

## Tamamlanmış ve Devam Eden Projeler

---

- Mutlu Buket AKIN “Farklı Oranlarda İnek ve Keçi Sütü Karışımından Üretilen Tuzlu Yoğurtların Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi”, Harran Üniversitesi Araştırma Fonu (Proje No: 205), Proje Yöneticisi, 2002.(Tamamlandı)
- Mutlu Buket AKIN “Farklı Sütlerden Üretilen ve Değişik Sıcaklıklarda İnkübe Edilen Probiyotik Yoğurtların Özellikleri”, HÜBAK (Harran Üniversitesi Bilimsel Araştırma Komitesi) (Proje No:253), Araştırmacı, 2004.(Tamamlandı)
- Mutlu Buket AKIN “Yoğurt Dondurması Üretiminde Probiyotik Bakterilerin Kullanılması Üzerine Bir Araştırma”, HÜBAK (Proje No: 279), Proje Yöneticisi, 2005. (Tamamlandı)
- Mutlu Buket AKIN “Beyaz Peynir Üretiminde Rekombinat Kimozin Kullanım Olanaklarının Araştırılması”, HÜBAK (Proje No: 411), Proje Yöneticisi, 2005. (Tamamlandı)
- Mutlu Buket AKIN "Yağ İçeriği Ayarlanmış Sütlerden Eksopolisakkarit Üreten Kültürlerle Üretilen Stirred Yoğurtların Bazı Özellikleri”, HÜBAK (Proje No: 412), Proje Yöneticisi, 2005.(Tamamlandı)
- Mutlu Buket AKIN “Yağsız Yoğurt Üretiminde Simplese ve Maltrin Kullanımının Yoğurtların Kalitesi ve Mikrostrüktürü Üzerine Etkilerinin Araştırılması”, HÜBAK (Proje No: 771), Proje Yöneticisi, 2008. (Tamamlandı)
- Mutlu Buket AKIN “Farklı Oranlarda Mikrobiyal Transglutaminaz (Mtgase) İle İşlem Görmüş Sütlerden Üretilen Ayrıranların Bazı Özellikleri”. HÜBAK (Proje No: 1194), Proje Yöneticisi, 2012. (Tamamlandı)
- Mutlu Buket AKIN “Mikrokapsüllenen Yaban Mersini Ekstraktinin Dondurmada Ve İn Vitro Koşullarda Antioksidan Kapasitesinin Belirlenmesi”. HÜBAK (Proje No: 1169), Proje Yöneticisi, 2012. (Tamamlandı)
- Mutlu Buket AKIN “Askorbik Asit Ve Çilek İlavesinin Probiyotik Fermente Sütün (Ayrıran Benzeri İçecek) Bazı Özellikleri Üzerine Etkileri” HÜBAK (Proje No: 12170), Proje Yöneticisi, 2013. (Tamamlandı)
- Mutlu Buket AKIN “Yoğurt Üretiminde Nane (Mentha Species) Ve Kekik (Thymus Vulgaris) Ekstrelerinin Kullanım Olanaklarının Araştırılması”. (Proje No: 12174), Proje Yöneticisi, 2013. (Tamamlandı)

- Mutlu Buket AKIN “Farkli Oranlarda Yulaf Lifi Ve İnülin İlavesinin Kayisili Probiyotik Fermente Süt İçeceğinin Bazı Özelliklerine Etkileri”. (Proje No: 12153), Proje Yöneticisi, 2013. (Tamamlandı)
- Mutlu Buket AKIN “Glukoz Oksidaz ve Askorbik Asit İlavesinin Simbiyotik Dondurmalaradaki Probiyotik Bakterilerin Canlılığı Üzerine Etkileri” (Proje No: 13117), Proje Yöneticisi, 2014. (Tamamlandı)
- Mutlu Buket AKIN “Üzüm Çekirdeği İlavesinin Stirred Tip Kuru Üzümlü Yoğurtların Bazı Özelliklerine Etkileri” (Proje No: 15060), Proje Yöneticisi, 2015. (Tamamlandı)
- Mutlu Buket AKIN "Nar Çekirdeği ve Nar Kabuğu Tozunun Probiyotik Yoğurtlarda Prebiyotik Olarak Kullanım Olanaklarının Araştırılması" (Proje No: 16150), Proje Yöneticisi, 2017. (Tamamlandı)
- Mutlu Buket AKIN "Cevap Yüzey Tekniği Ile Optimize Edilen Peynir Altı Suyu Proteini ve Konjak Filmi ile Çeşitli Baharat Karışımlarının Kaşar Peynirinin Kaplanmasında Kullanım Olanaklarının Araştırılması" (Proje No: 16192), Proje Yöneticisi, 2017. (Tamamlandı)
- Mutlu Buket AKIN “Konjac Sakızı İlavesinin Probiyotik Dondurmadaki Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus casei ve Bifidobacterium animalis subsp. lactis (Bifidobacterium BB-12) Sayısına ve Dondurmaların Fizikokimyasal ve Duyusal Özelliklerine Etkilerinin Belirlenmesi” (Proje No: 17145), Proje Yöneticisi, 2019. (Tamamlandı)
- Mutlu Buket AKIN "Kefir Üretiminde İkame Süt Olarak Badem Sütü Kullanım Olanakları" (Proje No: 18096), Proje Yöneticisi, 2019. (Tamamlandı)
- M. Serdar AKIN "İnek, Keçi ve Koyun Sütlerinden Üretilen Dondurmaların Kimyasal, Fiziksel ve Duyusal Bazı Özelliklerinin Saptanması Üzerine Karşılaştırmalı Araştırma" Çukurova Üniversitesi Araştırma Fonu, (Proje No: FBE 89/12), Yardımcı Araştırmacı, 1990.(Tamamlandı)
- M. Serdar AKIN "İnek ve Keçi Sütlerinden Üretilen ve 15 Gün Süre ile Depolanan Meyveli/Aromalı ve Sade Yoğurtların Nitelikleri Üzerinde Karşılaştırmalı Bir Araştırma" Çukurova Üniversitesi Araştırma Fonu (Proje No: FBE 93/32), Yardımcı Araştırmacı, 1996. (Tamamlandı)
- M. Serdar AKIN"Adana'da Satılan Meyveli Yoğurtların Fizikokimyasal, Mikrobiyolojik ve Duyusal Özelliklerine Depolama Süresinin Etkisi", Çukurova Üniversitesi Araştırma Fonu (Proje No: ZF 95.4), Yardımcı Araştırmacı, 1996.

(Tamamlandı)

- M. Serdar AKIN "Şanlıurfa İlinde Tüketilen Taze Urfa Peynirinin Kimyasal ve Mikrobiyolojik Niteliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma", Harran Üniversitesi Araştırma Fonu (Proje No: 73). Proje Yöneticisi, 1998. (Tamamlandı)
- M. Serdar AKIN "Şanlıurfa'da Tüketime Sunulan Yoğurtların Fiziksel, Mikrobiyolojik ve Kimyasal Niteliklerinin Standarda Uygunluğunun Araştırılması", Harran Üniversitesi Araştırma Fonu (Proje No: 74). Proje Yöneticisi, 1998. (Tamamlandı)
- M. Serdar AKIN "Şanlıurfa Piyasasında Satılan Urfa Peynirlerinin Proteoliz Düzeyi Üzerinde Bir Araştırma", Harran Üniversitesi Araştırma Fonu (Proje No: 98). Proje Yöneticisi, 1998. (Tamamlandı)
- M. Serdar AKIN "Şanlıurfa'da Tüketime Sunulan Salamura Urfa Peynirlerinin Mikrobiyolojik Özellikleri ve Bazı Patojen Bakterilerin Aranması", Harran Üniversitesi Araştırma Fonu (Proje No: 106). Proje Yöneticisi, 1998. (Tamamlandı)
- M. Serdar AKIN "Harran Üniversitesinde Öğrenim Gören Öğrencilerin Süt ve Ürünlerini Tüketim Sıklığı ve Bu Durumu Etkileyen Faktörler", Harran Üniversitesi Araştırma Fonu (Proje No: 105). Proje Yöneticisi, 1999. (Tamamlandı)
- M. Serdar AKIN "Probiyotik Fermente Süt Ürünlerinin Kalite Özellikleri Üzerine Prebiyotik Maddelerin Etkisi", Harran Üniversitesi Araştırma Fonu (Proje No: 160). Proje Yöneticisi, 2001. (Tamamlandı)
- M. Serdar AKIN "Şanlıurfa ilinde satılan süt ve süt ürünlerinin kimyasal ve mikrobiyolojik kalitesinin belirlenmesi ve sonuçların hedef kitleye yayımı", GAP Bölge Kalkınma İdaresi Destekli (Proje No: 4/2000), Yardımcı Araştırmacı, 2001. (Tamamlandı)
- M. Serdar AKIN "Farklı Oranlarda İnek/Keçi Sütü Karışımından Üretilen Tuzlu Yoğurtların Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi", Harran Üniversitesi Araştırma Fonu (Proje No:205). Yardımcı Araştırmacı, 2002.(Tamamlandı)
- M. Serdar AKIN "Farklı Sütlerden Üretilen ve Değişik Sıcaklıklarda İnkübe Edilen Probiyotik Yoğurtların Özellikleri", Harran Üniversitesi Araştırma Fonu (Proje No:253 ). Proje Yöneticisi, 2004. (Tamamlandı)
- M. Serdar AKIN "Farklı Oranlarda Lactobacillus acidophilus ve Lactobacillus casei Kullanılarak Üretilen Bio-Yoğurtlarda Canlı Bakteri Sayılarının ve Asetaldehit Düzeylerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma", " Harran Üniversitesi Araştırma Fonu (Proje No: 624). Proje Yöneticisi, 2005. (Tamamlandı)

- M. Serdar AKIN “Farklı Oranlarda Lactobacillus acidophilus ve Lactobacillus casei Kullanılarak Üretilen Bio-Yoğurtlarda Canlı Bakteri Sayılarının ve Asetaldehit Düzeylerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma”, ” Harran Üniversitesi Araştırma Fonu (Proje No: 624). Proje Yöneticisi, 2005. (Tamamlandı)
- M. Serdar AKIN "Yoğurt Dondurması Üretiminde Probiyotik Bakterilerin Kullanılması Üzerine Bir Araştırma", Harran Üniversitesi Araştırma Fonu (Proje No:279). Yardımcı Araştırmacı, 2005. (Tamamlandı)
- M. Serdar AKIN “Koyun Sütünden Üretilen Beyaz Peynirlerde Yağ İkame Maddeleri Kullanım Olanaklarının Araştırılması” Harran Üniversitesi Araştırma Fonu (Proje No: 634). Proje Yöneticisi, 2006. (Tamamlandı)
- M. Serdar AKIN ”Ön Olgunlaştırma İşlemi Farklı Oranlarda Tuz İçeren Salamuralarda Yapılan Beyaz Peynirlerin Bazı Proteolitik, Lipolitik Tekstürel, Mikrobiyal Ve Duyusal Niteliklerinin Depolama Süresince Değişimi Üzerine Bir Araştırma” Harran Üniversitesi Araştırma Fonu (Proje No:523). Proje Yöneticisi, 2009. (Tamamlandı)
- M. Serdar AKIN “Farklı Uzunlukta ve Oranlarda Buğday Lifi İlavesinin Yağı Azaltılmış Probiyotik Yoğurtların Özellikleri Üzerine Etkisinin Araştırılması”. HÜBAK Proje No:960. Proje Yöneticisi, 2009. (Tamamlandı)
- M. Serdar AKIN “Dondurma Üretiminde Stabilizör Olarak Mikrobiyal Transglutaminazdan Yararlanma Olanakları” HÜBAK Proje No:11100. Proje Yöneticisi, 2011. (Tamamlandı)
- M. Serdar AKIN “Transglutaminaz İlavesinin Yarım Yağlı Beyaz Peynirin Kalitesi Üzerine Etkileri”. HÜBAK Proje No:12018. Proje Yöneticisi, 2012. (Tamamlandı)
- M. Serdar AKIN “Yağı Azaltılmış Dondurma Üretiminde Farklı Oranlarda Mikrobiyal Transglutaminaz Kullanımının Dondurmanın Özelliklerine Etkisi” HÜBAK Proje No:12097. Proje Yöneticisi, 2012. (Tamamlandı)
- M. Serdar AKIN “Adıyaman Köylerinde Üretilen Çiğ Sütlerin Bazı Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma”. HÜBAK Proje No:13116. Proje Yöneticisi, 2013. (Tamamlandı)
- M. Serdar AKIN “Farklı Oranlarda Taurin ve Şeker İlavesinin Probiyotik Dondurmaların Fizikokimyasal, Duyusal ve Mikrobiyolojik Özelliklerine Etkisi”. HÜBAK Proje No:13115. Proje Yöneticisi, 2013. (Tamamlandı)
- M. Serdar AKIN “Farklı Oranlarda Taurin ve Şeker İlavesinin Probiyotik Dondurmaların Fizikokimyasal, Duyusal ve Mikrobiyolojik Özelliklerine Etkisi”.

HÜBAK Proje No:13115. Proje Yöneticisi, 2013.(Tamamlandı)

- M. Serdar AKIN “Meyan (*Glycyrrhiza glabra* L.) Kökü Ekstresinin Probiyotik Yoğurt Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması” HÜBAK Proje No:14079. Proje Yöneticisi, 2014. (Tamamlandı)
- M. Serdar AKIN "Ardahan ve İlçelerinde Satışa Sunulan Çeçil (Civil) Peynirlerin Kimyasal Özellikleri ve Proteoliz Düzeylerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma” HÜBAK Proje No:14189. Proje Yöneticisi. 2018. (Tamamlandı)
- M. Serdar AKIN “Bazı Baharat Çeşitlerinin Kaşar Peyniri Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması” HÜBAK Proje No: 16137. Proje Yöneticisi. 2018. (Tamamlandı)
- M. Serdar AKIN “Dondurma Üretiminde Konjak Bitkisi (*Amorphophallus konjac*) Sakızının Salep (*Orchidaceae*) Yerine Kullanılabilme Olanaklarının Araştırılması” HÜBAK Proje No:14188. Proje Yöneticisi.2017. (Tamamlandı)
- M. Serdar AKIN “Şanlıurfa Ceylanpınar Tarım İşletmesi Müdürlüğü’nde Yetiştirilen İvesi Irkı Koyun Sütleri Bileşiminde Laktasyon Boyunca Meydana Gelen Değişmeler” HÜBAK Proje No: 16053. Proje Yöneticisi. (Devam ediyor)
- M. Serdar AKIN “Şanlıurfa Satışa Sunulan Çiğ Sütlerin Bazı Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma” HÜBAK Proje No:16010. Proje Yöneticisi.2016. (Tamamlandı)
- M. Serdar AKIN “Cevap Yüzey Tekniği İle Optimize Edilen Peynir Altı Suyu Proteini ve Konjak Filmi ile Çeşitli Baharat Karışımlarının Kaşar Peynirinin Kaplanması Kullanım Olanaklarının Araştırılması”. HÜBAK Proje No: 16192. Yardımcı Araştırmacı, 2017. (Tamamlandı)
- M. Serdar AKIN “Nar Çekirdeği ve Nar Kabuğu Tozunun Probiyotik Yoğurtlarda Prebiyotik Olarak Kullanım Olanaklarının Araştırılması” HÜBAK Proje No: 16150. Yardımcı Araştırmacı, 2017. (Tamamlandı)
- Ali YILDIRIM “Mısırın kurutulmasında ultrason işleminin etkisinin araştırılması”, HÜBAP (Proje No:18173), Proje Yöneticisi, 2019. (Tamamlandı)
- Ali YILDIRIM “Ultrason’un börülcenin su absorpsiyonu ve pişme kalitesi üzerindeki etkilerinin araştırılması”, HÜBAP (Proje No:16209), Proje Yöneticisi, 2019. (Tamamlandı)
- Ali YILDIRIM “Nohudun Erişte Kalitesine Etkisi”, HÜBAP (Proje No:16210), Proje Yöneticisi, 2018. (Tamamlandı)

- Ali YILDIRIM ‘‘Ultrasonik ses dalgalarının börülcenin su absorpsiyonu ve tekstürel özellikleri üzerindeki etkilerinin araştırılması’’, HÜBAP (Proje No:17007), Proje Yöneticisi, 2017. (Tamamlandı)
- Ali YILDIRIM ‘‘Mısır ve Nohut Unlarının Mardin Peksimetinin Kalitesine Etkileri’’, HÜBAP (Proje No: 13114), Proje Yöneticisi, 2015. (Tamamlandı)
- Ali YILDIRIM ‘‘Nohut Unu Kullanımının Siverek Tırnaklı Ekmek Kalitesine Etkileri’’, HÜBAP (Proje No: 13104), Proje Yöneticisi, 2015. (Tamamlandı)
- ağım AKBULUT ÇAKIR "Ayranda farklı mineral tuz kaynaklarının kullanımıyla sodyum oranının azaltılması", HÜBAP (Proje No: 14025), Proje Yöneticisi, 2014.(Tamamlandı)
- ağım AKBULUT ÇAKIR "Koyun keçi inek sütlerinin asit koagülasyonu ve bu sütlerden elde edilen yoğurtların fiziksel ve kimyasal özelliklerinin karşılaştırılması", HÜBAP (Proje No: 13137), Proje Yöneticisi, 2014 (Tamamlandı)
- ağım AKBULUT ÇAKIR "Protein oranı standardize edilmiş yağsız inek, koyun ve keçi sütünün asit koagülasyon özelliklerinin karşılaştırılması", HÜBAP (Proje No: 14180), Proje Yöneticisi, 2014. (Tamamlandı)
- ağım AKBULUT ÇAKIR "Farklı  n işlemlere tabi tutulmuş menengic n dondurmanın bazı fiziksel, kimyasal ve duyuşsal özellikleri üzerine etkileri", HÜBAP (Proje No: 15147), Proje Yöneticisi, 2015. (Tamamlandı)
- ağım AKBULUT ÇAKIR "Işınlamanın Reforme Yağsız Peynirin Mikrobiyolojik ve Kimyasal  zellikleri  zerine Etkileri", HÜBAP (Proje No: 16158), Proje Yöneticisi, 2016. (Tamamlandı)
- ağım AKBULUT ÇAKIR "Dondurmada kullanılan şeker oranının azaltılmasında laktoz hidrolizasyonunun etkileri", HÜBAP (Proje No: 17126), Proje Yöneticisi, 2017. (Tamamlandı)
- Ahmet Ferit ATASOY Geleneksel Urfa Peynirlerinin  zellikleri  zerine Haşlama ve Kuru Tuzlama Işlemlerinin Etkisi, Harran Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi, Proje No:13002, Proje Yürütücüsü, 2014.(Tamamlandı)

- Ahmet Ferit ATASOY Geleneksel Urfa Peynirinden İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Starter Kültür Olarak Kullanılması, Harran Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi, Proje No:13004,Proje Yürütücüsü, 2014.(Tamamlandı)
- Ahmet Ferit ATASOY Urfa Peynirinin Tekstürel ve Mikroyapısal Özellikleri Üzerine Haşlama Sıcaklığı ve Süresinin Etkilerinin Araştırılması, Harran Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi, Proje No:13041, Proje Yürütücüsü, 2014.(Tamamlandı)