

Prof. Dr. MUSTAFA KARHAN

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 242 310 2429](tel:+902423102429) Dahili: 2429

İş Telefonu: [+90 242 310 6568](tel:+902423106568)

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

E-posta: mkarhan@akdeniz.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: hST-7PEAAAAJ

ORCID: 0000-0001-8058-3709

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

ScopusID: 16637463200

Yoksis Araştırmacı ID: 5665

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Türkiye 1994 - 1998

Yaptığı Tezler

Doktora, Trabzonhurmasının kimyasal bileşimi üzerine araştırmalar, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Ens., Gıda Mühendisliği, 1998

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Meyve, Sebze, Kuruyemiş Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2012 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2006 - 2012

Yrd. Doç. Dr., Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2000 - 2006

Akademik İdari Deneyim

Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2009 - 2013

Verdiği Dersler

Meşrubat Teknolojisi, Lisans, 2022 - 2023

Temel İşlemler I, Lisans, 2013 - 2014

Soğutma Tekniği, Lisans, 2013 - 2014

Yönetilen Tezler

Karhan M., APİTERAPİ KARIŞIMLARINDA KULLANILAN ARI SÜTÜNDE 10-HDA'NIN TERMAL DEGRADASYONUNUN BELİRLENMESİ VE ARI SÜTÜNÜN FONKSİYONEL GIDA ÜRETİMİNDE KULLANIMI, Doktora, İ.YAVUZ(Öğrenci), 2021

Karhan M., STEVİA EKSTRAKTLARININ SAFLAŞTIRMA AŞAMALARINDA FONKSİYONEL BİLEŞİKLERİN DEĞİŞİMİNİN SAPTANMASI, Yüksek Lisans, Y.KAPİ(Öğrenci), 2021

Karhan M., Stevia ekstraktları katkılanarak hazırlanan nektar ve meyveli içeceklerin bazı kalite özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, M.YILDIZ(Öğrenci), 2019

Karhan M., Stevia (Stevia rebaudiana B.) bitkisi ekstraktı kullanılarak enerjisi düşürülmüş yumuşak şeker üretimi, Yüksek Lisans, A.HACIOĞLU(Öğrenci), 2017

KARHAN M., Stevia (Stevia rebaudiana) bitkisinin tatlı bileşiklerinin dekantör ekstrasyonu yöntemiyle elde edilmesi, Doktora, A.Arslan(Öğrenci), 2016

Karhan M., Stevia (Stevia rebaudiana) bitkisinin tatlı bileşiklerinin dekantör ekstraksiyonu yöntemiyle elde edilmesi, Doktora, A.ARSLAN(Öğrenci), 2016

Karhan M., Keçiboynuzu (Ceratonia siliqua L.) Meyvesinden D-pinitol ekstraksiyonu üzerine araştırmalar, Doktora, H.Reyhan(Öğrenci), 2016

KARHAN M., Keçiboynuzu (Ceratonia siliqua L.) meyvesinden D-Pinitol ekstraksiyonu üzerine araştırmalar, Doktora, H.Reyhan(Öğrenci), 2014

KARHAN M., Geleneksel yöntemlerin optimizasyonu ile renksizleştirilmiş elma suyundan ticari şeker şurubu üretimi, Yüksek Lisans, T.Akkoyun(Öğrenci), 2012

Karhan M., Mayşe ısıtma ve berraklaştırma koşullarının siyah üzüm suyunda renk, fenolik madde ve resveratrol konsantrasyonu üzerine etkisi, Yüksek Lisans, A.Arslan(Öğrenci), 2010

Karhan M., Keçiboynuzu meyvesinden fermentasyon yoluyla laktik asit ve etanol üretimi, Doktora, İ.TURHAN(Öğrenci), 2009

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.12, sa.10, ss.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., Hacioğlu A., Karhan M.
ACTA ALIMENTARIA, cilt.53, sa.2, ss.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, cilt.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, cilt.11, sa.6, ss.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., Oziyici H. R., KARHAN M., TURHAN İ.

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.45, sa.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, cilt.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, cilt.45, sa.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., Hacıoglu A., Yildiz M., Unal N.
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, cilt.30, sa.9, ss.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, cilt.44, sa.11, ss.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, cilt.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, cilt.10, sa.2, ss.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, cilt.56, sa.9, ss.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, cilt.9, sa.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, cilt.40, sa.22, ss.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, cilt.45, sa.3, ss.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, cilt.32, sa.2, ss.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, cilt.38, sa.21, ss.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, cilt.161, ss.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, cilt.38, sa.3, ss.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, cilt.167, ss.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, cilt.37, sa.5, ss.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.
BIORESOURCE TECHNOLOGY, cilt.135, ss.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, cilt.36, sa.2, ss.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, cilt.17, sa.1, ss.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, cilt.62, sa.6, ss.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, cilt.129, sa.4, ss.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, cilt.16, sa.2, ss.121-124, 2011 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Ethanol production from carob extract by using *Saccharomyces cerevisiae***
TURHAN İ., Bialka K. L., Demirci A., KARHAN M.
BIORESOURCE TECHNOLOGY, cilt.101, sa.14, ss.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, cilt.24, sa.4, ss.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, cilt.41, sa.8, ss.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, cilt.100, sa.4, ss.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, cilt.102, sa.1, ss.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, cilt.29, sa.5, ss.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., Cagırgan M. İ.
GENETIC RESOURCES AND CROP EVOLUTION, cilt.52, sa.3, ss.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, cilt.42, ss.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., Cagırgan M.
ACTA PHYSIOLOGIAE PLANTARUM, cilt.26, sa.3, ss.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, cilt.27, sa.5, ss.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, cilt.54, sa.1, ss.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, cilt.27, ss.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, cilt.42, sa.1, ss.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, cilt.41, sa.6, ss.331-333, 2003 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.8, sa.9, ss.1846-1853, 2020 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.8, sa.9, ss.1846-1853, 2020 (Hakemli Dergi)
- III. **Mathematical modeling of lactic acid fermentation in bioreactor with carob extract**
Germec M., Karhan M., Bialka K. L., Demirci A., Turhan İ.
BIOCATALYSIS AND AGRICULTURAL BIOTECHNOLOGY, cilt.14, ss.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, cilt.20, ss.269-274, 2016 (Hakemli Dergi)

- 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, cilt.40, ss.311-317, 2015 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.40, sa.3, ss.125-131, 2015 (Hakemli Dergi)
- VII. **Characterization of, and 5-Hydroxymethylfurfural concentration in carob pekmez**
TETİK N., TURHAN İ., KARHAN M., ÖZİYİCİ H. R.
Gıda, cilt.35, sa.6, ss.417-422, 2010 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Keçiboynuzu pekmezinin bileşimi ve üretim aşamaları**
TURHAN İ., TETİK N., KARHAN M.
Teknolojik Araştırmalar: GTED, cilt.1, sa.2, ss.39-44, 2007 (Hakemli Dergi)
- IX. **Berrak elma suyu ve konsantrelerinde protein ve polifenollerden kaynaklanan bulanıklık**
TETİK N., TURHAN İ., KARHAN M.
Dünya Gıda, sa.2, ss.69-73, 2007 (Hakemli Dergi)
- X. **Turunçgil kabuk yağlarının elde edilmesi ve gıda endüstrisinde kullanımı**
TURHAN İ., TETİK N., KARHAN M.
Teknolojik Araştırmalar, GTED, cilt.1, sa.3, ss.71-77, 2006 (Hakemli Dergi)
- XI. **Keçiboynuzu Pekmezinin Bileşimi ve Üretim Aşamaları. Teknolojik Araştırmalar**
TURHAN İ., TETİK N., KARHAN M.
Teknolojik Araştırmalar: GTED, cilt.2, sa.1, ss.39-44, 2006 (Hakemli Dergi)
- XII. **Andız Pekmezi Üretimi ve Bileşimi**
TURHAN İ., TETİK N., KARHAN M.
Teknolojik Araştırmalar: GTED, cilt.2, sa.1, ss.65-69, 2006 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Türkiye'de yaygın olarak üretilen balların bazı belirleyici özellikleri**
KARHAN M., Aksu M., TETİK N., TURHAN İ.
AKADEMİK GIDA, cilt.15, ss.31-32, 2005 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Elma sularında patulin sorunu ve çözüm yolları**
TETİK N., KARHAN M.
Dünya Gıda, cilt.6, ss.86-88, 2005 (Hakemli Dergi)
- XV. **Effects of polyphenoloxidase LACCASE application on clarity stability of sour cherry juice**
ARTIK N., KARHAN M., AYDAR G.
Journal of Food Technology, cilt.2, sa.4, ss.237-243, 2004 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Doğal bir ürün; keçiboynuzu**
TURHAN İ., KARHAN M.
Dünya Gıda, sa.12, ss.76-79, 2004 (Hakemli Dergi)
- XVII. **FINDIK ÇEŞİTLERİNİN BAZI FİZİKSEL VEKİMYASAL ÖZELLİKLERİ**
DOĞAN Ü., ÖZDEMİR F., TOPUZ A., KARHAN M.
Gıda, cilt.1, sa.23, ss.37-41, 2000 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Fındık Çeşitlerinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri**
ÖZDEMİR F., TOPUZ A., DOĞAN Ü., KARHAN M.
Gıda, cilt.23, sa.1, ss.37-41, 1998 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.4, sa.1-2, ss.577-580, 1998 (Hakemli Dergi)
- XX. **The conditions for carob extraction and the clarification of the extract**
KARHAN M., ARTIK N., CERTEL M.

Kitap & Kitap Bölümleri

I. Meyve suyu üretim teknolojisi

Karhan M., Hacıoğlu A.

Endüstriyel Gıda üretim teknikleri, Pınar Şanlıbaba, Yalçın Güçer, Editör, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, ss.703-722, 2022

II. Gıda ve İçecek Fermentasyonları

KARHAN M., KÜÇÜKÇETİN A., Demirci A., AŞCI ARSLAN A., TURHAN İ., GERMEÇ M., TETİK N.

Endüstriyel Mikrobiyolojiye Giriş, Turhan İ, Editör, Palme Yayın Dağıtım, Ankara, ss.179-209, 2015

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

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 Ekim 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 Eylül 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 Eylül 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, Bosna-Hersek, 19 - 23 Nisan 2017, cilt-, ss.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, Kıbrıs (Kktc), 13 - 16 Nisan 2017, ss.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, Fransa, 29 - 30 Aralık 2016, ss.3455

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

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

NABEC, Maine, Amerika Birleşik Devletleri, 31 Ağustos - 03 Eylül 2016, ss.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, Amerika Birleşik Devletleri, 17 - 20 Temmuz 2016, ss.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, Amerika Birleşik Devletleri, 17 Temmuz - 20 Ağustos 2016, ss.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, Romanya, 9 - 11 Haziran 2016,

- 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, Amerika Birleşik Devletleri, 25 - 28 Nisan 2016, ss.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, Amerika Birleşik Devletleri, 17 - 20 Temmuz 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, Amerika Birleşik Devletleri, 17 - 20 Temmuz 2016
- XIV. **Biyofilm reaktörde keçiyoynuzu ekstraktından etanol üretimi üzerine besiyeri sterilizasyonunun ve zenginleştirmenin etkisi**
GERMEÇ M., TURHAN İ., KARHAN M.
18. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi, Konya, Türkiye, 18 - 19 Aralık 2015, ss.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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.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, Türkiye, 28 - 30 Nisan 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, Türkiye, 28 - 30 Nisan 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, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.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, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.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, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015
- XXII. **Applications of membrane-based technologies for the extraction and purification of steviol glycosides**
ARSLAN KULCAN A., KARHAN M.
8th Stevia Symposium, Bonn, Almanya, 27 - 28 Ocak 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, İsveç, 26 - 29 Kasım 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, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, cilt.1, ss.242
- XXV. **Introducing Stevia to Turkey: A new crop and product**

ARSLAN KULCAN A., KARHAN M.

6th World Convention on Stevia, Berlin, Almanya, 19 - 20 Haziran 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, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, cilt.1, ss.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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.426

XXVIII. Sugar Profile and Some Physical Characteristics of Pomegranate Fruit During Storage Shelf-Life Conditions

GÖZLEKÇİ S., Öziyici H., Turhan İ., KARHAN M., Ayala-Silva T.

The Third International Symposium on Pomegranate and Minor Mediterranean Climate Fruits, Taian, Çin, 20 - 24 Eylül 2013, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Kasım 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, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012, cilt.161, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2012

XXXII. Potential uses of microorganisms for D-pinitol purification from carob extracts

YATMAZ E., Oziyici H. R., Tetik N., KARHAN M., TURHAN İ.

Eurobiotech Agriculture Symposium, Kayseri, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012, cilt.161, ss.42

XXXIII. Nar suyunun bileşimi ve sağlık üzerine etkileri

ÖZİYİCİ H. R., KARHAN M., TETİK N.

IV. Ulusal Üzümsü Meyveler Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 1 - 05 Ekim 2012, ss.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, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.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, Almanya, 9 - 11 Kasım 2011, ss.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, Almanya, 9 - 11 Kasım 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, Almanya, 1 - 04 Kasım 2011

XXXVIII. Immobilization techniques in biotechnology

Akkoyun T., Arslan A., TURHAN İ., KARHAN M.

European Biotechnology Congress, İstanbul, Türkiye, 28 Eylül - 01 Ekim 2011, cilt.22

XXXIX. Application potentials of carob pod

TURHAN İ., ÖZİYİCİ H. R., TETİK N., KARHAN M.

Northeast Agricultural & Biological Engineering Conference, Burlington, Vt, Amerika Birleşik Devletleri, 24 - 27

Temmuz 2011, ss.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, Amerika Birleşik Devletleri, 24 - 27 Temmuz 2011, ss.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, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.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, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2011, cilt.2, ss.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, Türkiye, 27 - 30 Nisan 2011, ss.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, Amerika Birleşik Devletleri, 19 - 23 Mart 2011, ss.23
- XLVI. **Influence of enviromental 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, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.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, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.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, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.144
- XLIX. **Influence of enviromental 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, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2010, ss.135
- L. **Evaluation of antioxidant acticvity 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, Slovenya, 28 Eylül - 02 Ekim 2010, ss.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, Ljubjana, Slovenya, 28 Eylül - 02 Ekim 2010, ss.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, Ljubjana, Slovenya, 28 Eylül - 02 Ekim 2010, ss.46

- LIII. **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, Slovenya, 1 - 04 Eylül 2010, ss.46
- LIV. **D-Pinitol Content of Carob Beans (*Ceratonia siliqua* L.)**
KARHAN M., TETİK N., TURHAN İ., ÖZİYİCİ H. R.
28th International Horticultural Congress, Portekiz, 1 - 04 Ağustos 2010, ss.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., ÖZİYİCİ H. R.
The 1st International Symposium, on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 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., ÖZİYİCİ H. R.
The 1st International Symposium, on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Türkiye, 1 - 04 Nisan 2010, ss.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, Amerika Birleşik Devletleri, 21 - 24 Haziran 2009, cilt.3, ss.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, Amerika Birleşik Devletleri, 21 - 24 Haziran 2009, cilt.4, ss.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, Türkiye, 8 - 11 Ekim 2008, ss.481-485
- LX. **Enzymes used in beverage industry**
TETİK N., KARHAN M., ÖZİYİCİ H. R.
The International Enzyme Engineering Symposium, İzmir, Türkiye, 1 - 05 Ekim 2008, ss.152
- LXI. **Use of laccases in the food industry**
TETİK N., KARHAN M., ÖZİYİCİ H. R.
The International Enzyme Engineering Symposium, İzmir, Türkiye, 1 - 05 Ekim 2008, ss.151
- LXII. **Lactic acid production from Carob extract by *Lactobacillus casei***
TURHAN İ., Demirci A., KARHAN M.
The International Enzyme Engineering Symposium, Amerika Birleşik Devletleri, 1 - 04 Ekim 2008, cilt.1, ss.162
- LXIII. **Microfiltration of blackcurrant (*Ribes nigrum*) juice**
TETİK N., ÖZİYİCİ H. R., TURHAN İ., KARHAN M.
Northeast Agricultural Biological Engineering Conference, Aberdeen, Md, Amerika Birleşik Devletleri, 27 - 30 Temmuz 2008, ss.23
- LXIV. **Effect of storage conditions on color degradation of pomegranate juice**
ÖZİYİCİ H. R., TETİK N., TURHAN İ., KARHAN M.
Northeast Agricultural Biological Engineering Conference, Aberdeen, Md, Amerika Birleşik Devletleri, 27 - 30 Temmuz 2008, ss.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, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2007, ss.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, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2007, ss.182

LXVII. Meyve ve Sebzelerin İşlenmesi ve Muhafazasında Ozon Uygulamaları

TETİK N., TOPUZ A., TURHAN İ., KARHAN M.

Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.281-285

LXVIII. Berrak meyve suyu ve konsantrelerinde sonradan bulanma ve önlemleri

TETİK N., TURHAN İ., KARHAN M.

Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.503-506

LXIX. Meyve ve Sebzelerin Muhafazasında Ultraviyole Işık Uygulamaları

TURHAN İ., TOPUZ A., TETİK N., KARHAN M.

Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.289-292

LXX. Meyve ve Sebzelerin Muhafazasında Ultraviyole Işık Uygulamaları

TURHAN İ., TOPUZ A., TETİK N., KARHAN M.

Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 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, İspanya, 25 - 28 Ekim 2005, cilt.2, ss.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, İspanya, 25 - 28 Ekim 2005, cilt.2, ss.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, İspanya, 1 - 04 Ekim 2005, cilt.2, ss.923-925

Diğer Yayınlar

- I. "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.
Diğer, ss.179-209, 2015

Desteklenen Projeler

Öziyici 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

Karhan M., Turhan İ., Öziyici H. R., TÜBİTAK Projesi, 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., TÜBİTAK Projesi, Stevia Rebaudiana Bitkisinin Yeni Tekniklerle Ekstraksiyonu Ve Ekstraktından Farklı Fermentasyon Teknikleriyle İnülinaz Ve Fruktooligosakkarit Üretimi, İleri Kromatografik Yöntemlerle Saflaştırılan Ve Tanımlanan Bileşenlerinin Kolon Kanseri Moleküler Mekanistik Çalışmaları, 2021 - 2024

Karhan M., Turhan İ., Öziyici H. R., TÜBİTAK Projesi, Keçiboynuzu Meyvesinin Sulu Ekstraktlarından D-Pinitolün Ayrılması Ve Saflaştırılmasında Fermentasyon, Elektrokoagülasyon Ve Membran Filtrasyon Uygulamalarının Etkinliğinin Belirlenmesi, 2022 - 2023

KARHAN M., Yavuz İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Apiterapi karışımlarında kullanılan arı sütünde 10-HDA'nın termal degradasyonunun belirlenmesi ve arı sütünün fonksiyonel gıda üretiminde kullanımı, 2021 - 2022

KARHAN M., Kapi Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, STEVİA EKSTRAKTLARININ SAFLAŞTIRMA

AŞAMALARINDA FONKSİYONEL BİLEŞİKLERİN DEĞİŞİMİNİN SAPTANMASI, 2021 - 2021

KARHAN M., Zoua Assoumou U. t., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Stevia ekstraksiyonunda santrifüj kuvvetinin steviol glikozitlerin difüzyonu üzerine etkisi, 2018 - 2021

KARHAN M., TURHAN İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Keçiboynuzu meyvesinin ekstraksiyonunda santrifüj kuvvetinin etkinliğinin belirlenmesi ve kademeli membran filtrasyon uygulamalarıyla D-pinitolün elde edilmesi, 2018 - 2021

Karhan M., TÜBİTAK Projesi, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yayın Süreklilik Desteği, 2016 - 2019

TURHAN İ., KARHAN M., YATMAZ E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İrfan Turhan Yayın Süreklilik Desteği, 2017 - 2018

TURHAN İ., YATMAZ E., KARHAN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Birleştirilmiş Yayın Desteği Başvurusu, 2017 - 2018

KARHAN M., Hacıoğlu A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Stevia rebaudiana bitkisi ekstraktı kullanılarak enerjisi düşürülmüş yumuşak şeker üretimi, 2017 - 2018

KARHAN M., TURHAN İ., ARSLAN KULCAN A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Keçiboynuzu ekstraktından D-pinitolün nanofiltrasyonla elde edilmesi, 2015 - 2017

KARHAN M., TURGUT K., Sanayi Tezleri Projesi, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., TÜBİTAK Projesi, FONKSİYONEL BİR GIDA OLARAK PROPOLİSİN TOZ EKSTRAKT HALİNDE ELDE EDİLMESİ, 2012 - 2013

TURHAN İ., TETİK N., KARHAN M., AB Destekli Diğer Projeler, Keçiboynuzu (Ceratonia siliqua L.) meyvesinden D-pinitol ve şekerlerin ayrıştırılması ve proses yan ürünlerinin fonksiyonel gıda üretimine uygunluğunun araştırılması, 2011 - 2013

KARHAN M., TETİK N., TURHAN İ., Sanayi Tezleri Projesi, Nar Suyunda Berraklık Stabilitesi Üzerine Fiziksel ve Kimyasal Etkiler, 2008 - 2010

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

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, Editör, 2015 - Devam Ediyor

Metrikler

Yayın: 139

Atıf (WoS): 1269

Atıf (Scopus): 1302

H-İndeks (WoS): 21

H-İndeks (Scopus): 20