

Prof. Dr. AHMET KÜÇÜKÇETİN

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 242 310 6569](tel:+902423106569)

E-posta: kucukcetin@akdeniz.edu.tr

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

Posta Adresi: Akdeniz Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Antalya

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: [ziDRlFAAAAAAJ](https://scholar.google.com/citations?hl=tr&user=ziDRlFAAAAAAJ)

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

Publons / Web Of Science ResearcherID: [B-9970-2016](https://publons.com/author/urn:lsid:imsl.org:urn:lsid:imsl.org:B-9970-2016)

ScopusID: [55988914100](https://scopus.com/authid/detail.uri?authorid=55988914100)

Yoksis Araştırmacı ID: [19591](https://yoksis.gov.tr/yoksis/arastrmaci/19591)

Eğitim Bilgileri

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

Doktora, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1999 - 2003

Yüksek Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1996 - 1999

Lisans, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1991 - 1996

Yaptığı Tezler

Doktora, Kısırak sütü ve membran teknolojileri kullanılarak kısırak sütüne benzetilmiş inek sütünden yapılan kırmızın özellikleri üzerine araştırma, Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2003

Yüksek Lisans, Kısırak sütü ve farklı oranlarda peyniraltı suyu tozu katılmış inek ve keçi sütünden yapılan kırmızın özellikleri üzerine araştırmalar, Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1999

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2015 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2010 - 2015

Yrd. Doç. Dr., Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2009 - 2010

Yrd. Doç. Dr., Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2005 - 2009

Araştırma Görevlisi, Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1996 - 2005

Akademik İdari Deneyim

Akdeniz Üniversitesi, Projeler, 2017 - Devam Ediyor

Akdeniz Üniversitesi, 2012 - Devam Ediyor

Akdeniz Üniversitesi, Süt Teknolojisi, Süt Teknolojisi, 2008 - Devam Ediyor

Senato Üyesi, Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2019 - 2022

Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2016 - 2019

Akdeniz Üniversitesi, 2012 - 2015

Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2011 - 2014

Akdeniz Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2009 - 2012

Verdiği Dersler

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

Bitirme Çalışması, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Danışmanlık, Doktora, 2020 - 2021

Danışmanlık, Yüksek Lisans, 2020 - 2021

Süt Endüstrisinde Saf Kültür, Doktora, 2020 - 2021

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

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

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

Süt Bilimi, Yüksek Lisans, 2020 - 2021

Seminer, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020

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

Danışmanlık, Yüksek Lisans, 2019 - 2020

Yabancı Kaynaklı Peynirlerin Teknolojisi, Doktora, 2019 - 2020

Danışmanlık, Yüksek Lisans, 2019 - 2020

Pastörize ve Sterilize Süt Teknolojisi, Doktora, 2019 - 2020

Probiyotik Mikroorganizmalar, Doktora, 2019 - 2020

Danışmanlık, Doktora, 2019 - 2020

Süt Sanayinde Yeni Gelişmeler, Doktora, 2019 - 2020

Danışmanlık, Doktora, 2019 - 2020

Gıda Makine ve Ekipmanları, Lisans, 2017 - 2018

Proses Kontrol, Lisans, 2016 - 2017

Peynir Teknolojisi, Lisans, 2016 - 2017

Gıda Fiziği, Lisans, 2016 - 2017

Süt Teknolojisi, Lisans, 2016 - 2017

Yönetilen Tezler

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

KÜÇÜKÇETİN A., Laktoz İçeriği Azaltılmış Ayran Üretimi, Yüksek Lisans, H.Kocabaş(Öğrenci), 2019

KÜÇÜKÇETİN A., Kefir Üretiminde Pestisitler Üzerine Etkisinin Belirlenmesi, Doktora, G.Yıldız(Öğrenci), 2019

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

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

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

Dondurmasının Fizikokimyasal Mikrobiyolojik ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, M.Al(Öğrenci), 2018

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

KÜÇÜKÇETİN A., Probiyotik Yoğurt Dondurmasının Fizikokimyasal, Mikrobiyolojik, Duyusal ve Probiyotik Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, A.Aşçı(Öğrenci), 2008

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Breast Milk Microbiota**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
3rd World Summit & Expo on Food Technology and Probiotics, Prag, Çek Cumhuriyeti, 25 - 26 Ekim 2018, ss.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, Çek Cumhuriyeti, 25 - 26 Ekim 2018, ss.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, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2018, ss.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, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2018, ss.60-63
- V. **The low-lactose yoghurt**
Kocabaş H., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
13th International Conference of Food Physicists., Antalya, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2018, ss.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, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2018, ss.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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.152
- VIII. **Biofouling Problem In Dairy Processing Industry**
ERGİN F., KIZILAY H. K., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.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, Türkiye, 20 - 23 Haziran 2018, ss.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, Türkiye, 20 - 23 Haziran 2018, ss.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, Türkiye, 2 - 05 Mayıs 2018, ss.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, Türkiye, 2 - 05 Mayıs 2018, ss.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, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.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, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.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, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.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, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.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, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.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, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.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, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.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, Fransa, 4 - 06 Nisan 2018, ss.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, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.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, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.293
- XXIII. **The methods used in determination of adulteration of milk species during cheese production**
ERGİN F., Erkamaz T., Atamer Z., Hinrichs J., KÜÇÜKÇETİN A.
Proceedings of the 10th Cheese Symposium, Rennes, Fransa, 4 Nisan - 06 Mayıs 2018, ss.188
- XXIV. **The methods used in determination of adulteration of milk species during cheese production**
ERGİN F., Erkamaz T., Atamer Z., Hinrichs J., KÜÇÜKÇETİN A.
Proceedings of the 10th Cheese Symposium, Rennes, Fransa, 4 - 06 Nisan 2018, ss.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, Almanya, 9 - 10 Ekim 2017, ss.107
- XXVI. **β-galaktosidaz enziminin mikrokapsülasyonu**
YILDIZ G., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.118
- XXVII. **β-galaktosidaz Enziminin Mikrokapsülasyonu**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., Yıldız G., KÜÇÜKÇETİN A.
1. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.35
- XXXII. **β-galaktosidaz Enziminin Mikrokapsülasyonu**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., Yıldız G., KÜÇÜKÇETİN A.
1. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.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, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.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, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.65
- XXXV. **BIOFILMS OF PROBIOTICS**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., Yıldız G., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.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, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.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, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.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, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.6
- XXXIX. **BIOFILMS OF PROBIOTICS**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., Yıldız G., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.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, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.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, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.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, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.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, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.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, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.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, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.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, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.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, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.117
- XLVIII. **Biofilms of probiotics**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., YILDIZ G., KÜÇÜKÇETİN A.
6th International Congress on Food Technology, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.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, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.116
- L. **BIOFILMS OF PROBIOTICS**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., Yıldız G., KÜÇÜKÇETİN A.

6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.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, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.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, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.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, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.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, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.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, Türkiye, 10 - 11 Mart 2017, ss.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, Türkiye, 10 - 11 Mart 2017, ss.443-450
- LVII. **?-GALAKTOSİDAZİN SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİNDE KULLANIMI**
DEMİR M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
1. Tarım ve Gıda Etiği Kongresi, Ankara, Türkiye, 10 - 11 Mart 2017, ss.355-360
- LVIII. **?-GALAKTOSİDAZİN SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİNDE KULLANIMI**
DEMİR M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
1. Tarım ve Gıda Etiği Kongresi, Ankara, Türkiye, 10 - 11 Mart 2017, ss.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, Türkiye, 10 - 11 Mart 2017, ss.443-450
- LX. **?-GALAKTOSİDAZİN SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİNDE KULLANIMI**
DEMİR M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
1. Tarım ve Gıda Etiği Kongresi, Ankara, Türkiye, 10 - 11 Mart 2017, ss.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, Türkiye, 10 - 11 Mart 2017, ss.443-450
- LXII. **Effects of different production methods on the survival of Bifidobacterium bifidum in ice cream**
ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
International Congress on Food of Animal Origin, Girne, Kıbrıs (Kkct), 10 - 13 Kasım 2016, ss.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, Kıbrıs (Kkct), 10 - 13 Kasım 2016, ss.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, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.49
- LXV. **Glikomannanların Özellikleri ve Gıda Endüstrisinde Kullanımı**
KÜÇÜKÇETİN A., AL M., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M.

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.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, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.49
- LXVII. **Probiyotik Mikroorganizmaların Peynir Üretiminde Kullanımı**
KARAHANÇER H., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.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, Macaristan, 6 - 08 Temmuz 2016, ss.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, Macaristan, 6 - 09 Temmuz 2016, ss.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, Macaristan, 6 - 09 Temmuz 2016, ss.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, Macaristan, 6 - 08 Temmuz 2016, ss.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, Macaristan, 6 - 09 Temmuz 2016, ss.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, Macaristan, 6 - 08 Temmuz 2016, ss.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, Türkiye, 21 Nisan - 23 Haziran 2016, ss.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, Türkiye, 21 - 23 Nisan 2016, ss.1
- LXXVI. **Küresel Gıda Güvenliği Kuruluşları**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
I. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 21 - 23 Nisan 2016, ss.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, Türkiye, 21 - 23 Nisan 2016, ss.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, Türkiye, 21 Nisan - 23 Haziran 2016, ss.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, Türkiye, 21 - 23 Nisan 2016, ss.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, Türkiye, 21 Nisan - 23 Haziran 2016, ss.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, Türkiye, 21 - 23 Nisan 2016, ss.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, Türkiye, 21 - 23 Nisan 2016, ss.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, Türkiye, 21 - 23 Nisan 2016, ss.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, Almanya, 30 Mart - 01 Nisan 2016, ss.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, Amerika Birleşik Devletleri, 12 - 15 Temmuz 2015, cilt.1, ss.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, Amerika Birleşik Devletleri, 12 - 15 Temmuz 2015, ss.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, Amerika Birleşik Devletleri, 12 - 15 Temmuz 2015, cilt.1, ss.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, Almanya, 12 - 13 Mayıs 2015, ss.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, Almanya, 15 - 17 Nisan 2015, ss.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, Almanya, 15 - 17 Nisan 2015, ss.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, Almanya, 15 - 17 Nisan 2015, ss.18
- XCII. **Probiyotik Gıdaların Sertifikasyonu**
KÜÇÜKÇETİN A.
2. Uluslararası Tarım, Gıda ve Gastronomi Kongresi, Antalya, Türkiye, 8 - 12 Nisan 2015, ss.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, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, ss.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, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, ss.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, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, ss.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, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, ss.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, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, ss.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, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, ss.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, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, ss.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, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, ss.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, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, ss.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, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, ss.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, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, ss.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, Slovakya, 17 - 19 Eylül 2014, ss.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, Almanya, 20 - 21 Mayıs 2014, ss.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, Almanya, 20 - 21 Mayıs 2014, ss.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, Almanya, 20 - 21 Mayıs 2014, ss.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., HINRICHES J., KÜÇÜKÇETİN A.
Kiel Food Science Symposium, Kiel, Almanya, 20 - 21 Mayıs 2014, ss.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., HINRICHES J., KÜÇÜKÇETİN A.
Dairy Conference, Stuttgart, Almanya, 16 - 17 Eylül 2013, ss.88
- CX. **Microencapsulation of probiotic bacteria**
ATAMER Z., KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., HINRICHES J.
Dairy Conference, Stuttgart, Almanya, 16 - 17 Eylül 2013, ss.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., HINRICHES J., KÜÇÜKÇETİN A.
Dairy Conference, Stuttgart, Almanya, 16 - 17 Eylül 2013, ss.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., HINRICHES J., KÜÇÜKÇETİN A.
Dairy Conference, Stuttgart, Almanya, 16 - 17 Eylül 2013, ss.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, Almanya, 16 - 17 Eylül 2013, ss.68
- CXIV. **Microencapsulation of probiotic bacteria**
ATAMER Z., KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., HINRICHES J.
Dairy Conference, Stuttgart, Almanya, 16 - 17 Eylül 2013, ss.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, Almanya, 16 - 17 Eylül 2013, ss.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, Almanya, 16 - 17 Eylül 2013, ss.68
- CXVII. **Microencapsulation of probiotic bacteria**
ATAMER Z., KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., HINRICHES J.
Dairy Conference, Stuttgart, Almanya, 16 - 17 Eylül 2013, ss.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, Türkiye, 11 - 13 Mayıs 2013, ss.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, Almanya, 22 - 24 Nisan 2013, ss.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, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2013, ss.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, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2013, ss.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, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2013, ss.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, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2013, ss.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, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2013, ss.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, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2013, ss.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, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2013, ss.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, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012, ss.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, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012, ss.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, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012, ss.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, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012, ss.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, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012, ss.39-40

CXXXII. Tatlı Asidofiluslu Süt

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

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012, ss.60-61

CXXXIII. Probiyotik Mikroorganizmaların Mikroenkapsülasyonunda Kullanılan Kaplama Materyalleri

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

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2012, ss.41-42

CXXXIV. Probiyotik Mikroorganizmaların Mikroenkapsülasyonunda Kullanılan Kaplama Materyalleri

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

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2012, ss.41-42

CXXXV. Probiyotik Mikroorganizmaların Mikroenkapsülasyonunda Kullanılan Kaplama Materyalleri

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

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2012, ss.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, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.138

CXXXVII. Yoğurтта Granüllü Yapı Oluşumunu Etkileyen Faktörler

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

3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 Mayıs 2012 - 12 Mayıs 2016, ss.138

CXXXVIII. Çimi Tulum Peyniri

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

3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu., Konya, Türkiye, 10 Mayıs 2012 - 12 Mayıs 2016, ss.134

- CXXXIX. **Yoğurtta Granüllü Yapı Oluşumunu Etkileyen Faktörler**
KÜÇÜKÇETİN A., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.138
- CXL. **Yoğurtta Granüllü Yapı Oluşumunu Etkileyen Faktörler**
KÜÇÜKÇETİN A., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.138
- CXLI. **Çimi tulum peyniri**
ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2012, ss.134
- CXLII. **Çimi tulum peyniri**
ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2012, ss.134
- CXLIII. **Çimi tulum peyniri**
ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2012, ss.134
- CXLIV. **Gıdalarda laktulozun belirlenmesi**
AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2011, ss.80
- CXLV. **Gıdalarda laktulozun belirlenmesi**
AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2011, ss.80
- CXLVI. **Eşek sütü ve kullanım alanları**
ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2011, ss.80
- CXLVII. **Gıdalarda laktulozun belirlenmesi**
AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2011, ss.80
- CXLVIII. **Eşek sütü ve kullanım alanları**
ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2011, ss.80
- CXLIX. **Eşek sütü ve kullanım alanları**
ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2011, ss.80
- CL. **Balık yağının süt ve süt ürünlerinin zenginleştirilmesinde kullanımı.**
DEMİR M., YERLİKAYA P., KÜÇÜKÇETİN A.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2011, ss.227
- CLI. **Balık Yağının Süt Ürünlerinin Zenginleştirilmesinde Kullanımı**
DEMİR M., YERLİKAYA P., KÜÇÜKÇETİN A.
16. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2011, ss.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, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.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, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2011, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2011, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2011, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2011, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2011, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2011, ss.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, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.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, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.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, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.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, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.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, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.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, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2010, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2010, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2010, ss.188

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

AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.

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

ss.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", Türkiye, 1 - 04 Nisan 2010, ss.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", Türkiye, 1 - 04 Nisan 2010, ss.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", Türkiye, 1 - 04 Nisan 2010, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2009, ss.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, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2007, ss.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, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2007, ss.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, Hollanda, 1 - 04 Temmuz 2007, cilt.1, ss.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, Bulgaristan, 22 - 24 Mayıs 2006, ss.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, Bulgaristan, 1 - 04 Mayıs 2006, ss.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, Türkiye, ss.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, Türkiye, ss.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, Türkiye, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2004, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2004, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2003, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2000, ss.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, Türkiye
- 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, Türkiye, 1 - 04 Eylül 1999, cilt.23, sa.2, ss.29-35

Desteklenen Projeler

ÖZEN KÜÇÜKÇETİN İ., KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., TÜBİTAK Projesi, Sütteki Pestisitlerin Kefir Üretimi ve Depolanması Sırasındaki Değişiminin ve Pestisitlerin Kefir Mikroflorası Üzerine Etkisinin Belirlenmesi, 2017 - Devam Ediyor

ÖZEN KÜÇÜKÇETİN İ., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A., Diğer Uluslararası Fon Programları, Effect of stress pretreatments on survival and in vitro characteristics of probiotic bacteria used in different types of fermented milk products, 2013 - Devam Ediyor

DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KIZILAY H. K., ERGİN F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Oranlarda İnülin İçeren Konsantre 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., ErKaymaz T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., TÜBİTAK Projesi, Isıl Strese Karşı Adaptasyonu Sağlanan Lactobasillus acidophilus'un Dondurma Üretiminde Kullanımının Araştırılması, 2013 - 2014

KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., ŞAHİN NADEEM H., Diğer Uluslararası Fon Programları, Geleneksel Türk Gıdaları Odaklı Sağlığı Geliştirici Gıdalar Üzerine Bir Araştırma ve Eğitim Ağı Kurulması, 2011 - 2014

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Akademik Gıda, Yayın Kurul Üyesi, 2012 - Devam Ediyor

Metrikler

Yayın: 293

Atıf (WoS): 331

Atıf (Scopus): 640

H-İndeks (WoS): 10

H-İndeks (Scopus): 14

Burslar

Hohenheim Üniversitesi Gıda Teknolojisi Enstitüsü, 2006 - Devam Ediyor

Münih Teknik Üniversitesi Gıda İşleme Mühendisliği Bölümü, Humboldt Programı, 2001 - Devam Ediyor