

ÖZGEÇMİŞ VE ESERLER LİSTESİ

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı: Mutlu Buket (GÜLER) AKIN

Doğum Tarihi: 22 Şubat 1969

Öğrenim Durumu:

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	Çukurova Üniversitesi	1989
Y. Lisans	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	Çukurova Üniversitesi	1993
Doktora/S. Yeterlik/Tıpta Uzmanlık	Gıda Mühendisliği	Çukurova Üniversitesi	1999
Doç. /Prof.	Gıda Mühendisliği	Harran Üniversitesi	2010

Yüksek Lisans Tez Başlığı (özeti ekte) ve Tez Danışman(lar)ı:

“Çukurova Bölgesi Tarhanalarının Üretim Yöntemleri, Özellikleri ve Tarhana Üretiminde Soya Unundan Yararlanma Olanakları Üzerine Bazı Araştırmalar”

Danışman: Prof. Dr. Atilla KONAR

Doktora Tezi/S. Yeterlik Çalışması/Tıpta Uzmanlık Tezi Başlığı (özeti ekte) ve Danışman(lar)ı:

“ Hatay Yöresi Sürk (Küflü Çökelek) ve Cara (Testi) Peynirlerinin Üretimi, Özellikleri ve Standardizasyon Olanakları Üzerine Bazı Araştırmalar”

Danışman: Prof. Dr. Atilla KONAR

Görevler:

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Ar. Gör.	Ziraat Fakültesi Mustafa Kemal Üniversitesi	1995-1999
Yrd. Doç.	Ziraat Fakültesi Mustafa Kemal Üniversitesi	1999-2000
Yrd. Doç.	Ziraat Fakültesi Harran Üniversitesi	2000-2010
Doç.	Ziraat Fakültesi Harran Üniversitesi	2010- Halen

Yönetilen Yüksek Lisans Tezleri:

1. Eren, O. “Farklı Oranlarda İnek/Keçi Sütü Karışımından Üretilen Tuzlu Yoğurtların Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi”, Harran Üniversitesi, 2002.
2. Çepoğlu, F. “Beyaz Peynir Üretiminde Rekombinant Kimozin Kullanım Olanaklarının Araştırılması”, Harran Üniversitesi, 2005.
3. Korkmaz, A. “Yağ İçeriği Ayarlanmış Sütlerden Ekzopolisakkarit Üreten Kültürlerle üretilen Stirred Yoğurtların Bazı Özellikleri”, Harran Üniversitesi, 2005.
4. Batı, G. “Yağsız Yoğurt Üretiminde Simplese Ve Maltrin Kullanımının Yoğurtların Kalitesi Ve Mikrostrüktürü Üzerine Etkilerinin Araştırılması”, Harran Üniversitesi, 2008.
5. Çelikel, A. “Farklı Oranlarda Mikrobiyal Transglutaminaz (Mtgase) İle İşlem Görmüş Sütlerden Üretilen Ayrıların Bazı Özellikleri”. Harran Üniversitesi, 2012.
6. Dölek, P. “Mikrokapsüllenen Yaban Mersini Ekstraktinin Dondurmada Ve İn Vitro Koşullarda Antioksidan Kapasitesinin Belirlenmesi”. Harran Üniversitesi, 2012.
7. Balcıoğlu, H. “Askorbik Asit Ve Çilek İlavesinin Probiyotik Fermente Süt İçeceğinin Bazı Özellikleri Üzerine Etkileri” Harran Üniversitesi, 2013.
8. Akbal, Z. “Yoğurt Üretiminde Nane (*Mentha Species*) Ve Kekik (*Thymus Vulgaris*) Ekstrelerinin Kullanım Olanaklarının Araştırılması”. Harran Üniversitesi, 2013.
9. Ferliarslan, İ. “Farklı Oranlarda Yulaf Lifi Ve İnülin İlavesinin Kayisili Probiyotik Fermente Süt İçeceğinin Bazı Özelliklerine Etkileri”. Harran Üniversitesi, 2013.
10. Çevik, G. B. “Probiyotik Yoğurt Üretiminde Peynir Altı Suyu Tozu Ve Turunç Ekstresinin Kullanım Olanaklarının Araştırılması”. Harran Üniversitesi, 2013.
11. Daşnik, F. “Glukoz Oksidaz ve Askorbik Asit İlavesinin Simbiyotik Dondurmaldaki Probiyotik Bakterilerin Canlılığı Üzerine Etkileri” Harran Üniversitesi, 2014.

Yönetilen Doktora Tezleri/Sanatta Yeterlik Çalışmaları:

1. Çelikel, A. “Cevap Yüzey Tekniği İle Optimize Edilen Peynir Altı Suyu Proteini Ve Konjak Filmi İle Çeşitli Baharat Karışımlarının Kaşar Peynirinin Kaplanmasında Kullanım Olanaklarının Araştırılması”

Devam Eden Yüksek Lisans Tezleri:

1. Elaltunkara, Z. “Nar Çekirdeği ve Nar Kabuğu Tozunun Probiyotik Yoğurtlarda Probiyotik Olarak Kullanım Olanaklarının Araştırılması”
2. Büyükkılıç, B. K. “Goji Berry'nin (*Lycium barbarum*) Probiyotik Dondurmada Probiyotik Olarak Kullanım Olanaklarının Araştırılması”

3. Omar, B. “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”

Devam Eden Doktora Tezleri:

1. Zenger, G. “Cevap Yüzey Tekniği ile *Lactobacillus acidophilus* LA-5 ve *Bifidobacterium* BB-12 nin Mikrokapsülasyonunun Optimizasyonu ve Kaşar Peyniri Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması”

Projelerde Yaptığı Görevler:

1. “Çukurova Bölgesi Tarhanalarının Üretim Yöntemleri, Özellikleri ve Tarhana Üretiminde Soya Unundan Yararlanma Olanakları Üzerine Bazı Araştırmalar” (Yüksek Lisans Tezi), Çukurova Üniversitesi Araştırma Fonu (Proje No: FBE90M.3), **Araştırmacı**, 1993.
2. “Hatay Yöresi Sürk (Küflü Çökelek) ve Cara Peynirlerinin Üretimi, Özellikleri ve Standardizasyon Olanakları Üzerine Bazı Araştırmalar” (Doktora Tezi), Çukurova Üniversitesi Araştırma Fonu (Proje No: FBE97D.2), **Araştırmacı**, 1999.
3. “Farklı Oranlarda İnek ve Keçi Sütü Karışımından Üretilen Tuzlu Yoğurtların Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi”, Harran Üniversitesi Araştırma Fonu (Proje No: 205), **Proje Yöneticisi**, 2002.
4. “Farklı Sütlerden Üretilen ve Değişik Sıcaklıklarda İnkübe Edilen Probiyotik Yoğurtların Özellikleri”, HÜBAK (Harran Üniversitesi Bilimsel Araştırma Komitesi) (Proje No:253), **Araştırmacı**, 2004.
5. “Yoğurt Dondurması Üretiminde Probiyotik Bakterilerin Kullanılması Üzerine Bir Araştırma”, HÜBAK (Proje No: 279), **Proje Yöneticisi**, 2005.
6. “Beyaz Peynir Üretiminde Rekombinat Kimozin Kullanım Olanaklarının Araştırılması”, HÜBAK (Proje No: 411), **Proje Yöneticisi**, 2005.
7. “Yağ İçeriği Ayarlanmış Sütlerden Eksopolisakkarit Üreten Kültürlerle Üretilen Stirred Yoğurtların Bazı Özellikleri”, HÜBAK (Proje No: 412), **Proje Yöneticisi**, 2005.
8. “Kapsüllenmiş ve Serbest *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei* ve *Lactobacillus rhamnosus*’un Dondurmada Canlı Kalma Sürelerinin ve Dondurmanın Duyusal Özelliklerine Etkisinin Belirlenmesi” TÜBİTAK (Proje No: 105 O 033), **Proje Yöneticisi**, 2005.

9. “Sodyum Alginat, κ-Karragenan ve Gellan Sakızı Kullanılarak Emülsiyon ve Ektrüzyon Yöntemleri ile Kapsüllenmiş Enzimlerin (Proteaz, Lipaz ve Proteaz/Lipaz Karışımı) Kaşar Peynirinin Hızlı Olgunlaştırılmasında Kullanım Olanaklarının Araştırılması”, TÜBİTAK (Proje No: 106 O 409), **Araştırmacı**, 2009.
10. “Yağsız Yoğurt Üretiminde Simplese ve Maltrin Kullanımının Yoğurtların Kalitesi ve Mikrostrüktürü Üzerine Etkilerinin Araştırılması”, HÜBAK (Proje No: 771), **Proje Yöneticisi**, 2008.
11. “Farklı Oranlarda Kayısı Lifi Kullanımının Probiyotik Yağsız Yoğurdun Özellikleri Üzerine Etkisi”, TÜBİTAK (Proje No: 107 O 421), **Araştırmacı**, 2010.
12. “Emülsiyon Tekniği ile Tereyağı İçerisinde Kapsüllenen *Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium bifidum*’un Stirred Tip Meyveli Yoğurtlarda ve In Vitro Koşullarda Canlı Kalma Sürelerinin Araştırılması” TÜBİTAK (Proje No: 108 O 004), **Proje Yöneticisi**, 2009.
13. “Mikroenkapsülasyon İşleminin Sucukta Kullanılan Probiyotik Ve Starter Kültürler İle Sucuğun Bazı Özellikleri Üzerine Etkisi” TÜBİTAK TOVAG Proje No: 112 O 481), **Araştırmacı**, 2013.
14. “Farklı Oranlarda Mikrobiyal Transglutaminaz (Mtgase) İle İşlem Görmüş Sütlerden Üretilen Ayranların Bazı Özellikleri”. HÜBAK (Proje No: 1194), **Proje Yöneticisi**, 2012.
15. “Mikrokapsüllenen Yaban Mersini Ekstraktinin Dondurmada Ve İn Vitro Koşullarda Antioksidan Kapasitesinin Belirlenmesi”. HÜBAK (Proje No: 1169), **Proje Yöneticisi**, 2012.
16. “Askorbik Asit Ve Çilek İlavesinin Probiyotik Fermente Sütün (Ayran Benzeri İçecek) Bazı Özellikleri Üzerine Etkileri” HÜBAK (Proje No: 12170), **Proje Yöneticisi**, 2013.
17. “Yoğurt Üretiminde Nane (*Mentha Species*) Ve Kekik (*Thymus Vulgaris*) Ekstrelerinin Kullanım Olanaklarının Araştırılması”. (Proje No: 12174), **Proje Yöneticisi**, 2013.
18. “Farklı Oranlarda Yulaf Lifi Ve İnülin İlaveinin Kayisili Probiyotik Fermente Süt İçeceğinin Bazı Özelliklerine Etkileri”. (Proje No: 12153), **Proje Yöneticisi**, 2013.
19. “Glukoz Oksidaz ve Askorbik Asit İlavesinin Simbiyotik Dondurmalarındaki Probiyotik Bakterilerin Canlılığı Üzerine Etkileri” (Proje No: 13117), **Proje Yöneticisi**, 2014.

20. “Üzüm Çekirdeği İlavesinin Stirred Tip Kuru Üzümlü Yoğurtların Bazı Özelliklerine Etkileri” (Proje No: 15060), **Proje Yöneticisi**, 2015.
21. “ Şanlıurfa’da Satışa Sunulan Çiğ Sütlerin Bazı Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma” (Proje No: 16010), **Araştırmacı**, 2016.

İdari Görevler:

1. GAP II. Tarım Kongresi Düzenleme Kurulu Üyeliği		2001
2. GAP III. Tarım Kongresi Düzenleme Kurulu Üyeliği		2003
3. Ziraat Fakültesi Dergisi Yayın Kurulu Üyeliği	Harran Üniversitesi	2002-2004
4. Süt İşt. Tesisi Yönetim Kurulu Üye.	Harran Üniversitesi	2004
5. Gıda Müh. Böl. Eğitim-Öğr. Komisyonu Üye.	Harran Üniversitesi	2004
6. Ziraat Fakültesi Staj Komisyonu Üyeliği	Harran Üniv.	2005- 2011
7. Gıda Müh. Böl. Staj Komisyonu Üye.	Harran Üniv. Ziraat Fak	2005-2011
8. Ziraat Fakültesi Burs Komisyonu Üye.	Harran Üniversitesi	2004-2008

Verdiği dersler:

1. Gıda Mühendisliğine Giriş (Lisans)	(2+0)
2. Gıda Güvenliği (Lisans)	(3+0)
3. Gıda Ambalajlama (Lisans/Seçmeli)	(2+0)
4. Gıda Kimyası (Lisans)	(3+0)
5. Peynir Üretim Teknolojisi (Yüksek Lisans)	(3+0)
6. Yoğurt Üretim Teknolojisi (Yüksek Lisans)	(3+0)
7. Prebiyotikler ve Probiyotikler (Doktora)	(3+0)
8. Süt ve Ürünleri Teknolojisi (Lisans)	(2+2)
9. Bilgisayar Destekli Sunum Teknikleri (Lisans/Seçmeli)	(2+0)
10. Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi (Yüksek Lisans)	(3+0)
11. Yabancı Tip Peynir Üretim Teknolojisi (Yüksek Lisans)	(3+0)
12. Fonksiyonel Gıdalar (Doktora)	(3+0)
13. Gıda Ambalajlama Teknolojisinde Yeni Gelişmeler (Doktora)	(3+0)

ESERLER

A. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

- A1.** Keskin, M., Avşar, Y. K., Biçer, O., **Güler, M. B.** “A Comparative Study on the Milk Yield and Milk Composition of Two Different Goat Genotypes under the Climate of the Eastern Mediterranean”, Turk Vet Anim Sci 28 (3): 531-536 (2004). **Atif sayısı: 10**
- A2.** Akın, M. S., **Güler-Akın, M. B.** “Effects of Different Incubation Temperatures on the Microflora, Chemical Composition and Sensory Characteristics of Bio-yogurt”, Italian Journal of Food Science 1 (17): 67-75 (2005). **Atif sayısı: 5**
- A3.** **Güler-Akın, M. B.** “Effects of Different Incubation Temperatures on the Acetaldehyde Content and Viable Bacteria Counts of Bio-yogurt Made from Ewe’s Milk”, Int. J. Dairy Technology 58 (3): 174-179 (2005). **Atif sayısı: 16**
- A4.** **Güler-Akın, M. B.,** Akın, M. S. “Effects of Cysteine and Different Incubation Temperatures on the Microflora, Chemical Composition and Sensory Characteristics of Bio-yogurt Made from Goat’s Milk”, Food Chemistry 100 (2): 788-793 (2007). **Atif sayısı: 33**
- A5.** **Akın M. B.,** Akın, M. S., Kırmacı, Z.” Effects of Inulin and Sugar Levels on the Viability of Yogurt and Probiotic Bacteria and the Physical and Sensory Characteristics in Probiotic Ice-Cream”, Food Chemistry 104 (1). 93-99 (2007). **Atif sayısı: 99**
- A6.** **Akın M. B. ,** Akın, M. S., Korkmaz, A. “Influence Of Different Exopolysaccharide-Producing Strains On The Physicochemical, Sensory And Syneresis Characteristics Of Reduced-Fat Stirred Yoghurt”, Int. J. Dairy Technology , 62 (3):422-430 (2009). **Atif sayısı: 12**
- A7.** M. S. Akın, **M. B. Güler-Akın,** H. A. Kırmacı, A. F. Atasoy, H. Türkoğlu. “The effects of lipase-encapsulating carriers on the accelerated ripening of Kashar cheese”, Int. J. Dairy Technology , 65 (2): 243-249 (2012). DOI: [10.1111/j.1471-0307.2012.00821.x](https://doi.org/10.1111/j.1471-0307.2012.00821.x) **Atif sayısı: 1**
- A8.** **M. B. Güler-Akın,** M. S. Akın, A. F. Atasoy H. Avni Kırmacı, L. Eren-Karahan. “Accelerated Kashar Cheese Ripening with Encapsulated Lipase and Protease Enzymes” Italian Journal of Food Sci., 24: 358-366 (2012) **Atif sayısı: 0**
- A9.** Çepoğlu F., Güler-Akın M. B. “Effects of coagulating enzyme types (commercial calf rennet, *Aspergillus niger* var. *awamori* as recombinant chymosin and *rhizomucor miehei* as microbial rennet) on the chemical and sensory characteristics of white pickled cheese”

African Journal of Biotechnology Vol. 12 (37):. 5588-5594, (2013) DOI: **10.5897/AJB2013.12912** ISSN 1684-5315. **Atıf sayısı: 2**

A10. Akın, M. B., Daşnik, F. Effects of ascorbic acid and glucose oxidase levels on the viability of probiotic bacteria and the physical and sensory characteristics in symbiotic ice-cream. Mljekarstvo (2015) DOI: **10.15567/mljekarstvo.2015.0202**. **Atıf sayısı: 0**

A11. M. B. Güler-Akın, B. Göncü, M. S. Akın “Some Properties of Probiotic Yoghurt Ice Cream Supplemented with Carob Extract and Whey Powder” Advances in Microbiology, 6, 1010-1020 (2016). **Atıf sayısı: 0**

A12. M. B. Güler-Akın, İ. Ferliarslan, M. S. Akın “Apricot Probiotic Drinking Yoghurt Supplied with Inulin and Oat Fiber” Advances in Microbiology, 6, 999-1009 (2016). **Atıf sayısı: 0**

Toplam SCI Atıf Sayısı: 178

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceedings) basılan bildiriler:

B1. Biçer, O., Güler, M. B., Keskin, M., Kaya, Ş. “Goat Production and Some Traditional Goats Milk Products with Special Reference to Hatay Region of Turkey”. Seminar on Production and Utilization of Ewe’s and Goat’s Milk. P 72, 19-21 October 1995, Limin-Hersonissos, Crete, Greece (1995).

B2. Avşar, Y. K., Güler, M.B., Biçer, O. “Traditional cheeses of Antakya (Antioch on the Orontes), the holy land”. Flavor Workshop Proceedings of Cheese Art 2000, P. 144, May 23-24, 2001, Ragusa, Sicily, Italy (2000).

B3. Güler, M. B. “The Chemical Composition of Sünme Chese in Hatay Region of Türkiye”. Food 2000. Blacksea and Central Asian Symposium on Food Technology, PP 7, p.51, October 12-16, 2000, Ankara, Türkiye (2000).

B4. Güler-Akın, M.B., Eren, O., Akın, M. S. “The Properties Of Salted Yoghurt Produced From Various Mixtures Of Cow’s And Goat’s Milks”. International Dairy Symposium (p.186-191) May 24-28 2004, Isparta/Turkey (2004).

B5. Akın, M. S., Kırmacı, Z., Kırmacı, H.A., **Akın, M. B.** “Investigation of Fat Replacers in The Use Of White Pickled Cheese Produced From Sheep Milk”. 5th IDF Symposium on Cheese Ripening (p.190)March 9-13 2008, Bern/Switzerland.

- B6. Akın, M.B.,** Konar, A. “Effects of Milk Type and Storage Condition on the Some Properties of Carra Cheese”. 5th IDF Symposium on Cheese Ripening (p.100)March 9-13 2008, Bern/Switzerland.
- B7. Akın, M. B.,** Akın, M. S., Kırmacı, Z. “Influence of coagulating Enzyme Types on the Chemical and Sensory Characteristics of White Pickled Cheese Made from Ewe’s Milk”, 5th IDF Symposium on Cheese Ripening (p.100)March 9-13 2008, Bern/Switzerland.
- B8. Akın, M. B.,** Akın, M. S. “Production Method of Carra Cheese”. 5th IDF Symposium on Cheese Ripening (p.101)March 9-13 2008, Bern/Switzerland.
- B9. Güler-Akın, M. B.,** Akın, M. S., Konar, A. “Effects of Milk type and Packaging Material on the some properties of Cara Cheese”. The First International symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus”. P. 51-53. 15-17 April 2010. Tekirdağ, TURKEY.
- B10. Akın, M. S., Güler-Akın, M. B.,** Dölek, P. “Adıyaman Şuji Peynirlerinin Kimyasal Ve Bazı Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma”. The First International symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus”. P. 268-270. 15-17 April 2010. Tekirdağ, TURKEY.
- B11. Dölek, P., Akın , M. B. ,** Akın, M. S., Kırmacı, H. A. Geleneksel olarak Üretilen Adıyaman peynirli Helva. The First International symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus”. P. 300-301. 15-17 April 2010. Tekirdağ, TURKEY.
- B12. Akın, M. B.,** Akın, M. S., Konar, A. “Some Properties of Surks moulded in Glass and Plastic (PET) Containers”(TFO-1615) The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus. P. 23. 24-26 October 2013, Struga-Ohrid/ Macedonia.
- B13. Akın, M. B.,** Akın, M. S. “Production Method of Sünme (İp) Cheese. (TFP-1617). The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus. P. 89. 24-26 October 2013, Struga-Ohrid/ Macedonia.
- B14. Akın, M. S., Akın, M. B.** “ Some Properties of Yoghurt Enriched with Apple Fibre” (TFP-1988). The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus. P. 127. 24-26 October 2013, Struga-Ohrid/ Macedonia.
- B15. Göncü, B., Akın, M. B.,** Akın, M. S. “Lebeniye Soup” (TFP-2151). The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus. P. 147. 24-26 October 2013, Struga-Ohrid/ Macedonia.
- B16. Daşnik, F., Akın, M. B.,** Akın, M. S., İzol, G. “Production Method of Watermelon Rinds Jam “ (TPF-1987). The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus. P. 379. 24-26 October 2013, Struga-Ohrid/ Macedonia.

- B17.** Daşnik, F., Alibekiroğlu R., **Akın, M. B.**, Akın, M. S., “White Churchkhela” (TPF-2156). The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus. P. 407. 24-26 October 2013, Struga-Ohrid/ Macedonia.
- B18.** İzol, G., **Akın, M. B.**, Akın, M. S. Daşnik, F. “Murra: A Traditional Coffee of Şanlıurfa” (TPF-1927). The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus. P. 487. 24-26 October 2013, Struga-Ohrid/ Macedonia.
- B19.** İzol, G., Çelikel, A., **Akın, M. B.**, Akın, M. S. “A Kind of İçli Köfte (Kibbeh) Made with Rice” (TPF-2155). The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus. P. 515. 24-26 October 2013, Struga-Ohrid/ Macedonia.
- B20.** **Akın, M.B.**, Akın M. S. “The Effects Of Carob Extract Powder And Sugar Level On The Some Properties Of Acidophilus Yoghurt” Balkan Agriculture Congress. P 545. 8-11 September 2014, Edirne/Turkey.
- B21.** Akın, M. S., **Akın, M. B.** “The Effects Of Apple And Lemon Fiber On The Some Properties Of Kephir”. Balkan Agriculture Congress. P 546. 8-11 September 2014, Edirne/Turkey.
- B22.** **Akın, M. B.**, Akın, M. S., Kırdar, S. S. “Comparison Of Turkish, Greek And Bulgarian Breakfast” Balkan Agriculture Congress. P 572. 8-11 September 2014, Edirne/Turkey.
- B23.** Kırdar, S. S., **Akın, M. B.**, Akın, M.S.”Silivri Yoghurt” Balkan Agriculture Congress. P 583. 8-11 September 2014, Edirne/Turkey.
- B24.** Göncü B., Akın M. S., **Akın, M. B.**, Demirbağ H. “Chemical Composition and Some Microbiologic Properties of Ewe’s Milk Yoghurt Produced And Sold in Siverek” The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, TF3_P5627p206, 01-04 October 2015 Sarajevo–BOSNIA and HERZEGOVINA.
- B25.** Özer, E.A., Dursun, A., **Akın, M. B.**, Aksay, S. “Traditional Dairy Dessert in Turkey” The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, TF3_P1190/p.279, 01-04 October 2015 Sarajevo–BOSNIA and HERZEGOVINA.
- B26.** **Akın, M. B.**, Çelikel, A., Akın M. S. “Contamination Sources Of Traditional Carra Cheese Manufacturing Method” The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, TF3_P553/p.205, 01-04 October 2015 Sarajevo–BOSNIA and HERZEGOVINA.
- B27.** Bahçeci, İ., **Akın, M. B.**, Bahçeci, N. “Gorcola: A Traditional Cheese Of Northeast Anatolia Region Of Turkey” The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, TF3_P822/p.241, 01-04 October 2015 Sarajevo–BOSNIA and HERZEGOVINA.

- B28.** Şenocak-Soran, G., **Akın, M. B.**, Özer, E. A., Akın M. S.” A Kind of Traditional Snack: Kavurga” The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, TF3_P508/p.567, 01-04 October 2015 Sarajevo–BOSNIA and HERZEGOVINA.
- B29.** Şenocak-Soran, G., **Akın, M. B.**, Eren- Karahan, L. “Contamination Sources of Traditional Küncümot Manufacturing Method” The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, TF3_P770/p.638, 01-04 October 2015 Sarajevo–BOSNIA and HERZEGOVINA.
- B30.** Akın, M. S., **Akın, M. B.** “Physicochemical and Microbiological Properties of Orgu Cheeses Sold in Sanliurfa Markets” The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, TF3_P355/p.192, 01-04 October 2015 Sarajevo–BOSNIA and HERZEGOVINA.
- B31.** **Akın, M. B.**, Akın, M. S. Physicochemical and Microbiological Properties of Street-Vended Yoghurts in Sanliurfa” The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, TF3_P388/p.197, 01-04 October 2015 Sarajevo–BOSNIA and HERZEGOVINA.
- B32.** Çelikel, A., **Akın, M. B.**, Akın, M. S.” Contamination Sources Of Traditional Unripened Sürk Cheese Manufacturing Method” The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, TF3_P552/p.204, 01-04 October 2015 Sarajevo–BOSNIA and HERZEGOVINA.
- B33.** **Akın, M. B.**, Akın M. S., Karaca O. B., Kırdar S. S. “The Traditional Cheeses Produced from Ewe’s Milk in Southeast Anatolia Region of Turkey” The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus,TF3_P368/p.195, 01-04 October 2015 Sarajevo–BOSNIA and HERZEGOVINA.
- B34.** Eren-Karahan, L., Akın, M. S., **Akın, M. B.**, Şenocak-Soran, G., Karahan A. M. “Investigation of Chemical, Textural and Microbiological Quality of Yoghurts Marketed in Batman Province” The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, TF3_P799/p.237, 01-04 October 2015 Sarajevo–BOSNIA and HERZEGOVINA.
- B35.** Karaca, O. B., **Akın, M. B.**, Kırdar, S. S., Akın, M. S. ” The Importance of Geographical Indicationas and the Cheeses with Geographical Certificated in Balkans and EU Countries” The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus,TF3_P305/p.189, 01-04 October 2015 Sarajevo–BOSNIA and HERZEGOVINA.

- B36.** Kırdar, S. S., Karaca, O. B., **Akın, M. B.**, Akın, M. S. ” Geographical Indication in Turkey” The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, TF3_P801/p.543, 01-04 October 2015 Sarajevo–BOSNIA and HERZEGOVINA.
- B37.** Akın, M. S., **Akın, M. B.** “The Effects Of Apple, Lemon And Wheat Fiber On The Some Properties Of Ice –Cream” Agriculture & Food 2016 Fourth International Conference, O56, 20–24 June 2016, Elenite Holiday Village, Bulgaria.
- B38.** **Akın, M. B.**, Akın, M. S., “The Effects Of Carob Extract Powder And Whey Powder Level On The Some Properties Of Probiotic Ice Cream” Agriculture & Food 2016 Fourth International Conference, O57, 20–24 June 2016, Elenite Holiday Village, Bulgaria.
- B39.** **Akın, M. B.**, Akın, M. S., “Smart Packaging Systems For Food” Agriculture & Food 2016 Fourth International Conference, O58, 20–24 June 2016, Elenite Holiday Village, Bulgaria.
- B40.** Göncü B., Özel R., Akın M. S., Akın M.B. “Determination Of The Harran University Student Animal Food Consumption And Consumer Preferences” International Congress on Food of Animal Origin (Industry Partnership). S11, 10-13 November 2016, Girne, KKTC.
- B41.** **Akın M. B.**, Çelikel A., Göncü B., Büyükkılıç, K. B., Elaltunkara, Z. “Chemical and Microbiological Quality of Ice Creams Sold in Sanlıurfa Province” International Congress on Food of Animal Origin (Industry Partnership). S63, 10-13 November 2016, Girne, KKTC.
- B42.** **Akın, M. B.**, Akın, M. S., “Microbial Risks of Raw Milk Cheese” International Congress on Food of Animal Origin (Industry Partnership). P2, 10-13 November 2016, Girne, KKTC.
- B43.** Akın, M. S., **Akın, M. B.** “The Composition and the Microbiota of Different Milk Types” International Congress on Food of Animal Origin (Industry Partnership). P3, 10-13 November 2016, Girne, KKTC.
- B44.** Büyükkılıç K. B., **Akın M. B.**, Senocak Soran G., Göncü B., Çelikel A., “Usage of Probiotic Bacteria for Ice Cream Production” International Congress on Food of Animal Origin (Industry Partnership). P4, 10-13 November 2016, Girne, KKTC.
- B45.** Çelikel, A., **Akın, M. B.**, Göncü, B., Şenocak Soran, G., Büyükkılıç, K. B., “Pathogenic Microorganisms From Milk And Milk Products” International Congress on Food of Animal Origin (Industry Partnership). P12, 10-13 November 2016, Girne, KKTC.

C. Yazılan bilimsel kitaplar veya kitaplarda bölümler:

- C1.** Vardin, H. , **Akın, M. B.** Düşük Sıcaklıklarda Gıdaların Korunması. Gıda Mikrobiyolojisi. Editör: Osman Erkmen. Efil Yayınevi. Eflatun Basım Dağıtım Yayıncılık Danışmanlık Tatırım ve tic. Ltd. Şti. s. 228-238 (2010).
- C2.** **Akın, M. B.**, Atlı, A. Mikrobiyolojik Analizler İçin Örnek Alımı ve Hazırlanması. Gıda Mikrobiyolojisi. Editör: Osman Erkmen. Efil Yayınevi. Eflatun Basım Dağıtım Yayıncılık Danışmanlık Tatırım ve tic. Ltd. Şti. s. 465-472 (2010).

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

- D1.** **Güler, M. B.** Süt Esaslı Fermente Bir Ürün: Tarhana. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 3 (3-4): 1-8 (1999).
- D2.** Konar, A., **Güler, M. B.** Tarhana üretiminde Soya Unundan Yararlanma Olanakları. MKÜ Ziraat Fakültesi Dergisi, 4 (1-2):117-130 (1999).
- D3.** **Güler, M. B.**, Konar, A. Çukurova Yöresi Tarhanalarının Üretim Yöntemleri ve Bileşimleri.Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Karşılaştırmalı Bir Araştırma. MKÜ Ziraat Fakültesi Dergisi 4 (1-2):13-24 (1999).
- D4.** **Güler, M.B.**, Konar, A. Antakya Piyasasında Satılan Sürklerin Bazı Özellikleri. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 6 (1-2):55-64 (2002).
- D5.** Akın, M. S., **Güler-Akın, M. B.** Physical And Sensory Characteristics of Reduced Fat Yog-Ice Cream as Influenced By Fat Replacers. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 13(3): 23-30 (2009).
- D6.** Akın, M. S., **Akın, M. B.** “Elma Lifi ile Zenginlestirmenin Set Tipi Yogurtların Bazı Özelliklerine Etkisi” Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi (2016) 20(2): 94-104.
- D7.** Akın, M. S., Yapık, Ö., **Akın, M. B.** “Adıyaman İlinde Süt Üretim Çiftliklerinden ve Toplayıcılardan Saglanan Sütlerin Bazı Özellikleri” Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi (2016) 20(4): 253-265.

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

- E1.** Konar, A., **Güler, M. B.** Hatay Carra (Testi) Peyniri Yapımı, Kimyasal Bileşimleri ve Proteoliz Düzeyleri. V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Geleneksel Süt Ürünleri, 21-22 Mayıs 1998, Tekirdağ, 145-153 (1998).

- E2.** Avşar, Y. K., **Güler, M. B.** Rekombinasyon Teknolojisinde Membran Tekniklerinin Kullanımı ve GAP. GAP I. Tarım Kongresi, 26-28 Mayıs 1999, Şanlıurfa, 255-262 (1999).
- E3.** **Güler, M. B.,** Avşar, Y. K. Tuzlu Yoğurt: Geleneksel Bir Tad. 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, 18-21 Ekim 1999, İzmir, s. 70 (1999).
- E4.** **Güler, M. B.,** Konar, A., Sürk: Yöresel Bir Lezzet. 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, 18-21 Ekim 1999, İzmir, s. 71 (1999).
- E5.** **Güler, M. B.** Sürk Üretiminde Kullanılan Katkı Maddeleri. VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 22-23 Mayıs 2000, Tekirdağ, 443-449 (2000).
- E6.** **Güler-Akın, M. B.,** Akın, S., Çepoğlu, F. Peynir Üretiminde Rekombinant Kimozin Kullanımı. Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, 22-23 Mayıs 2003, İzmir, 315-319 (2003).
- E7.** **Akın, M. B.,** Akın, S. Eksopolisakkarit Üreten Laktik Asit Bakterileri ve Süt Teknolojisinde Kullanımları. GAP III. Tarım Kongresi, 02-03 Ekim 2003, Şanlıurfa, 47-53 (2003).
- E8.** Akın, S., **Akın, M. B.,** Çepoğlu, F. Isıl İşlem Ve Depolamanın UHT Sütün Özelliklerine Etkisi. GAP III. Tarım Kongresi, 02-03 Ekim 2003, Şanlıurfa, 431-435 (2003).
- E9.** Akın, S., **Akın, M. B.,** Kırmacı, Z., Kırmacı, A.H., Abbasoğlu, M. Siverek'te Üretilen Taze ve Olgunlaştırılmış Siverek Peynirlerinin Yapılışı ve Kimyasal Bileşimlerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004, Van, 348-353 (2004).
- E10.** **Akın, M. B.,** Eren, O., Akın, S. Farklı Oranlarda İnek/Keçi Sütü Karışımından Üretilen Tuzlu Yoğurtların Bazı Özellikleri. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 23-24 Eylül 2004, Van, 219-224 (2004).
- E11.** Akın, M. S., **Güler-Akın, M. B.** "Farklı Oranlarda İnülin Ve Maltrin İlavesinin Probiyotik Yoğurt Dondurmalarının Fiziksel ve Duyusal Özelliklerine Etkileri". Türkiye 10. Gıda Kongresi. 21-23 Mayıs 2008, Erzurum (687-690) (2008).
- E12.** Akın, M. S., **Güler-Akın, M. B.,** Kırmacı, H. A. "Farklı Oranlarda İnülin Ve Maltrin İlavesinin Probiyotik Yoğurt Dondurmalarının Canlı Yoğurt ve Probiyotik Bakteri Sayılarına Etkileri". Türkiye 10. Gıda Kongresi. 21-23 Mayıs 2008, Erzurum (691-694) (2008).

- E13.** Akın, M. S., Akdağ, A. H., Şeker, İ., Zorlu, İ., Acar, M., Akın, M. “Şanlıurfa Yöresi Geleneksel Peynirleri: Torak peyniri Bileşimi ve Üretim Yöntemi” III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 10-12 Mayıs 2012, Konya (107-109).
- E14.** Eren-Karahan, L, Karahan, A. M., Akın, M. S., Akın, M. B. “Estel Pastası” III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 10-12 Mayıs 2012, Konya (172-173).
- E15. Güler-Akın, M. B.,** Akın, M. S., “Farklı Oranlarda Elma, Limon ve Buğday Lifi İlavesinin Dondurmaların Bazı Özelliklerine Etkileri”(P661). Türkiye 11. Gıda Kongresi.10-12 Ekim 2012, Hatay (515).
- E16. Akın, M. B.** “Buğday Lifi Oranı ve Uzunluğunun Dondurmaların Bazı Özelliklerine Etkileri”. Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu (Uluslararası Katılımlı). 15-16 Kasım 2012, Acıpayam, Denizli. (90).
- E17. Akın M. B.,** Akın, M. S., İzol, G., Göncü, B., Alibekiroğlu, R., Daşnik, F. “Şanlıurfa'da Satılan Künefe Peynirlerinin Bazı Özellikleri Ve Künefelerin Güvenilirliği” P.123/s 362. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 17-19 Nisan 2014, Adana.
- E18.** Akın, M. S., **Akın, M. B.** “Geleneksel Yöntemle Urfa Peyniri Üretiminde Kontaminasyon Kaynakları” P.91/s 658. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 17-19 Nisan 2014, Adana.
- E19.** Çelikel, A., **Akın, M. B.,** Akın, M. S. “Yumurtalı Köftede Gıda Güvenliği Açısından Kontaminasyon Kaynakları” P.110/s 709. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 17-19 Nisan 2014, Adana.
- E20.**Daşnik, F., **Akın, M. B.,** Akın, M. S., Alibekiroğlu, R. “Geleneksel Şanlıurfa İçecekleri” P.112/s 714. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 17-19 Nisan 2014, Adana.
- E21.** Alibekiroğlu, R., Daşnik, F., Akın, M. S., **Akın, M. B.,** “Geleneksel Urfa Kebapları” P.115/s 720. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 17-19 Nisan 2014, Adana.
- E22.** Daşnik, F., Alibekiroğlu, R., Akın, M. S., **Akın, M. B.,** “Şanlıurfa Geleneksel Tatlıları” P.116/s 723. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 17-19 Nisan 2014, Adana.
- E23.** İzol-Zenger, G., Göncü, B., Akın, M. S., **Akın, M. B.** “Prebiyotikler Ve Sağlık Üzerine Etkileri” GapVII. Tarım Kongresi. 28 Nisan-1 Mayıs 2015, 423-428, Şanlıurfa.
- E24.** Göncü, B., Akın, M. S., **Akın, M. B.,** İzol-Zenger, G. “İçme Sütü Teknolojisinde Aseptik Ambalajlama Sistemi”. GapVII. Tarım Kongresi. 28 Nisan-1 Mayıs 2015, 400-403, Şanlıurfa.
- E25.** Çelikel, A., **Akın, M. B.,** Akın, M. S. ”Yenilebilir Filmler Ve Peynir Teknolojisinde Kullanımı”. GapVII. Tarım Kongresi. 28 Nisan-1 Mayıs 2015, 434-439, Şanlıurfa.

- E26.** İzol-Zenger, **Akın, M. B.** “Sütün Bileşiminde Bulunan Melatonin Hormonunun Biyoaktif Özelliği” 2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi. 28-30 Nisan 2015, Nevşehir.
- E27.** Göncü, B., Akın, M. S., **Akın, M. B.** “Süt Endüstrisinde Liflerin Kullanım Olanakları” 2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi. 28-30 Nisan 2015, Nevşehir.
- E28.** Akın, M. S., **Akın, M. B.** “Buğday Lifi Oranı Ve Uzunluğunun Yağı Azaltılmış Probiyotik Yoğurtların Fizikokimyasal ve Duyusal Özelliklerine Etkisi”. s 202. 2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi. 28-30 Nisan 2015, Nevşehir.
- E29.** **Akın, M. B.**, Akın, M. S., “Buğday Lifi Oranı Ve Uzunluğunun Yağı Azaltılmış Probiyotik Yoğurtların Mikrobiyolojik Özelliklerine Etkisi”. s 203. 2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi. 28-30 Nisan 2015, Nevşehir.

F. Diğer yayınlar

- F1.** Biçer, O.,**Güler, M. B.**, Keskin, M., Kaya, Ş., Hatay'da Keçi Yetiştiriciliği ve Keçi Sütünün Bazı Yöresel Süt Ürünlerinin Üretimindeki Önemi ve Kullanımı. Hatay Folklor Araştırmaları Derneği Yayın No:9. II. Hatay Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, 21-22 Temmuz, 1996, Antakya, 1-10 (1996).
- F2.** **Akın, M. B.**, Süt İşletmelerinde Personel Hijyeni. Süt Dünyası Süt Ürünleri ve Teknolojileri Dergisi Sayı: 6, 34-36 (2007).
- F3.** Atlı A., **Akın M. B.**,Hayoglu I. A.,Serpen, A., Güzel B. H., Özgülcü S., Altunoğlu C. C., Akın A., Dikayak M., A., Çelikay N., Ayvaz M., Mulaoglu S. H., 2016. “Tarımda İş Sağlığı ve Güvenliği Çalıştayı, Bölüm Adı: Tarım Kesiminde Gıda Güvenilirliği Açısından Is Sağlığı ve Güvenliği”. 16-17 Nisan 2015, Şanlıurfa. ISBN 978-975-7113-53-9.

G. Hakemlikler

- G1.** Dairy Science and Technology
- G2.** Food Engineering
- G3.** International Journal of Dairy Technology
- G4.** International Journal of Food Science and Technology
- G5.** International Journal of Food Properties
- G6.** Journal Of Microencapsulation
- G7.** Korean Journal for Food Science and Animal Resources
- G8.** Small Ruminants

G9. Gıda Dergisi

G10. Yaşam Bilimleri Dergisi

G11. Harran Gıda ve Tarım Bilimleri Dergisi

G12. Harran Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi

H Lisansüstü Jüri Üyelikleri

18 adet Yüksek Lisans Tez Jüriliği (Çukurova Üniversitesi, Harran Üniversitesi, Mustafa Kemal Üniversitesi)

4 adet Doktora Tez İzleme Komitesi Üyeliği (Çukurova Üniversitesi, Harran Üniversitesi)

5 adet Doktora Tez Jüri Üyeliği (Çukurova Üniversitesi, Harran Üniversitesi)

Kurslar

1. Advanced Course on Valorization of Sheep and Goat Dairy Products in the Mediterranean Present Technologies and Market Perspectives. International Centre for Advanced Mediterranean Agronomic Studies (CIHEAM) Scholarship –24 February-7 March 1997, Univ. Publica de Navarra, Spain.

Erasmus Programı Ders Verme Hareketliliği

1. Vasco Pais University, Faculty of Farmacy, Vitoria, Spain (2007).
2. Facoltà di Agraria, Università Di Sassari, Sassari, Italy (2010).