

Prof. MUSTAFA KEMAL USLU

Personal Information

Office Phone: [+90 242 310 2458](tel:+902423102458)

Email: mkuslu@akdeniz.edu.tr

Web: <http://gida.muhsak.akdeniz.edu.tr/yrd-doc-dr-mustafa-kemal-uslu>

Address: Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fak. Gıda Müh. Böl. Antalya

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0002-8087-5143

Publons / Web Of Science ResearcherID: C-1594-2016

Yoksis Researcher ID: 22864

Education Information

Doctorate, Akdeniz University, Fen Bilimleri , Gıda Mühendisliği, Turkey 2001 - 2007

Postgraduate, Akdeniz University, Fen Bilimleri , Gıda Mühendisliği, Turkey 1999 - 2001

Undergraduate, Middle East Technical University, Faculty Of Engineering, Gıda Mühendisliği, Turkey 1993 - 1998

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Dissertations

Doctorate, Morötesi ve Gama Işınlarının Protein Bazlı Biyolojik Olarak Parçalanabilir Filmler Üzerine Etkisi , Akdeniz University, Fen Bilimleri , Gıda Mühendisliği, 2007

Postgraduate, Protein bazlı yenilebilir filmler ile bazı meyvelerin kaplanması, Akdeniz University, Fen Bilimleri , Gıda Mühendisliği, 2001

Research Areas

Food Engineering, Food Technology, Cereals Technology, Food Packaging, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Professor, Akdeniz University, Faculty of Engineering, Gıda Mühendisliği, 2019 - Continues

Associate Professor, Akdeniz University, Faculty of Engineering, Gıda Mühendisliği, 2012 - 2019

Assistant Professor, Akdeniz University, Faculty of Engineering, Gıda Mühendisliği, 2009 - 2012

Research Assistant, Akdeniz University, Faculty of Agriculture, Gıda Mühendisliği, 1999 - 2007

Courses

Kalite Yönetim Sistemleri, Undergraduate, 2018 - 2019
Gıdaların Reolojik ve Tekstürel Özellikleri, Postgraduate, 2018 - 2019
Gıda Ambalajlama , Undergraduate, 2018 - 2019
Gıda Polimerleri , Doctorate, 2018 - 2019
Temel İşlemler II, Undergraduate, 2018 - 2019
Gıda Ambalaj Materyalleri ve Uygulama Alanları, Doctorate, 2018 - 2019
Kütle Aktarımı , Undergraduate, 2018 - 2019
Duyusal Analiz, Undergraduate, 2018 - 2019
Duyusal Değerlendirme Yöntemleri , Postgraduate, 2018 - 2019

Advising Theses

USLU M. K., OLEORESİN İÇEREN YENEBİLİR FİLMLEİN PİLİÇ ETİNİN RAF ÖMRÜ VE PIŞME KALİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ, Postgraduate, A.Oktay(Student), 2015
USLU M. K., Nişasta Kaynağının ve Çeşitli Yardımcı Malzemelerin Nişasta Bazlı Köpük Tabakların Özellikleri Üzerine Etkisi, Postgraduate, A.Aygün(Student), 2013
USLU M. K., Gıda Ambalajlanması ve Servisinde Kullanılabilecek Nişasta Bazlı Köpük Tabak Üretimi, Postgraduate, S.Polat(Student), 2011
USLU M. K., Gıda ambalajlanması ve seviyesinde kullanılabilecek nişasta bazlı köpük tabak üretimi, Postgraduate, S.Polat(Student), 2011

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Production of Biodegradable Composite Plates from Cross-Linked Starch and Cellulosic Fibers**
Köselerli S. Ü., Gücüş M. O., USLU M. K.
BioResources, vol.18, no.4, pp.6772-6783, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Cooking loss, tenderness, and sensory evaluation of chicken meat roasted after wrapping with edible films**
KÜÇÜKÖZET A. O., USLU M. K.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, vol.24, no.7, pp.576-584, 2018 (SCI-Expanded)
- III. **Effects of Starch Sources and Supplementary Materials on Starch Based Foam Trays**
AYGÜN A., USLU M. K., POLAT S.
JOURNAL OF POLYMERS AND THE ENVIRONMENT, vol.25, no.4, pp.1163-1174, 2017 (SCI-Expanded)
- IV. **Japanese quail meat quality: Characteristics, heritabilities, and genetic correlations with some slaughter traits**
Narinç D., AKSOY T., Karaman E., Aygun A., FIRAT M. Z., USLU M. K.
POULTRY SCIENCE, vol.92, no.7, pp.1735-1744, 2013 (SCI-Expanded)
- V. **The effects of the addition of corn husk fibre, kaolin and beeswax on cross-linked corn starch foam**
POLAT S., Uslu M., Aygün A., CERTEL M.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.116, no.2, pp.267-276, 2013 (SCI-Expanded)
- VI. **Effects of glyoxal cross-linking on baked starch foam**
Uslu M., POLAT S.
CARBOHYDRATE POLYMERS, vol.87, no.3, pp.1994-1999, 2012 (SCI-Expanded)
- VII. **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, vol.87, no.5, pp.398-402, 2010 (SCI-Expanded)
- VIII. **Effects of fermentation and storage on the organic and fatty acid contents of tarhana, a Turkish fermented cereal food**

- Erbas M., Uslu M. K., Erbas M., Certel M.
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, vol.19, no.4, pp.294-301, 2006 (SCI-Expanded)
- IX. **Some chemical properties of white lupin seeds (Lupinus albus L.)**
Erbas M., Certel M., Uslu M. K.
FOOD CHEMISTRY, vol.89, no.3, pp.341-345, 2005 (SCI-Expanded)
- X. **Microbiological and chemical properties of Tarhana during fermentation and storage as wet - sensorial properties of Tarhana soup**
Erbas M., Certel M., Uslu M. K.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.38, no.4, pp.409-416, 2005 (SCI-Expanded)
- XI. **Effects of sodium caseinate- and milk protein concentrate-based edible coatings on the postharvest quality of Bing cherries**
Certel M., Uslu M. K., Ozdemir F.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol.84, no.10, pp.1229-1234, 2004 (SCI-Expanded)
- XII. **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. **Fatty acid composition of poppy seeds with different colours**
CENGİZ M. F., USLU M. K., CERTEL M.
Akdeniz University Journal of the Faculty of Agriculture, vol.25, no.2, pp.77-80, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Nişasta Miktarının ve Çöven Suyu İlavesinin Lokumların Bazı Özellikleri Üzerine Etkileri**
USLU M. K., ERBAŞ M., TURHAN İ., TETİK N.
GIDA, vol.5, no.35, pp.331-337, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Dielektrik Isıtma ve Gıda İşlemede Kullanımı**
USLU M. K., CERTEL M.
Teknolojik Araştırmalar: GTED, vol.3, pp.61-69, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Yaş ve Kuru Tarhananın Şeker İçeriğine Fermentasyon ve Depolamanın Etkisi**
ERBAŞ M., CERTEL M., USLU M. K.
GIDA, vol.29, no.4, pp.299-305, 2004 (Peer-Reviewed Journal)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Gıdaların Ambalajlanmasında Yeni Eğilimler: Nanoparçacık İçeren Ambalaj Malzemeleri**
AYGÜN A., USLU M. K.
International Food, Agriculture and Gastronomy Congress, Antalya, Turkey, pp.61
- II. **Gıdaların Ambalajlanmasında Yeni Eğilimler: Nanoparçacık İçeren Ambalaj Malzemeleri**
AYGÜN A., USLU M. K.
International Food, Agriculture and Gastronomy Congress, Antalya, Turkey, pp.61
- III. **Influence of edible coatings on some physicochemical properties of dried banana (Musa Cavendish)**
AYGÜN A., USLU M. K., TORUN M., Aygün T.
AGROFOOD, İstanbul, Turkey, 20 - 21 June 2019, pp.1
- IV. **influence of edible coatings on some physicochemical properties of dried banana (Musa Cavendish)**
AYGÜN A., USLU M. K., TORUN M., Aygün T.
AGROFOOD, İstanbul, Turkey, 20 - 21 June 2019, pp.1
- V. **influence of edible coatings on some physicochemical properties of dried banana (Musa Cavendish)**
AYGÜN A., USLU M. K., TORUN M., Aygün T.

AGROFOOD, İstanbul, Turkey, 20 - 21 June 2019, pp.1

- VI. **Effects of edible coatings before drying on some properties of dried banana**
USLU M. K., AYGÜN A., Küçüközet A. O.
XIIIth International Conference of Food Physicists, Antalya, Turkey, 23 - 25 October 2018, pp.111
- VII. **Effects of edible coatings before drying on some properties of dried banana**
USLU M. K., AYGÜN A., Küçüközet A. O.
XIIIth International Conference of Food Physicists, Antalya, Turkey, 23 - 25 October 2018, pp.111
- VIII. **SELÜLOZ TÜREVLERİNİN GIDA AMBALAJ SEKTÖRÜNDE KULLANIMI**
Açıkgöz T., USLU M. K.
10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 9 - 11 November 2017, pp.80
- IX. **KAKAOLU KEKLERİN LEZZET VE DOKUSAL ÖZELLİKLERİ AÇISINDAN KIYASLANMASI**
Metin E. C., USLU M. K., KÜÇÜKÖZET A. O., KISAÇ Y. E.
10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 9 - 11 November 2017, pp.162
- X. **Yenilebilir Filmle Sarılarak Pişirilen Piliç Eti Üzerine Filmin Etkisinin Belirlenmesi**
USLU M. K., KÜÇÜKÖZET A. O., AYGÜN A.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.60
- XI. **Oleoresin İçeren Yenilebilir Filmlerin Üretimi ve Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi**
KÜÇÜKÖZET A. O., USLU M. K., AYGÜN A.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.77
- XII. **Oleoresin İçeren Yenilebilir Filmlerin Üretimi ve Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi**
KÜÇÜKÖZET A. O., USLU M. K., AYGÜN A.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.77
- XIII. **Yenilebilir Filmle Sarılarak Pişirilen Piliç Eti Üzerine Filmin Etkisinin Belirlenmesi**
USLU M. K., KÜÇÜKÖZET A. O., AYGÜN A.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.60
- XIV. **Japon bıldırcınlarında et kalite özellikleri ile kalıtımı**
AKSOY T., NARİNÇ D., AYGÜN A., KARAMAN E., USLU M. K., FIRAT M. Z.
III. Ulusal Kümes Hayvanları Kongresi, Turkey, 9 - 11 October 2014
- XV. **Effects Of Starch Type On some Properties Of Baked Foam Trays**
AYGÜN A., USLU M. K., POLAT S.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry NAFI 2014, Aydın, Turkey, 26 - 29 May 2014, pp.121
- XVI. **The Effects Of Various Supplementary Materials On the Properties of Starch Based Foam Plates**
AYGÜN A., USLU M. K., POLAT S.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry NAFI 2014, Aydın, Turkey, 26 - 29 May 2014, pp.122
- XVII. **The Effects Of Various Supplementary Materials On the Properties of Starch Based Foam Plates**
AYGÜN A., USLU M. K., POLAT S.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry NAFI 2014, Aydın, Turkey, 26 - 29 May 2014, pp.122
- XVIII. **Effects Of Starch Type On some Properties Of Baked Foam Trays**
AYGÜN A., USLU M. K., POLAT S.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry NAFI 2014, Aydın, Turkey, 26 - 29 May 2014, pp.121
- XIX. **ZAMAN-SICAKLIK / TAZELİK İNDİKATÖRLERİ**
Küçüközet A. O., USLU M. K.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 11 June - 11 September 2013, pp.75
- XX. **Properties of baked foams obtained from native and cross-linked corn starches**
USLU M. K., Polat S., AYGÜN A.
. International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, Turkey, pp.687
- XXI. **Viscosities and morphological properties of the modified corn starches**

- AYGÜN A., USLU M. K.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, Turkey, 1 - 04 May 2011, pp.647
- XXII. **Effects of corn fiber, clay and beeswax on the some properties of corn starch based foam trays**
USLU M. K., Polat S., AYGÜN A.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, Turkey, pp.688
- XXIII. **Effects of corn fiber, clay and beeswax on the some properties of corn starch based foam trays**
USLU M. K., Polat S., AYGÜN A.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, Turkey, 1 - 04 May 2011, pp.688
- XXIV. **Effects of gamma treatment on the properties of corn protein-based films**
USLU M. K., CERTEL M.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, Turkey, 1 - 04 May 2011, pp.1093
- XXV. **Viscosities and morphological properties of the modified corn starches**
AYGÜN A., USLU M. K.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, Turkey, pp.647
- XXVI. **Properties of baked foams obtained from native and cross-linked corn starches**
USLU M. K., Polat S., AYGÜN A.
. International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, Turkey, 1 - 04 May 2011, pp.687
- XXVII. **The effects of glucose-fructose syrup on the sensory and textural properties of Turkish Delight**
USLU M. K., TURHAN İ., TETİK N., ERBAŞ M.
The 1st International Symposium, on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.821-824
- XXVIII. **Comparison of certain chemical compositions of poppy seeds having different colours**
Cengiz M. F., Uslu M. K., Certel M.
The 1st International Symposium on "Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 03 October 2010, pp.665-667
- XXIX. **Comparison of certain chemical compositions of poppy seeds having different colors**
CENGİZ M. F., USLU M. K., CERTEL M.
The 1st International Symposium on "Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 08 April 2010, pp.665-667
- XXX. **The effects of glucose-fructose syrup on the sensory and textural properties of Turkish Delight**
USLU M. K., TURHAN İ., TETİK N., ERBAŞ M.
The 1st International Symposium, on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Turkey, 1 - 04 April 2010, pp.821-824
- XXXI. **The effects of glucose-fructose syrup on the sensory and textural properties of Turkish Delight**
USLU M. K., TURHAN İ., TETİK N., ERBAŞ M.
The 1st International Symposium, on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Turkey
- XXXII. **The effects of glucose-fructose syrup on the sensory and textural properties of Turkish Delight**
USLU M. K., TURHAN İ., TETİK N., ERBAŞ M.
The 1st International Symposium, on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Turkey
- XXXIII. **Fatty Acid and Mineral Compositions of Poppy Seeds Having Different Colors**
CENGİZ M. F., USLU M. K., CERTEL M.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 11 March - 11 June 2010, pp.287
- XXXIV. **Fatty Acid and Mineral Compositions of Poppy Seeds Having Different Colors**
CENGİZ M. F., USLU M. K., CERTEL M.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 11 March - 11 June 2010, pp.287
- XXXV. **Farklı randımanlardaki unlardan üretilmiş yufkaların bazı özelliklerinin farklı sıcaklıklarda depolama ile değişimi**
ERBAŞ M., USLU M. K., Erbaş M. Ö., Certel M.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.268
- XXXVI. **Yaş ve kuru tarhananın şeker içeriğine fermentasyon ve depolamanın etkisi**
ERBAŞ M., CERTEL M., USLU M. K.

Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, 26 - 28 May 2004, pp.17

XXXVII. **Tirmis tanelerinin (Lupinus albus L.) bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerinin belirlenmesi**
ERBAŞ M., CERTEL M., USLU M. K.

3. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 2 - 05 October 2003, pp.707-720

XXXVIII. **Tirmis tanelerinin (Lupinus albus L.) bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerinin belirlenmesi**
ERBAŞ M., CERTEL M., USLU M. K.

3. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 2 - 05 October 2003

Supported Projects

USLU M. K., TUBITAK Project, Kırınım Pencereli Kurutma Tekniği İle Döküm Polipropilen Ve Oksijen Tutuculu Yenilebilir Filmlerden Aktif Kompozit Film Üretimi, 2021 - Continues

AKSOY T., USLU M. K., FIRAT M. Z., Project Supported by Higher Education Institutions, Yayın süreklilik desteği, 2016 - 2018

USLU M. K., TUBITAK Project, Gıda Ambalajlanması ve Servisinde Kullanılabilecek Biyobozunur Köpük Tabak Üretimi, 2010 - 2011

USLU M. K., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, Antalya ili Sahil Kuşağında Turfanda Yetiştiriciliğe Uygun Patates (*Solanum tuberosum* L.) çeşit ıslahı ve In Vitro çeşit Muhafazası, 2004 - 2008

USLU M. K., TUBITAK Project, Menengiç (*P. terebinthus* L.) Meyvesinin (Çitlembik) Bileşimi, İşleme Sırasında Bileşim Değişimi ve Değerlendirilme Olanaklarının Geliştirilmesi, 2007 - 2007

USLU M. K., TUBITAK Project, Gama ve UV Işımlarının Yenebilir / Biyolojik Olarak Parçalanabilir Filmler Üzerine Etkisi, 2006 - 2006

Scientific Refereeing

TUBITAK Project, August 2019

CARBPOL-D-19-02513, SCI Journal, July 2019

TUBITAK Project, November 2017

TUBITAK Project, November 2017

CARBPOL-D-17-03214, SCI Journal, February 2017

TUBITAK Project, November 2016

TUBITAK Project, January 2015

Biochemical composition of Turkish delight (lokum) enriched with black grape and sour cherry syrups, SCI Journal, July 2013

Metrics

Publication: 54

Citation (WoS): 443

Citation (Scopus): 569

H-Index (WoS): 9

H-Index (Scopus): 9