipleri**
ERBAŞ M., DURAK A. N., ARSLAN TONTUL S.
Miller/Değirmenci, sa.46, ss.66-78, 2013 (Hakemsiz Dergi)
- 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, sa.44, ss.52-65, 2013 (Hakemsiz Dergi)
- XXXIII. **Açlığın Önlenmesi ve Gıda Güvencesinin Sağlanması**
ERBAŞ M., Arslan S., ARSLAN TONTUL S.
Gıda Mühendisliği Dergisi, cilt.36, ss.50-59, 2012 (Hakemli Dergi)
- XXXIV. **Serbest Radikallerin Önemi ve Gıda İşleme Sırasında Oluşumu**
ERBAŞ M., Şekerci H.
GIDA, cilt.6, ss.349-356, 2011 (Hakemli Dergi)
- XXXV. **Nişasta Miktarının ve Çöven Suyu İlavesinin Lokumların Bazı Özellikleri Üzerine Etkileri**
USLU M. K., ERBAŞ M., TURHAN İ., TETİK N.
GIDA, cilt.5, sa.35, ss.331-337, 2010 (Hakemli Dergi)
- XXXVI. **Gıda Güvenliği**
ERBAŞ M., DURAK A. N., ARSLAN TONTUL S.
Food Sektör, sa.52, ss.42-46, 2009 (Hakemsiz Dergi)
- XXXVII. **Fonksiyonel gıda bileşeni olarak fitosteroller**
TETİK N., ERBAŞ M., TURHAN İ.
Gıda, cilt.32, sa.6, 2007 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.19, sa.2, ss.207-216, 2006 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.19, sa.2, ss.207-216, 2006 (Hakemli Dergi)
- XL. **Süne, Eurygaster spp., (hemiptera: scutelleridae) böceklerinin buğdaylara verdikleri teknolojik zararlar ve zararların azaltılma çalışmaları**
ERBAŞ M.
Unlu Mamuller Teknolojisi, cilt.69, ss.33-43, 2005 (Hakemli Dergi)
- XLI. **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)

XLII. 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)

XLIII. Çay tohumunun bazı özellikleri ve çay tohumu yağının yağ asiti kompozisyonu

ÖZDEMİR F., GÖLÜKÇÜ M., ERBAŞ M.

GIDA, cilt.2, ss.135-138, 2001 (Hakemli Dergi)

XLIV. Çay tohumunun bazı özellikleri ve çay tohumu yağının yağ asidi kompozisyonu

ÖZDEMİR F., GÖLÜKÇÜ M., ERBAŞ M.

GIDA, cilt.26, sa.2, ss.135-138, 2001 (Hakemli Dergi)

XLV. Ortodoks ve Çaykur Yöntemi ile Üretilen Farklı Sınıf Çayların Mineral İçerikleri

ÖZDEMİR F., TOPUZ A., ERBAŞ M.

Turkish Journal of Agriculture and Forestry, cilt.23, sa.4, ss.809-815, 1998 (Scopus)

XLVI. Ortodoks ve Çaykur yöntemleri ile üretilen farklı sınıf çayların mineral içerikleri

ÖZDEMİR F., TOPUZ A., ERBAŞ M.

TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.23, ss.809-815, 1998 (Scopus)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. Bölüm 8 Kalsiyum Miktarının Kompleksometrik Yöntemle Belirlenmesi

ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S.

GIDA ANALİZİ (Gıda Analizi Laboratuvar El Kitabı ile Birlikte), , Editör, Nobel, Ankara, ss.63-67, 2021

II. Hububat Depolama

ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S.

Hububat Bilimi ve Teknolojisi, Hamit KÖKSEL, Oğuz ACAR, Buket ÇETİNER, Filiz KÖKSEL, Editör, SİDAS Medya Ltd. Şti., İzmir, ss.191-205, 2021

III. Bölüm 7 İndofenol Yöntemi ile C Vitamini Belirlenmesi

ERBAŞ M., DURAK A. N.

GIDA ANALİZİ (Gıda Analizi Laboratuvar El Kitabı ile Birlikte), Kamile Nazan Turhan, Editör, Nobel, Ankara, ss.57-60, 2020

IV. Örnekleme ve Örnek Hazırlama

ERBAŞ M., AYKIN DİNÇER E.

Gıda Analizi ve Gıda Analizi Laboratuvar El Kitabı, Turhan K.N., Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.71-81, 2020

V. Bölüm 16 İmmünoşerojik Yöntem ile Gıdalarda Gliadin Tespiti

ERBAŞ M., DURAK A. N.

GIDA ANALİZİ (Gıda Analizi Laboratuvar El Kitabı ile Birlikte), Kamile Nazan Turhan, Editör, Nobel, Ankara, ss.131-135, 2020

VI. Bölüm 9 Ferrozin Testi ile Etteki Demirin Tespiti

ERBAŞ M., AYKIN DİNÇER E.

GIDA ANALİZİ (Gıda Analizi Laboratuvar El Kitabı ile Birlikte), Kamile Nazan Turhan, Editör, Nobel, Ankara, ss.71-73, 2020

VII. Bölüm 5 Örnekleme ve Örnek Hazırlama

ERBAŞ M., AYKIN DİNÇER E.

GIDA ANALİZİ (Gıda Analizi Laboratuvar El Kitabı ile Birlikte), Kamile Nazan Turhan, Editör, Nobel, Ankara, ss.71-81, 2020

VIII. Bölüm 21 Yansıtma ve Geçirgenlik Spektrumlarından CIE Renk Özelliklerinin Hesaplanması

ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S.

GIDA ANALİZİ (Gıda Analizi Laboratuvar El Kitabı ile Birlikte), Kamile Nazan Turhan, Editör, Nobel, Ankara, ss.173-177, 2020

IX. Bölüm 4 Analitik Verilerin Değerlendirilmesi

ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S.

GIDA ANALİZİ (Gıda Analizi Laboratuvar El Kitabı ile Birlikte), Kamile Kazan Turhan, Editör, Nobel, Ankara, ss.55-67, 2020

X. Probiotic Cereal-Based Fermented Functional Foods

ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.

Fermented Foods, Part I: Biochemistry and Biotechnology, Ray C. R, Montet D., Editör, Crc Press, Florida, ss.211-228, 2016

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- 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), Bosna-Hersek, 10 - 11 Haziran 2021
- II. Tahıllarda Lipit Oksidasyonu Üzerine Stabilizasyon Yöntemleri**
KOÇ A., CANDAL USLU C., ERBAŞ M.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.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, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.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, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.80
- V. Fonksiyonel bir gıda olarak arı sütü ve özellikleri**
MUTLU C., ERBAŞ M.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.440
- VI. Türkiye'nin farklı bölgelerinden toplanan bal örneklerinin bazı fiziksel, kimyasal ve biyolojik özellikleri**
MUTLU C., BİLGİN D. G., KOÇ A., ÖZTÜRK M., SÜMBÜL M., CANDAL C., ÖZHANLI H., ARSLAN TONTUL S., AKDENİZ G., ERBAŞ M.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.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, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.79
- VIII. The influence of salt content on drying kinetics of beef slices**
AYKIN E., ERBAŞ M.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.219

- XII. **Fatty Acid Composition of Some Pseudocereals**
MUTLU C., Arslan Tontul S., Candal C., ERBAŞ M.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.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, Çek Cumhuriyeti, 19 - 21 Eylül 2018, ss.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, Makedonya, 13 - 15 Haziran 2018, ss.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, Makedonya, 13 - 15 Haziran 2018, ss.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, İtalya, 14 - 16 Mayıs 2018, ss.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, İtalya, 14 - 16 Mayıs 2018, ss.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, İspanya, 13 - 16 Kasım 2017, ss.2
- XIX. **The volatile compounds of kefir added wet tarhana**
Arslan Tontul S., MUTLU C., Candal C., ERBAŞ M.
31st EFFoST International Conference, Sitges, İspanya, 13 - 16 Kasım 2017, ss.1
- XX. **Candied chestnut produced with sorbitol**
Candal C., Arslan Tontul S., MUTLU C., ERBAŞ M.
31st EFFoST International Conference, Sitges, İspanya, 13 - 16 Kasım 2017, ss.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, Fransa, 28 - 29 Ağustos 2017, ss.2500
- XXII. **Drying kinetics of vacuum dried beef slices**
AYKIN DİNÇER E., ERBAŞ M.
19th World Academy of Science, Engineering and Technology, Paris, Fransa, 28 - 29 Ağustos 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, Fransa, 28 - 29 Ağustos 2017, ss.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 Mayıs 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, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2017, ss.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,

Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2017, ss.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, Yunanistan, 18 - 21 Nisan 2017, ss.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, Yunanistan, 18 - 21 Nisan 2017, ss.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, Yunanistan, 18 - 21 Nisan 2017, ss.29
- XXX. **Effects of Using Sprouted Wheat on Quality at Bulgur Production**
ERBAŞ M., DURAK A. N., TEKİN B., CİFTÇİ M. E.
16th European Young Cereal Scientist and Technologist Workshop, Selanik, Yunanistan, 18 - 21 Nisan 2017, ss.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, Yunanistan, 18 - 19 Mart 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, Yunanistan, 16 - 18 Mart 2017, ss.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, Yunanistan, 16 - 18 Mart 2017, ss.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, Yunanistan, 16 - 18 Mart 2017, ss.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, Yunanistan, 16 - 18 Mart 2017, ss.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, Yunanistan, 16 - 18 Mart 2017, ss.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, Yunanistan, 16 - 18 Mart 2017, ss.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, İspanya, 2 - 04 Kasım 2016, ss.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, İspanya, 2 - 04 Kasım 2016, ss.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, İspanya, 2 - 04 Kasım 2016, ss.317

- XLII. **Rheological Properties of Gelatin Extracted From Broiler Skin**
AYKIN E., Koç A., ERBAŞ M.
FSD 2016 - 2nd Congress on Food Structure Design, Antalya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.160
- XLIII. **Storage Stability of Single and Double Layered Microcapsules of Probiotic Microorganisms**
ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.
2nd Congress On Food Structure Design, Antalya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.164
- XLIV. **Production of Honey Powder with Vacuum Drying Method and Its Physicochemical Properties**
MUTLU C., ERBAŞ M.
2nd Food Structure Design, Antalya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.165-166
- XLV. **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, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.181
- XLVI. **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, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.172
- XLVII. **Et ürünlerinde bulunan polisiklik aromatik hidrokarbon bileşiklerin kromatografik olarak belirlenmesinde kullanılan ekstraksiyon yöntemleri**
AYKIN E., ERBAŞ M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.339
- XLVIII. **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, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.112
- XLIX. **Farklı Un ve Su Oranlarının Enzime Dirençli Nişasta Oluşumu Üzerine Etkileri**
Candal C., KILIÇ Ö., ERBAŞ M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.66
- L. **Püskürterek Kurutma Yöntemi ile Balın Biyoaktif Bileşenlerinin Korunarak Toz Haline Getirilme İmkanlarının Araştırılması**
MUTLU C., ERBAŞ M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.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, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.112
- LI. **Broiler etlik piliç derisi jelatininin aminoasit kompozisyonu ve molekül ağırlığının belirlenmesi**
AYKIN E., Koç A., ERBAŞ M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.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, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.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, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.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, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.112
- LV. **Buharda Pişirilmiş Ekmeğin Bazı Fiziksel ve Duyusal Özellikleri**
DURAK A. N., ERBAŞ M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi 05-07 Ekim 2016, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.505
- LVI. **Fenilketonüri Hastalığı ve Fenilketonüri Hastalarına Yönelik Gıda Üretimi**
KILIÇ Ö., Candal C., ERBAŞ M.

- Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.67
- LVII. **Püskürterek Kurutma Yöntemi Kullanılarak Isıl Stabilizasyonu Yüksek Probiyotik Mikroorganizma İçeren Mikrokapsül Üretimi**
ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.
12. Türkiye Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 4 - 07 Ekim 2016, ss.50
- LVIII. **Some Properties of Wheat Sprouts**
ERBAŞ M., MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., Candal C.
International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2016, ss.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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.121
- LXIII. **Cereal-based Traditional Fermented Foods**
ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.
The 3th International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.432
- LXVI. **Lump Tarhana and Its Production**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., MUTLU C.
International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.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, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.236
- LXVIII. **Farklı Kaynaklardan Elde Edilen Jelatinlerin Özellikleri**
AYKIN E., ERBAŞ M.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.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, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.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, Portekiz, 15 - 17 Ekim 2014, ss.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, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, ss.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, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.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, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.117
- LXXIV. **Determination of Sorption Behavior of Pastırma**
AYKIN E., Arslan S., ERBAŞ M.
International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, Aydın, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.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, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.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, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.117
- LXXVII. **Adsorption Behavior of Bulgur**
AYKIN E., ERBAŞ M., Arslan S., DURAK A. N.
8th EUROWATER Conference on Water in Food, Timisoara, Romanya, 25 - 27 Mayıs 2014, ss.50
- LXXVIII. **Adsorption Behavior of Bulgur**
AYKIN E., ERBAŞ M., Arslan S., DURAK A. N.
8th EUROWATER Conference on Water in Food, Timisoara, Romanya, 25 - 27 Mayıs 2014, ss.50
- LXXIX. **Adsorption Behavior of Bulgur**
AYKIN E., ERBAŞ M., Arslan S., DURAK A. N.
8th EUROWATER Conference on Water in Food, Timisoara, Romanya, 25 - 27 Mayıs 2014, ss.50
- LXXX. **Adsorption Behavior of Bulgur**
AYKIN E., ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N.
8th International Conference on Water In Food, Timisoara, Romanya, 25 - 27 Mayıs 2014, ss.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, Almanya, 14 - 16 Mayıs 2014, ss.41
- LXXXII. **Production of Probiotic Boza**
ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.
2nd International Symposium of Probiotics and Prebiotics in Pediatrics, Antalya, Türkiye, 7 - 09 Mart 2014, ss.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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.261
- XCII. **Saccharomyces Boulardii Mayasının Gıda Bileşeni Olarak Kullanılabilme İmkanları**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S.
11. Türkiye Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.511
- XCIII. **Determination and application of sorption isotherms of food**
ERBAŞ M., DURAK A. N.
7th EUROWATER Conference on Water in Food, Helsinki, Finlandiya, 3 - 05 Haziran 2012, ss.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, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.185
- XCV. **Köfter; geleneksel bir türk tatlısı**
TANRIVERDİ E., ERBAŞ M., DURAK A. N., ARSLAN TONTUL S.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.111
- XCVI. **Geleneksel Bir Ekmek Olarak Yufka**
Durak A. N., ERBAŞ M., Tanrıverdi E., Arslan S.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.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, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.88
- XCVIII. **Alternatif bir şeker bitkisi olarak sorgum**
ERBAŞ M., Tanrıverdi E.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.293
- XCIX. **Açlığın önlenmesi ve gıda güvencesinin sağlanması**

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

7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.18

- C. **Monopropandiol bileşiklerinin toksiteleri ve gıdalarda oluşumları**
ERBAŞ M., Gülcan Ü.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.265
- CI. **Functional Food Properties Of Fermented Cereals Products**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., GULCAN U.
Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.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, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.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, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.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", Türkiye, 1 - 04 Nisan 2010, ss.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", Türkiye
- 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", Türkiye
- 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, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.268
- CX. **Fonksiyonel gıda bileşeni olarak diyetel antioksidantlar**
ERBAŞ M., Şekerci H., Gül S.
10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.1053-1056
- CXI. **Gıdaların sorpsiyon izotermlerinin belirlenmesi ve kullanımı**
ERBAŞ M., Şekerci H., Gül S.
10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.1021-1022
- CXII. **Fonksiyonel gıda bileşeni olarak diyetel antioksidanlar**
ERBAŞ M., GÜL S., ŞEKERCİ H.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.1053-1056
- CXIII. **Important of free radicals on food processing**
ERBAŞ M., Şekerci H.
TÜBİTAK - 2. International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2007, ss.165
- CXIV. **Antioxidant capacity of some wheat varietis commonly grown in Turkey**

- ERBAŞ M., Şekerci H., Gül S.
ICC - Bosphorus 2008 ICC International Conference, İstanbul, Türkiye, 24 - 27 Ekim 2007, ss.151
- CXV. **Fırın ürünlerinde Maillard reaksiyonu ve hidroksimetilfurfural (HMF) oluşumu**
ERBAŞ M.
Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 7 - 08 Eylül 2006, ss.331-335
- CXVI. **Yeni bir gıda grubu olarak fonksiyonel gıdalar**
ERBAŞ M.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.791-794
- CXVII. **Tarhana: a traditional and functional food**
ERBAŞ M., TETİK N.
Innovations on Traditional Foods, Valencia, İspanya, 25 - 28 Ekim 2005, cilt.2, ss.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, Türkiye, ss.194
- CXIX. **Ultrasonik tekniğin gıda bilimi ve teknolojisi alanında kullanım imkânları**
ERBAŞ M.
Gıda Kongresi, İzmir, Türkiye, 19 - 21 Nisan 2005, ss.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, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004, ss.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, Türkiye, 2 - 05 Ekim 2003, ss.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, Türkiye, 2 - 05 Ekim 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, Türkiye, 18 - 20 Ekim 1999, ss.31

Desteklenen Projeler

- CERTEL M., ERBAŞ M., CANDAL USLU C., ALPKENT Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ekşi Hamur Ekmeklerinin Üretiminde Kullanılmak Üzere Bir Sıvı Ekşi Hamur Ekmeği Mayasının Geliştirilme İmkanlarının Araştırılması, 2020 - 2022
- AYKIN DİNÇER E., ERBAŞ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Düşük Sıcaklıkta Vakum Kurutma Yöntemiyle Elde Edilen Kuru Et Ürününün Kalite Karakteristiklerinin Belirlenmesi, 2019 - 2022
- Erbaş M., Tontul S. A., TÜBİTAK - AB COST Projesi , Türkiyenin Farklı Bölgelerinde Üretilen Önemli Arıcılık Ürünlerinden Bal Polen ve Propolisin Karotenoid Kompozisyon ve Biyoyararışlılığının Belirlenmesi ve Bu Arıcılık Ürünlerinin Sağlık Üzerine Bazı Etkilerinin in Vitro Yöntemlerle Araştırılması, 2017 - 2022
- Erbaş M., TÜBİTAK Projesi, D-Glikoz Kullanılarak D-Sorbitol ve L-Askorbik Asit Üretim İmkanlarının Araştırılması (1005), 2019 - 2021
- ERBAŞ M., Bilgin D. G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mısır Tanelerinin Depolanma Stabilesi Üzerine Farklı Tuz Konsantrasyonlarının Etkisi, 2019 - 2020
- ERBAŞ M., AYKIN E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Minimal işlem uygulamalarıyla kuru bir et ürünü üretmek için soğuk kurutucu, 2018 - 2020
- ERBAŞ M., AYKIN E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 1-Extraction and physicochemical characterization of

broiler Gallus gallus domesticus skin gelatin compared to commercial bovine gelatin, 2018 - 2019
ERBAŞ M., KOÇ A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Buğday Embriyosunun Farklı Sıcaklıklarda Nem Sorpsiyon İzotermelerinin Belirlenmesi ve Oksidasyon Özelliklerinin Araştırılması, 2018 - 2019
ERBAŞ M., AYKIN E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Soğuk Merkezli Silo Tasarımı, 2015 - 2016
Erbaş M., TÜBİTAK Projesi, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Probiyotik Mikroorganizmaların Püskürtülerek Dondurma ve Kurutma Teknikleriyle Mikroenkapsüle Edilerek Probiyotik Kek Üretiminde Kullanım İmkanlarının Araştırılması, 2014 - 2016
ERBAŞ M., TÜBİTAK Projesi, Alternatif Bir Şeker Kaynağı Olan Sorgumdan Ham Şeker Üretimi (1002), 2013 - 2014
ERBAŞ M., Diğer Uluslararası Fon Programları, Sağlığı Koruyucu ve Geliştirici Fonksiyonel Bir Gıda Olarak Probiyotik Boza Üretimi, Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi ve Toplum Tarafından Kabul Edilebilirliğinin Araştırılması, 2011 - 2012
ERBAŞ M., TÜBİTAK Projesi, Ekmek üretim sürecinde şekerlerin enzimatik olarak şeker alkollerine dönüştürülmesinin ekmekte oluşan toksik bileşikleri azaltıcı etkilerinin belirlenmesi, 2008 - 2009
ERBAŞ M., TÜBİTAK Projesi, Tahin üretim amaçlı susam kavrulmasında mikrodalga uygulamaları, 2000 - 2000

Patent

ERBAŞ M., Silo İçerisinde Karbondioksit ve Düşük Rutubet Koruması Sağlayan Tahıl ve Diğer Tane Ürünler Depolama Sistemi, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, 2019
ERBAŞ M., Fenilketonüri Hastalarına Fenilalanin İçeriği Azaltılmış Tam Gıdalar Üretim Yöntemi, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, 2019
ERBAŞ M., Tahıl Bazlı Probiyotik Gıda Üretimi, Patent, BÖLÜM B İşlemlerin Uygulanması; Taşıma, 2018
ERBAŞ M., MUTLU C., Isıl işlemsiz bal şekerlemesi üretimi, Patent, BÖLÜM B İşlemlerin Uygulanması; Taşıma, 2018
ERBAŞ M., AYKIN DİNÇER E., Minimal İşlem Uygulamalarıyla Bir Et Ürünü Üretmek İçin Soğuk Kurutucu, Patent, BÖLÜM F Makine Mühendisliği; Aydınlatma; Isıtma; Silahlar; Tahrip Malzemeleri, 2017
DURAK A. N., ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., Soğuk Merkezli Silo Tasarımı, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, 2015

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Yayın Kurul Üyesi, 2013 - Devam Ediyor
Journal of Food Engineering, Özel Sayı Editörü, 2016 - 2018

Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

Erbaş M., 2nd Food Structure Design Congress, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Antalya, Türkiye, Ekim 2016

Bilimsel Araştırma / Çalışma Grubu Üyelikleri

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 - Devam Ediyor
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 - Devam Ediyor

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

Metrikler

Yayın: 235

Atıf (WoS): 722

Atıf (Scopus): 989

H-İndeks (WoS): 15

H-İndeks (Scopus): 16

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Katılımcı, Edirne, Türkiye, 2016

2nd Food Structure Design Congress, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2016

15. International Cereal and Bread Congress, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2016

1st Congress on food structure desing, Katılımcı, Porto, Portekiz, 2014

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Katılımcı, Hatay, Türkiye, 2012

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

Türkiye 10. Gıda Kongresi, Katılımcı, Erzurum, Türkiye, 2008

International Association for Cereal Science and Technology, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2008

2. Internaitonal Congress on Food and Nutrition, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2007

Hububat 2006, Katılımcı, Gaziantep, Türkiye, 2006

Türkiye 9. Gıda Kongresi, Katılımcı, Bolu, Türkiye, 2006

Türkiye 8. Gıda Kongresi, Katılımcı, Bursa, Türkiye, 2004

2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 1999

Burslar

Eğitim Bursu, Vakıf, 2008 - 2008

Ödüller

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

Uluslararası Buluş Fuarı, ISIF2017, Mart 2017

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

Yayıncılık Etkinlikleri

ERBAŞ M., Radyo Programı, 2017 - 2018