

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

Advising 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

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Effect of drying temperatures and using prebiotics on the physicochemical and microbiological properties as well as consumer acceptance of probiotic-enriched Lor cheese snacks produced by vacuum drying**
Kaan I., Tuna O., Tepe A., ERGİN ZEREN F., KÜÇÜKÇETİN A.
International Journal of Gastronomy and Food Science, vol.36, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Incorporation of Encapsulated Yoghurt Bacteria into Stirred Yoghurt to Improve their Survival in an In Vitro Digestive Conditions**
Hökelekli Ç., ERGİN ZEREN F., KÜÇÜKÇETİN A.
Food and Bioprocess Technology, vol.17, no.3, pp.747-766, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Reduction of Salmonella enterica in Turkey breast slices kept under aerobic and vacuum conditions by application of lactic acid, a bacteriophage, and ultrasound**
AYKIN DİNÇER E., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, vol.43, no.2, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **Effect of lactose hydrolysis and salt content on the physicochemical, microbiological, and sensory properties of ayran**
Kocabaş H., ERGİN ZEREN F., Aktar T., KÜÇÜKÇETİN A.
International Dairy Journal, vol.129, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **In vitro gastrointestinal resistance of *Lactobacillus acidophilus* in some dairy products**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., ÖZEN KÜÇÜKÇETİN İ., KÜÇÜKÇETİN A.

BRAZILIAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY, vol.52, no.4, pp.2319-2334, 2021 (SCI-Expanded)

- VI. **The impact of refractance window drying conditions on the physical and microbiological properties of kefir powder**
Tontul I., ERGİN F., EROĞLU E., KÜÇÜKÇETİN A., TOPUZ A.
Food Bioscience, vol.43, 2021 (SCI-Expanded)
- VII. **The effects of mannanase activity on viscosity in different gums**
Erkan S. B., Ozcan A., Yilmazer C., Gurler H. N., Karahalil E., Germec M., YATMAZ E., KÜÇÜKÇETİN A., TURHAN İ.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.45, no.8, 2021 (SCI-Expanded)
- VIII. **Optimization of Salmonella bacteriophage microencapsulation in alginate-caseinate formulation using vibrational nozzle technique**
ERGİN F., Atamer Z., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., Hinrichs J., KÜÇÜKÇETİN A.
FOOD HYDROCOLLOIDS, vol.113, 2021 (SCI-Expanded)
- IX. **Effect of total solids standardization using different methods on mineral content of yoghurt**
ERGİN F., Kilic M., Kilic S., KÜÇÜKÇETİN A.
MLJEKARSTVO, vol.71, no.2, pp.103-111, 2021 (SCI-Expanded)
- X. **Effects of Homogenization and Heat Treatment of Milk with Different Fat Content on Physical Properties of Ayran**
Yalcin S., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
ANAIS DA ACADEMIA BRASILEIRA DE CIENCIAS, vol.93, 2021 (SCI-Expanded)
- XI. **Comparison of the effects of adding microbial transglutaminase to milk and ice cream mixture on the properties of ice cream**
Merve A. L., ERSÖZ F., Özaktaş T., Turkanoglu-Ozcelik A., KÜÇÜKÇETİN A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.73, no.3, pp.578-584, 2020 (SCI-Expanded)
- XII. **Physical and microbiological properties of yoghurt powder produced by refractance window drying**
Tontul I., Ergin F., Eroğlu E., Küçükçetin A., Topuz A.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, vol.85, pp.169-176, 2018 (SCI-Expanded)
- XIII. **Physicochemistry, microbiology, fatty acids composition and volatile profile of traditional Sogle tulum (goat's skin bag) cheese**
Gursoy O., KÜÇÜKÇETİN A., Gokce O., ERGİN F., Kocaturk K.
ANAIS DA ACADEMIA BRASILEIRA DE CIENCIAS, vol.90, no.4, pp.3661-3674, 2018 (SCI-Expanded)
- XIV. **Microbial viability, physicochemical and sensory properties of kefir microcapsules prepared using maltodextrin/Arabic gum mixes**
NALE Z., Tontul I., ARSLAN A. A., Nadeem H. S., KÜÇÜKÇETİN A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.71, pp.61-72, 2018 (SCI-Expanded)
- XV. **Application of cold- and heat-adapted Lactobacillus acidophilus in the manufacture of ice cream**
ERGİN F., Atamer Z., ARSLAN A. A., Gocer E. M., DEMİR M., SAMTLEBE M., HINRICH S. J., KÜÇÜKÇETİN A.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, vol.59, pp.72-79, 2016 (SCI-Expanded)
- XVI. **Viability of Lactobacillus acidophilus ATCC 4356 incorporated into ice cream using three different methods**
Arslan A. A., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., Atamer Z., Hinrichs J., KÜÇÜKÇETİN A.
DAIRY SCIENCE & TECHNOLOGY, vol.96, no.4, pp.477-487, 2016 (SCI-Expanded)
- XVII. **Carrier systems for bacteriophages to supplement food systems: Encapsulation and controlled release to modulate the human gut microbiota**
SAMTLEBE M., ERGİN F., WAGNER N., NEVE H., KÜÇÜKÇETİN A., FRANZ C. M. A. P., HELLER K. J., HINRICH S. J., Atamer Z.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.68, pp.334-340, 2016 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Peptide profiling of bovine kefir reveals 236 unique peptides released from caseins during its production by starter culture or kefir grains**
EBNER J., ARSLAN A. A., Fedorova M., Hoffmann R., KÜÇÜKÇETİN A., PISCHETSRIEDER M.
JOURNAL OF PROTEOMICS, vol.117, pp.41-57, 2015 (SCI-Expanded)
- XIX. **Oil production by Mortierella isabellina from whey treated with lactase**

- DEMİR M., TURHAN İ., KÜÇÜKÇETİN A., ALPKENT Z.
BIORESOURCETECHNOLOGY, vol.128, pp.365-369, 2013 (SCI-Expanded)
- XX. **Effect of casein to whey protein ratio of skim milk on the physical properties of a yoghurt drink, Ayran**
KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK E., ASCI A., DEMİR M., SIK B.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.67, no.3, pp.274-276, 2012 (SCI-Expanded)
- XXI. **Effect of casein to whey protein ratio of skim milk on the physical properties of a yoghurt drink, ayran**
KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK E. M., AŞCI ARSLAN A., DEMİR M., ŞIK B.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, no.67, pp.274-276, 2012 (SCI-Expanded)
- XXII. **Viability and in vitro properties of Lactobacillus acidophilus used in yoghurt as influenced by inulin addition**
İLTAR R., ASCI A., KÜÇÜKÇETİN A.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.67, no.2, pp.142-146, 2012 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Graininess and roughness of stirred yoghurt made with goat's, cow's or a mixture of goat's and cow's milk**
KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., ASCI A., ÇOMAK E. M.
SMALL RUMINANT RESEARCH, vol.96, no.2-3, pp.173-177, 2011 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Viability and in vitro properties of Lactobacillus acidophilus used in yoghurt as influenced by inulin addition**
İLTAR R., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, no.67, pp.142-146, 2011 (SCI-Expanded)
- XXV. **Effect of stabilizer addition on the physicochemical and sensory properties of non-fat set yoghurt**
KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., ÇOMAK E., ASCI A., ZENGİN A. S.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.66, no.4, pp.420-423, 2011 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Effect of stabilizer addition on physicochemical and sensory properties of non-fat set yoghurt**
KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., ÇOMAK E. M., AŞCI ARSLAN A., ZENGİN A. Ş.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, no.66, pp.420-423, 2011 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Physicochemical and sensory properties of stirred skim milk yoghurt as influenced by glucono-delta-lactone and dry matter**
KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., MİLCİ S.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.65, no.2, pp.183-187, 2010 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Graininess and roughness of stirred yoghurt as influenced by processing**
KÜÇÜKÇETİN A., WEIDENDORFER K., HINRICHS J.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, vol.19, no.1, pp.50-55, 2009 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Effect of heat treatment of skim milk and final fermentation pH on graininess and roughness of stirred yogurt**
KUECUEK CETİN A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.61, no.4, pp.385-390, 2008 (SCI-Expanded)
- XXX. **Effect of heat treatment and dry matter on graininess and roughness of stirred skim milk yoghurt**
KUECUEK CETİN A., WEIDENDORFER K., HINRICHS J.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.63, no.3, pp.269-272, 2008 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Effect of heat treatment and casein to whey protein ratio of skim milk on graininess and roughness of stirred yoghurt**
KUCUK CETİN A.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, vol.41, no.2, pp.165-171, 2008 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Physical properties of stirred yoghurt as influenced by the heating process of the milk**
KUECUEK CETİN A., WEIDENDORFER K., HINRICHS J.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.63, no.3, pp.273-276, 2008 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **Determination of sodium benzoate and potassium sorbate in yoghurt and white pickled cheese by HPLC**

- Kucukcetin A., Sik B., Çiçek A., Certel M.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.59, no.7-8, pp.420-422, 2004 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Physicochemical quality and occurrence of bacterial pathogens in white pickled cheese**
Sik B., Kucukcetin A., Yaygin H.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.59, no.11-12, pp.636-637, 2004 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Adaptation of bovine milk towards mares' milk composition by means of membrane technology for koumiss manufacture**
KÜÇÜKÇETİN A., Yaygin H., Hinrichs J., Kulozik U.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, vol.13, no.12, pp.945-951, 2003 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Comparison of Physicochemical, Microbiological, and Sensorial Characteristics of Fermented Probiotic Drinks Produced from Corn and Cow Milks Mısır ve İnek Sütlerinden Üretilen Fermente Probiyotik İçeceklerin Fizikokimyasal, Mikrobiyolojik ve Duyusal Özelliklerinin Karşılaştırması**
Göçer E. M. Ç., Zeren F. E., KÜÇÜKÇETİN A.
Akademik Gıda, vol.21, no.2, pp.119-131, 2023 (Scopus)
- II. **Probiyotik Bakteri İçeren Ayranın Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri**
Yeniçeri Ş. A., Çomak Göçer E. M., Küçükçetin A.
Akademik Gıda, vol.19, no.4, pp.414-423, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **UHT İçme Sütlerinde Jelleşme Sorunu: Çiğ Süt Özelliklerinin ve İşlem Değişkenlerinin Etkisi**
ERGİN F., Gökçe Ö., KÜÇÜKÇETİN A.
Akademik Gıda, vol.17, pp.517-525, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Geleneksel Yöntemlerle Üretilen ve Manda Kaymağı Olarak Pazarlanan Ürünlerin Bazı Özellikleri ile Konjuge Linoleik Asit İçerikleri**
KOCATÜRK K., Gökçe Ö., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A., GÜRSOY O.
Akademik Gıda, vol.17, no.4, pp.476-484, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Süt Endüstrisinde Kullanılan Isı Değiştiricilerde Kalıntı Oluşumu**
KIZILAY H. K., ERGİN F., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
AKADEMİK GIDA, vol.16, no.4, pp.450-457, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Süt endüstrisinde kullanılan ısı değiştiricilerde kalıntı oluşumu**
KIZILAY H. K., ERGİN F., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
Gıda, vol.16, no.4, pp.450-457, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **UHT İçme Sütlerinde Jelleşme Sorunu: Enzimlerin Etkisi**
ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
Akademik Gıda, vol.16, pp.313-322, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Elektropüskürtme Yönteminin Probiyotik Mikroorganizmaların Mikrokapsülasyonunda Kullanımı**
ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A., Oral A., Gürsoy O.
Academic Food Journal, vol.15, no.3, pp.281-287, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Bakteriyofajların Antibakteriyel Ajan Olarak Kullanımı**
ERGİN F., Yıldız G., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
AKADEMİK GIDA, no.15, pp.172-181, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Bakteriyofajların Antibakteriyel Ajan Olarak Kullanımı**
ERGİN F., Yıldız G., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
AKADEMİK GIDA, vol.15, no.2, pp.172-181, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Bakteriyofajların Antibakteriyel Ajan Olarak Kullanımı**
ERGİN F., Yıldız G., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
AKADEMİK GIDA, vol.15, no.2, pp.172-181, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Sütün Homojenizasyonunun Kefirin Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Etkisi**
ERGİN F., ÖZ G., ÖZMEN Ü., ERDAL Ş., ÇAVANA E., KÜÇÜKÇETİN A.

- Akademik Gıda, vol.15, no.4, pp.368-376, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **Farklı İnkübasyon Sıcaklığı ile İnkübasyon Sonlandırma pH'sının Probiyotik Yoğurdun Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Etkisi**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., ARSLAN A. A., KÜÇÜKÇETİN A.
AKADEMİK GIDA, vol.14, no.4, pp.341-350, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **SİNDİRİM SİSTEMİ MODELLERİNDE PROBİYOTİK MİKROORGANİZMALARIN CANLILIĞI**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
AKADEMİK GIDA, vol.14, no.2, pp.158-165, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **Probiyotikler ile İlgili Yasal Düzenlemeler**
Ergin F., ÇOMAK GÖÇER E. M., ARSLAN A. A., KÜÇÜKÇETİN A.
AKADEMİK GIDA, vol.13, no.3, pp.229-236, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **TürkKomp: Ülkesel düzeyde ve uluslararası standartlarda gıda bileşen veri üretme sistemi**
Bringen Löker G., Amoutzopoulos B., Çevikalp Akkuş S., Yaman M., Şanlı F., Küçük F., Ötleş S., KÜÇÜKÇETİN A.
Dünya Gıda, vol.9, pp.37-44, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **Probiyotik Bakterilerin Mikroenkapsülasyonu**
ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F.
Yetişkin ve Çocuklarda Probiyotikler, vol.1, no.1, pp.33-37, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. **Probiyotik Bakterilerin Yüksek Sıcaklık Stresine Karşı Adaptasyon Mekanizmaları**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
AKADEMİK GIDA, no.11, pp.63-69, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- XIX. **Probiyotik Bakterilerin Yüksek Sıcaklık Stresine Adaptasyonu**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
AKADEMİK GIDA, no.11, pp.63-69, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- XX. **Bacillus türlerinin probiyotik olarak değerlendirilmesi**
EREM F., KÜÇÜKÇETİN A., CERTEL M.
GIDA, vol.38, no.4, pp.247-254, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- XXI. **Probiyotik Bakterilerin Düşük Sıcaklık Stresine Adaptasyonu**
ERGİN F., AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
Akadmeik Gıda, no.10, pp.65-69, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- XXII. **Physical and sensory properties of stirred yoghurt as influenced by lentil flour**
KÜÇÜKÇETİN A., EREM F., KONAK Ü. İ., DEMİR M., CERTEL M.
AKADEMİK GIDA, vol.10, no.4, pp.6-10, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIII. **Effect of Lentil Flour Addition on Physical and Sensory Properties of Stirred Yoghurt**
KÜÇÜKÇETİN A., EREM F., KONAK Ü. İ., DEMİR M., CERTEL M.
AKADEMİK GIDA, vol.10, no.4, pp.6-10, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIV. **Antifiriz Proteinler ve Gıda Teknolojisinde Kullanımı.**
AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
AKADEMİK GIDA, vol.9, no.6, pp.46-51, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- XXV. **Probiyotik Süt Ürünlerinde İnülin Kullanımı**
ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
AKADEMİK GIDA, vol.9, no.2, pp.51-56, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVI. **Determination of Sodium Benzoate, Potassium Sorbate, Nitrate and Nitrite Some Commercial Dairy Products**
KÜÇÜKÇETİN A., ŞIK B., DEMİR M.
Gıda, vol.33, no.4, pp.153-157, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVII. **Determination of Sodium Benzoate, Potassium Sorbate, Nitrate and Nitrite in Some Commercial Dairy Products**
KÜÇÜKÇETİN A., ŞIK B., DEMİR M.
GIDA, vol.33, no.4, pp.159-164, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVIII. **Determination of Biogenic Amine Contents in Different Types of Cheeses**
KÜÇÜKÇETİN A., Milci S., Göncü A., ŞIK B.

- AKADEMİK GIDA, vol.6, no.3, pp.6-10, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIX. **Süt Yağı Globül Membranı ve İnsan Sağlığı**
KÜÇÜKÇETİN A., AŞCI ARSLAN A.
AKADEMİK GIDA, vol.6, no.4, pp.21-26, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- XXX. **Staphylococcus Aureus İle Kontamine Olan Peynirlerden Kaynaklanan Gıda Zehirlenmeleri**
KÜÇÜKÇETİN A., Milci S.
GIDA, vol.33, no.3, pp.129-135, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXI. **Bifidobakteriler ve Süt Teknolojisinde Kullanım Alanları**
KÜÇÜKÇETİN A., Duranoğlu S.
Tarımın Sesi, vol.16, pp.8-11, 2007 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XXXII. **Membran Ayırma Tekniklerinin Süt Endüstrisindeki Uygulama Alanları**
KÜÇÜKÇETİN A., Aksu M.
AKADEMİK GIDA, vol.26, pp.36-41, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIII. **Uzun ömürlü yoğurt üretimi**
KÜÇÜKÇETİN A., Milci S.
Süt Dünyası, vol.7, pp.30-32, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIV. **Fermente Süt Ürünlerinin Sağlık Üzerine Etkileri**
KÜÇÜKÇETİN A., Yaygın H.
AKADEMİK GIDA, vol.4, pp.7-13, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXV. **Su Kefiri ve Özellikleri**
KÜÇÜKÇETİN A., Yaygın H.
Dünya Gıda, vol.4, pp.56-57, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVI. **Buğdayda Küf Florası ve Mitotoksin Oluşumu**
Tülbek M. Ç., KÜÇÜKÇETİN A., Boyacıoğlu M. H., Boyacıoğlu D.
Dünya Gıda, pp.56-60, 2001 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVII. **Gıda Sanayiinde Proses Kontrolü ve Önemi**
KÜÇÜKÇETİN A.
Dünya Gıda, pp.70-77, 2001 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVIII. **. Ekmek Üretiminde Proses Kontrol ve Otomasyon Uygulamaları**
Tülbek M. Ç., Boyacıoğlu H., KÜÇÜKÇETİN A.
Unlu Mamuller Teknolojisi, no.6, pp.41-47, 2000 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIX. **Yakult ve Özellikleri**
KÜÇÜKÇETİN A., Yaygın H.
Dünya Gıda, pp.84-85, 2000 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **Ürün Geliştirme, Düzenleme ve Güvenlik**
ÖZEN KÜÇÜKÇETİN İ., KÜÇÜKÇETİN A., Atamer Z.
in: Endüstriyel Mikrobiyolojiye Giriş, Turhan İ., Editor, Palme Yayın Dağıtım, Ankara, pp.124-129, 2015
- II. **Gıda ve İçecek Fermentasyonları**
KARHAN M., KÜÇÜKÇETİN A., Demirci A., AŞCI ARSLAN A., TURHAN İ., GERMEÇ M., TETİK N.
in: Endüstriyel Mikrobiyolojiye Giriş, Turhan İ., Editor, Palme Yayın Dağıtım, Ankara, pp.179-209, 2015

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **DETERMINATION OF PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES OF AYRAN PRODUCED FROM DIFFERENT MILKS**
AL M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.

International Symposium on Advanced Engineering Technologies, Kahramanmaraş, Turkey, 16 June 2022

- II. **ENCAPSULATION OF β -CAROTENE PRODUCED FROM MORTIERELLA RAMANNIANA WITH USING FREEZE-DRYING**
KIZILAY H. K., ERGİN F., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
International Symposium on Advanced Engineering Technologies, Kahramanmaraş, Turkey, 16 June 2022
- III. **Production of yoghurt ice-cream with different method**
Daşkaya Ş. A., Çetin G. E., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
International Congress of Engineering and Naturel Sciences, Ankara, Turkey, 7 - 09 May 2021, pp.175
- IV. **Physicochemical Properties of Stirred Yogurt Produced Using Whey Protein, Inulin and Cream**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
5th International Congress on Applied Biological Sciences, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 8 - 12 November 2019, pp.12
- V. **Effect of using whey protein, inulin and cream on the viability of yogurt and probiotic bacteria in probiotic yogurts during passage through a dynamic in vitro gastrointestinal model**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
1st International 11th National Food Engineering Congress, Antalya, Turkey, 7 - 09 November 2019, pp.18
- VI. **Verkapselung von bakteriophagen in casein-alginat und überleben im simulierten magen-darm system**
ERGİN F., Christina M., HINRICHS J., ATAMER Z., KÜÇÜKÇETİN A.
18. Fachsymposium lebensmittel mikrobiologie, Kiel, Germany, 07 October 2019
- VII. **Rekombinant Kimozin Enzimi Kullanılarak Üretilen Beyaz Peynirlerin Fizikokimyasal Özellikleri**
ERSÖZ F., ERGİN F., ERKAYMAZ T., İNAN M., KÜÇÜKÇETİN A.
20. Uluslararası Katılımlı Ulusal Biyoteknoloji Kongresi, Ankara, Turkey, 10 - 12 October 2019, pp.61
- VIII. **Optimization of electrospraying of Lactobacillus acidophilus with whey protein isolate and its use in ice cream production**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
World Congress on Nutrition and Oral Health, Valencia, Spain, 19 - 20 August 2019, pp.29
- IX. **The Viability of Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus and Bifidobacterium bifidum Used in Production of Probiotic Yogurt, Probiotic Ayran and Probiotic Strained Yogurt in Dynamic In Vitro Gastrointestinal Model**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A.
3. International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences, Trabzon, Turkey, 16 - 18 April 2019, pp.1266-1286
- X. **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
- XI. **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
- XII. **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
- XIII. **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
- XIV. **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
- XV. **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

- XVI. **Influence of cold and heat adaptation treatments on fatty acid composition of Lactobacillus acidophilus cell membrane**
ERGİN F., Yıldız G., ErKaymaz T., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Turkey, 10 - 12 October 2018, pp.164
- XVII. **Influence of cold and heat adaptation treatments on fatty acid composition of Lactobacillus acidophilus cell membrane**
ERGİN F., YILDIZ G., ErKaymaz T., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Turkey, 10 - 12 October 2018, pp.249
- XVIII. **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
- XIX. **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
- XX. **Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH) in dairy products**
YILDIZ G., ERGİN F., ErKaymaz T., KÜÇÜKÇETİN A.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Turkey, 10 - 12 October 2018, pp.250
- XXI. **Influence of cold and heat adaptation treatments on fatty acid composition of Lactobacillus acidophilus cell membrane**
ERGİN F., Yıldız G., ErKaymaz T., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Turkey, 10 - 12 October 2018, pp.164
- XXII. **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
- XXIII. **Adaptation mechanisms of probiotic bacteria to osmotic stress**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., YILDIZ G., KÜÇÜKÇETİN A.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Turkey, 10 - 12 October 2018, pp.226
- XXIV. **Preservation methods for microorganisms in kefir grains**
ERGİN F., YARAMIŞLI S., TEMUR Y., KÜÇÜKÇETİN A.
Food Science, Agronomy and Technology, Roma, Italy, 20 - 22 September 2018, pp.96-97
- XXV. **Organik ve konvansiyonel uygulamalarla üretilen sütlerin eser element içeriği açısından karşılaştırılması**
ERGİN F., ErKaymaz T., YILDIZ G., KÜÇÜKÇETİN A.
International Trace Analysis Congress, Sivas, Turkey, 20 - 23 June 2018, pp.205
- XXVI. **Organik ve Konvansiyonel Uygulamalarla Üretilen Sütlerin Eser Element İçeriği Açısından Karşılaştırılması**
ERGİN F., ErKaymaz T., Yıldız G., KÜÇÜKÇETİN A.
International Trace Analysis Congress, Sivas, Turkey, 20 - 23 June 2018, pp.205
- XXVII. **Organik ve Konvansiyonel Uygulamalarla Üretilen Sütlerin Eser Element İçeriği Açısından Karşılaştırılması**
ERGİN F., ErKaymaz T., Yıldız G., KÜÇÜKÇETİN A.
International Trace Analysis Congress, Sivas, Turkey, 20 - 23 June 2018, pp.205
- XXVIII. **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
- XXIX. **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
- XXX. **Determination of Milk Adulteration in Dairy Products Using Chromatographic Techniques**
KÜÇÜKÇETİN A., ErKaymaz 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
- XXXI. **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
- XXXII. **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
- XXXIII. **Determination of Milk Adulteration in Dairy Products Using Chromatographic Techniques**
KÜÇÜKÇETİN A., ErKaymaz 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
- XXXIV. **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, France, 4 - 06 April 2018, pp.188
- XXXV. **Determination of milk adulteration in dairy products using chromatographic techniques**
KÜÇÜKÇETİN A., ErKaymaz T., ERGİN F., YILDIZ G.
4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Girne, Cyprus (Kkct), 19 - 21 April 2018, pp.250
- XXXVI. **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
- XXXVII. **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
- XXXVIII. **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
- XXXIX. **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
- XL. **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
- XLI. **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
- XLII. **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
- XLIII. **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
- XLIV. **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
- XLV. **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
- XLVI. **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
- XLVII. **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
- XLVIII. **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
- XLIX. **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
- L. **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
- 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. **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
- LIII. **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
- LIV. **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
- LV. **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
- LVI. **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
- LVII. **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
- LVIII. **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
- LIX. **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

- LX. **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
- LXI. **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
- LXII. **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
- LXIII. **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
- LXIV. **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
- LXV. **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
- LXVI. **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
- LXVII. **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
- LXVIII. **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
- LXIX. **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
- LXX. **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
- LXXI. **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
- LXXII. **?-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
- LXXIII. **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
- LXXIV. **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

LXXV. 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

LXXVI. ?-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

LXXVII. ?-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

LXXVIII. 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

LXXIX. 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

LXXX. 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

LXXXI. 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

LXXXII. 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

LXXXIII. 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

LXXXIV. Endokrin Sistem Bozucu 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

LXXXV. 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

LXXXVI. 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

LXXXVII. 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

LXXXVIII. 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
- LXXXIX. **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
- XC. **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
- XCI. **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
- XCII. **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
- XCIII. **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
- XCIV. **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
- XCV. **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
- XCVI. **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
- XCVII. **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
- XCVIII. **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
- XCIX. **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
- C. **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
- CI. **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
- CII. **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
- CIII. **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

- CIV. **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
- CV. **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
- CVI. **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
- CVII. **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
- CVIII. **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
- CIX. **Probiyotik Gıdaların Sertifikasyonu**
KÜÇÜKÇETİN A.
2. Uluslararası Tarım, Gıda ve Gastronomi Kongresi, Antalya, Turkey, 8 - 12 April 2015, pp.270
- CX. **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
- CXI. **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
- CXII. **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
- CXIII. **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
- CXIV. **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
- CXV. **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
- CXVI. **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

- CXVII. **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
- CXVIII. **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
- CXIX. **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
- CXX. **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
- CXXI. **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
- CXXII. **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
- CXXIII. **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
- CXXIV. **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
- CXXV. **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
- CXXVI. **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
- CXXVII. **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
- CXXVIII. **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
- CXXIX. **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
- CXXX. **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
- CXXXI. **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

CXXXII. 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

CXXXIII. 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

CXXXIV. 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

CXXXV. Probiyotik Bakterilerin Asit Stresine Karşı Adaptasyonu.

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

Ulusal Probiyotik Prebiyotik ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi, Antalya, Turkey, 11 - 13 May 2013, pp.24

CXXXVI. 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

CXXXVII. 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

CXXXVIII. 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

CXXXIX. Antibiyotiğe Karşı Direnç ve Probiyotikler

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

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

CXL. 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

CXLI. 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

CXLII. 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

CXLIII. 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

CXLIV. 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

CXLV. 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

CXLVI. 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
- CXLVII. **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
- CXLVIII. **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
- CXLIX. **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
- CL. **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
- CLI. **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
- CLII. **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
- CLIII. **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
- CLIV. **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
- CLV. **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
- CLVI. **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
- CLVII. **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
- CLVIII. **Çimi tulum peyniri**
ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 1 - 04 May 2012, pp.134
- CLIX. **Çimi tulum peyniri**
ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 1 - 04 May 2012, pp.134
- CLX. **Çimi tulum peyniri**
ÇOMAK GÖÇER E. M., AŞCI ARSLAN A., KÜÇÜKÇETİN A.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 1 - 04 May 2012, pp.134
- CLXI. **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
- CLXII. **Gıdalarda laktulozun belirlenmesi**
AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 1 - 04 November 2011, pp.80
- CLXIII. **Gıdalarda laktulozun belirlenmesi**

- AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 1 - 04 November 2011, pp.80
- CLXIV. **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
- CLXV. **Gidalarda laktulozun belirlenmesi**
AŞCI ARSLAN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 1 - 04 November 2011, pp.80
- CLXVI. **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
- CLXVII. **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
- CLXVIII. **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
- CLXIX. **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
- CLXX. **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
- CLXXI. **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
- CLXXII. **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
- CLXXIII. **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
- CLXXIV. **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
- CLXXV. **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
- CLXXVI. **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
- CLXXVII. **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
- CLXXVIII. **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
- CLXXIX. **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
- CLXXX. **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
- CLXXXI. **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
- CLXXXII. **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
- CLXXXIII. **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
- CLXXXIV. **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
- CLXXXV. **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
- CLXXXVI. **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
- CLXXXVII. **Bir Ata İçeceğimiz Kımız 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
- :LXXXVIII. **Bir Ata İçeceğimiz Kımız 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
- CLXXXIX. **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
- CXC. **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
- CXCI. **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
- CXCII. **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

CXCIII. **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

CXCIV. **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

CXCV. **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

CXCVI. **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

CXCVII. **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

CXCVIII. **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

CXCIX. **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

CC. **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

CCI. **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

CCII. **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

CCIII. **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

CCIV. **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

Other Publications

1. "Endüstriyel mikrobiyolojiye giriş" içerisinde "Bölüm 12. Gıda ve İçecek Fermentasyonları" çevirisi. Çeviri Editörü Turhan, İ. Palme Yayıncılık, Ankara
KARHAN M., KÜÇÜKÇETİN A., TETİK N., AŞCI ARSLAN A., ÖZİYCI H. R.
Other, pp.179-209, 2015

Supported Projects

- KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., ÖZEN KÜÇÜKÇETİN İ., TÜBİTAK Project, Sütteki Pestisitlerin Kefir Üretimi ve Depolanması Sırasındaki Değişiminin ve Pestisitlerin Kefir Mikroflorası Üzerine Etkisinin Belirlenmesi, 2017 - Continues
- KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., ÇOMAK GÖÇER E. M., ÖZEN KÜÇÜKÇETİN İ., 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., ERKAYMAZ 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., YILDIZ 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., TÜBİTAK Project, Isıl Strese Karşı Adaptasyonu Sağlanan Lactobasillus acidophilus'un Dondurma Üretiminde Kullanımının Araştırılması, 2013 - 2014
- KÜÇÜKÇETİN A., ŞAHİN NADEEM H., ÇOMAK GÖÇER E. M., Other International Funding Programs, Geleneksel Türk Gıdaları Odaklı Sağlığı Geliştirici Gıdalar Üzerine Bir Araştırma ve Eğitim Ağı Kurulması, 2011 - 2014

Activities in Scientific Journals

Akademik Gıda, Publication Committee Member, 2012 - Continues

Metrics

Publication: 289

Citation (WoS): 331

Citation (Scopus): 488

H-Index (WoS): 10

H-Index (Scopus): 11

Scholarships

Hohenheim Üniversitesi Gıda Teknolojisi Enstitüsü, 2006 - Continues

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