

MUAMMER DEMİR

DOÇ. DR.

E-posta : mdemir@akdeniz.edu.tr

İş Telefonu : [+90 242 310 6541](tel:+902423106541)

Adres : Akdeniz Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Kampüs/ANTALYA

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: 00xvLnEAAAAJ

ORCID: 0000-0003-4163-8791

Publons / Web Of Science ResearcherID: C-3056-2016

ScopusID: 36165297100

Yoksis Araştırmacı ID: 128440

Öğrenim Bilgisi

Doktora

2002 - 2010

Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği , Türkiye

Yüksek Lisans

1998 - 2001

Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği , Türkiye

Lisans

1991 - 1996

Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Eğitim Yönetimi ve Planlama, YSI 2900 Marka Biyokimya Analizör Sistemi, NELpresto Proses ve Ölçüm Teknolojileri, 2014

Eğitim Yönetimi ve Planlama, HACCP Eğitim Semineri, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Antalya İl Temsilciliği, 2004

Yaptığı Tezler

Doktora, Peyniraltı Suyundan Mikrobiyel Yağ Üretimi ve Üretilen Yağların Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi, Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2010

Yüksek Lisans, Kefir Dondurması Üretimi ve Üretilen Dondurmaların Duyusal, Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri, Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2001

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr.
2021 - Devam Ediyor

Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

Dr. Öğr. Üyesi
2018 - 2021

Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

Yrd. Doç. Dr.
2011 - 2018

Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

Öğretim Görevlisi
2010 - 2011

Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

Uzman
2006 - 2010

Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği

Araştırma Görevlisi
1998 - 2006

Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi

Desteklenen Projeler

- DEMİR M., Diğer Uluslararası Fon Programları, Using low-calorie sugars obtained from whey in ice cream production, 2019 - Devam Ediyor
- DEMİR M., Diğer Uluslararası Fon Programları, Establishment of a Research and Educational Network on Health-Promoting Traditional Turkish Foods, 2011 - Devam Ediyor
- Demir M., TÜBİTAK Projesi, Mortierella ramanniana ile Mikrobiyel Yağ Üretiminde Malt Ekstraktının Substrat Olarak Kullanımı ve Fermentasyon Şartlarının Optimizasyonu, 2019 - 2021
- KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., DEMİR M., ÇOMAK GÖÇER E. M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Kazein ve Peyniraltı Suyu Protein Oranına Sahip Sütler ile Üretilen Kefirlerin Fizikokimyasal ve Duyusal Özelliklerinin Tespiti, 2018 - 2019
- DEMİR M., TÜBİTAK Projesi, Farklı Yöntemler Kullanılarak Üretilen Probiyotik Dondurmaların Bazı Probiyotik Özellikleri ve Kalite Karakteristiklerinin Belirlenmesi, 2007 - 2009

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Savunması, Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ocak, 2015

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunması, Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ocak, 2014

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunması, Akdeniz Üniversitesi fen Bilimleri Enstitüsü, Ağustos, 2013

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- Optimization of carotenoid production by Umbelopsis ramanniana**
Kızılay H. K., Küçükçetin A., Demir M.
BIOTECHNOLOGY PROGRESS, sa.e3369, ss.1-13, 2023 (SCI-Expanded)
- 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, cilt.113, 2021 (SCI-Expanded)

3. **Single-cell oil production by *Mortierella isabellina* DSM1414 using different sugars as carbon source**
DEMİR M., GUNDES A. G.
BIOTECHNOLOGY PROGRESS, cilt.36, sa.6, 2020 (SCI-Expanded)
4. **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., HINRICHES J., KÜÇÜKÇETİN A.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.59, ss.72-79, 2016 (SCI-Expanded)
5. **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, cilt.96, sa.4, ss.477-487, 2016 (SCI-Expanded)
6. **Oil production by *Mortierella isabellina* from whey treated with lactase**
DEMİR M., TURHAN İ., KÜÇÜKÇETİN A., ALPKENT Z.
BIORESOURCETECHNOLOGY, cilt.128, ss.365-369, 2013 (SCI-Expanded)
7. **Effect of casein to whey protein ratio of skim milk on the physical properties of a yoghurt drink, Ayran**
KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK E., Ascı A., DEMİR M., Sik B.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.67, sa.3, ss.274-276, 2012 (SCI-Expanded)
8. **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., Ascı A., ÇOMAK E. M.
SMALL RUMINANT RESEARCH, cilt.96, sa.2-3, ss.173-177, 2011 (SCI-Expanded)
9. **Effect of stabilizer addition on the physicochemical and sensory properties of non-fat set yoghurt**
KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., ÇOMAK E., Ascı A., Zengin A. S.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.66, sa.4, ss.420-423, 2011 (SCI-Expanded)
10. **Effects of Extraction Rates of Wheat Flour on Phyllo (Yufka) Properties at Different Storage Temperatures**
ERBAŞ M., USLU M. K., DEMİR M., Certel M.
CEREAL CHEMISTRY, cilt.87, sa.5, ss.398-402, 2010 (SCI-Expanded)
11. **Physicochemical and sensory properties of stirred skim milk yoghurt as influenced by glucono-delta-lactone and dry matter**
KÜÇÜKÇETİN A., DEMİR M., Milci S.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.65, sa.2, ss.183-187, 2010 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **Farklı yöntemlerle konsantre edilen kefirlerin fizyokimyasal ve mikrobiyolojik bazı özelliklerinin belirlenmesi**
DEMİR M., ÖZKISA D.
Mediterranean Agricultural Sciences, cilt.33, sa.2, ss.239-246, 2020 (Hakemli Dergi)
2. **Süt Endüstrisinde Kullanılan Isı Değiştiricilerde Kalıntı Oluşumu**
KIZILAY H. K., ERGİN F., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
AKADEMİK GIDA, cilt.16, sa.4, ss.450-457, 2018 (Hakemli Dergi)
3. **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, cilt.10, sa.4, ss.6-10, 2012 (Hakemli Dergi)
4. **Determination of Sodium Benzoate, Potassium Sorbate, Nitrate and Nitrite Some Commercial Dairy Products**

KÜÇÜKÇETİN A., ŞIK B., DEMİR M.

Gıda, cilt.33, sa.4, ss.153-157, 2008 (Hakemli Dergi)

5. **Determination of Sodium Benzoate, Potassium Sorbate, Nitrate and Nitrite in Some Commercial Dairy Products**

KÜÇÜKÇETİN A., ŞIK B., DEMİR M.

GIDA, cilt.33, sa.4, ss.159-164, 2008 (Hakemli Dergi)

6. **Survival Characteristics of Some Pathogenic Bacteria in Vanilla Ice Cream at Different Storage Periods**

UZUNLU S., YILDIRIM İ., DEMİR M.

Türk Mikrobiyol Cem Derg, sa.34, ss.195-199, 2004 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

1. **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, Türkiye, 16 Haziran 2022

2. **Determination of Protein Fraction Profiles of Concentrated Kefir Produced by Different Methods**

DEMİR M., AL M.

1 st International / 11 th National Food Engineering Congress, Antalya, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2019, sa.39, ss.58-62

3. **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, İspanya, 19 - 20 Ağustos 2019, ss.29

4. **Determination of Some Physicochemical, Microbiological and Sensorial Properties of the Concentrated Acidophilus Milk Produced From Cow's Milk and Goat's Milk with Different Production Methods**

KIZILAY H. K., Sarıca E., DEMİR M.

International Conference of Food Physicists, Antalya, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2018, sa.34, ss.79

5. **Non-destructive Analysis of Edible Oil Oxidation**

KIZILAY H. K., DEMİR M.

International Conference of Food Physicists, Antalya, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2018, sa.17, ss.117

6. **Non-destructive Analysis of Edible Oil Oxidation**

KIZILAY H. K., DEMİR M.

International Conference of Food Physicists, Antalya, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2018, sa.17, ss.117

7. **Determination of Some Physicochemical, Microbiological And Sensorial Properties of the Concentrated Acidophilus Milk Produced From Cow's Milk And Goat's Milk With Different Production Methods**

KIZILAY H. K., Sarıca E., DEMİR M.

International Conference of Food Physicists, Antalya, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2018, sa.34, ss.79

8. **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

9. **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

10. **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

11. **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
12. **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
13. **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
14. **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
15. **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
16. **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
17. **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
18. **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
19. **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
20. **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
21. **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
22. **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
23. **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
24. **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
25. **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

26. 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

27. 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

28. 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

29. ?-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

30. ?-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

31. ?-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

32. 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, Kıbrıs (Kkctc), 10 - 13 Kasım 2016, ss.183-186

33. 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

34. 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

35. 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

36. 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

37. 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

38. 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

39. 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
40. **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
41. **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
42. **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
43. **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
44. **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
45. **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
46. **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
47. **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
48. **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
49. **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
50. **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
51. **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
52. **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
53. **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
54. **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
55. **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
56. **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
57. **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
58. **Effect of lactase on chemical properties of microbial lipids produced by *Mortierella isabellina***
DEMİR M., TURHAN İ.
Northeast Agricultural & Biological Engineering Conference, Amerika Birleşik Devletleri, 1 - 04 Temmuz 2011, cilt.1, ss.29
59. **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
60. **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
61. **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
62. **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
63. **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
64. **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
65. **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
66. **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
67. **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
68. **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
69. **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
70. **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
71. **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
72. **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
73. **Physicochemical Properties of Single-Cell Oil Produced from Whey By Fermentation**
DEMİR M., TURHAN İ.
1st International Congress on Food Technology, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2010, ss.86
74. **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
75. **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
76. **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
77. **An Industrial-Scale Plant Design for Gluconic Acid Production**
TURHAN İ., DEMİR M.
1st International Congress on Food Technology, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2010, ss.85
78. **Gıdalarda Bulunan Antioksidan Maddeler ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri**
ALPKENT Z., DEMİR M.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.175-178
79. **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
80. **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
81. **Single Cell Oils**
DEMİR M., ALPKENT Z.
1st International Food and Nutrition Congress, İstanbul, Türkiye, 15 - 18 Haziran 2005, ss.221
82. **Kefir ve kefirin sağlık üzerine etkileri**
ALPKENT Z., DEMİR M.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 23 - 24 Eylül 2004, ss.257-262
83. **Farklı şekillerde buzdolabı sıcaklığında saklanan kefir danelerinin asit geliştirme yeteneklerinin belirlenmesi**
ALPKENT Z., DEMİR M., GÖNCÜ A.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004, ss.15
84. **Production of kefir ice-cream and the physical, chemical, microbiological and organoleptic**

properties of produced ice-creams

DEMİR M., ALPKENT Z.

International Dairy Symposium, Isparta, Türkiye, 24 - 28 Mayıs 2004, ss.306-312

85. **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

86. **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

87. **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

88. **Kefirin antimikrobiyal özelliğinin Staphylococcus aureus, Escherichia coli ve Enterococcus faecalis mikroorganizmaları üzerine etkisinin incelenmesi**

UZUNLU S., DURAK M. Z., DEMİR M., YILDIRIM İ.

1. Bölgesel Öğrenci Gıda Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 18 Nisan 2003, ss.116-118

89. **Sade dondurmalarda bazı patojen bakterilerin farklı depolama sürelerinde canlı kalma özelliklerinin araştırılması**

UZUNLU S., YILDIRIM İ., DEMİR M.

XXX. Türk Mikrobiyoloji Kongresi, Antalya, Türkiye, 30 Eylül - 05 Ekim 2002, ss.273

Akademik İdari Deneyim

2016 - Devam Ediyor	Staj Komisyonu Üyesi	Akdeniz Üniversitesi
2016 - 2018	Bölüm Başkan Yardımcısı	Akdeniz Üniversitesi
2012 - 2016	Farabi Programı Kurum Koordinatörü	Akdeniz Üniversitesi

Verdiği Dersler

Bitirme Çalışması, Lisans, 2022 - 2023

Termodinamik, Lisans, 2022 - 2023

Yemeklik Yağ Kimyası, Doktora, 2022 - 2023

Uzmanlık Alan Dersi, Doktora, 2021 - 2022

Gıda Biliminde Doktora Uzmanlık Alan Ders, Doktora, 2022 - 2023

Dondurma Teknolojisi, Yüksek Lisans, 2021 - 2022

Peynir Suyunu Değerlendirme Metotları, Doktora, 2022 - 2023

Danışmanlık Y.L., Yüksek Lisans, 2022 - 2023

Gıda Biliminde Y.L. Uzmanlık Alan Dersi, Yüksek Lisans, 2022 - 2023

Birim Dışı Uygulama II, Lisans, 2022 - 2023

Danışmanlık Doktora, Doktora, 2021 - 2022

İş Güvenliği ve Sağlığı, Lisans, 2021 - 2022

Seminer, Lisans, 2022 - 2023

Danışmanlık Doktora, Doktora, 2022 - 2023
Danışmanlık Y.L., Yüksek Lisans, 2021 - 2022
Süt Asidi Bakterileri, Yüksek Lisans, 2021 - 2022
Yağ Teknolojisi, Lisans, 2021 - 2022

Yönetilen Tezler

DEMİR M., *Mortierella ramanniana* küfünün β -Karoten Üretiminde Kullanılacak Besiyeri Bileşiminin ve Fermentasyon Parametrelerinin Optimizasyonu, Yüksek Lisans, H.Kübra(Öğrenci), 2020
DEMİR M., İnek Sütü Kullanılarak Farklı Yöntemlerle Üretilen Konsantre Kefirlerin Fizikokimyasal, Mikrobiyolojik ve Duyusal Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, D.ÖZKISA(Öğrenci), 2017
DEMİR M., *Mortierella isabellina* ile Mikrobiyel Yağ Üretiminde Karbon Kaynağı Olarak Farklı Şekerlerin Kullanımı, Yüksek Lisans, A.Güher(Öğrenci), 2014
DEMİR M., İnek ve keçi sütü kullanılarak farklı yöntemlerle üretilen konsantre asidofiluslu sütlerin fizikokimyasal, mikrobiyolojik ve duyusal bazı özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, E.Sarıca(Öğrenci), 2014

Metrikler

Yayın: 107
Atıf (WoS): 69
Atıf (Scopus): 129
H-İndeks (WoS): 4
H-İndeks (Scopus): 6

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Gıda Biyoteknolojisi, Yağ Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji