

ERCAN YATMAZ

DOÇ. DR.

E-posta : ercanyatmaz@akdeniz.edu.tr

İş Telefonu : [+90 242 815 3037](tel:+902428153037) Dahili: 171

Fax Telefonu : [+90 242 815 3038](tel:+902428153038)

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-5173-8206

Publons / Web Of Science ResearcherID: J-1902-2017

ScopusID: 56015672100

Yoksis Araştırmacı ID: 239611

Öğrenim Bilgisi

Doktora

2012 - 2016

Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye

Yüksek Lisans

2010 - 2012

Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye

Lisans

2005 - 2010

Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Diğer, Fermentation Short Course-AFCO 2016, Akdeniz Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2016

Diğer, Fermentation Short Course-AFCO 2015, Akdeniz Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2015

Diğer, Establishment of a Research and Educational Network on Health Promoting Foods, Akdeniz Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2012

Eğitim Yönetimi ve Planlama, The Method Validation for Testing Laboratories, Akdeniz Üniversitesi Tarımsal Araştırmalar ve Gıda Güvenliği Merkezi, 2011

Eğitim Yönetimi ve Planlama, The Method Validation and Measurement Uncertainty-practical follow up training, Akdeniz Üniversitesi Tarımsal Araştırmalar ve Gıda Güvenliği Merkezi, 2011

Eğitim Yönetimi ve Planlama, The Accrediation Standard ISO 17025, Akdeniz Üniversitesi Tarımsal Araştırmalar ve Gıda Güvenliği Merkezi, 2011

Eğitim Yönetimi ve Planlama, The Measurement Uncertainty for Testing Laboratories, Akdeniz Üniversitesi Tarımsal Araştırmalar ve Gıda Güvenliği Merkezi, 2011

Diğer, Fermentation Short Course, Bilkent Üniversitesi, Ulusal Nanoteknoloji Araştırma Merkezi (UNAM), 2011

Yaptığı Tezler

Doktora, Mannanaz Üretimi ve Saflaştırılmasında Yeni Teknik ve Stratejilerin Denenmesi Üzerine Bir Araştırma, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Abd, 2016

Yüksek Lisans, Kalsiyum aljinatta immobilize edilmiş *Saccharomyces cerevisiae* hücreleri ile keçiyoynuzu ekstraktında etanol üretim şartlarının optimizasyonu, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Abd, 2012

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr. Öğr. Üyesi 2018 - Devam Ediyor	Akdeniz Üniversitesi, Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
Yrd. Doç. Dr. 2017 - 2018	Akdeniz Üniversitesi, Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
Öğretim Görevlisi Dr. 2016 - 2017	Akdeniz Üniversitesi, Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
Öğretim Görevlisi 2015 - 2016	Akdeniz Üniversitesi, Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

Desteklenen Projeler

- Öziyci H. R., Karhan M., Yatmaz H. A., Turhan İ., Yatmaz E., TÜBİTAK Projesi, Barnettozyma populi Y-12728 Mikroorganizması Kullanılarak Farklı Hidrolizatlardan Ksilitol Üretimi, Saflaştırılması ve Kristalleştirilmesi için Üst ve Alt Akım Stratejileri (1220445), 2022 - 2025
- Yatmaz E., Karakaş Budak B., Akgül H., Öziyci H. R., TÜBİTAK Projesi, Protein Kaynağı ve Et İkame Maddesi Olarak Antalya ve Çevresinde Doğal Olarak Yetişen *Lactarius* ve *Morchella* Türlerinin Biyoteknolojik Üretimi, 2021 - 2024
- Yatmaz E., Turhan İ., Öziyci H. R., Çimen H., Karhan M., TÜBİTAK Projesi, Stevia Rebaudiana Bitkisinin Yeni Tekniklerle Ekstraksiyonu Ve Ekstraktından Farklı Fermentasyon Teknikleriyle İnülinaz Ve Fruktooligosakkarit Üretimi, İleri Kromatografik Yöntemlerle Saflaştırılan Ve Tanımlanan Bileşenlerinin Kolon Kanserinde Moleküler Mekanistik Çalışmaları, 2021 - 2024
- YATMAZ E., TURHAN İ., Gürler H. N., Erkan S. B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Seçici Lazer Sinterleme teknolojisi ile üretilen üç boyutlu (3D) kürelerin hücre immobilizasyonu ve etanol fermantasyonunda kullanımı, 2020 - 2022
- TURHAN İ., GERMEÇ M., Karahalil e., YATMAZ E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Magnezyum silikat kullanılarak *Aspergillus sojae*'nin hücre morfolojisinin kontrolü ve poligalakturonaz enziminin üretimi, 2016 - 2018

Burslar

TÜBİTAK BİDEB 2211 Yurt İçi Doktora Bursu, TÜBİTAK, 2012 - 2016

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Xylitol production by Barnettozyma populi Y-12728 with different immobilization strategies**
CANATAR M., YATMAZ H. A., TURHAN İ., YATMAZ E.

Innovative Food Science and Emerging Technologies, cilt.97, 2024 (SCI-Expanded)

2. **Inulinase and fructooligosaccharide production from carob using *Aspergillus niger* A42 (ATCC 204447) under solid-state fermentation conditions**
CANATAR M., Tufan H. N. G., Ünsal S. B. E., Koc C. Y., Ozcan A., Kucuk G., BAŞMAK S., YATMAZ E., Germec M., YAVUZ İ., et al.
International Journal of Biological Macromolecules, cilt.245, 2023 (SCI-Expanded)
3. **Production and Characterization of Kombucha Tea from Different Sources of Tea and Its Kinetic Modeling**
Tarhan Kuzu K., Aykut G., Tek S., YATMAZ E., Germec M., YAVUZ İ., TURHAN İ.
Processes, cilt.11, sa.7, 2023 (SCI-Expanded)
4. **Ethanol production by immobilized *Saccharomyces cerevisiae* cells on 3D spheres designed by different lattice structure types**
Erkan Ünsal S. B., Gürler Tufan H. N., CANATAR M., YATMAZ H. A., TURHAN İ., YATMAZ E.
Process Biochemistry, cilt.125, ss.104-112, 2023 (SCI-Expanded)
5. **Modeling of ethanol fermentation from carob extract-based medium by using *Saccharomyces cerevisiae* in the immobilized-cell stirred tank bioreactor**
YATMAZ E., Germec M., Erkan S. B., TURHAN İ.
BIOMASS CONVERSION AND BIOREFINERY, cilt.12, sa.11, ss.5241-5255, 2022 (SCI-Expanded)
6. **Effect of process parameters and microparticle addition on polygalacturonase activity and fungal morphology of *Aspergillus sojae***
GERMEÇ M., Karahalil E., YATMAZ E., Tari C., TURHAN İ.
BIOMASS CONVERSION AND BIOREFINERY, cilt.12, sa.11, ss.5329-5344, 2022 (SCI-Expanded)
7. **Growth control agent for filamentous fungi: FDM based 3D printed cubes for suspended *Aspergillus sojae* fermentation**
YATMAZ E.
ENZYME AND MICROBIAL TECHNOLOGY, cilt.150, 2021 (SCI-Expanded)
8. **Optimization of mannoooligosaccharides production from different hydrocolloids via response surface methodology using a recombinant *Aspergillus sojae* β -mannanase produced in the microparticle-enhanced large-scale stirred tank bioreactor**
Yilmazer C., Gürler H. N., Erkan S. B., Ozcan A., Hosta Yavuz G., Germeç M., Yatmaz E., Turhan İ.
Journal Of Food Processing And Preservation, cilt.45, sa.8, ss.1-12, 2021 (SCI-Expanded)
9. **Mannooligosaccharide production by β -mannanase enzyme application from coffee extract**
Erkan S. B., Başmak S., Ozcan A., Yilmazer C., Gürler H. N., Hosta Yavuz G., Germeç M., Yatmaz E., Turhan İ.
Journal Of Food Processing And Preservation, cilt.45, sa.8, ss.1-11, 2021 (SCI-Expanded)
10. **Scale-up processing with different microparticle agent for β -mannanase production in a large-scale stirred tank bioreactor**
Gürler H. N., Erkan S. B., Ozcan A., Yilmazer C., Karahalil E., Germeç M., Yatmaz E., Ögel Z. B., Turhan İ.
Journal Of Food Processing And Preservation, cilt.45, sa.8, ss.1-12, 2021 (SCI-Expanded)
11. **Applicability of recombinant *Aspergillus sojae* crude mannanase enzyme in carrot juice production**
GÜRLER H. N., YILMAZER C., ERKAN S. B., OZCAN A., YATMAZ E., Oziyci H. R., KARHAN M., TURHAN İ.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.45, sa.8, 2021 (SCI-Expanded)
12. **Effect of furfural concentration on ethanol production using *Saccharomyces cerevisiae* in an immobilized cells stirred-tank bioreactor with glucose-based medium and mathematical modeling**
Erkan S. B., YATMAZ E., Germec M., TURHAN İ.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.45, sa.8, 2021 (SCI-Expanded)
13. **The effects of mannanase activity on viscosity in different gums**
Erkan S. B., Ozcan A., Yilmazer C., Gurler H. N., Karahalil E., Germec M., YATMAZ E., KÜÇÜKÇETİN A., TURHAN İ.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.45, sa.8, 2021 (SCI-Expanded)
14. **Enhancing beta-mannanase production by controlling fungal morphology in the bioreactor with microparticle addition**
YATMAZ E., Germec M., Karahalil E., TURHAN İ.

- FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING, cilt.121, ss.123-130, 2020 (SCI-Expanded)
15. **Liquid State Bioreactor**
YATMAZ E., TURHAN İ.
ESSENTIALS IN FERMENTATION TECHNOLOGY, ss.135-168, 2019 (SCI-Expanded)
 16. **Effect of different fermentation strategies on beta-mannanase production in fed-batch bioreactor system**
Germec M., YATMAZ E., Karahalil E., TURHAN İ.
3 BIOTECH, cilt.7, 2017 (SCI-Expanded)
 17. **ENHANCED beta-MANNANASE PRODUCTION FROM ALTERNATIVE SOURCES BY RECOMBINANT ASPERGILLUS SOJAE**
YATMAZ E., Karahalil E., Germec M., Oziyci H. R., KARHAN M., DURUKSU G., Ogel Z. B., TURHAN İ.
ACTA ALIMENTARIA, cilt.45, sa.3, ss.371-379, 2016 (SCI-Expanded)
 18. **Controlling filamentous fungi morphology with microparticles to enhanced beta-mannanase production**
YATMAZ E., KARAHALİL E., Germec M., ILGIN M., TURHAN İ.
BIOPROCESS AND BIOSYSTEMS ENGINEERING, cilt.39, sa.9, ss.1391-1399, 2016 (SCI-Expanded)
 19. **Ultrasound-assisted dilute acid hydrolysis of tea processing waste for production of fermentable sugar**
Germec M., Tarhan K., YATMAZ E., Tetik N., KARHAN M., Demirci A., TURHAN İ.
BIOTECHNOLOGY PROGRESS, cilt.32, sa.2, ss.393-403, 2016 (SCI-Expanded)
 20. **Mineral composition of pods and seeds of wild and grafted carob (*Ceratonia siliqua* L.) fruits**
Oziyci H. R., Tetik N., TURHAN İ., Yatmaz E., Uçgun K., Akgül H., GÜBBÜK H., KARHAN M.
SCIENTIA HORTICULTURAE, cilt.167, ss.149-152, 2014 (SCI-Expanded)
 21. **Optimization of ethanol production from carob pod extract using immobilized *Saccharomyces cerevisiae* cells in a stirred tank bioreactor**
Yatmaz E., TURHAN İ., KARHAN M.
BIORESOURCING TECHNOLOGY, cilt.135, ss.365-371, 2013 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **CONTINUOUS ETHANOL FERMENTATION FROM CAROB POD EXTRACT MEDIUM AT DIFFERENT HYDRAULIC RESIDENCE TIME (HRT)**
YATMAZ E.
Gıda, cilt.44, sa.1, ss.93-103, 2019 (Hakemli Dergi)
2. **Carob as a carbon source for fermentation technology**
YATMAZ E., TURHAN İ.
BIOCATALYSIS AND AGRICULTURAL BIOTECHNOLOGY, cilt.16, ss.200-208, 2018 (ESCI)
3. **Using Centrifuge and Ultrafiltration as Downstream Processes for the Concentration of Microbial β -mannanase Fermentation Media**
YATMAZ E., TURHAN İ., GERMEÇ M., KARAHALİL E.
Scientific Bulletin. Series F. Biotechnologies, cilt.21, ss.133-136, 2017 (Hakemli Dergi)
4. **Fermentation of acid-pretreated tea processing waste for ethanol production using *Saccharomyces cerevisiae***
GERMEÇ M., TURHAN İ., YATMAZ E., TETİK N., KARHAN M.
Scientific Bulletin. Series F. Biotechnologies, cilt.20, ss.269-274, 2016 (Hakemli Dergi)
5. **Hyaluronik Asit ve Fermantasyonla Üretilmesi**
Yatmaz E., TURHAN İ.
GIDA, cilt.41, sa.1, ss.1-10, 2015 (Hakemli Dergi)
6. **Concentration of D-pinitol in carob extract by using multi-stage enrichment processes**
ÖZİYİCİ H. R., TURHAN İ., TETİK N., ARSLAN KULCAN A., Akkoyun T., YATMAZ E., GERMEÇ M., KARHAN M.

Gıda, cilt.40, sa.3, ss.125-127, 2015 (Hakemli Dergi)

7. **Fermantasyon Yoluyla Pullulan Üretimi ve Gıda Endüstrisinde Kullanımı**

YATMAZ E., TURHAN İ.

Gıda, cilt.37, sa.2, ss.95-102, 2012 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

1. **Liquid State Bioreactor**

YATMAZ E., TURHAN İ.

Essentials in Fermentation Technology, Berenjian A., Editör, Springer International Publishers, Switzerland, ss.135-168, 2019

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

1. **Fermantasyonlarda FDM bazlı üç boyutlu küplerin kullanılabilirliği**

YATMAZ E.

International Eurasian Conference on Biotechnology and Biochemistry (BioTechBioChem 2020), Ankara, Türkiye, 16 - 18 Aralık 2020, ss.429-435

2. **Mannooligosaccharide production by mannanase enzyme application from coffee extract**

Erkan S. B., Özcan A., Yilmazer C., Gürler H. N., Hosta Yavuz H. G., Yatmaz E., Turhan İ.

International Conference on Agronomy and Food Science and Technology, İstanbul, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019, ss.1

3. **The effects of mannanase activity on viscosity in different gums**

Erkan S. B., Özcan A., Yilmazer C., Gürler H. N., Karahalil E., Germec M., Yatmaz E., Turhan İ.

International Conference on Agronomy and Food Science and Technology, İstanbul, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019, ss.1

4. **Effects of furfural concentration on ethanol production**

Erkan S. B., Germec M., Yatmaz E., Turhan İ.

International Conference on Agronomy and Food Science and Technology, İstanbul, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019, ss.1

5. **Effects of mannanase enzyme treatment on yield, beta carotene content and turbidity in the carrot juice production**

Gürler H. N., Yilmazer C., Erkan S. B., Özcan A., Yatmaz E., Turhan İ.

International Conference on Agronomy and Food Science and Technology, İstanbul, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019, ss.1

6. **A scale-up processing with different microparticle agent for mannanase fermentation in bioreactor**

Gürler H. N., Erkan S. B., Özcan A., Yilmazer C., Karahalil E., Germec M., Yatmaz E., Turhan İ.

International Conference on Agronomy and Food Science and Technology, İstanbul, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019, ss.1

7. **Mannooligosaccharides production from different gums using mannanase**

Yilmazer C., Erkan S. B., Özcan A., Gürler H. N., Hosta Yavuz H. G., Yatmaz E., Turhan İ.

International Conference on Agronomy and Food Science and Technology, İstanbul, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019, ss.1

8. **Substrate Specificity and Kinetic Parameters of recombinant Aspergillus sojae β -mannanase**

YATMAZ E., TURHAN İ.

3rd International Congress of Agriculture and Environment, Antalya, Türkiye, 16 - 18 Kasım 2017, ss.80

9. **Filamentous Fungus Fermentation to Produce Microbial β -Mannanase in a Stirred Tank Bioreactor by Adding Microparticle Agents**

YATMAZ E., TURHAN İ., GERMEÇ M., ILGIN M., KARAHALİL E.

- International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture", Bükreş, Romanya, 8 - 10 Haziran 2017, ss.28
10. **Using Centrifuge and Ultrafiltration as Downstream Processes for the Concentration of Microbial β -Mannanase Fermentation Media**
YATMAZ E., TURHAN İ., GERMEÇ M., KARAHALİL E.
International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture", Bükreş, Romanya, 8 - 10 Haziran 2017, ss.80
11. **Kombucha production from coffee extract**
Tarhan K, Yatmaz E, Turhan İ.
NABEC, Maine, Amerika Birleşik Devletleri, 31 Ağustos - 03 Eylül 2016, ss.1
12. **Fermentation of acid-pretreated tea processing waste for ethanol production using *Saccharomyces cerevisiae***
GERMEÇ M., TURHAN İ., YATMAZ E., TETİK N., KARHAN M.
The International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture", Bükreş, Romanya, 9 - 11 Haziran 2016, ss.81
13. **Optimization of ultrasound-assisted dilute acid hydrolysis conditions of tea processing waste**
Germec M., TARHAN K., YATMAZ E., Tetik N., KARHAN M., DEMİRCİ A., TURHAN İ.
2016 ASABE Annual International Meeting, Florida, Amerika Birleşik Devletleri, 17 - 20 Temmuz 2016
14. **Fermentason ortamında alüminyum oksit kullanılarak rekombinant *Aspergillus sojae*'nin hücre morfolojisinin kontrolü ve ürettiği enzimin artırılması**
Germec M., Karahalil E., Yatmaz E., Turhan İ.
18. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi, Konya, Türkiye, 18 - 19 Aralık 2015, ss.1
15. **Microbial mannanase production with different fermentation methods and characterization of enzyme-produced**
Yatmaz E., TURHAN İ., Karaoğlan M., İNAN M., Karahalil E., GERMEÇ M.
Northeast Agricultural & Biological Engineering Conference, Newark, Delaware, Amerika Birleşik Devletleri, 12 - 15 Temmuz 2015, cilt.25, sa.2, ss.19-20
16. **Microparticle usage in *Aspergillus* fermentation: A new approach for enhancing production rates of mannanase in carob extract**
Yatmaz E., TURHAN İ., Karahalil E., GERMEÇ M.
Northeast Agricultural & Biological Engineering Conference, Newark, Amerika Birleşik Devletleri, 12 - 15 Temmuz 2015, cilt.25, sa.2, ss.26-27
17. **Purification of mannanase from fermentation broth by flocculation, centrifuge and ultrafiltration**
Yatmaz E., TURHAN İ., Karahalil E., GERMEÇ M.
Northeast Agricultural & Biological Engineering Conference, Newark, Delaware, Amerika Birleşik Devletleri, 12 - 15 Temmuz 2015, cilt.25, sa.2, ss.20
18. **Optimization of Flocculation Conditions Using Chitosan in Mannanase Production**
YATMAZ E., KARAHALİL E., GERMEÇ M., TURHAN İ.
European Biotechnology Congress/Journal of Biotechnology, Lecce, İtalya, 15 - 18 Mayıs 2014, cilt.185
19. **Farklı çay ekstraktlarından fermentasyonla kombucha çayı üretimi**
TARHAN K., AYKUT G., TEK S., YATMAZ E., GERMEÇ M., KARAHALİL E., TURHAN İ.
4. Geleneksel gıdalar sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.569-572
20. **Akdeniz Bölgesi'nde yükselen bir değer: keçiboynuzu**
KARHAN M., TURHAN İ., TETİK N., ÖZİYİCİ H. R., Arslan Kulcan A., YATMAZ E., Akkoyun T., Yüksel E.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, cilt.1, ss.43-46
21. **Effect of different nitrogen sources on mannanase production from carob pod extract using recombinant *Aspergillus sojae***
YATMAZ E., GERMEÇ M., KARAHALİL E., TURHAN İ.
VI. International Bioengineering Congress "Human Welfare", İzmir, Türkiye, 12 - 15 Kasım 2013, ss.96
22. **Enhanced mannanase production by using microparticles in recombinant *Aspergillus sojae* fermentation.**
YATMAZ E., KARAHALİL E., GERMEÇ M., TURHAN İ.
VI. International Bioengineering Congress "Human Welfare", İzmir, Türkiye, 12 - 15 Kasım 2013, ss.97

23. **Siyah çay ekstraktından fermentasyonla kombucha çayı üretimi**
TARHAN K., AYKUT G., TEK S., YATMAZ E., GERMEÇ M., KARAHALİL E., TURHAN İ.
TGDF GIDA KONGRESİ, Antalya, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2013, ss.49
24. **Effect of Different Tea Extract on Total Phenolic Compounds of Kombucha**
TEK S., TARHAN K., AYKUT G., YATMAZ E., TURHAN İ.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga/Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, cilt.1, ss.508
25. **Organic acid profiles and acidity during Kombucha fermentation of various tea extracts**
Tarhan K., Aykut G., Tek S., YATMAZ E., ÖZİYİCİ H. R., TURHAN İ., TETİK N.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.504
26. **Antioxidant Activity of Kombucha Tea From Fruit and Herbal Teas**
AYKUT G., TEK S., TARHAN K., YATMAZ E., TURHAN İ.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga/Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, cilt.1, ss.506
27. **Organic Acid Profiles and Acidity During Kombucha Fermentation of Various Tea Extracts**
TARHAN K., AYKUT G., TEK S., YATMAZ E., ÖZİYİCİ H. R., TURHAN İ., TETİK N.
2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga/Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, cilt.1, ss.504
28. **The effect of microbial growth on total phenolic compounds during fermentation**
DİNÇER C., YATMAZ E., TURHAN İ., TETİK N.
Eurobiotech 2012 Agricultural Symposium, Türkiye, 1 - 04 Aralık 2012, cilt.1, sa.161, ss.40
29. **Potential uses of microorganisms for D-pinitol purification from carob extracts**
YATMAZ E., Oziyici H. R., Tetik N., KARHAN M., TURHAN İ.
Eurobiotech Agriculture Symposium, Kayseri, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012, cilt.161, ss.42
30. **Determination of the optimum growth conditions for Aspergillus sojae pyrG(-) transformed using response surface method**
YATMAZ E., TURHAN İ.
Eurobiotech Agriculture Symposium, Kayseri, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012, cilt.161, ss.39-40
31. **Optimization of mannanase production from Aspergillus sojae pyrG(-) transformed using response surface method**
YATMAZ E., TURHAN İ.
Eurobiotech Agriculture Symposium, Kayseri, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012, cilt.161, ss.39
32. **The effect of microbial growth on total phenolic compounds during fermentation**
DİNÇER C., YATMAZ E., TURHAN İ., KARHAN M.
Eurobiotech Agriculture Symposium, Kayseri, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012, cilt.161, ss.40
33. **Decolourization of carob pod extract by using Aspergillus sojae pyrg-transformed**
DİNÇER C., YATMAZ E., TURHAN İ., Tetik N.
Eurobiotech Agriculture Symposium, Kayseri, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012, cilt.161, ss.40
34. **Fermantasyonla Mannanaz Üretiminde Potansiyel Substrat Kaynağı Olarak Keçiboynuzu Ekstraktının Doğrudan Kullanılması**
YATMAZ E., TURHAN İ.
Türkiye 11.Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, cilt.1, ss.217
35. **Keçiboynuzu Ekstraktında Rekombinant Aspergillus sojae kullanılarak Mannanaz Üretimi ve Cevap Yüzey Metodu ile Optimizasyonu**
Yatmaz E., TURHAN İ.
Türkiye 11.Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2012, cilt.1, ss.218
36. **Keçiboynuzu Ekstraktında Rekombinant Aspergillus sojae'nin Gelişimi Üzerine Şeker İçeriği, Karıştırma ve İnokülasyon Oranının Etkisi**
Yatmaz E., TURHAN İ.
Türkiye 11.Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2012, cilt.1, ss.216

37. **Decolourization Of Carob Pod Extract By Using Aspergillus Sojae Pyrg-Transfomed**
DİNÇER C., YATMAZ E., TURHAN İ., TETİK N.
Eurobiotech 2012 Agriculture Symposium, Journal of Biotechnology, Kayseri, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012, cilt.161, ss.40
38. **Determination Of The Optimum Growth Conditions For Aspergillus Sojae Pyrg- Transformed Using Response Surface Methodology**
YATMAZ E., TURHAN İ.
Eurobiotech 2012 Agriculture Symposium, Journal of Biotechnology, Kayseri, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012, cilt.161, ss.39-40
39. **Potential uses of microorganisms for D-pinitol purification from carob extracts**
YATMAZ E., ÖZİYCI H. R., TETİK N., KARHAN M., TURHAN İ.
Eurobiotech 2012 Agriculture Symposium, Journal of Biotechnology,, Kayseri, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012, cilt.161, ss.42
40. **The Effect Of Microbial Growth On Total Phenolic Compounds During Fermentation**
DİNÇER C., YATMAZ E., TURHAN İ., KARHAN M.
Eurobiotech 2012 Agriculture Symposium, Journal of Biotechnology, Kayseri, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012, cilt.161, ss.40
41. **Optimization of mannanase production from Aspergillus sojae pyrG- transformed using response surface methodology**
Yatmaz E., TURHAN İ.
Eurobiotech 2012 Agricultural Symposium, Türkiye, 1 - 04 Nisan 2012, cilt.161, ss.39
42. **Potential uses of microorganisms for D-pinitol purification from carob extracts**
YATMAZ E., ÖZİYCI H. R., TETİK N., TURHAN İ., KARHAN M.
Eurobiotech 2012 Agriculture Symposium, Journal of Biotechnology,, Türkiye, 1 - 04 Nisan 2012, cilt.161, ss.42
43. **The effect of microbial growth on total phenolic compounds during fermentation**
DİNÇER C., Yatmaz E., TURHAN İ., KARHAN M.
Eurobiotech 2012 Agricultural Symposium, Türkiye, 1 - 04 Nisan 2012, cilt.1, sa.161, ss.40
44. **Effect of agitation on ethanol production by immobilized Saccharomyces cerevisiae cells in carob pod extract**
Oziyci H. R., YATMAZ E., TURHAN İ.
European Biotechnology Congress, İstanbul, Türkiye, 28 Eylül - 01 Ekim 2011, cilt.22
45. **Effect of different temperatures on ethanol fermentation from carob pod extract by immobilized Saccharomyces cerevisiae**
TURHAN İ., Oziyci H. R., YATMAZ E.
European Biotechnology Congress, İstanbul, Türkiye, 28 Eylül - 01 Ekim 2011, cilt.22

Akademik İdari Deneyim

2019 - Devam Ediyor	Bölüm Başkanı	Akdeniz Üniversitesi, Göynük Mutfak Sanatları Myo, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü
2017 - 2020	MYO Müdür Yardımcısı	Akdeniz Üniversitesi, Göynük Mutfak Sanatları Myo

Verdiği Dersler

MOLEKÜLER GASTRONOMİ, Ön Lisans, 2018 - 2019
KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ, Ön Lisans, 2018 - 2019, 2017 - 2018
GİRİŞİMCİLİK, Ön Lisans, 2018 - 2019, 2017 - 2018
İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ, Ön Lisans, 2018 - 2019, 2017 - 2018

BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİLERİ, Ön Lisans, 2018 - 2019, 2017 - 2018
BESLENME İLKELERİ, Ön Lisans, 2018 - 2019, 2017 - 2018
DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRLERİ 1, Ön Lisans, 2018 - 2019, 2017 - 2018
VEJETARYEN MUTFAK, Ön Lisans, 2017 - 2018

Metrikler

Yayın: 74
Atıf (WoS): 225
Atıf (Scopus): 336
H-İndeks (WoS): 8
H-İndeks (Scopus): 9

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Teknolojisi, Gıda Biyoteknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji