

Prof. AHMET KÜÇÜKÇETİN

Personal Information

Office Phone: [+90 242 310 6569](tel:+902423106569)

Email: kucukcetin@akdeniz.edu.tr

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

Address: Akdeniz Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Antalya

International Researcher IDs

ScholarID: [ziDRlfAAAAAJ](https://orcid.org/0000-0002-0132-1581)

ORCID: 0000-0002-0132-1581

Publons / Web Of Science ResearcherID: B-9970-2016

ScopusID: 55988914100

Yoksis Researcher ID: 19591

Education Information

Post Doctorate, Universitaet Hohenheim, Institute Of Food Science And Biotechnology, Soft Matter Science And Dairy Technology, Germany 2005 - 2006

Doctorate, Akdeniz University, Institute of Science, Gıda Mühendisliği, Turkey 1999 - 2003

Postgraduate, Akdeniz University, Institute of Science, Gıda Mühendisliği, Turkey 1996 - 1999

Undergraduate, Istanbul Technical University, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 1991 - 1996

Dissertations

Doctorate, Kısırak sütü ve membran teknolojileri kullanılarak kısırak sütüne benzetilmiş inek sütünden yapılan kırmızın özellikleri üzerine araştırma, Akdeniz University, Faculty of Agriculture, Gıda Mühendisliği, 2003

Postgraduate, Kısırak sütü ve farklı oranlarda peyniraltı suyu tozu katılmış inek ve keçi sütünden yapılan kırmızın özellikleri üzerine araştırmalar, Akdeniz University, Faculty of Agriculture, Gıda Mühendisliği, 1999

Research Areas

Food Engineering, Food Technology, Processing Dairy And Related Products, Food Processing (pasteurisation, sterilisation, refrigeration, lyophilisation, etc.), Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Professor, Akdeniz University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering, 2015 - Continues

Associate Professor, Akdeniz University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering, 2010 - 2015

Assistant Professor, Akdeniz University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering, 2009 - 2010

Assistant Professor, Akdeniz University, Faculty of Agriculture, Gıda Mühendisliği, 2005 - 2009

Research Assistant, Akdeniz University, Faculty of Agriculture, Gıda Mühendisliği, 1996 - 2005

Academic and Administrative Experience

Akdeniz University, Projeler, 2017 - Continues

Akdeniz University, 2012 - Continues

Akdeniz University, Süt Teknolojisi, Süt Teknolojisi, 2008 - Continues

Member of the Senate, Akdeniz University, Faculty Of Engineering, Department of Food Engineering, 2019 - 2022

Akdeniz University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering, 2016 - 2019

Akdeniz University, 2012 - 2015

Akdeniz University, Faculty of Engineering, 2011 - 2014

Akdeniz University, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2009 - 2012

Courses

Proses Kontrol, Undergraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019

Bitirme Çalışması, Undergraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Danışmanlık, Doctorate, 2020 - 2021

Danışmanlık, Postgraduate, 2020 - 2021

Süt Endüstrisinde Saf Kültür, Doctorate, 2020 - 2021

Peynir Teknolojisi, Undergraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019

Gıda Fiziği, Undergraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019

Süt Teknolojisi, Undergraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018

Süt Bilimi, Postgraduate, 2020 - 2021

Seminer, Undergraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Gıda Makine ve Ekipmanları, Undergraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019

Danışmanlık, Postgraduate, 2019 - 2020

Yabancı Kaynaklı Peynirlerin Teknolojisi, Doctorate, 2019 - 2020

Danışmanlık, Postgraduate, 2019 - 2020

Pastörize ve Sterilize Süt Teknolojisi, Doctorate, 2019 - 2020

Probiyotik Mikroorganizmalar, Doctorate, 2019 - 2020

Danışmanlık, Doctorate, 2019 - 2020

Süt Sanayinde Yeni Gelişmeler, Doctorate, 2019 - 2020

Danışmanlık, Doctorate, 2019 - 2020

Gıda Makine ve Ekipmanları, Undergraduate, 2017 - 2018

Proses Kontrol, Undergraduate, 2016 - 2017

Peynir Teknolojisi, Undergraduate, 2016 - 2017

Gıda Fiziği, Undergraduate, 2016 - 2017

Süt Teknolojisi, Undergraduate, 2016 - 2017

Supervised Theses

KÜÇÜKÇETİN A., Bakteriyofaj Mikrokapsülasyonunun Optimizasyonu ve Mikrokapsüle Bakteriyofajın Yoğurt Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, Doctorate, F.Ergin(Student), 2019

KÜÇÜKÇETİN A., Laktoz İçeriği Azaltılmış Ayran Üretimi, Postgraduate, H.Kocabaş(Student), 2019

KÜÇÜKÇETİN A., Kefir Üretiminde Pestisitler Üzerine Etkisinin Belirlenmesi, Doctorate, G.Yıldız(Student), 2019

KÜÇÜKÇETİN A., Üretiminde Kullanılan Lactobacillus acidophilus ve Bifidobacterium bifidumun Beyaz Peynirin Bazı Özellikleri Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi, Postgraduate, H.Karahançer(Student), 2018

KÜÇÜKÇETİN A., Farklı Basınç ve Sıcaklık Derecelerinde Homojenize Edilen Dondurma Karışımlarından Üretilen Dondurmaların Fizikokimyasal ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi, Postgraduate, E.Özel(Student), 2018

KÜÇÜKÇETİN A., Farklı pH Değerlerindeki Dondurma Mikslerinin ve Dondurma Üretim Yöntemlerinin Kefir

Dondurmasının Fizikokimyasal Mikrobiyolojik ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisinin Belirlenmesi, Postgraduate, M.Al(Student), 2018

KÜÇÜKÇETİN A., Farklı Süt Ürünleri Üretiminde Kullanılan *Lactobacillus acidophilus*'un Dinamik In Vitro Gastrointestinal Modelde Canlılığı ve Bazı Probiyotik Özelliklerinin Belirlenmesi, Doctorate, E.Mine(Student), 2016

KÜÇÜKÇETİN A., Homojenizasyon ve Isıl İşlem Uygulamalarının Farklı Oranlarda Yağ İçeren Sütlerden Üretilen Ayranın Fizikokimyasal ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisinin Belirlenmesi., Postgraduate, S.Yalçın(Student), 2016

KÜÇÜKÇETİN A., Homojenizasyon ve ısıl işlem uygulamalarının farklı oranlarda yağ içeren sütlerden üretilen ayranın fizikokimyasal ve duyusal özellikleri üzerine etkisinin belirlenmesi, Postgraduate, S.Yalçın(Student), 2016

KÜÇÜKÇETİN A., Farklı süt ürünleri üretiminde kullanılan *Lacobacillus Acidophilus*'un dinamik In Vitro gastrointestinal modelde canlılığı ve bazı probiyotik özelliklerinin belirlenmesi, Doctorate, E.Mine(Student), 2016

KÜÇÜKÇETİN A., Üretim Parametrelerinin Kefirin Fizikokimyasal, Mikrobiyolojik ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi ile Üretilen Kefirlerin Antimikrobiyal Peptid Profilinin Belirlenmesi, Akdeniz Üniversitesi, Doctorate, A.Aşçı(Student), 2015

KÜÇÜKÇETİN A., Üretim parametrelerinin kefirin fizikokimyasal, mikrobiyolojik ve duyusal özellikleri üzerine etkisi ile üretilen kefirlerin peptid profilinin belirlenmesi, Doctorate, A.Aşçı(Student), 2015

KÜÇÜKÇETİN A., Effect of Stress Pretreatments on the Survival of Probiotic Bacteria in Different Types of Fermented Milk Products, Postgraduate, M.Elian(Student), 2014

KÜÇÜKÇETİN A., Farklı Sıcaklık-Süre Kombinasyonlarında Isıl Strese Maruz Bırakılan *L. acidophilus*'un Dondurma Üretiminde Kullanımının Araştırılması, Postgraduate, F.Ergin(Student), 2013

KÜÇÜKÇETİN A., Farklı sıcaklık-süre kombinasyonlarında ısıl strese maruz bırakılan *L. Acidophilus*'un dondurma üretiminde kullanımının araştırılması, Postgraduate, F.Ergin(Student), 2013

KÜÇÜKÇETİN A., Farklı yöntemler kullanılarak üretilen probiyotik ayranın fizikokimyasal, mikrobiyolojik, duyusal ve probiyotik özelliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, A.Şule(Student), 2011

KÜÇÜKÇETİN A., Farklı İnkübasyon Sıcaklıkları ve Sonlandırma pH'larının *Acidophiluslu* Yoğurdun Fizikokimyasal, Mikrobiyolojik, Duyusal ve Probiyotik Özellikleri Üzerine Etkisi, Postgraduate, E.Mine(Student), 2010

KÜÇÜKÇETİN A., Farklı Oranlarda İnülin Kullanımının Probiyotik Yoğurdun Fizikokimyasal, Mikrobiyolojik, Duyusal ve Probiyotik Özellikleri Üzerine Etkisi, Postgraduate, R.İltar(Student), 2009

KÜÇÜKÇETİN A., Probiyotik Yoğurt Dondurmasının Fizikokimyasal, Mikrobiyolojik, Duyusal ve Probiyotik Özelliklerinin Belirlenmesi, Postgraduate, A.Aşçı(Student), 2008

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Breast Milk Microbiota**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
3rd World Summit & Expo on Food Technology and Probiotics, Prag, Czech Republic, 25 - 26 October 2018, pp.46
- II. **Probiotic edible film from milk proteins**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
3rd World Summit & Expo on Food Technology and Probiotics, Prag, Czech Republic, 25 - 26 October 2018, pp.47
- III. **The usage of centrifuge technique in concentrated yoghurt production**
ERGİN F., Kocabaş H., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
13th International Conference of Food Physicists, Antalya, Turkey, 23 - 25 October 2018, pp.108
- IV. **Determination of milk proteins in dairy products by analytical methods**
Erkaymaz T., ERGİN F., YILDIZ G., KÜÇÜKÇETİN A.
13th International Congress on Food Physicists, Antalya, Turkey, 23 - 25 October 2018, pp.60-63
- V. **The low-lactose yoghurt**
Kocabaş H., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
13th International Conference of Food Physicists., Antalya, Turkey, 23 - 25 October 2018, pp.107
- VI. **The effects of different microencapsulation methods on viability of *Lactobacillus acidophilus* in gastrointestinal media**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
13th International Conference of Food Physicists, Antalya, Turkey, 23 - 25 October 2018, pp.109

- VII. **Adaptation mechanisms of probiotic bacteria to osmotic stress**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., Yıldız G., KÜÇÜKÇETİN A.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Turkey, 10 - 12 October 2018, pp.152
- VIII. **Biofouling Problem In Dairy Processing Industry**
ERGİN F., KIZILAY H. K., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
International Congress on Food Technology, Nevşehir, Turkey, 10 - 12 October 2018, pp.227
- IX. **Organik ve Konvansiyonel Uygulamalarla Üretilen Sütlerin Eser Element İçeriği Açısından Karşılaştırılması**
ERGİN F., Er kaymaz T., Yıldız G., KÜÇÜKÇETİN A.
International Trace Analysis Congress, Sivas, Turkey, 20 - 23 June 2018, pp.205
- X. **Organik ve konvansiyonel uygulamalarla üretilen sütlerin eser element içeriği açısından karşılaştırılması**
ERGİN F., Er kaymaz T., YILDIZ G., KÜÇÜKÇETİN A.
International Trace Analysis Congress, Sivas, Turkey, 20 - 23 June 2018, pp.205
- XI. **Potential Usage of Bacteriophages as Antibacterial Agents in Cheese Production**
ERGİN F., Gökçe Ö., KÜÇÜKÇETİN A., Gürsoy O.
1st International Health Science and Life Congress, Burdur, Turkey, 2 - 05 May 2018, pp.430
- XII. **Potential Usage of Bacteriophages as Antibacterial Agents in Cheese Production**
ERGİN F., Gökçe Ö., KÜÇÜKÇETİN A., Gürsoy O.
1st International Health Science and Life Congress, Burdur, Turkey, 2 - 05 May 2018, pp.430
- XIII. **Determination of Milk Adulteration in Dairy Products Using Chromatographic Techniques**
KÜÇÜKÇETİN A., Er kaymaz T., ERGİN F., Yıldız G.
The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Girne, Cyprus (Kkct), 19 - 21 April 2018, pp.250
- XIV. **Microflora of kefir grains from different origins**
KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M.
The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Girne, Cyprus (Kkct), 19 - 21 April 2018, pp.289
- XV. **Microflora of kefir grains from different origins**
KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M.
The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Girne, Cyprus (Kkct), 19 - 21 April 2018, pp.289
- XVI. **Determination of Milk Adulteration in Dairy Products Using Chromatographic Techniques**
KÜÇÜKÇETİN A., Er kaymaz T., ERGİN F., Yıldız G.
The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Girne, Cyprus (Kkct), 19 - 21 April 2018, pp.250
- XVII. **Microflora of kefir grains from different origins**
KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M.
The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Girne, Cyprus (Kkct), 19 - 21 April 2018, pp.289
- XVIII. **Physicochemical and microbiological properties of Kuru Kaymak (A traditional Turkish Dry Clotted Cream)**
KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M.
The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Girne, Cyprus (Kkct), 19 - 21 April 2018, pp.293
- XIX. **Determination of milk adulteration in dairy products using chromatographic techniques**
KÜÇÜKÇETİN A., Er kaymaz T., ERGİN F., YILDIZ G.
4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Girne, Cyprus (Kkct), 19 - 21 April 2018, pp.250
- XX. **The methods used in determination of adulteration of milk species during cheese production**
ERGİN F., Er kaymaz T., Atamer Z., Hinrichs J., KÜÇÜKÇETİN A.

Proceedings of the 10th Cheese Symposium, France, 4 - 06 April 2018, pp.188

- XXI. **Physicochemical and microbiological properties of Kuru Kaymak (A traditional Turkish Dry Clotted Cream)**
KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M.
The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Girne, Cyprus (Kkct), 19 - 21 April 2018, pp.293
- XXII. **Physicochemical and microbiological properties of Kuru Kaymak (A traditional Turkish Dry Clotted Cream)**
KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M.
The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Girne, Cyprus (Kkct), 19 - 21 April 2018, pp.293
- XXIII. **The methods used in determination of adulteration of milk species during cheese production**
ERGİN F., ErKaymaz T., Atamer Z., Hinrichs J., KÜÇÜKÇETİN A.
Proceedings of the 10th Cheese Symposium, Rennes, France, 4 April - 06 May 2018, pp.188
- XXIV. **The methods used in determination of adulteration of milk species during cheese production**
ERGİN F., ErKaymaz T., Atamer Z., Hinrichs J., KÜÇÜKÇETİN A.
Proceedings of the 10th Cheese Symposium, Rennes, France, 4 - 06 April 2018, pp.188
- XXV. **Effects of milk viscosity on the accessibility of bacteriophages to their hosts**
ERGİN F., ATAMER Z., SAMTLEBE M., HINRICHS J., KÜÇÜKÇETİN A.
1st German Phage Symposium, Stuttgart, Germany, 9 - 10 October 2017, pp.107
- XXVI. **β-galaktosidaz enziminin mikrokapsülasyonu**
YILDIZ G., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Turkey, 25 - 26 May 2017, pp.118
- XXVII. **β-galaktosidaz Enziminin Mikrokapsülasyonu**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., Yıldız G., KÜÇÜKÇETİN A.
1. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ, Ankara, Turkey, 25 - 26 May 2017, pp.118
- XXVIII. **Stres Koşullarına Adaptasyonu Sağlanan Probiyotik Bakterilerin Süt Ürünlerinde Kullanım Olanakları**
ERGİN F., Yıldız G., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
1. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ, Ankara, Turkey, 25 - 26 May 2017, pp.35
- XXIX. **Stres Koşullarına Adaptasyonu Sağlanan Probiyotik Bakterilerin Süt Ürünlerinde Kullanım Olanakları**
ERGİN F., Yıldız G., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
1. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ, Ankara, Turkey, 25 - 26 May 2017, pp.35
- XXX. **Stres koşullarına adaptasyonu sağlanan probiyotik bakterilerin süt ürünlerinde kullanım**
ERGİN F., YILDIZ G., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Turkey, 25 - 26 May 2017, pp.35
- XXXI. **Stres Koşullarına Adaptasyonu Sağlanan Probiyotik Bakterilerin Süt Ürünlerinde Kullanım Olanakları**
ERGİN F., Yıldız G., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
1. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ, Ankara, Turkey, 25 - 26 May 2017, pp.35
- XXXII. **β-galaktosidaz Enziminin Mikrokapsülasyonu**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., Yıldız G., KÜÇÜKÇETİN A.
1. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ, Ankara, Turkey, 25 - 26 May 2017, pp.118
- XXXIII. **The effects of different drying methods and physiological states of the cells on viability of dried probiotic microorganisms**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., YILDIZ G., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th International Congress on Food Technology, Atina, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.117
- XXXIV. **EFFECT OF HEAT TREATMENT ON ORGANOPHOSPHOROUS PESTICIDES IN MILK**
Yıldız G., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.65
- XXXV. **BIOFILMS OF PROBIOTICS**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., Yıldız G., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.45

- XXXVI. **THE EFFECTS OF DIFFERENT DRYING METHODS AND PHYSIOLOGICAL STATES OF THE CELLS ON VIABILITY OF DRIED PROBIOTIC MICROORGANISMS**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., Yıldız G., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.117
- XXXVII. **EFFECT OF HEAT TREATMENT ON ORGANOPHOSPHOROUS PESTICIDES IN MILK**
Yıldız G., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.143
- XXXVIII. **THE POTENTIAL APPLICATIONS OF LACTOBIONIC ACID AND ITS PRODUCTION METHODS**
YALÇIN S., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.6
- XXXIX. **BIOFILMS OF PROBIOTICS**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., Yıldız G., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.123
- XL. **THE EFFECTS OF DIFFERENT DRYING METHODS AND PHYSIOLOGICAL STATES OF THE CELLS ON VIABILITY OF DRIED PROBIOTIC MICROORGANISMS**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., Yıldız G., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.195
- XLI. **THE ACID ADAPTATION OF BIFIDOBACTERIUM BIFIDUM DSM 20456 AND BIFIDOBACTERIUM ANIMALIS SUBSP. LACTIS BB12**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., Yıldız G., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.116
- XLII. **EFFECT OF HEAT TREATMENT ON ORGANOPHOSPHOROUS PESTICIDES IN MILK**
Yıldız G., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.65
- XLIII. **THE POTENTIAL APPLICATIONS OF LACTOBIONIC ACID AND ITS PRODUCTION METHODS**
YALÇIN S., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.6
- XLIV. **THE EFFECTS OF DIFFERENT DRYING METHODS AND PHYSIOLOGICAL STATES OF THE CELLS ON VIABILITY OF DRIED PROBIOTIC MICROORGANISMS**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., Yıldız G., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.117
- XLV. **THE POTENTIAL APPLICATIONS OF LACTOBIONIC ACID AND ITS PRODUCTION METHODS**
YALÇIN S., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.6
- XLVI. **THE ACID ADAPTATION OF BIFIDOBACTERIUM BIFIDUM DSM 20456 AND BIFIDOBACTERIUM ANIMALIS SUBSP. LACTIS BB12**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., Yıldız G., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.116
- XLVII. **THE EFFECTS OF DIFFERENT DRYING METHODS AND PHYSIOLOGICAL STATES OF THE CELLS ON VIABILITY OF DRIED PROBIOTIC MICROORGANISMS**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., Yıldız G., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.117
- XLVIII. **Biofilms of probiotics**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., YILDIZ G., KÜÇÜKÇETİN A.
6th International Congress on Food Technology, Atina, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.45
- XLIX. **The acid adaptation of Bifidobacterium bifidum DSM 20456 and Bifidobacterium animalis subsp. lactis BB12**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., YILDIZ G., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th International Congress on Food Technology, Atina, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.116
- L. **BIOFILMS OF PROBIOTICS**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., Yıldız G., KÜÇÜKÇETİN A.

6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.45

- LI. **THE POTENTIAL APPLICATIONS OF LACTOBIONIC ACID AND ITS PRODUCTION METHODS**
YALÇIN S., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.84
- LII. **THE ACID ADAPTATION OF BIFIDOBACTERIUM BIFIDUM DSM 20456 AND BIFIDOBACTERIUM ANIMALIS SUBSP. LACTIS BB12**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., Yıldız G., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.116
- LIII. **THE ACID ADAPTATION OF BIFIDOBACTERIUM BIFIDUM DSM 20456 AND BIFIDOBACTERIUM ANIMALIS SUBSP. LACTIS BB12**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., Yıldız G., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.194
- LIV. **Effect of heat treatment on organophosphorous pesticides in milk**
YILDIZ G., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th International Congress on Food Technology, Atina, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.65
- LV. **Gıdalarda Listeria monocytogenes bakteriyofajının kullanımı ile ilgili yasal düzenlemeler**
KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., YILDIZ G., ÇOMAK GÖÇER E. M.
1. Tarım ve Gıda Etiği Kongresi, Ankara, Turkey, 10 - 11 March 2017, pp.443-450
- LVI. **GIDALARDA LISTERIA MONOCYTOGENES BAKTERİYOFAJININ KULLANIMI İLE İLGİLİ YASAL DÜZENLEMELER**
KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., Yıldız G., ÇOMAK GÖÇER E. M.
1. Tarım ve Gıda Etiği Kongresi, Ankara, Turkey, 10 - 11 March 2017, pp.443-450
- LVII. **?-GALAKTOSİDAZİN SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİNDE KULLANIMI**
DEMİR M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
1. Tarım ve Gıda Etiği Kongresi, Ankara, Turkey, 10 - 11 March 2017, pp.355-360
- LVIII. **?-GALAKTOSİDAZİN SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİNDE KULLANIMI**
DEMİR M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
1. Tarım ve Gıda Etiği Kongresi, Ankara, Turkey, 10 - 11 March 2017, pp.355-360
- LIX. **GIDALARDA LISTERIA MONOCYTOGENES BAKTERİYOFAJININ KULLANIMI İLE İLGİLİ YASAL DÜZENLEMELER**
KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., Yıldız G., ÇOMAK GÖÇER E. M.
1. Tarım ve Gıda Etiği Kongresi, Ankara, Turkey, 10 - 11 March 2017, pp.443-450
- LX. **?-GALAKTOSİDAZİN SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİNDE KULLANIMI**
DEMİR M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
1. Tarım ve Gıda Etiği Kongresi, Ankara, Turkey, 10 - 11 March 2017, pp.355-360
- LXI. **GIDALARDA LISTERIA MONOCYTOGENES BAKTERİYOFAJININ KULLANIMI İLE İLGİLİ YASAL DÜZENLEMELER**
KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., Yıldız G., ÇOMAK GÖÇER E. M.
1. Tarım ve Gıda Etiği Kongresi, Ankara, Turkey, 10 - 11 March 2017, pp.443-450
- LXII. **Effects of different production methods on the survival of Bifidobacterium biifidum in ice cream**
ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
International Congress on Food of Animal Origin, Girne, Cyprus (Kkct), 10 - 13 November 2016, pp.183-186
- LXIII. **Bacteriophages as Biocontrol Agent for Preserving Food Products of Animal Origin**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., Atamer Z., SAMTLEBE M., Hinrichs J., KÜÇÜKÇETİN A.
International Congress on Food of Animal Origin, Girne, Cyprus (Kkct), 10 - 13 November 2016, pp.64
- LXIV. **Endokrin Sistem Bozucu Kimyasallar Arasında Yer Alan Ftalatların Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi**
KÜÇÜKÇETİN A., Yıldız G., DEMİR M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.49
- LXV. **Glikomannanların Özellikleri ve Gıda Endüstrisinde Kullanımı**
KÜÇÜKÇETİN A., AL M., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M.

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.257

- LXVI. **Endokrin Sistem Bozcucu Kimyasallar Arasında Yer Alan Ftalatların Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi**
KÜÇÜKÇETİN A., YILDIZ G., DEMİR M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.49
- LXVII. **Probiyotik Mikroorganizmaların Peynir Üretiminde Kullanımı**
KARAHANÇER H., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.272
- LXVIII. **PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES OF YOGURT AS INFLUENCED BY ADDITION OF WHEY PROTEIN CONCENTRATE AND WHEY POWDER**
ERGİN F., YALÇIN S., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
12th International conference of food physicists, Debrecen, Hungary, 6 - 08 July 2016, pp.39
- LXIX. **EFFECT OF HEAT TREATMENT AND DRY MATTER OF SKIM MILK ON THE PHYSICAL PROPERTIES OF A YOGURT DRINK**
DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M.
12th International conference of food physicists, Debrecen, Hungary, 6 - 09 July 2016, pp.17
- LXX. **EFFECT OF HEAT TREATMENT AND DRY MATTER OF SKIM MILK ON THE PHYSICAL PROPERTIES OF A YOGURT DRINK**
DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M.
12th International conference of food physicists, Debrecen, Hungary, 6 - 09 July 2016, pp.17
- LXXI. **PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES OF YOGURT AS INFLUENCED BY ADDITION OF WHEY PROTEIN CONCENTRATE AND WHEY POWDER**
ERGİN F., YALÇIN S., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
12th International conference of food physicists, Debrecen, Hungary, 6 - 08 July 2016, pp.39
- LXXII. **EFFECT OF HEAT TREATMENT AND DRY MATTER OF SKIM MILK ON THE PHYSICAL PROPERTIES OF A YOGURT DRINK**
DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M.
12th International conference of food physicists, Debrecen, Hungary, 6 - 09 July 2016, pp.17
- LXXIII. **PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES OF YOGURT AS INFLUENCED BY ADDITION OF WHEY PROTEIN CONCENTRATE AND WHEY POWDER**
ERGİN F., YALÇIN S., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
12th International conference of food physicists, Debrecen, Hungary, 6 - 08 July 2016, pp.39
- LXXIV. **Deve Sütü ve Önemi**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
I. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, Antalya, Turkey, 21 April - 23 June 2016, pp.2
- LXXV. **Gıdaların Ambalajlanmasında Bakteriyofajların Antimikrobiyal Ajan Olarak Kullanımı**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
1. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, Antalya, Turkey, 21 - 23 April 2016, pp.1
- LXXVI. **Küresel Gıda Güvenliği Kuruluşları**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
I. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, Antalya, Turkey, 21 - 23 April 2016, pp.36
- LXXVII. **Patojen Bakterilerin Tespitinde Akıllı Telefonların Kullanımı**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
I. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, Antalya, Turkey, 21 - 23 April 2016, pp.2
- LXXVIII. **Deve Sütü ve Önemi**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
I. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, Antalya, Turkey, 21 April - 23 June 2016, pp.2
- LXXIX. **Patojen Bakterilerin Tespitinde Akıllı Telefonların Kullanımı**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
I. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, Antalya, Turkey, 21 - 23 April 2016, pp.2
- LXXX. **Deve Sütü ve Önemi**

- ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
I. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, Antalya, Turkey, 21 April - 23 June 2016, pp.2
- LXXXI. **Patojen Bakterilerin Tespitinde Akıllı Telefonların Kullanımı**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
I. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, Antalya, Turkey, 21 - 23 April 2016, pp.2
- LXXXII. **Gıdaların Ambalajlanmasında Bakteriyofajların Antimikrobiyal Ajan Olarak Kullanım**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
1. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, Antalya, Turkey, 21 - 23 April 2016, pp.1
- LXXXIII. **Gıdaların Ambalajlanmasında Bakteriyofajların Antimikrobiyal Ajan Olarak Kullanım**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
1. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, Antalya, Turkey, 21 - 23 April 2016, pp.1
- LXXXIV. **Verbesserte Viabilität temperaturadaptierter Lactobacillus acidophilus kulturen in speiseeiserzeugnissen**
ERGİN F., ATAMER Z., ARSLAN A. A., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., SAMTLEBE M., HINRICHS J., KÜÇÜKÇETİN A.
16. Fachsymposium Lebensmittelmikrobiologie, Stuttgart, Germany, 30 March - 01 April 2016, pp.61
- LXXXV. **Enhanced microbial oil production from whey by using Mortierella isabellina**
DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A., TURHAN İ., ALPKENT Z.
Northeast Agricultural & Biological Engineering Conference, Newark, Delaware, United States Of America, 12 - 15 July 2015, vol.1, pp.2
- LXXXVI. **Enhanced microbial oil production from whey by using Mortierella isabellina**
DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A., TURHAN İ., ALPKENT Z.
Northeast Agricultural & Biological Engineering Conference, Newark, United States Of America, 12 - 15 July 2015, pp.20
- LXXXVII. **Enhanced microbial oil production from whey by using Mortierella isabellina**
DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A., TURHAN İ., ALPKENT Z.
Northeast Agricultural & Biological Engineering Conference, Newark, Delaware, United States Of America, 12 - 15 July 2015, vol.1, pp.2
- LXXXVIII. **Peptide profiling of kefir to identify bioactive components**
EBNER J., ARSLAN A. A., FEDOROVA M., KÜÇÜKÇETİN A., PISCHETSRIEDER M.
Symposium: Food-Nutrition-Health. Biofunktionalität. Prävention. Technologische Eigenschaften, Kiel, Germany, 12 - 13 May 2015, pp.129-130
- LXXXIX. **Improving survival of probiotic bacteria in ice cream by process design**
ARSLAN A. A., Atamer Z., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., Hinrichs J., KÜÇÜKÇETİN A.
15. Fachsymposium Lebensmittelmikrobiologie, Freising, Germany, 15 - 17 April 2015, pp.14
- XC. **Encapsulation and controlled release of bacteriophages to modulate the human gut microbiota**
Samtlebe M., ERGİN F., Wagner N., Neve H., Heller K., Franz C., KÜÇÜKÇETİN A., Atamer Z., Hinrichs J.
15. Fachsymposium Lebensmittelmikrobiologie, Freising, Germany, 15 - 17 April 2015, pp.18
- XCI. **Encapsulation and controlled release of bacteriophages to modulate the human gut microbiota**
SAMTLEBE M., Ergin F., Wagner N., Heller K., Franz C., KÜÇÜKÇETİN A., Hinrichs J., ATAMER Z.
15. Fachsymposium Lebensmittelmikrobiologie, Freising, Germany, 15 - 17 April 2015, pp.18
- XCII. **Probiyotik Gıdaların Sertifikasyonu**
KÜÇÜKÇETİN A.
2. Uluslararası Tarım, Gıda ve Gastronomi Kongresi, Antalya, Turkey, 8 - 12 April 2015, pp.270
- XCIII. **Effect of Different Starter Cultures on Physicochemical and Sensorial Properties of Fermented Dairy Drink**
ERGİN F., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Turkey, 14 - 17 October 2014, pp.257
- XCIV. **Effect of Different Starter Cultures on Physicochemical and Sensorial Properties of Fermented Dairy Drink**
ERGİN F., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.

7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Turkey, 14 - 17 October 2014, pp.257

- XCV. Effect of Different Starter Cultures on Physicochemical and Sensorial Properties of Fermented Dairy Drink**
ERGİN F., YALÇIN S., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Turkey, 14 - 17 October 2014, pp.257
- XCVI. Milk Derived Cationic Antimicrobial Peptides.**
AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., YALÇIN S., KÜÇÜKÇETİN A.
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Turkey, 14 - 17 October 2014, pp.268
- XCVII. Milk Derived Cationic Antimicrobial Peptides**
AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Turkey, 14 - 17 October 2014, pp.268
- XCVIII. Physicochemical and Sensorial Properties of Probiotic Yogurt Ice Cream**
AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Turkey, 14 - 17 October 2014, pp.252
- XCIX. Physicochemical and Sensorial Properties of Probiotic Yogurt Ice Cream**
AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Turkey, 14 - 17 October 2014, pp.252
- C. Milk Derived Cationic Antimicrobial Peptides**
AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Turkey, 14 - 17 October 2014, pp.268
- CI. Physicochemical and Sensorial Properties of Probiotic Yogurt Ice Cream**
AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Turkey, 14 - 17 October 2014, pp.252
- CII. Milk Derived Cationic Antimicrobial Peptides**
AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Turkey, 14 - 17 October 2014, pp.268
- CIII. Effect of Different Starter Cultures on Physicochemical and Sensorial Properties of Fermented Dairy Drink**
ERGİN F., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Turkey, 14 - 17 October 2014, pp.257
- CIV. Properties of kefir microcapsules prepared by maltodextrin/Arabic gum mixes**
KÜÇÜKÇETİN A., ŞAHİN NADEEM H., NALE Z.
XXII International Conference on Bioencapsulation, Bratislava, Slovakia, 17 - 19 September 2014, pp.102-103
- CV. Probiotics and studies on enhancing their viability in fermented milk products.**
ATAMER Z., ERGİN F., SAMTLEBE M., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., HINRICHS J., KÜÇÜKÇETİN A.
Kiel Food Science Symposium, Kiel, Germany, 20 - 21 May 2014, pp.34
- CVI. Probiotics and studies on enhancing their viability in fermented milk products.**
ATAMER Z., ERGİN F., SAMTLEBE M., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., HINRICHS J., KÜÇÜKÇETİN A.
Kiel Food Science Symposium, Kiel, Germany, 20 - 21 May 2014, pp.34
- CVII. Probiotics and studies on enhancing their viability in fermented milk products**
Atamer Z., ERGİN F., Samtlebe M., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., Hinrichs J., KÜÇÜKÇETİN A.

3rd Kiel Food Science Symposium, Kiel, Germany, 20 - 21 May 2014, pp.34

- CVIII. **Probiotics and studies on enhancing their viability in fermented milk products.**
ATAMER Z., ERGİN F., SAMTLEBE M., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., HINRICHS J., KÜÇÜKÇETİN A.
Kiel Food Science Symposium, Kiel, Germany, 20 - 21 May 2014, pp.34
- CIX. **Improving the viability of probiotic cells in fermented milk products**
ATAMER Z., ERGİN F., SAMTLEBE M., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., HINRICHS J., KÜÇÜKÇETİN A.
Dairy Conference, Stuttgart, Germany, 16 - 17 September 2013, pp.88
- CX. **Microencapsulation of probiotic bacteria**
ATAMER Z., KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., HINRICHS J.
Dairy Conference, Stuttgart, Germany, 16 - 17 September 2013, pp.73
- CXI. **Improving the viability of probiotic cells in fermented milk products**
ATAMER Z., ERGİN F., SAMTLEBE M., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., HINRICHS J., KÜÇÜKÇETİN A.
Dairy Conference, Stuttgart, Germany, 16 - 17 September 2013, pp.88
- CXII. **Improving the viability of probiotic cells in fermented milk products**
ATAMER Z., ERGİN F., SAMTLEBE M., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., HINRICHS J., KÜÇÜKÇETİN A.
Dairy Conference, Stuttgart, Germany, 16 - 17 September 2013, pp.88
- CXIII. **Effect of heat adaptation on viability of L. acidophilus in fermented milk product during spray drying**
KÜÇÜKÇETİN A., Şahin Nadeem H., ERGİN F.
Dairy Conference, Stuttgart, Germany, 16 - 17 September 2013, pp.68
- CXIV. **Microencapsulation of probiotic bacteria**
ATAMER Z., KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., HINRICHS J.
Dairy Conference, Stuttgart, Germany, 16 - 17 September 2013, pp.73
- CXV. **Improving the Viability of Probiotics Cells in Fermented Milk Products**
Atamer Z., ERGİN F., SAMTLEBE M., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., Hinrichs J., KÜÇÜKÇETİN A.
Dairy Conference, Hohenheim, Germany, 16 - 17 September 2013, pp.88
- CXVI. **Effect of heat adaptation on viability of L. acidophilus in fermented milk product during spray drying**
KÜÇÜKÇETİN A., ŞAHİN NADEEM H., NALE Z., Ergin F.
Dairy Conference 2013, Stuttgart, Germany, 16 - 17 September 2013, pp.68
- CXVII. **Microencapsulation of probiotic bacteria**
ATAMER Z., KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., HINRICHS J.
Dairy Conference, Stuttgart, Germany, 16 - 17 September 2013, pp.73
- CXVIII. **Probiyotik Bakterilerin Asit Stresine Karşı Adaptasyonu.**
KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M.
Ulusal Probiyotik Prebiyotik ve Fonksiyonel Gıdalar Kongres, Antalya, Turkey, 11 - 13 May 2013, pp.24
- CXIX. **Utilization of Stress-Adapted Probiotic Bacteria in Food-Production**
Atamer Z., ERGİN F., Samtlebe M., Hinrichs J., KÜÇÜKÇETİN A.
14. Fachsymposium Lebensmittelmikrobiologie, Tagungsunterlagen, Germany, 22 - 24 April 2013, pp.44
- CXX. **Antibiyotiğe Karşı Direnç ve Probiyotikler**
AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
Ulusal Probiyotik Prebiyotik ve Fonksiyonel Gıdalar Kongres, Antalya, Turkey, 11 - 13 April 2013, pp.25
- CXXI. **Antibiyotiğe karşı direnç ve probiyotikler**
AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
Uluslararası Katılımlı 1. Ulusal Probiyotik Prebiyotik ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi, Antalya, Turkey, 11 - 13 April 2013, pp.24
- CXXII. **Probiyotik bakterilerin asit stresine karşı adaptasyonu.**
KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M.
Uluslararası Katılımlı 1. Ulusal Probiyotik Prebiyotik ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi, Antalya, Turkey, 11 - 13 April 2013, pp.24
- CXXIII. **Probiyotik bakterilerin asit stresine karşı adaptasyonu.**

KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M.

Uluslararası Katılımlı 1. Ulusal Probiyotik Prebiyotik ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi, Antalya, Turkey, 11 - 13 April 2013, pp.24

CXXIV. Antibiyotiğe karşı direnç ve probiyotikler

AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.

Uluslararası Katılımlı 1. Ulusal Probiyotik Prebiyotik ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi, Antalya, Turkey, 11 - 13 April 2013, pp.25

CXXV. Probiyotik bakterilerin asit stresine karşı adaptasyonu.

KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M.

Uluslararası Katılımlı 1. Ulusal Probiyotik Prebiyotik ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi, Antalya, Turkey, 11 - 13 April 2013, pp.24

CXXVI. Antibiyotiğe karşı direnç ve probiyotikler

AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.

Uluslararası Katılımlı 1. Ulusal Probiyotik Prebiyotik ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi, Antalya, Turkey, 11 - 13 April 2013, pp.24

CXXVII. İçme Sütü Üretiminde Kullanılan Süt Tozunun Belirlenmesi.

ERGİN F., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu., Denizli, Turkey, 15 - 16 November 2012, pp.39-40

CXXVIII. İçme Sütü Üretiminde Kullanılan Süt Tozunun Belirlenmesi.v

ERGİN F., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Turkey, 15 - 16 November 2012, pp.39-40

CXXIX. Probiyotik Mikroorganizmaların Mikroenkapsülasyonunda Kullanılan Kaplama Materyalleri.

ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu., Denizli, Turkey, 15 - 16 November 2012, pp.41-42

CXXX. İçme Sütü Üretiminde Kullanılan Süt Tozunun Belirlenmesi.v

ERGİN F., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Turkey, 15 - 16 November 2012, pp.39-40

CXXXI. İçme Sütü Üretiminde Kullanılan Süt Tozunun Belirlenmesi.v

ERGİN F., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Turkey, 15 - 16 November 2012, pp.39-40

CXXXII. Tatlı Asidofiluslu Süt

Sarıca E., GÜNDEŞ A. G., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Turkey, 15 - 16 November 2012, pp.60-61

CXXXIII. Probiyotik Mikroorganizmaların Mikroenkapsülasyonunda Kullanılan Kaplama Materyalleri

ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Turkey, 1 - 04 November 2012, pp.41-42

CXXXIV. Probiyotik Mikroorganizmaların Mikroenkapsülasyonunda Kullanılan Kaplama Materyalleri

ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Turkey, 1 - 04 November 2012, pp.41-42

CXXXV. Probiyotik Mikroorganizmaların Mikroenkapsülasyonunda Kullanılan Kaplama Materyalleri

ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Turkey, 1 - 04 November 2012, pp.41-42

CXXXVI. Yoğurтта Granüllü Yapı Oluşumunu Etkileyen Faktörler

KÜÇÜKÇETİN A., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F.

3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.138

CXXXVII. Yoğurтта Granüllü Yapı Oluşumunu Etkileyen Faktörler

KÜÇÜKÇETİN A., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F.

3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 May 2012 - 12 May 2016, pp.138

CXXXVIII. Çimi Tulum Peyniri

ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.

3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu., Konya, Turkey, 10 May 2012 - 12 May 2016, pp.134

- CXXXIX. **Yoğurtta Granüllü Yapı Oluşumunu Etkileyen Faktörler**
KÜÇÜKÇETİN A., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.138
- CXL. **Yoğurtta Granüllü Yapı Oluşumunu Etkileyen Faktörler**
KÜÇÜKÇETİN A., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.138
- CXLI. **Çimi tulum peyniri**
ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 1 - 04 May 2012, pp.134
- CXLII. **Çimi tulum peyniri**
ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 1 - 04 May 2012, pp.134
- CXLIII. **Çimi tulum peyniri**
ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 1 - 04 May 2012, pp.134
- CXLIV. **Gıdalarda laktulozun belirlenmesi**
AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 1 - 04 November 2011, pp.80
- CXLV. **Gıdalarda laktulozun belirlenmesi**
AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 1 - 04 November 2011, pp.80
- CXLVI. **Eşek sütü ve kullanım alanları**
ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 1 - 04 November 2011, pp.80
- CXLVII. **Gıdalarda laktulozun belirlenmesi**
AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 1 - 04 November 2011, pp.80
- CXLVIII. **Eşek sütü ve kullanım alanları**
ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 1 - 04 November 2011, pp.80
- CXLIX. **Eşek sütü ve kullanım alanları**
ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 1 - 04 November 2011, pp.80
- CL. **Balık yağının süt ve süt ürünlerinin zenginleştirilmesinde kullanımı.**
DEMİR M., YERLİKAYA P., KÜÇÜKÇETİN A.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 25 - 27 October 2011, pp.227
- CLI. **Balık Yağının Süt Ürünlerinin Zenginleştirilmesinde Kullanımı**
DEMİR M., YERLİKAYA P., KÜÇÜKÇETİN A.
16. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 25 - 27 October 2011, pp.227-228
- CLII. **Effect of inoculation rate on viability and antibiotics susceptibility of Lactobacillus acidophilus in fermented milk**
KÜÇÜKÇETİN A., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK E. M., DEMİR M.
International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011, pp.18
- CLIII. **The use of whey in sports nutrition**
KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., DEMİR M.
International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011, pp.834
- CLIV. **Effect of inoculation rate on viability and antibiotics susceptibility of Lactobacillus acidophilus in fermented milk**
KÜÇÜKÇETİN A., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK E. M., DEMİR M.
International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, Turkey, 1 - 04 May 2011, pp.18
- CLV. **Effect of inoculation rate on viability and antibiotics susceptibility of Lactobacillus acidophilus in**

fermented milk

KÜÇÜKÇETİN A., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK E. M., DEMİR M.

International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, Turkey, 1 - 04 May 2011, pp.18

- CLVI. **Effect of inoculation rate on viability and antibiotics susceptibility of Lactobacillus acidophilus in fermented milk**

KÜÇÜKÇETİN A., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK E. M., DEMİR M.

International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, Turkey, 1 - 04 May 2011, pp.18

- CLVII. **The use of whey in sports nutrition**

KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., DEMİR M.

International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, Turkey, 1 - 04 May 2011, pp.834

- CLVIII. **The use of whey in sports nutrition**

KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., DEMİR M.

International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, Turkey, 1 - 04 May 2011, pp.834

- CLIX. **The use of whey in sports nutrition**

KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., DEMİR M.

International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, Turkey, 1 - 04 May 2011, pp.834

- CLX. **Graininess and roughness of stirred yoghurt as influenced by fat content**

KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M.

1st International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.188

- CLXI. **Influence of starter culture and incubation temperature on the physicochemical, microbiological and sensory properties of set yoghurt.**

KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M.

1st International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.189

- CLXII. **Influence of starter culture and incubation temperature on the physicochemical, microbiological and sensory properties of set yoghurt.**

KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M.

1st International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.189

- CLXIII. **Influence of starter culture and incubation temperature on the physicochemical, microbiological and sensory properties of set yoghurt.**

KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M.

1st International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.189

- CLXIV. **Influence of starter culture and incubation temperature on the physicochemical and sensory properties of set yoghurt**

KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK E. M.

1st International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.189

- CLXV. **Influence of starter culture and incubation temperature on the physicochemical, microbiological and sensory properties of set yoghurt.**

KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M.

1st International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.189

- CLXVI. **Graininess and roughness of stirred yoghurt as influenced by fat content**

KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M.

1st International Congress on Food Technology, Turkey, 1 - 04 November 2010, pp.188

- CLXVII. **Graininess and roughness of stirred yoghurt as influenced by fat content**

KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M.

1st International Congress on Food Technology, Turkey, 1 - 04 November 2010, pp.188

- CLXVIII. **Graininess and roughness of stirred yoghurt as influenced by fat content**

KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M.

1st International Congress on Food Technology, Turkey, 1 - 04 November 2010, pp.188

- CLXIX. **Bir Ata İçeceğimiz Kırmızı ve Sağılıkla İlgili Özellikleri**

AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.

The first international food symposium "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Turkey, 1 - 04 April 2010,

pp.153-154

- CLXX. **Yoğurt ve Ayran Üretiminde Probiyotik Bakterilerin Kullanımı**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ZENGİN Ş. A., KÜÇÜKÇETİN A.
The first international food symposium "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Turkey, 1 - 04 April 2010, pp.157-158
- CLXXI. **Aflatoksinler ve Süt Teknolojisindeki Önemi**
KÜÇÜKÇETİN A., DURANOĞLU S., ÇOMAK GÖÇER E. M.
The first international food symposium "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Turkey, 1 - 04 April 2010, pp.155-156
- CLXXII. **Bir Ata İçeceğimiz Kırmızı ve Sağlıkla İlgili Özellikleri**
AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
The first international food symposium "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Turkey, 1 - 04 April 2010, pp.153-154
- CLXXIII. **İnek Sütü Proteinine Bağlı Alerjilere Karşı Teknolojik Uygulamalar**
KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., DURANOĞLU S.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Turkey, 1 - 04 May 2009, pp.117
- CLXXIV. **Biogenic Amines Formation in Kefir Made With Different Starter Cultures During Refrigerated Storage**
KÜÇÜKÇETİN A., Milci S., Göncü A., ŞIK B.
2. International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Turkey, 24 - 26 October 2007, pp.84
- CLXXV. **Biogenic Amines Formation in Kefir Made With Different Starter Cultures During Refrigerated Storage**
KÜÇÜKÇETİN A., Milci S., Göncü A., ŞIK B.
2. International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Turkey, 24 - 26 October 2007, pp.84
- CLXXVI. **Physical, Chemical, Microbiological and Organoleptic Properties of Probiotic Yoghurt**
KÜÇÜKÇETİN A., ALPKENT Z., Gönül A.
5th NIZO Dairy Conference Prospects for Flavour Formation and Perception, Netherlands, 1 - 04 July 2007, vol.1, pp.10
- CLXXVII. **Physicochemical, microbiological and sensory properties of koumiss made from mare, cow and goat milk**
DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
3rd Central European Congress on Food, Sofya, Bulgaria, 22 - 24 May 2006, pp.190
- CLXXVIII. **Physicochemical, microbiological and sensory properties of koumiss made from mare, cow and goat milk**
DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
3rd Central European Congress on Food, Bulgaria, 1 - 04 May 2006, pp.190
- CLXXIX. **Antalya Piyasasında Satılan Yoğurt ve Beyaz Peynirlerin Sodyum Benzoat ve Potasyum Sorbat İçeriklerinin Yüksek Performans Sıvı Kromatografisi ile Belirlenmesi**
KÜÇÜKÇETİN A., ŞIK B., Çiçek A., CERTEL M.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, pp.45
- CLXXX. **Antalya Semt Pazarlarında Satışa Sunulan Beyaz, Kaşar ve Tulum Peyniri Örneklerinin Bazı Fizikokimyasal Özellikleri ile Nitrat ve Nitrit İçeriklerinin Belirlenmesi**
KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., ŞIK B., ALPKENT Z.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, pp.59
- CLXXXI. **Antalya Semt Pazarlarında Satışa Sunulan Beyaz, Kaşar ve Tulum Peyniri Örneklerinin Bazı Fizikokimyasal Özellikleri ile Nitrat ve Nitrit İçeriklerinin Belirlenmesi**
KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., ŞIK B., ALPKENT Z.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, pp.59
- CLXXXII. **Antalya Semt Pazarlarında Satışa Sunulan Beyaz, Kaşar ve Tulum Peyniri Örneklerinin Bazı Fizikokimyasal Özellikleri ile Nitrat ve Nitrit İçeriklerinin Belirlenmesi**
KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., ŞIK B., ALPKENT Z.

- Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, 1 - 04 May 2004, pp.59
- CLXXXIII. **Antalya Piyasasında Satılan Yoğurt ve Beyaz Peynirlerin Sodyum Benzoat ve Potasyum Sorbat İçeriklerinin Yüksek Performans Sıvı Kromatografisi ile Belirlenmesi**
KÜÇÜKÇETİN A., ŞIK B., Çiçek A., CERTEL M.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, 1 - 04 May 2004, pp.45
- CLXXXIV. **Kısrak Sütü ve Membran Teknolojileri Kullanılarak Kısrak Sütüne Benzetilmiş İnek Sütünden Yapılan Kımızların Özellikleri Üzerine Araştırmalar**
KÜÇÜKÇETİN A., Yaygın H.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, İzmir, Turkey, 1 - 04 May 2003, pp.45-50
- CLXXXV. **Farklı Sıcaklıklarda Muhafaza Edilen Kefirlerin Duyusal, Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinde Meydana Gelen Değişmeler.**
ALPKENT Z., KÜÇÜKÇETİN A.
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Turkey, 1 - 04 May 2000, pp.363-373
- CLXXXVI. **Farklı Sıcaklıklarda Muhafaza Edilen Kefirlerin Duyusal, Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinde Meydana Gelen Değişmeler.**
ALPKENT Z., KÜÇÜKÇETİN A.
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Turkey
- CLXXXVII. **Kısrak Sütü ve Farklı Oranlarda Peyniraltı Suyu Tozu Katılmış İnek ve Keçi Sütünden Yapılan Kımızın Özellikleri Üzerine Araştırmalar**
KÜÇÜKÇETİN A., Yaygın H.
Biyoteknoloji (Kükem) Dergisi XI. KÜKEM-Biyoteknoloji Kongresi, Isparta, Turkey, 1 - 04 September 1999, vol.23, no.2, pp.29-35

Supported Projects

- ÖZEN KÜÇÜKÇETİN İ., KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., TUBITAK Project, Sütteki Pestisitlerin Kefir Üretimi ve Depolanması Sırasındaki Değişiminin ve Pestisitlerin Kefir Mikroflorası Üzerine Etkisinin Belirlenmesi, 2017 - Continues
- ÖZEN KÜÇÜKÇETİN İ., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A., Other International Funding Programs, Effect of stress pretreatments on survival and in vitro characteristics of probiotic bacteria used in different types of fermented milk products, 2013 - Continues
- DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KIZILAY H. K., ERGİN F., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Oranlarda İnülin İçeren Konsantrasyonlu Kefirlerin Fizikokimyasal Mikrobiyolojik ve Duyusal Özelliklerinin ve Model Sindirim Sisteminden Geçiş Sırasında Mikroflorasındaki Değişimin Belirlenmesi, 2018 - 2020
- İNAN M., ERGİN F., TONGUR T., ERSÖZ F., KÜÇÜKÇETİN A., Erkeymaz T., Project Supported by Higher Education Institutions, Kimozin Enziminin Rekombinant Olarak Üretilmesi ve Üretilen Rekombinant Kimozin Enziminin Beyaz Peynirin Fiziksel Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Etkisinin Araştırılması, 2018 - 2020
- ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., Yıldız G., Project Supported by Higher Education Institutions, İnülin ilave edilen sütlerden kefir danesi ve ticari kefir starter kültürü kullanılarak üretilen kefirlerin fizikokimyasal mikrobiyolojik ve duyusal özelliklerinin tespiti ve dinamik gastrointestinal modelden geçiş sırasında kefir mikroflorasındaki değişimin belirlenmesi, 2017 - 2019
- TOPUZ O. K., KÜÇÜKÇETİN A., Project Supported by Higher Education Institutions, Alabalık yumurtalarından fonksiyonel besin takviyesi geliştirilmesi Farklı kurutma yöntemlerinin su aktivitesi değerlerinin ve biyomateryallerle kaplamanın ürün kalitesine etkileri, 2016 - 2018
- KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., TUBITAK Project, Isıl Strese Karşı Adaptasyonu Sağlanan Lactobacillus acidophilus'un Dondurma Üretiminde Kullanımının Araştırılması, 2013 - 2014
- KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., ŞAHİN NADEEM H., Other International Funding Programs, Geleneksel Türk Gıdaları Odaklı Sağlık Geliştirici Gıdalar Üzerine Bir Araştırma ve Eğitim Ağı Kurulması, 2011 - 2014

Activities in Scientific Journals

Akademik Gıda, Publication Committee Member, 2012 - Continues

Metrics

Publication: 293

Citation (WoS): 331

Citation (Scopus): 640

H-Index (WoS): 10

H-Index (Scopus): 14

Scholarships

Hohenheim Üniversitesi Gıda Teknolojisi Enstitüsü, 2006 - Continues

Münih Teknik Üniversitesi Gıda İşleme Mühendisliği Bölümü, Humboldt Program, 2001 - Continues