



## Öğr. Gör. MÜGE CANATAR

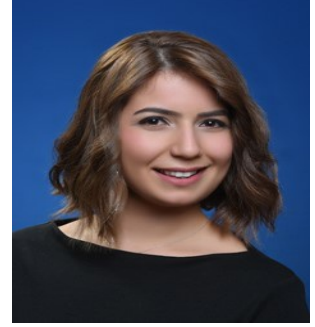
**E-posta:** mcanatar@akdeniz.edu.tr

**Web:** <https://avesis.akdeniz.edu.tr/mcanatar>

**Uluslararası Araştırmacı ID'leri**

ORCID: 0000-0002-1076-5918

Yoksis Araştırmacı ID: 158809



## Eğitim Bilgileri

- I. Doktora, Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2020 - Devam Ediyor
- II. Yüksek Lisans, Çukurova Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2015 - 2017
- III. Lisans, Çukurova Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2008 - 2012

## Yabancı Diller

- I. Fransızca, A2 Temel
- II. İngilizce, B2 Orta Üstü

## Yaptığı Tezler

- I. Yüksek Lisans, Küpte şarap: Ketengömlek üzümünden antik dönem yöntemiyle organik beyaz şarap üretimi, Çukurova Üniversitesi, 2017

## Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği

## Akademik Unvanlar / Görevler

- I. Öğretim Görevlisi, Akdeniz Üniversitesi, Manavgat Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2018 - Devam Ediyor
- II. Araştırma Görevlisi, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği Bölümü, Gıda Mühendisliği, 2014 - 2015

## Verdiği Dersler

- I. Ön Lisans

- I. Yeni Gıda İşleme Teknolojileri, Ön Lisans, 2023 - 2024
- II. Gıda Analizleri, Ön Lisans, 2022 - 2023
- III. Proses Tasarım, Ön Lisans, 2023 - 2024
- IV. Endüstriyel Mikrobiyoloji, Ön Lisans, 2022 - 2023
- V. Meyve ve Sebze Teknolojisi, Ön Lisans, 2023 - 2024
- VI. Laboratuvar Teknikleri, Ön Lisans, 2023 - 2024
- VII. Enstrümental Analiz, Ön Lisans, 2023 - 2024
- VIII. Gıda Analizleri I, Ön Lisans, 2023 - 2024
- IX. Meyve Suyu Teknolojisi, Ön Lisans, 2022 - 2023
- X. Özel Gıdalar Teknolojisi, Ön Lisans, 2022 - 2023
- XI. Endüstriyel Mikrobiyoloji, Ön Lisans, 2020 - 2021
- XII. Laboratuvar Teknikleri, Ön Lisans, 2021 - 2022
- XIII. Meyve ve Sebze Teknolojisi, Ön Lisans, 2021 - 2022
- XIV. Enstrümental Analiz, Ön Lisans, 2020 - 2021

## SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayımlanan Makaleler

---

- I. **Xylitol production by *Barnettozyma populi* Y-12728 with different immobilization strategies**  
CANATAR M., YATMAZ H. A., TURHAN İ., YATMAZ E.  
Innovative Food Science and Emerging Technologies, cilt.97, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Inulinase and fructooligosaccharide production from carob using *Aspergillus niger* A42 (ATCC 204447) under solid-state fermentation conditions**  
CANATAR M., TUFAN H. N. G., ÜNSAL S. B. E., KOC C. Y., OZCAN A., KUCUK G., BAŞMAK S., YATMAZ E., GERMEC M., YAVUZ İ., et al.  
International Journal of Biological Macromolecules, cilt.245, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Ethanol production by immobilized *Saccharomyces cerevisiae* cells on 3D spheres designed by different lattice structure types**  
ERKAN ÜNSAL S. B., GÜRLER TUFAN H. N., CANATAR M., YATMAZ H. A., TURHAN İ., YATMAZ E.  
Process Biochemistry, cilt.125, ss.104-112, 2023 (SCI-Expanded)

## Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

---

- I. **Tatlı Sorgumdan Biyoetanol Üretiminde Maya Türü ve Suşunun Biyoetanol Verimine Etkisi.**  
ÜNAL M. Ü., CABAROĞLU T., ŞENER A., YÜCEL C., YÜCEL D., CANATAR M., CEMEK K.  
2nd International Conference on Agriculture, Forest, Food, Food Sciences and Technologies, ÇEŞME-İZMİR, Türkiye, 2 - 05 Nisan 2018
- II. **Tatlı Sorgumdan Biyoetanol Üretiminde Sıcaklığın Etanol Verimine Etkisi**  
ÜNAL M. Ü., CABAROĞLU T., ŞENER A., YÜCEL C., YÜCEL D., CANATAR M., CEMEK K.  
2nd International Conference on Agriculture, Forest, Food, Food Sciences and Technologies, ÇEŞME-İZMİR, Türkiye, 2 - 05 Nisan 2018
- III. **Tatlı Sorgumdan Biyoetanol Üretiminde pH'nın Etanol Verimine Etkisi.**  
ÜNAL M. Ü., CABAROĞLU T., ŞENER A., YÜCEL C., YÜCEL D., CANATAR M., CEMEK K.  
2nd International Conference on Agriculture, Forest, Food, Food Sciences and Technologies, ÇEŞME-İZMİR, Türkiye, 2 - 05 Nisan 2018
- IV. **DETERMINATION OF AROMA COMPOUNDS OF RED WINE MADE FROM A NATIVE GRAPE VARIETY OF KUNTRA GROWN IN GALLIPOLI REGION OF TURKEY**  
CABAROĞLU T., DARICI M., CANATAR M.  
40TH WORLD VINE AND WINE CONGRESS, Sofya, Bulgaristan, 29 Mayıs - 02 Haziran 2017, ss.367-368

- V. **QVEVRI WINE: ORGANIC WHITE WINE PRODUCTION FROM KETENGÖMLEK, A NATIVE VARIETY OF CAPPADOCIA-TURKEY, WITH ANCIENT WINEMAKING METHOD**  
Canatar M., Cabaroğlu T.  
40TH WORLD VINE AND WINE CONGRESS, Sofija, Bulgaristan, 29 Mayıs - 02 Haziran 2017, ss.416-417
- VI. **Siyah Çay ve Genel Özellikleri**  
YABACI KARAOĞLAN S., CABAROĞLU T., SELLİ S., ÇELİK Z. D., CANATAR M., GELEN B.  
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.1008-1012
- VII. **EFFECT OF SEPARATIONS OF FREE RUN AND PRESS FRACTIONS ON THE AROMA AND GENERAL COMPOSITION OF BOĞAZKERE RED WINE**  
DARICI M., CABAROĞLU T., CANATAR M.  
36th World Congress of Vine and Wine, Bükreş, Romanya, 2 - 07 Haziran 2013, ss.1-4

## Desteklenen Projeler

---

- I. Öziyci H. R., Karhan M., Yatmaz H. A., Turhan İ., Yatmaz E., TÜBİTAK Projesi, Barnettozyma populi Y-12728 Mikroorganizması Kullanılarak Farklı Hidrolizatlardan Ksilitol Üretimi, Saflaştırılması ve Kristalleştirilmesi için Üst ve Alt Akım Stratejileri (1220445), 2022 - 2025
- II. TÜBİTAK Projesi, Farklı Tatlı Sorgum (Sorghum Bicolor Var. Saccharatum (L.) Mohlenbr.) Genotiplerinin Çukurova Ve Gap Bölgelerinde Biyo-Etanol Üretim Potansiyellerinin Saptanması, 2015 - 2018

## Metrikler

---

Yayın: 10

Atıf (Scopus): 13

H-İndeks (Scopus): 2