

Prof. Dr. MUSTAFA KEMAL USLU

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 242 310 2458](tel:+902423102458)

E-posta: mkuslu@akdeniz.edu.tr

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

Posta Adresi: Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fak. Gıda Müh. Böl. Antalya

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-8087-5143

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

Yoksis Araştırmacı ID: 22864

Eğitim Bilgileri

Doktora, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri , Gıda Mühendisliği, Türkiye 2001 - 2007

Yüksek Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri , Gıda Mühendisliği, Türkiye 1999 - 2001

Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1993 - 1998

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, Morötesi ve Gama Işımlarının Protein Bazlı Biyolojik Olarak Parçalanabilir Filmler Üzerine Etkisi , Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri , Gıda Mühendisliği, 2007

Yüksek Lisans, Protein bazlı yenilebilir filmler ile bazı meyvelerin kaplanması, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri , Gıda Mühendisliği, 2001

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Hububat Teknolojisi, Gıda Ambalajlama, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2019 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2012 - 2019

Yrd. Doç. Dr., Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2009 - 2012

Araştırma Görevlisi, Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1999 - 2007

Verdiği Dersler

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

Yönetilen Tezler

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

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Production of Biodegradable Composite Plates from Cross-Linked Starch and Cellulosic Fibers**
Köselerli S. Ü., Gücüş M. O., USLU M. K.
BioResources, cilt.18, sa.4, ss.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, cilt.24, sa.7, ss.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, cilt.25, sa.4, ss.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, cilt.92, sa.7, ss.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, cilt.116, sa.2, ss.267-276, 2013 (SCI-Expanded)
- VI. **Effects of glyoxal cross-linking on baked starch foam**
Uslu M., POLAT S.
CARBOHYDRATE POLYMERS, cilt.87, sa.3, ss.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, cilt.87, sa.5, ss.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, cilt.19, sa.4, ss.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, cilt.89, sa.3, ss.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, cilt.38, sa.4, ss.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, cilt.84, sa.10, ss.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, cilt.41, sa.6, ss.331-333, 2003 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.25, sa.2, ss.77-80, 2012 (Hakemli Dergi)
- II. **Nişasta Miktarının ve Çöven Suyu İlavesinin Lokumların Bazı Özellikleri Üzerine Etkileri**
USLU M. K., ERBAŞ M., TURHAN İ., TETİK N.
GIDA, cilt.5, sa.35, ss.331-337, 2010 (Hakemli Dergi)
- III. **Dielektrik Isıtma ve Gıda İşlemede Kullanımı**
USLU M. K., CERTEL M.
Teknolojik Araştırmalar: GTED, cilt.3, ss.61-69, 2006 (Hakemli Dergi)
- IV. **Yaş ve Kuru Tarhananın Şeker İçeriğine Fermentasyon ve Depolamanın Etkisi**
ERBAŞ M., CERTEL M., USLU M. K.
GIDA, cilt.29, sa.4, ss.299-305, 2004 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Gıdaların Ambalajlanmasında Yeni Eğilimler: Nanoparçacık İçeren Ambalaj Malzemeleri**
AYGÜN A., USLU M. K.
International Food, Agriculture and Gastronomy Congress, Antalya, Türkiye, ss.61
- II. **Gıdaların Ambalajlanmasında Yeni Eğilimler: Nanoparçacık İçeren Ambalaj Malzemeleri**
AYGÜN A., USLU M. K.
International Food, Agriculture and Gastronomy Congress, Antalya, Türkiye, ss.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, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019, ss.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, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019, ss.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, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019, ss.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, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2018, ss.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, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2018, ss.111
- VIII. **SELÜLOZ TÜREVLERİNİN GIDA AMBALAJ SEKTÖRÜNDE KULLANIMI**
Açıkgöz T., USLU M. K.
10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 9 - 11 Kasım 2017, ss.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, Türkiye, 9 - 11 Kasım 2017, ss.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, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.60
- XI. **Oleoresin İçeren Yenilebilir Filmlerin Üretimi ve Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi**
KÜÇÜKÖZET A. O., USLU M. K., AYGÜN A.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.77
- XII. **Oleoresin İçeren Yenilebilir Filmlerin Üretimi ve Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi**
KÜÇÜKÖZET A. O., USLU M. K., AYGÜN A.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.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, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.60
- XIV. **Japon bildircinlarında et kalite özellikleri ile kalıtımı**
AKSOY T., NARİNÇ D., AYGÜN A., KARAMAN E., USLU M. K., FIRAT M. Z.
III. Ulusal Kümes Hayvanları Kongresi, Türkiye, 9 - 11 Ekim 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, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.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, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.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, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.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, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.121
- XIX. **ZAMAN-SICAKLIK / TAZELİK İNDİKATÖRLERİ**
Küçüközet A. O., USLU M. K.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 11 Haziran - 11 Eylül 2013, ss.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, Türkiye, ss.687
- XXI. **Viscosities and morphological properties of the modified corn starches**

- AYGÜN A., USLU M. K.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2011, ss.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, Türkiye, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2011, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2011, ss.1093
- XXV. **Viscosities and morphological properties of the modified corn starches**
AYGÜN A., USLU M. K.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, Türkiye, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2011, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.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, Türkiye, 03 Ekim 2010, ss.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, Türkiye, 08 Nisan 2010, ss.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", Türkiye, 1 - 04 Nisan 2010, ss.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", Türkiye
- 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", Türkiye
- 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, Türkiye, 11 Mart - 11 Haziran 2010, ss.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, Türkiye, 11 Mart - 11 Haziran 2010, ss.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, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.268
- XXXVI. **Yaş ve kuru tarhananın şeker içeriğine fermentasyon ve depolamanın etkisi**
ERBAŞ M., CERTEL M., USLU M. K.

Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004, ss.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, Türkiye, 2 - 05 Ekim 2003, ss.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, Türkiye, 2 - 05 Ekim 2003

Desteklenen Projeler

- USLU M. K., TÜBİTAK Projesi, Kırınım Pencereli Kurutma Tekniği İle Döküm Polipropilen Ve Oksijen Tutuculu Yenilebilir Filmlerden Aktif Kompozit Film Üretimi, 2021 - Devam Ediyor
- AKSOY T., USLU M. K., FIRAT M. Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yayın süreklilik desteği, 2016 - 2018
- USLU M. K., TÜBİTAK Projesi, 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 islahı ve In Vitro çeşit Muhafazası, 2004 - 2008
- USLU M. K., TÜBİTAK Projesi, Menengiç (P. terebinthus L.) Meyvesinin (Çitlembik) Bileşimi, İşleme Sırasında Bileşim Değişimi ve Değerlendirilme Olanaklarının Geliştirilmesi, 2007 - 2007
- USLU M. K., TÜBİTAK Projesi, Gama ve UV Işınlarmın Yenebilir / Biyolojik Olarak Parçalanabilir Filmler Üzerine Etkisi, 2006 - 2006

Bilimsel Hakemlikler

- TÜBİTAK Projesi, Ağustos 2019
- CARBPOL-D-19-02513, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2019
- TÜBİTAK Projesi, Kasım 2017
- TÜBİTAK Projesi, Kasım 2017
- CARBPOL-D-17-03214, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2017
- TÜBİTAK Projesi, Kasım 2016
- TÜBİTAK Projesi, Ocak 2015
- Biochemical composition of Turkish delight (lokum) enriched with black grape and sour cherry syrups, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2013

Metrikler

- Yayın: 54
- Atf (WoS): 443
- Atf (Scopus): 569
- H-İndeks (WoS): 9
- H-İndeks (Scopus): 9