

Prof. MUSTAFA KARHAN

Personal Information

Office Phone: [+90 242 310 2429](tel:+902423102429) Extension: 2429

Office Phone: [+90 242 310 6568](tel:+902423106568)

Fax Phone: [+90 242 310 6306](tel:+902423106306)

Email: mkarhan@akdeniz.edu.tr

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

International Researcher IDs

ScholarID: hST-7PEAAAAJ

ORCID: 0000-0001-8058-3709

Publons / Web Of Science ResearcherID: B-7935-2016

ScopusID: 16637463200

Yoksis Researcher ID: 5665

Education Information

Doctorate, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Turkey 1994 - 1998

Dissertations

Doctorate, Trabzonhürmasının kimyasal bileşimi üzerine araştırmalar, Ankara University, Fen Bilimleri Ens., Gıda Mühendisliği, 1998

Research Areas

Food Engineering, Food Technology, Fruits, Vegetables and Nuts, Food Processing (pasteurisation, sterilisation, refrigeration, lyophilisation, etc.), Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Professor, Akdeniz University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering, 2012 - Continues

Associate Professor, Akdeniz University, Faculty of Agriculture, Gıda Mühendisliği, 2006 - 2012

Assistant Professor, Akdeniz University, Faculty of Agriculture, Gıda Mühendisliği, 2000 - 2006

Academic and Administrative Experience

Akdeniz University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering, 2009 - 2013

Courses

Meşrubat Teknolojisi, Undergraduate, 2022 - 2023

Temel İşlemler I, Undergraduate, 2013 - 2014
Soğutma Tekniği, Undergraduate, 2013 - 2014

Supervised Theses

- Karhan M., APİTERAPİ KARIŞIMLARINDA KULLANILAN ARI SÜTÜNDE 10-HDA'NIN TERMAL DEGRADASYONUNUN BELİRLENMESİ VE ARI SÜTÜNÜN FONKSİYONEL GIDA ÜRETİMİNDE KULLANIMI, Doctorate, İ.YAVUZ(Student), 2021
- Karhan M., STEVİA EKSTRAKTLARININ SAFLAŞTIRMA AŞAMALARINDA FONKSİYONEL BİLEŞİKLERİN DEĞİŞİMİNİN SAPTANMASI, Postgraduate, Y.KAPİ(Student), 2021
- Karhan M., Stevia ekstraktları katkılanarak hazırlanan nektar ve meyveli içeceklerin bazı kalite özelliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, M.YILDIZ(Student), 2019
- Karhan M., Stevia (Stevia rebaudiana B.) bitkisi ekstraktı kullanılarak enerjisi düşürülmüş yumuşak şeker üretimi, Postgraduate, A.HACIOĞLU(Student), 2017
- KARHAN M., Stevia (Stevia rebaudiana) bitkisinin tatlı bileşiklerinin dekantör ekstrasyonu yöntemiyle elde edilmesi, Doctorate, A.Arslan(Student), 2016
- Karhan M., Stevia (Stevia rebaudiana) bitkisinin tatlı bileşiklerinin dekantör ekstraksiyonu yöntemiyle elde edilmesi, Doctorate, A.ARSLAN(Student), 2016
- Karhan M., Keçiboynuzu (Ceratonia siliqua L.) Meyvesinden D-pinitol ekstraksiyonu üzerine araştırmalar, Doctorate, H.Reyhan(Student), 2016
- KARHAN M., Keçiboynuzu (Ceratonia siliqua L.) meyvesinden D-Pinitol ekstraksiyonu üzerine araştırmalar, Doctorate, H.Reyhan(Student), 2014
- KARHAN M., Geleneksel yöntemlerin optimizasyonu ile renksizleştirilmiş elma suyundan ticari şeker şurubu üretimi, Postgraduate, T.Akkoyun(Student), 2012
- Karhan M., Mayşe ısıtma ve berraklaştırma koşullarının siyah üzüm suyunda renk, fenolik madde ve resveratrol konsantrasyonu üzerine etkisi, Postgraduate, A.Arslan(Student), 2010
- Karhan M., Keçiboynuzu meyvesinden fermentasyon yoluyla laktik asit ve etanol üretimi, Doctorate, İ.TURHAN(Student), 2009

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **The immunomodulator effect of Stevia rebaudiana Bertoni mediated by TNF- α and IL-1 β in peripheral blood in diabetic rats**
Cebeci E., Katirci E., KARHAN M., KORGUN E. T.
Food Science and Nutrition, vol.12, no.10, pp.7581-7590, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Influence of solvent type and leaf moisture on extraction efficiency of major steviol glycosides in stevia (var. Levent 93) plant**
Zoua U. T. A., Öziyici H. R., Hacıoğlu A., Karhan M.
ACTA ALIMENTARIA, vol.53, no.2, pp.175-187, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Kinetic modeling, sensitivity analysis, and techno-economic feasibility of ethanol fermentation from non-sterile carob extract-based media in Saccharomyces cerevisiae biofilm reactor under a repeated-batch fermentation process**
Germec M., KARHAN M., Demirci A., TURHAN İ.
Fuel, vol.324, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **Implementation of flexible models to bioethanol production from carob extract-based media in a biofilm reactor**
Germec M., KARHAN M., Demirci A., TURHAN İ.
BIOMASS CONVERSION AND BIOREFINERY, vol.11, no.6, pp.2983-2999, 2021 (SCI-Expanded)
- V. **Applicability of recombinant Aspergillus sojae crude mannanase enzyme in carrot juice production**
GÜRLER H. N., YILMAZER C., ERKAN S. B., OZCAN A., YATMAZ E., Öziyici H. R., KARHAN M., TURHAN İ.

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.45, no.8, 2021 (SCI-Expanded)

- VI. **Characteristics of some beverages adjusted with stevia extract, and persistence of steviol glycosides in the mouth after consumption**
Yildiz M., KARHAN M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE, vol.24, 2021 (SCI-Expanded)
- VII. **Effect of process parameters on stevioside and rebaudioside A content of stevia extract obtained by decanter centrifuge**
Arslan Kulcan A., KARHAN M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.45, no.2, 2021 (SCI-Expanded)
- VIII. **EFFECTS OF DIFFERENT HARVEST TIMES AND LEAF POSITIONS ON STEVIOL GLYCOSIDES CONTENT IN *Stevia rebaudiana* BERTONI UNDER MEDITERRANEAN CLIMATE CONDITIONS**
TURGUT K., KARHAN M., Hacıoğlu A., Yildiz M., Unal N.
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, vol.30, no.9, pp.10522-10529, 2021 (SCI-Expanded)
- IX. **Mathematical modeling of batch bioethanol generation from carob extract in the suspended-cell stirred-tank bioreactor**
Germec M., KARHAN M., Demirci A., TURHAN İ.
INTERNATIONAL JOURNAL OF ENERGY RESEARCH, vol.44, no.11, pp.9021-9034, 2020 (SCI-Expanded)
- X. **Effects of salt source and irrigation water salinity on growth, yield and quality parameters of *Stevia rebaudiana* Bertoni**
KURUNÇ A., ASLAN G. E., KARACA C., Tezcan A., TURGUT K., KARHAN M., Kaplan B.
SCIENTIA HORTICULTURAE, vol.270, 2020 (SCI-Expanded)
- XI. **Application of mathematical models to ethanol fermentation in biofilm reactor with carob extract**
Germec M., Cheng K., KARHAN M., Demirci A., TURHAN İ.
BIOMASS CONVERSION AND BIOREFINERY, vol.10, no.2, pp.237-252, 2020 (SCI-Expanded)
- XII. **Quality stability of clear pomegranate juice treated with cyclodextrin**
Kulcan A. A., Oziyici H. R., KARHAN M.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.56, no.9, pp.4139-4146, 2019 (SCI-Expanded)
- XIII. **Kinetic Modeling and Techno-economic Feasibility of Ethanol Production From Carob Extract Based Medium in Biofilm Reactor**
Germec M., TURHAN İ., KARHAN M., Demirci A.
APPLIED SCIENCES-BASEL, vol.9, no.10, 2019 (SCI-Expanded)
- XIV. **Ethanol production in abiofilm reactor with non-sterile carob extract media and its modeling**
Germec M., KARHAN M., Demirci A., TURHAN İ.
ENERGY SOURCES PART A-RECOVERY UTILIZATION AND ENVIRONMENTAL EFFECTS, vol.40, no.22, pp.2726-2734, 2018 (SCI-Expanded)
- XV. **ENHANCED beta-MANNANASE PRODUCTION FROM ALTERNATIVE SOURCES BY RECOMBINANT ASPERGILLUS SOJAE**
YATMAZ E., Karahalil E., Germec M., Oziyici H. R., KARHAN M., DURUKSU G., Ogel Z. B., TURHAN İ.
ACTA ALIMENTARIA, vol.45, no.3, pp.371-379, 2016 (SCI-Expanded)
- XVI. **Ultrasound-assisted dilute acid hydrolysis of tea processing waste for production of fermentable sugar**
Germec M., Tarhan K., YATMAZ E., Tetik N., KARHAN M., Demirci A., TURHAN İ.
BIOTECHNOLOGY PROGRESS, vol.32, no.2, pp.393-403, 2016 (SCI-Expanded)
- XVII. **Effect of media sterilization and enrichment on ethanol production from carob extract in a biofilm reactor**
Germec M., TURHAN İ., Demirci A., KARHAN M.
ENERGY SOURCES PART A-RECOVERY UTILIZATION AND ENVIRONMENTAL EFFECTS, vol.38, no.21, pp.3268-3272, 2016 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Ethanol production via repeated-batch fermentation from carob pod extract by using *Saccharomyces cerevisiae* in biofilm reactor**
Germec M., TURHAN İ., KARHAN M., Demirci A.

- FUEL, vol.161, pp.304-311, 2015 (SCI-Expanded)
- XIX. **Effect of Ultrafiltration and Concentration Processes on the Physical and Chemical Composition of Blood Orange Juice**
Toker R., KARHAN M., Tetik N., TURHAN İ., Oziyci H. R.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.38, no.3, pp.1321-1329, 2014 (SCI-Expanded)
- XX. **Mineral composition of pods and seeds of wild and grafted carob (*Ceratonia siliqua* L.) fruits**
Oziyci H. R., Tetik N., TURHAN İ., Yatmaz E., Uçgun K., Akgül H., GÜBBÜK H., KARHAN M.
SCIENTIA HORTICULTURAE, vol.167, pp.149-152, 2014 (SCI-Expanded)
- XXI. **EFFECTS OF PROCESSING METHOD AND STORAGE TEMPERATURE ON CLEAR POMEGRANATE JUICE TURBIDITY AND COLOR**
Oziyci H. R., KARHAN M., Tetik N., TURHAN İ.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.37, no.5, pp.899-906, 2013 (SCI-Expanded)
- XXII. **Optimization of ethanol production from carob pod extract using immobilized *Saccharomyces cerevisiae* cells in a stirred tank bioreactor**
Yatmaz E., TURHAN İ., KARHAN M.
BIORESOURCETECHNOLOGY, vol.135, pp.365-371, 2013 (SCI-Expanded)
- XXIII. **A Large-Scale Study on Storage Stability of Cloudy Apple Juice Treated by N₂ and Ascorbic Acid**
Tetik N., KARHAN M., TURHAN İ., Aksu M., Oziyci H. R.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, vol.36, no.2, pp.121-126, 2013 (SCI-Expanded)
- XXIV. **DETERMINATION OF ENDOGENOUS HORMONE LEVELS IN ASCOCHYTA BLIGHT [*Ascochyta rabiei* (Pass.) Labr.] SUSCEPTIBLE AND RESISTANT CHICKPEAS (*Cicer arietinum* L.)**
ÇAĞIRGAN M. İ., TOKER C., ÜLGER S., KARHAN M.
TURKISH JOURNAL OF FIELD CROPS, vol.17, no.1, pp.5-9, 2012 (SCI-Expanded)
- XXV. **Determination of d-pinitol in carob syrup**
Tetik N., TURHAN İ., Oziyci H. R., KARHAN M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, vol.62, no.6, pp.572-576, 2011 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Physical and chemical characterization of *Ceratonia siliqua* L. germplasm in Turkey**
Tetik N., TURHAN İ., Oziyci H. R., GÜBBÜK H., KARHAN M., ERCİŞLİ S.
SCIENTIA HORTICULTURAE, vol.129, no.4, pp.583-589, 2011 (SCI-Expanded)
- XXVII. **ASSESSMENT OF ENDOGENOUS ORGANIC ACID LEVELS IN ASCOCHYTA BLIGHT [*Ascochyta rabiei* (Pass.) Labr.] SUSCEPTIBLE AND RESISTANT CHICKPEAS (*Cicer arietinum* L.)**
ÇAĞIRGAN M. İ., TOKER C., KARHAN M., Aksu M., ÜLGER S., Çancı H.
TURKISH JOURNAL OF FIELD CROPS, vol.16, no.2, pp.121-124, 2011 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Ethanol production from carob extract by using *Saccharomyces cerevisiae***
TURHAN İ., Bialka K. L., Demirci A., KARHAN M.
BIORESOURCETECHNOLOGY, vol.101, no.14, pp.5290-5296, 2010 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Enhanced Lactic Acid Production from Carob Extract by *Lactobacillus casei* Using Invertase Pretreatment**
TURHAN İ., Bialka K. L., Demirci A., KARHAN M.
FOOD BIOTECHNOLOGY, vol.24, no.4, pp.364-374, 2010 (SCI-Expanded)
- XXX. **Quality of honeys influenced by thermal treatment**
TURHAN İ., Tetik N., KARHAN M., GÜREL F., Tavukcuoglu H. R.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.41, no.8, pp.1396-1399, 2008 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Sugar profiles of the pods of cultivated and wild types of carob bean (*Ceratonia siliqua* L.) in Turkey**
Biner B., Gubbuk H., Karhan M., Aksu M., Pekmezci M.
FOOD CHEMISTRY, vol.100, no.4, pp.1453-1455, 2007 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Fat and fatty acids of white lupin (*Lupinus albus* L.) in comparison to sesame (*Sesamum indicum* L.)**
Uzun B., ARSLAN C., KARHAN M., TOKER C.
FOOD CHEMISTRY, vol.102, no.1, pp.45-49, 2007 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **Liquid-solid extraction of soluble solids and total phenolic compounds of carob bean (*Ceratonia siliqua* L.)**

- Turhan I, Tetik N, Aksu M, Karhan M, Certel M.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, vol.29, no.5, pp.498-507, 2006 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Comparison of some endogenous hormone levels in different parts of chickpea (*Cicer arietinum* L.)**
Toker C., Ulger S., Karhan M., Çancı H., Akdeşir Ö., Ertoý N., Cagirgan M. İ.
GENETIC RESOURCES AND CROP EVOLUTION, vol.52, no.3, pp.233-237, 2005 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Determination of endogenous hormones, sugars and mineral nutrition levels during the induction, initiation and differentiatation stage and their effects on flower formation in olive**
ÜLGER S., SÖNMEZ S., KARHAN M., İNCİ N., Akdeşir Ö., Aksu M.
JOURNAL OF PLANT GROWTH REGULATION, vol.42, pp.89-95, 2004 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **COMPARISON OF SOME ENDOGENOUS PLANT HORMONES IN ASCOCHYTA RABIEI-INFECTED SUSCEPTIBLE AND RESISTANT CHICKPEA (*CICER ARIETINUM* L.) GENOTYPES**
TOKER C., Ulger S., KARHAN M., Cagirgan M.
ACTA PHYSIOLOGIAE PLANTARUM, vol.26, no.3, pp.135, 2004 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **Kinetic modeling of anaerobic thermal degradation of ascorbic acid in rose hip (*Rosa canina* L) pulp**
KARHAN M., Aksu M., Tetik N., TURHAN İ.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, vol.27, no.5, pp.311-319, 2004 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **Endogenous organic acid variations in different chickpea (*Cicer arietinum* L.) genotypes**
Toker C., Karhan M., Ulger S.
ACTA AGRICULTURAE SCANDINAVICA SECTION B-SOIL AND PLANT SCIENCE, vol.54, no.1, pp.42-44, 2004 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **Kinetic modelling of anaerobic thermal degradation of ascorbic acid in Rose Hip (*Rosa canina* L.) pulp**
KARHAN M., Aksu M., TETİK N., TURHAN İ.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, vol.27, pp.311-319, 2004 (SCI-Expanded)
- XL. **Determination of endogenous hormones, sugars and mineral nutrition levels during the induction, initiation and differentiation stage and their effects on flower formation in olive**
Ulger S., Sonmez S., Karkacier M., Ertoý N., Akdeşir Ö., Aksu M.
PLANT GROWTH REGULATION, vol.42, no.1, pp.89-95, 2004 (SCI-Expanded)
- XLI. **Comparison of different extraction and detection methods for sugars using amino-bonded phase HPLC**
Karkacier M., Erbas M., Uslu M. K., Aksu M.
JOURNAL OF CHROMATOGRAPHIC SCIENCE, vol.41, no.6, pp.331-333, 2003 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Cevap Yüzey Metodu Kullanılarak Keçiboynuzu Ekstraktında Bulunan D-Pinitolün Nanofiltrasyon Uygulamasıyla Zenginleştirilmesinin Optimize Edilmesi**
HACIOĞLU A., ASSOUMOU U., Yıldız M., ARSLAN KULCAN A., YAVUZ İ., KARHAN M.
Turkish Journal of Food and Agriculture, vol.8, no.9, pp.1846-1853, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Cevap Yüzey Metodu Kullanılarak Keçiboynuzu Ekstraktında Bulunan D-Pinitolün Nanofiltrasyon Uygulamasıyla Zenginleştirilmesinin Optimize Edilmesi**
HACIOĞLU A., ASSOUMOU U., YILDIZ M., ARSLAN KULCAN A., YAVUZ İ., KARHAN M.
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, vol.8, no.9, pp.1846-1853, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Mathematical modeling of lactic acid fermentation in bioreactor with carob extract**
Germeç M., Karhan M., Bialka K. L., Demirci A., Turhan İ.
BIOCATALYSIS AND AGRICULTURAL BIOTECHNOLOGY, vol.14, pp.254-263, 2018 (ESCI)
- IV. **Fermentation of acid-pretreated tea processing waste for ethanol production using *Saccharomyces cerevisiae***
GERMEÇ M., TURHAN İ., YATMAZ E., TETİK N., KARHAN M.

Scientific Bulletin. Series F. Biotechnologies, vol.20, pp.269-274, 2016 (Peer-Reviewed Journal)

- V. **Changes in turbidity, total phenolic and anthocyanin contents of clear red grape juice during processing**
ARSLAN KULCAN A., ÖZİYİCİ H. R., TETİK N., KARHAN M.
Gıda, vol.40, pp.311-317, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **CONCENTRATION OF D PINITOL in CAROB EXTRACT by USING MULTI STAGE ENRICHMENT PROCESSES**
ÖZİYİCİ H. R., TURHAN İ., TETİK N., ARSLAN KULCAN A., Akkoyun T., YATMAZ E., GERMEÇ M., KARHAN M.
Gıda, vol.40, no.3, pp.125-131, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **Characterization of, and 5-Hydroxymethylfurfural concentration in carob pekmez**
TETİK N., TURHAN İ., KARHAN M., ÖZİYİCİ H. R.
Gıda, vol.35, no.6, pp.417-422, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Keçiboynuzu pekmezinin bileşimi ve üretim aşamaları**
TURHAN İ., TETİK N., KARHAN M.
Teknolojik Araştırmalar: GTED, vol.1, no.2, pp.39-44, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Berrak elma suyu ve konsantrlerinde protein ve polifenollerden kaynaklanan bulanıklık**
TETİK N., TURHAN İ., KARHAN M.
Dünya Gıda, no.2, pp.69-73, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Turunçgil kabuk yağlarının elde edilmesi ve gıda endüstrisinde kullanımı**
TURHAN İ., TETİK N., KARHAN M.
Teknolojik Araştırmalar, GTED, vol.1, no.3, pp.71-77, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Keçiboynuzu Pekmezinin Bileşimi ve Üretim Aşamaları. Teknolojik Araştırmalar**
TURHAN İ., TETİK N., KARHAN M.
Teknolojik Araştırmalar: GTED, vol.2, no.1, pp.39-44, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Andız Pekmezi Üretimi ve Bileşimi**
TURHAN İ., TETİK N., KARHAN M.
Teknolojik Araştırmalar: GTED, vol.2, no.1, pp.65-69, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **Türkiye'de yaygın olarak üretilen balların bazı belirleyici özellikleri**
KARHAN M., Aksu M., TETİK N., TURHAN İ.
AKADEMİK GIDA, vol.15, pp.31-32, 2005 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **Elma sularında patulin sorunu ve çözüm yolları**
TETİK N., KARHAN M.
Dünya Gıda, vol.6, pp.86-88, 2005 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **Effects of polyphenoloxidase LACCASE application on clarity stability of sour cherry juice**
ARTIK N., KARHAN M., AYDAR G.
Journal of Food Technology, vol.2, no.4, pp.237-243, 2004 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **Doğal bir ürün; keçiboynuzu**
TURHAN İ., KARHAN M.
Dünya Gıda, no.12, pp.76-79, 2004 (Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **FINDIK ÇEŞİTLERİNİN BAZI FİZİKSEL VEKİMYASAL ÖZELLİKLERİ**
DOĞAN Ü., ÖZDEMİR F., TOPUZ A., KARHAN M.
Gıda, vol.1, no.23, pp.37-41, 2000 (Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. **Fındık Çeşitlerinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri**
ÖZDEMİR F., TOPUZ A., DOĞAN Ü., KARHAN M.
Gıda, vol.23, no.1, pp.37-41, 1998 (Peer-Reviewed Journal)
- XIX. **Kuşburnu Pulpunun Marmelata İşlenmesinde Pişirme Yöntemi ve Formülasyonunun Marmelat Kalitesine Etkisi**
ÖZDEMİR F., TOPUZ A., KARHAN M.
Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, vol.4, no.1-2, pp.577-580, 1998 (Peer-Reviewed Journal)
- XX. **The conditions for carob extraction and the clarification of the extract**

KARHAN M., ARTIK N., CERTEL M.

Fruit Processing, vol.5, no.12, pp.394-397, 1995 (Peer-Reviewed Journal)

Books

I. Meyve suyu üretim teknolojisi

Karhan M., Hacıoğlu A.

in: Endüstriyel Gıda üretim teknikleri, Pınar Şanlıbaba, Yalçın Güçer, Editor, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, pp.703-722, 2022

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. Impact of carob extract supplementation on chemical and sensory properties of yogurt and ice cream

ASSOUMOU U., ARSLAN KULCAN A., AYGÜN M., KUZU Ş., YILDIZ D., NECİHAN K., KARHAN M.

3rd International Congress on Food Technology, 10 - 12 October 2018

II. Evaluating the efficiency of PVPP dosage on the clarification of stevia extract

ARSLAN KULCAN A., HACIOĞLU A., KARHAN M., TURGUT K.

10 th EUSTAS Symposium, 13 - 15 September 2017

III. optimization of extraction parameters for steviol glycosides by response surface methodology

ARSLAN KULCAN A., KARHAN M., TURGUT K.

10th EUSTAS Stevia Symposium, 13 - 15 September 2017

IV. The Effects of Gibberellic Acid (GA) Application on Nutrients Contents in Memecik Olive Trees

SÖNMEZ S., ÜLGER S., KAPLAN M., KARHAN M.

3. International Conference on Sustainable Development, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 19 - 23 April 2017, vol.-, pp.37

V. Some Physico-Chemical Characteristics of Wild Grown Myrtle (*Myrtus communis* L.) Fruits in The West Mediterranean Region of Turkey

GÖZLEKÇİ S., ERCİŞLİ S., KARHAN M.

MESMAP-3, Girne, Cyprus (Kktc), 13 - 16 April 2017, pp.66-67

VI. The Effects of External Daminozide (ALAR) Application on Nutrient Contents in Memecik Olive Trees

SÖNMEZ S., ÜLGER S., KAPLAN M., KARHAN M.

18th International Conference on Agricultural, Biotechnology, Biological and Biosystems Engineering, Paris, France, 29 - 30 December 2016, pp.3455

VII. Ethanol production from carob extract by using *Saccharomyces cerevisiae* in biofilm reactor

Germeç M., Turhan İ., Karhan M., Demirci A.

NABEC, Maine, United States Of America, 31 August - 03 September 2016, pp.1

VIII. Ethanol production from carob extract by using *Saccharomyces cerevisiae* in biofilm reactor+

GERMEÇ M., TURHAN İ., KARHAN M., DEMİRCİ A.

ASABE 2016 Annual International Meeting, Orlando, United States Of America, 17 - 20 July 2016, pp.1-10

IX. Optimization of ultrasound-assisted dilute acid hydrolysis conditions of tea processing wastes

GERMEÇ M., TARHAN K., YATMAZ E., TETİK N., KARHAN M., DEMİRCİ A., TURHAN İ.

ASABE 2016 Annual International Meeting, Orlando, United States Of America, 17 July - 20 August 2016, pp.1-8

X. Fermentation of acid-pretreated tea processing waste for ethanol production using *Saccharomyces cerevisiae*

GERMEÇ M., TURHAN İ., YATMAZ E., TETİK N., KARHAN M.

The International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture", Bükreş, Romania, 9 - 11 June 2016, pp.81

- XI. **Ethanol production from carob extract by using *Saccharomyces cerevisiae* in biofilm reactor**
Demirci A., Germec M., Karhan M., Turhan İ.
38 th Symposium on Biotechnology for Fuels and Chemicals, Maryland, United States Of America, 25 - 28 April 2016, pp.1
- XII. **Optimization of ultrasound-assisted dilute acid hydrolysis conditions of tea processing waste**
Germec M., TARHAN K., YATMAZ E., Tetik N., KARHAN M., DEMİRCİ A., TURHAN İ.
2016 ASABE Annual International Meeting, Florida, United States Of America, 17 - 20 July 2016
- XIII. **Ethanol production from carob extract by using *Saccharomyces cerevisiae* in biofilm reactor**
Germec M., TURHAN İ., KARHAN M., DEMİRCİ A.
2016 ASABE Annual International Meeting, Florida, United States Of America, 17 - 20 July 2016
- XIV. **Biyofilm reaktörde keçiboynuzu ekstraktından etanol üretimi üzerine besiyeri sterilizasyonunun ve zenginleştirmenin etkisi**
GERMEÇ M., TURHAN İ., KARHAN M.
18. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi, Konya, Turkey, 18 - 19 December 2015, pp.100
- XV. **Process for Producing Sugar-Reduced Bitter Orange Jam by Using Stevia Extract**
ARSLAN KULCAN A., TETİK N., KARHAN M.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.353
- XVI. **Date Syrup: A processed Product of A Conventional Fruit**
ÖZİYİCİ H. R., ARSLAN KULCAN A., TETİK N., KARHAN M.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.360
- XVII. **Horizontal pres kullanılarak üretilen berrak nar suyundaki kimyasal değişimler**
ÖZİYİCİ H. R., ARSLAN KULCAN A., TETİK N., KARHAN M.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015
- XVIII. **Mayşe ısıtma prosesinin siyah üzüm suyunda trans-resveratrol konsantrasyonu üzerine etkisi**
ARSLAN KULCAN A., ÖZİYİCİ H. R., KARHAN M.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015
- XIX. **Mayşe Isıtma Prosesinin Siyah Üzüm Suyunda Trans-Resveratrol Konsantrasyonu Üzerine Etkisi**
TETİK N., KARHAN M., ARSLAN KULCAN A., ÖZİYİCİ H. R.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015, pp.296
- XX. **Horizontal pres kullanılarak üretilen berrak nar suyundaki kimyasal değişimler**
ÖZİYİCİ H. R., ARSLAN KULCAN A., TETİK N., KARHAN M.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015, pp.312
- XXI. **Mayşe ısıtma prosesinin siyah üzüm suyunda trans-resveratrol konsantrasyonu üzerine etkisi**
ARSLAN KULCAN A., ÖZİYİCİ H. R., KARHAN M.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015
- XXII. **Applications of membrane-based technologies for the extraction and purification of steviol glycosides**
ARSLAN KULCAN A., KARHAN M.
8th Stevia Symposium, Bonn, Germany, 27 - 28 January 2015
- XXIII. **Effects of destabilization treatments on clarity stability of pomegranate juice**
ÖZİYİCİ H. R., ARSLAN KULCAN A., TETİK N., KARHAN M.
28th Effost International Conference | 7th International Food Factory for the Future Conference, Uppsala, Sweden, 26 - 29 November 2014
- XXIV. **Quality attributes of clear pomegranate juice supplemented with β -cyclodextrin during storage**
ARSLAN KULCAN A., ÖZİYİCİ H. R., TETİK N., KARHAN M.
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Turkey, 14 - 17 October 2014, vol.1, pp.242
- XXV. **Introducing Stevia to Turkey: A new crop and product**

ARSLAN KULCAN A., KARHAN M.

6th World Convention on Stevia, Berlin, Germany, 19 - 20 June 2014

- XXVI. **Akdeniz Bölgesi'nde Yükselen Bir Değer: Keçiboynuzu**
KARHAN M., TURHAN İ., TETİK N., ÖZİYİCİ H. R., ARSLAN KULCAN A., YATMAZ E., AKKOYUN T., YUKSEL E.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, vol.1, pp.43-46
- XXVII. **Comparison of activated charcoal and polyvinylpolypyrrolidone applications on decolorization of apple juice concentrates**
Akkoyun T., ÖZİYİCİ H. R., TETİK N., TURHAN İ., KARHAN M.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Ohrid, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.426
- XXVIII. **Sugar Profile and Some Physical Characteristics of Pomegranate Fruit During Storage Shelf-Life Conditions**
GÖZLEKÇİ S., Öziyci H., Turhan İ., KARHAN M., Ayala-Silva T.
The Third International Symposium on Pomegranate and Minor Mediterranean Climate Fruits, Taian, China, 20 - 24 September 2013, pp.141-142
- XXIX. **Propolisin yapısı, fonksiyonel özellikleri ve üretim teknolojisi**
YAVUZ İ., ARSLAN KULCAN A., GÜREL F., KARHAN M.
3. Uluslararası Muğla Arıcılık ve Çam Balı Kongresi, Muğla, Turkey, 1 - 04 November 2012
- XXX. **The effect of microbial growth on total phenolic compounds during fermentation**
DİNÇER C., YATMAZ E., TURHAN İ., KARHAN M.
Eurobiotech Agriculture Symposium, Kayseri, Turkey, 12 - 14 April 2012, vol.161, pp.40
- XXXI. **Arı sütünün biyoaktif bileşenleri ve sağlık üzerine etkileri**
ARSLAN KULCAN A., YAVUZ İ., TETİK N., KARHAN M., GÜREL F.
3. Uluslararası Muğla Arıcılık ve Çam Balı Kongresi, Muğla, Turkey, 1 - 04 November 2012
- XXXII. **Potential uses of microorganisms for D-pinitol purification from carob extracts**
YATMAZ E., Oziyci H. R., Tetik N., KARHAN M., TURHAN İ.
Eurobiotech Agriculture Symposium, Kayseri, Turkey, 12 - 14 April 2012, vol.161, pp.42
- XXXIII. **Nar suyunun bileşimi ve sağlık üzerine etkileri**
ÖZİYİCİ H. R., KARHAN M., TETİK N.
IV. Ulusal Üzümü Meyveler Sempozyumu, Antalya, Turkey, 1 - 05 October 2012, pp.88
- XXXIV. **Meyve suyu ve nektarlarda renk ve berraklık stabilitesinin sağlanması**
ÖZİYİCİ H. R., TETİK N., TURHAN İ., KARHAN M.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.151
- XXXV. **Influence of ascorbic acid and N2 applications during processing on total colour change of cloudy apple juice**
TETİK N., ÖZİYİCİ H. R., Aksu M., TURHAN İ., KARHAN M.
2011 Effost Annual Conference, Berlin, Germany, 9 - 11 November 2011, pp.1
- XXXVI. **A study for preventing post-bottling haze formation in clarified pomegranate juice by physical treatments**
Tetik N., ÖZİYİCİ H. R., TURHAN İ., ARSLAN KULCAN A., KARHAN M.
2011 Effost Annual Conference, Berlin, Germany, 9 - 11 November 2011
- XXXVII. **Influence of ascorbic acid and N2 applications during processing on total colour change of cloudy apple juice**
TETİK N., ÖZİYİCİ H. R., Aksu M., TURHAN İ., KARHAN M.
2011 Effost Annual Conference, Germany, 1 - 04 November 2011
- XXXVIII. **Immobilization techniques in biotechnology**
Akkoyun T., Arslan A., TURHAN İ., KARHAN M.
European Biotechnology Congress, İstanbul, Turkey, 28 September - 01 October 2011, vol.22
- XXXIX. **Application potentials of carob pod**
TURHAN İ., ÖZİYİCİ H. R., TETİK N., KARHAN M.
Northeast Agricultural & Biological Engineering Conference, Burlington, Vt, United States Of America, 24 - 27 July

2011, pp.28

- XL. **Impact of different environmental factors on the D-pinitol concentration of wild and cultivated type carob fruits grown in Turkey**
ÖZİYİCİ H. R., TURHAN İ., TETİK N., KARHAN M.
Northeast Agricultural & Biological Engineering Conference, Burlington, Vt, United States Of America, 24 - 27 July 2011, pp.27
- XLI. **Pulsed electric fields treatment in fruit juice processing**
ARSLAN KULCAN A., ÖZİYİCİ H. R., TURHAN İ., TETİK N., KARHAN M.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011, pp.201-204
- XLII. **Subcritical water extraction of polyphenols**
ARSLAN KULCAN A., ÖZİYİCİ H. R., KARHAN M.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011
- XLIII. **Pulsed electric fields treatment in fruit juice processing**
TETİK N., Arslan Kulcan A., TURHAN İ., Arslan Kulcan A., TETİK N., TETİK N., ÖZİYİCİ H. R., ÖZİYİCİ H. R., TURHAN İ., KARHAN M., et al.
International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, Turkey, 1 - 04 May 2011, vol.2, pp.201-204
- XLIV. **Antalya İlinde Yetişen Aşılı ve Yabani Keçiboynuzu Meyvelerinin Bazı Kimyasal ve Pomolojik Özellikleri**
ÖZİYİCİ H. R., TURHAN İ., TETİK N., GÜBBÜK H., KARHAN M.
Uluslararası Katılımlı I. Ulusal Ali Numan Kırac Kongresi ve Fuarı, Eskişehir, Turkey, 27 - 30 April 2011, pp.299
- XLV. **Some physical and chemical properties of wild carob genotypes grown under Turkey ecological conditions**
ÖZİYİCİ H. R., TURHAN İ., TETİK N., GÜBBÜK H., KARHAN M.
1st International Symposium on Wild Relatives of Subtropical and Temperate Fruit and Nut Crops, Davis, Ca, United States Of America, 19 - 23 March 2011, pp.23
- XLVI. **Influence of environmental factors on D-Pinitol concentration of wild type carob pods**
TETİK N., ÖZİYİCİ H. R., TURHAN İ., KARHAN M.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.135
- XLVII. **Influence of mash processing on total anthocyanin content of red grape juice**
Arslan Kulcan A., TETİK N., KARHAN M., TURHAN İ., ÖZİYİCİ H. R.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.322
- XLVIII. **Determination the D-Pinitol content of cultivated carob types**
ÖZİYİCİ H. R., TETİK N., TURHAN İ., KARHAN M.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.144
- XLIX. **Influence of environmental factors on D-Pinitol concentration of wild type carob pods**
TETİK N., ÖZİYİCİ H. R., TURHAN İ., KARHAN M.
1st International Congress on Food Technology, Turkey, 1 - 04 November 2010, pp.135
- L. **Evaluation of antioxidant activity and total phenolic content in Turkish floral honeys, as well as their chemical properties**
Öziyci H. R., Dinçer C., Turhan İ., Tetik N., Karhan M.
3rd Apimondia International Forum on Apitherapy and 2nd Apimondia International Forum on Apiquality, Ljubljana, Slovenia, 28 September - 02 October 2010, pp.47
- LI. **Difficulties in Turkish trade of honey**
KARKACIER O., TURHAN İ., TETİK N., KARHAN M.
3rd Apimondia International Forum on Apitherapy and 2nd Apimondia International Forum on Apiquality, Ljubljana, Slovenia, 28 September - 02 October 2010, pp.46
- LII. **Determination of total phenolics and antioxidant content with physicochemical properties in Turkish honeydew honeys**
TURHAN İ., ÖZİYİCİ H. R., DİNÇER C., TETİK N., KARHAN M.
3rd Apimondia International Forum on Apitherapy and 2nd Apimondia International Forum on Apiquality, Ljubljana, Slovenia, 28 September - 02 October 2010, pp.46

- LIII. **Determination of total phenolics and antioxidant content with physicochemical properties in Turkish honeydew honeys**
TURHAN İ., ÖZİYCI H. R., DİNÇER C., TETİK N., KARHAN M.
3rd Apimondia International Forum on Apitherapy and 2nd Apimondia International Forum on Apiquality, Slovenia, 1 - 04 September 2010, pp.46
- LIV. **D-Pinitol Content of Carob Beans (*Ceratonia siliqua* L.)**
KARHAN M., TETİK N., TURHAN İ., ÖZİYCI H. R.
28th International Horticultural Congress, Portugal, 1 - 04 August 2010, pp.358
- LV. **Effect of mash heating and enzymatic fermentation on the total phenolic and total anthocyanin contents of grape juice.**
ARSLAN KULCAN A., KARHAN M., Tetik N., TURHAN İ., ÖZİYCI H. R.
The 1st International Symposium, on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010
- LVI. **Effect of mash heating and enzymatic fermentation on the total phenolic and total anthocyanin contents of grape juice**
Arslan Kulcan A., KARHAN M., TETİK N., TURHAN İ., ÖZİYCI H. R.
The 1st International Symposium, on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Turkey, 1 - 04 April 2010, pp.1006-1008
- LVII. **Enhanced ethanol production from carob extract by *Saccharomyces cerevisiae***
TURHAN İ., Bialka K. L., Demirci A., KARHAN M.
American Society of Agricultural and Biological Engineers Annual International Meeting 2009, Reno, NV, United States Of America, 21 - 24 June 2009, vol.3, pp.2040-2052
- LVIII. **Enhanced Lactic acid production from carob extract by *Lactobacillus casei***
TURHAN İ., Bialka K. L., Demirci A., KARHAN M.
American Society of Agricultural and Biological Engineers Annual International Meeting 2009, Reno, NV, United States Of America, 21 - 24 June 2009, vol.4, pp.2053-2062
- LIX. **Keçiboynuzu zamkı (locust bean gum) yapısı, üretimi ve kullanım alanları.**
Arslan Kulcan A., TETİK N., KARHAN M.
Bahçe Ürünlerinde IV. Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu, Antalya, Turkey, 8 - 11 October 2008, pp.481-485
- LX. **Enzymes used in beverage industry**
TETİK N., KARHAN M., ÖZİYCI H. R.
The International Enzyme Engineering Symposium, İzmir, Turkey, 1 - 05 October 2008, pp.152
- LXI. **Use of laccases in the food industry**
TETİK N., KARHAN M., ÖZİYCI H. R.
The International Enzyme Engineering Symposium, İzmir, Turkey, 1 - 05 October 2008, pp.151
- LXII. **Lactic acid production from Carob extract by *Lactobacillus casei***
TURHAN İ., Demirci A., KARHAN M.
The International Enzyme Engineering Symposium, United States Of America, 1 - 04 October 2008, vol.1, pp.162
- LXIII. **Microfiltration of blackcurrant (*Ribes nigrum*) juice**
TETİK N., ÖZİYCI H. R., TURHAN İ., KARHAN M.
Northeast Agricultural Biological Engineering Conference, Aberdeen, Md, United States Of America, 27 - 30 July 2008, pp.23
- LXIV. **Effect of storage conditions on color degradation of pomegranate juice**
ÖZİYCI H. R., TETİK N., TURHAN İ., KARHAN M.
Northeast Agricultural Biological Engineering Conference, Aberdeen, Md, United States Of America, 27 - 30 July 2008, pp.24
- LXV. **Effects of process and storage conditions on haze formation in clarified apple juices**
TETİK N., TURHAN İ., KARHAN M.
2nd International Food and Nutrition Congress, İstanbul, Turkey, 24 - 26 October 2007, pp.123
- LXVI. **Nutritive value of Andız (*Juniperus drupacea*) fruit Pekmez; a traditional product of Turkey**
TURHAN İ., TETİK N., KARHAN M.

- 2nd International Food and Nutrition Congress, İstanbul, Turkey, 24 - 26 October 2007, pp.182
- LXVII. **Meyve ve Sebzelerin İşlenmesi ve Muhafazasında Ozon Uygulamaları**
TETİK N., TOPUZ A., TURHAN İ., KARHAN M.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.281-285
- LXVIII. **Berrak meyve suyu ve konsantrelerinde sonradan bulanma ve önlemleri**
TETİK N., TURHAN İ., KARHAN M.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.503-506
- LXIX. **Meyve ve Sebzelerin Muhafazasında Ultraviyole Işık Uygulamaları**
TURHAN İ., TOPUZ A., TETİK N., KARHAN M.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.289-292
- LXX. **Meyve ve Sebzelerin Muhafazasında Ultraviyole Işık Uygulamaları**
TURHAN İ., TOPUZ A., TETİK N., KARHAN M.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 1 - 04 May 2006
- LXXI. **Loss of L-ascorbic acid during traditional process of rose hip (Rosa canina L.) pulp**
Aksu M., KARHAN M., TETİK N., TURHAN İ.
Innovations on Traditional Foods, Valencia, Spain, 25 - 28 October 2005, vol.2, pp.923-925
- LXXII. **Nutritive Value of Carob (Ceratonia siliqua L.) pekmez; a traditional product of Turkey**
KARHAN M., TURHAN İ., TETİK N., Aksu M.
Innovations on Traditional Foods, Valencia, Spain, 25 - 28 October 2005, vol.2, pp.899-901
- LXXIII. **Loss of L-ascorbic acid during traditional process of rose hip (Rosa canina L.) pulp**
Aksu M., KARHAN M., TETİK N., TURHAN İ.
Innovations on Traditional Foods, Spain, 1 - 04 October 2005, vol.2, pp.923-925

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., ÖZİYİCİ H. R.
Other, pp.179-209, 2015

Supported Projects

- Öziyici H. R., Karhan M., Yatmaz H. A., Turhan İ., Yatmaz E., TUBITAK Project, Barnettozyma populi Y-12728 Mikroorganizması Kullanılarak Farklı Hidrolizatardan Ksilitol Üretimi, Saflaştırılması ve Kristalleştirilmesi için Üst ve Alt Akım Stratejileri (1220445), 2022 - 2025
- Karhan M., Turhan İ., Öziyici H. R., TUBITAK Project, Stevia (Stevia rebaudiana B.) Bitkisinin Sulu Ekstraktlarından Steviol Glikozitlerin İzolasyonunda Elektrokoagülasyon, Adsorpsiyon ve Membran Filtrasyon Uygulamaları Kombinasyonunun Etkinliğinin Belirlenmesi, Elde Edilecek Doğal Tatlandırıcının Gıdaların Organoleptik Özelliklerine Etkisinin İncelenmesi, 2022 - 2024
- Yatmaz E., Turhan İ., Öziyici H. R., Çimen H., Karhan M., TUBITAK Project, Stevia Rebaudiana Bitkisinin Yeni Tekniklerle Ekstraksiyonu Ve Ekstraktından Farklı Fermentasyon Teknikleriyle İnülinaz Ve Fruktooligosakkarit Üretimi, İleri Kromatografik Yöntemlerle Saflaştırılan Ve Tanımlanan Bileşenlerinin Kolon Kanserinde Moleküler Mekanistik Çalışmaları, 2021 - 2024
- Karhan M., Turhan İ., Öziyici H. R., TUBITAK Project, Keçiboynuzu Meyvesinin Sulu Ekstraktlarından D-Pinitolün Ayrılması Ve Saflaştırılmasında Fermentasyon, Elektrokoagülasyon Ve Membran Filtrasyon Uygulamalarının Etkinliğinin Belirlenmesi, 2022 - 2023
- KARHAN M., Yavuz İ., Project Supported by Higher Education Institutions, Apiterapi karışımlarında kullanılan arı sütünde 10-HDA'nın termal degradasyonunun belirlenmesi ve arı sütünün fonksiyonel gıda üretiminde kullanımı, 2021 - 2022
- KARHAN M., Kapi Y., Project Supported by Higher Education Institutions, STEVIA EKSTRAKTLARININ SAFLAŞTIRMA

AŞAMALARINDA FONKSİYONEL BİLEŞİKLERİN DEĞİŞİMİNİN SAPTANMASI, 2021 - 2021

KARHAN M., Zoua Assoumou U. t., Project Supported by Higher Education Institutions, Stevia ekstraksiyonunda santrifüj kuvvetinin steviol glikozitlerin difüzyonu üzerine etkisi, 2018 - 2021

KARHAN M., TURHAN İ., Project Supported by Higher Education Institutions, Keçiboynuzu meyvesinin ekstraksiyonunda santrifüj kuvvetinin etkinliğinin belirlenmesi ve kademeli membran filtrasyon uygulamalarıyla D-pinitolün elde edilmesi, 2018 - 2021

Karhan M., TUBITAK Project, Kademeli membran filtrasyon uygulamalarının stevia ekstraktların saflaştırılmasında kullanılması, 2019 - 2020

TOKER C., SÖNMEZ S., UZUN B., KARHAN M., İKTEN C., SARI D., MUTLU N., ÇANCI H., YILDIRIM T., İNCİ N., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Yayın Süreklilik Desteği, 2016 - 2019

TURHAN İ., KARHAN M., YATMAZ E., Project Supported by Higher Education Institutions, İrfan Turhan Yayın Süreklilik Desteği, 2017 - 2018

TURHAN İ., YATMAZ E., KARHAN M., Project Supported by Higher Education Institutions, Birleştirilmiş Yayın Desteği Başvurusu, 2017 - 2018

KARHAN M., Hacıoğlu A., Project Supported by Higher Education Institutions, Stevia rebaudiana bitkisi ekstraktı kullanılarak enerjisi düşürülmüş yumuşak şeker üretimi, 2017 - 2018

KARHAN M., TURHAN İ., ARSLAN KULCAN A., Project Supported by Higher Education Institutions, Keçiboynuzu ekstraktından Dpinitolün nanofiltrasyonla elde edilmesi, 2015 - 2017

TURGUT K., KARHAN M., Industrial Thesis Project, Şekerotu (Stevia rebaudiana) bitkisinde yüksek kalitede yaprak üretimi için çeşit ıslahı ve sürdürülebilir bir in vitro çoğaltma yönteminin optimizasyonu, 2015 - 2017

Kurunç A., Aslan G. E., Karaca C., Tezcan A., Turgut K., Karhan M., Kaplan B., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Sulama Suyu Tuzluluğu ve Sulama Düzeylerinin Gelişme Periyodu Boyunca Şeker Otu Stevia Rebaudiana Bitkisinde Büyüme Verim Kalite ve Enerji Kullanımına Zamansal Etkisinin Araştırılması, 2014 - 2016

Yavuz İ., Karhan M., TUBITAK Project, FONKSİYONEL BİR GIDA OLARAK PROPOLİSİN TOZ EKSTRAKT HALİNDE ELDE EDİLMESİ, 2012 - 2013

TURHAN İ., KARHAN M., TETİK N., EU Supported Other Project, Keçiboynuzu (Ceratonia siliqua L.) meyvesinden D-pinitol ve şekerlerin ayrıştırılması ve proses yan ürünlerinin fonksiyonel gıda üretimine uygunluğunun araştırılması, 2011 - 2013

TURHAN İ., TETİK N., KARHAN M., Industrial Thesis Project, Nar Suyunda Berraklık Stabilitesi Üzerine Fiziksel ve Kimyasal Etkiler, 2008 - 2010

KARHAN M., TURHAN İ., EU Supported Other Project, Türkiye’de Yetişen Keçiboynuzu (Ceratonia siliqua L.) Tiplerinin Biyoaktif Bir Molekül Olan D-pinitol İçeriği Üzerine Çevre Koşulları ve Bileşim Unsurlarının Etkisi, 2008 - 2010

Activities in Scientific Journals

Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, Editor, 2015 - Continues

Metrics

Publication: 140

Citation (WoS): 1269

Citation (Scopus): 1302

H-Index (WoS): 21

H-Index (Scopus): 20