

## Dr. Öğr. Üyesi BİLAL AĞIRMAN

### Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 322 338 6084](tel:+903223386084) Dahili: 2177

E-posta: [bagirman@cu.edu.tr](mailto:bagirman@cu.edu.tr)

Web: <https://avesis.cu.edu.tr//bagirman>

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: qVvjYAUAAAAJ

ORCID: 0000-0002-3629-1933

Publons / Web Of Science ResearcherID: E-5091-2018

ScopusID: 57190060795

Yoksis Araştırmacı ID: 103054

### Eğitim Bilgileri

Post Doktora, University of Palermo, Department of Agriculture, Food and Forestry Sciences (SAAF), İtalya 2022 - 2023

Doktora, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2014 - 2021

Yüksek Lisans, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2012 - 2014

Lisans, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2006 - 2011

### Yaptığı Tezler

Doktora, Biocontrol of Fungal Pathogens Responsible for Postharvest Diseases in Apple and Lemon Using Antagonistic Yeasts, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2021

Yüksek Lisans, ŞALGAM SUYU ÜRETİMİNDE FARKLI KLORÜR TUZLARI KULLANILARAK SODYUM KLORÜR MİKTARININ AZALTILMASI, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2014

### Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Biyokimyası, Gıda Teknolojisi, Gıda Biyoteknolojisi, Moleküler Biyoloji ve Genetik, Mühendislik ve Teknoloji

### Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi Dr., Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2012 - Devam Ediyor

### SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Evaluating the Potential of Gamma-Glutamylcysteine and Glutathione as Substitutes for SO<sub>2</sub> in White Wine**  
Guruk M., Fickers P., AĞIRMAN B., DARICI M., ERTEN H.  
Food Science and Nutrition, cilt.13, sa.2, 2025 (SCI-Expanded)
- Assessment of physicochemical properties and staling characteristics of eggless gluten-free cakes**

**with aquafaba**

Yazici G. N., TAŞPINAR T., BİNOKAY H., AĞÇAM E., AĞIRMAN B., ÖZER M. S.

Journal of Food Measurement and Characterization, 2025 (SCI-Expanded)

- III. **Black-carrot drink şalgam as a habitat for spoilage yeasts.**  
Safkan D., AĞIRMAN B., SAFKAN B., SOYER KÜÇÜKŞENEL Y., ERTEN H.  
Fungal biology, cilt.128, sa.8 Pt B, ss.2471-2478, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **The evaluation of black carrot, green cabbage, grape, and apple juices as substrates for the production of functional water kefir-like beverages.**  
AĞIRMAN B., Yildiz I., POLAT S., ERTEN H.  
Food science & nutrition, cilt.12, sa.9, ss.6595-6611, 2024 (SCI-Expanded)
- V. **Exploring yeast-based microbial interactions: The next frontier in postharvest biocontrol.**  
Agirman B., Carsanba E., Settanni L., Erten H.  
Yeast (Chichester, England), cilt.40, sa.10, ss.457-475, 2023 (SCI-Expanded)
- VI. **Valorisation of Waste Bread for the Production of Yeast Biomass by *Yarrowia lipolytica* Bioreactor Fermentation**  
Carsanba E., Agirman B., Papanikolaou S., Fickers P., Erten H.  
Fermentation, cilt.9, sa.7, ss.1-14, 2023 (SCI-Expanded)
- VII. **The influence of *Torulasporea delbrueckii* on beer fermentation**  
Kayadelen F., Ağırman B., Jolly N., Erten H.  
FEMS YEAST RESEARCH, cilt.23, ss.1-13, 2023 (SCI-Expanded)
- VIII. **Identification of yeasts in fermented foods and beverages using MALDI-TOF MS**  
Gunduz C. P. B., AĞIRMAN B., ERTEN H.  
FEMS YEAST RESEARCH, cilt.22, sa.1, 2022 (SCI-Expanded)
- IX. **The chemical, microbiological and sensory characteristics of şalgam during fermentation process**  
Cirak M. A., AĞIRMAN B., ERTEN H.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.6, 2022 (SCI-Expanded)
- X. **Impacts of selected lactic acid bacteria strains on the aroma and bioactive compositions of fermented gilaburu (*Viburnum opulus*) juices**  
Sevindik O., GÜÇLÜ G., AĞIRMAN B., SELLİ S., Kadiroglu P., Bordiga M., Capanoglu E., Kelebek H.  
FOOD CHEMISTRY, cilt.378, 2022 (SCI-Expanded)
- XI. **Evaluation of the variations in chemical and microbiological properties of the sourdoughs produced with selected lactic acid bacteria strains during fermentation**  
BOYACI GÜNDÜZ C. P., AĞIRMAN B., Gaglio R., Franciosi E., Francesca N., Settanni L., ERTEN H.  
FOOD CHEMISTRY-X, cilt.14, 2022 (SCI-Expanded)
- XII. **Effect of different mineral salt mixtures and dough extraction procedure on the physical, chemical and microbiological composition of Şalgam: A black carrot fermented beverage**  
AĞIRMAN B., Settanni L., ERTEN H.  
FOOD CHEMISTRY, cilt.344, 2021 (SCI-Expanded)
- XIII. **Biocontrol ability and action mechanisms of *Aureobasidium pullulans* GE17 and *Meyerozyma guilliermondii* KL3 against *Penicillium digitatum* DSM2750 and *Penicillium expansum* DSM62841 causing postharvest diseases**  
AĞIRMAN B., ERTEN H.  
YEAST, cilt.37, ss.437-448, 2020 (SCI-Expanded)
- XIV. **Influence of geographic origin on agronomic traits and phenolic content of cv. Gemlik olive fruits**  
BEN GHORBAL A., LEVENTDURUR S., AĞIRMAN B., BOYACI-GUNDUZ C. P., Kelebek H., CARSANBA E., DARICI M., ERTEN H.  
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, cilt.74, ss.1-9, 2018 (SCI-Expanded)
- XV. **Partial replacement of sodium chloride with other chloride salts for the production of black table olives from cv. Gemlik**  
Erdogan M., Agirman B., Boyaci-Gunduz C. P., Erten H.  
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.10, sa.4, ss.399-410, 2018 (SCI-Expanded)

- XVI. **The Influence of Various Chloride Salts to Reduce Sodium Content on the Quality Parameters of Salgam (Shalgam): A Traditional Turkish Beverage Based on Black Carrot**  
AĞIRMAN B., ERTEN H.  
JOURNAL OF FOOD QUALITY, 2018 (SCI-Expanded)
- XVII. **Yeast biota of naturally fermented black olives in different brines made from cv. Gemlik grown in various districts of the Cukurova region of Turkey**  
Leventdurur S., Sert-Aydin S., Boyaci-Gunduz C. P., AĞIRMAN B., Ben Ghorbal A., Francesca N., Martorana A., ERTEN H.  
YEAST, cilt.33, sa.7, ss.289-301, 2016 (SCI-Expanded)

## **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- I. **Bazı Ticari Şalgam Sularının Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi**  
AĞIRMAN B.  
Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi, cilt.14, sa.3, ss.1524-1541, 2024 (Hakemli Dergi)
- II. **MEYVE VE SEBZELERDE HASAT SONRASI FUNGAL HASTALIKLARIN ANTAGONİSTİK MAYALAR İLE BİYOKONTROLÜ**  
AĞIRMAN B., AKALIN M. N., ERTEN H.  
THE JOURNAL OF FOOD, cilt.44, sa.1, ss.31-49, 2019 (Hakemli Dergi)
- III. **SALGAM POWDER PRODUCTION FROM FERMENTED SALGAM: A TRADITIONAL TURKISH LACTIC ACID BEVERAGE**  
BOYACI GÜNDÜZ C. P., AĞIRMAN B., ERTEN H.  
CARPATHIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.10, sa.2, ss.37-47, 2018 (ESCI)

## **Kitaplar**

- I. **Introduction to Yeast Genera Important in Food Biotechnology**  
ERTEN H., BOYACI GÜNDÜZ C. P., AĞIRMAN B.  
An Introduction to Microorganisms, Qiang-Sheng Wu, Ying-Ning Zou, Fei Zhang, Bo Shu, Editör, Nova Science Publishers, Inc., New York, ss.33-101, 2021
- II. **Bira Üretimi**  
ERTEN H., AĞIRMAN B., CABAROĞLU T.  
Fermente Ürünler Teknolojisi ve Mikrobiyolojisi, Osman ERKMEN, Hüseyin ERTEN, Hidayet SAĞLAM, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.405-428, 2020
- III. **Sofralık Zeytin Üretimi**  
ERTEN H., Leventdurur S., AĞIRMAN B., CABAROĞLU T.  
Fermente Ürünler Teknolojisi ve Mikrobiyolojisi, Osman Erkmen, Hüseyin Erten, Hidayet Sağlam, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.315-346, 2020
- IV. **Şalgam Suyu Üretimi**  
TANGÜLER H., AĞIRMAN B.  
Fermente Ürünler Teknolojisi ve Mikrobiyolojisi, Osman ERKMEN, Hüseyin ERTEN, Hidayet SAĞLAM, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.511-530, 2020
- V. **Natural Microflora of Different Types of Foods**  
ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., ÇARŞANBA E., LEVENTDURUR S.  
Health and Safety Aspects of Food Processing Technologies, Abdul Malik, Zerrin Erginkaya, Hüseyin Erten, Editör, Springer, ss.51-93, 2019
- VI. **Citric Acid Production by Yarrowia lipolytica**  
ÇARŞANBA E., Papanikolaou S., Patrick F., AĞIRMAN B., ERTEN H.  
Non-conventional Yeasts: from Basic Research to Application, Andriy Sibirny, Editör, Springer, ss.91-117, 2019

- VII. **Regional Fermented Vegetables and Fruits in Europe**  
ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., Ben Ghorbal A.  
Lactic Acid Fermentation of Fruits and Vegetables, Paramithiotis Spiros, Editör, CRC Press, Boca Raton, ss.205-235, 2016
- VIII. **Fermentation, Pickling and Turkish Table Olives**  
ERTEN H., BOYACI GÜNDÜZ C. P., AĞIRMAN B., CABAROĞLU T.  
Handbook of Vegetable Preservation and Processing Second Edition, Hui Y.H., Özgül Evranuz E., Bingöl G., Erten H., Jaramillo-Flores M.E., Editör, CRC Press, ss.209-230, 2015
- IX. **Importance of Yeasts and Lactic Acid Bacteria in Food Processing**  
Erten H., Ağırman B., Boyacı Gündüz C. P., Çarşamba E., Selvihan S., Sezgi B., Tangüler H.  
Food Processing Strategies for Quality Assesment, Malik Abdul,Erginkaya Zerrin,Ahmad Saghir,Erten Hüseyin, Editör, Springer, London/Berlin , New York, ss.351-378, 2014

## **Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler**

- I. **Adana Piyasasında Satışa Sunulan Bazı Ticari Şalgam Sularının Bileşimlerinin Belirlenmesi**  
AĞIRMAN B.  
6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Mersin, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2024
- II. **The Impact and Mechanism of Indigenous Microorganisms (IMO) Isolated from Fermented Banana Peel on the Growth and Bioactive Compounds of Mushrooms**  
Mohd Zaini N. S., Zainuddin N., Syahirah N. A., Fauzi A., Abedelazeez K. J. D., AĞIRMAN B., Abd Rahim M. H.  
Third International Food Research Conference (3rd IFRC 2024), Putrajaya, Malezya, 6 - 08 Ağustos 2024
- III. **Maya Metabolizması Sonucu Üretilen Uçucu Organik Bileşiklerin Biyokontrol Açısından Önemi**  
Ağırman B., Safkan B., Erten H.  
Türkiye 1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, Erzurum, Türkiye, 13 - 16 Eylül 2023, ss.23
- IV. **Physicochemical and Microbial Characterisation of Turkish Fermented Food and Fermented Banana Skin**  
Mohd Zaini N. S., AĞIRMAN B., ERTEN H., Khudair A., SAFKAN B., Abd Rahim M. H.  
The 2nd International Joint Symposium on Agriculture and Food Security, Tayland, 03 Eylül 2022, ss.15
- V. **Biocontrol of postharvest blue and green mould diseases in cv. Starking delicious apples by antagonistic yeasts during ambient and cold storages**  
AĞIRMAN B., ERTEN H.  
ICY 15 (15th International Congress on Yeasts), Vienna, Avusturya, 23 - 27 Ağustos 2021, ss.309
- VI. **The effect of different fermentation temperatures on şalgam quality**  
Çırak M. A., AĞIRMAN B., ERTEN H.  
2nd International Conference on Raw Material to Processed Foods (RPFOODS-2021), Türkiye, 3 - 04 Haziran 2021
- VII. **The use of Torulaspora delbrueckii yeast for the production of beer**  
Kayadelen F., AĞIRMAN B., ERTEN H.  
2nd International Conference on Raw Material to Processed Foods (RPFOODS-2021), Türkiye, 3 - 04 Haziran 2021
- VIII. **Importance of Yarrowia lipolytica for Industrial Applications**  
Guruk M., AĞIRMAN B., ERTEN H.  
The 35th International Specialized Symposium on Yeasts, 21 - 25 Ekim 2019, ss.114
- IX. **Biocontrol Capability and Action Mechanisms of Aureobasidium pullulans and Pichia guilliermondii Against Blue and Green Moulds**  
AĞIRMAN B., ERTEN H.  
The 35th International Specialized Symposium on Yeasts, Antalya, Türkiye, 21 - 25 Ekim 2019, ss.61
- X. **IDENTIFICATION OF EPIPHYTIC YEASTS ON APPLE AND LEMONS**  
AĞIRMAN B., ERTEN H.  
International Specialized Symposium on Yeasts (ISSY34), 1 - 04 Ekim 2018, ss.72
- XI. **An Assesment of the Physico-Chemical and Microbiologic Quality of Şalgam Samples from Adana**

## **Market**

AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., ERTEN H.

International Conference on Raw Materials to Processed Foods, 11 - 13 Nisan 2018, ss.198

- XII. **Biocontrol of Postharvest Fungal Diseases of Fruit and Vegetables by Antagonistic Yeasts**  
AĞIRMAN B., ÇARŞANBA E., Ben Ghorbal A., ERTEN H.  
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, 11 - 13 Nisan 2018, ss.47-55
- XIII. **Effects of Rye Sourdough Fermentation on Phenolic Components**  
Atasever Savas O., AĞIRMAN B., ÖZER M. S., ERTEN H.  
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, 11 - 13 Nisan 2018, ss.201
- XIV. **Evaluation of Chemical Microbiological and Sensory Properties of Şalgam Produced with Different Salts Mixtures to Reduce Sodium Level**  
AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., ERTEN H.  
2nd Congress on Food Structure and Design, Antalya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016
- XV. **A Study on the Production of Powder Şalgam**  
BOYACI GÜNDÜZ C. P., AĞIRMAN B., ERTEN H.  
2nd Congress on Food Structure and Design, Antalya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016
- XVI. **Application of Different Chloride Salt Mixtures for the Production of Naturally Fermented Black Table Olives Obtained From cv Gemlik**  
Erdoğan M., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., ERTEN H.  
2nd Congress on Food Structure and Design, Antalya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016
- XVII. **Siyah Havuç Suyundan Su Kefiri Benzeri İçecek Üretimi**  
BOYACI GÜNDÜZ C. P., AĞIRMAN B., ERTEN H.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- XVIII. **Adana Piyasasından Toplanan Biralaraın Bileşimi Üzerine Bir Araştırma**  
ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., CABAROĞLU T.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- XIX. **Yeasts in Sourdough and Chickpea Fermentations**  
BOYACI GÜNDÜZ C. P., AĞIRMAN B., ERTEN H.  
14th International Congress on Yeast, Awaji, Japonya, 11 - 15 Eylül 2016
- XX. **Yeasts Microbiota of Naturally fermented Black Olives Made From Cv Gemlik Grown in Various Districts of Turkey**  
ERTEN H., Sezgi L., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., Akram B. G.  
32. International Specialized Symposium on Yeasts, Perugia, İtalya, 13 - 17 Eylül 2015, ss.29
- XXI. **The Influence of Different Yeast Inoculum Levels on the Quality of Cider**  
ERTEN H., TANGÜLER H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., CABAROĞLU T.  
31st International Specialised Symposium on Yeast, Nova Gorica-Vipava, Slovenya, 9 - 12 Ekim 2014, ss.109
- XXII. **Microbiological and physicochemical changes during the different ripening stages of cv Gemlik for the production of naturally fermented black olives**  
ERTEN H., Sezgi B., Selvihan S., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P.  
Food Micro 2014, Nantes, Fransa, 1 - 04 Eylül 2014
- XXIII. **Şalgam Suyu Bir Laktik Asit Fermantasyonu Ürünü**  
ERTEN H., TANGÜLER H., BOYACI GÜNDÜZ C. P., AĞIRMAN B., CABAROĞLU T., SELLİ S.  
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.916
- XXIV. **Şalgam (Shalgam): A Traditional Turkish Lactic Acid Fermented Beverage**  
ERTEN H., TANGÜLER H., CABAROĞLU T., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., Selvihan S., Sezgi B.  
The 2nd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Struga-Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.57

## **Desteklenen Projeler**

ERTEN H., KEÇELİ MUTLU T., CABAROĞLU T., AKYILDIZ A., BENLİ H., AĞÇAM E., POLAT S., DARICI M., TAŞPINAR T., DÜNDAR B., et al., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sofralık Kalitesi Düşük Karpuzdan ve Siyah Havuç Posasından Katma Değeri Yüksek Ürünlerin Elde Edilmesi ve Bunların Bazı Gıdalarda Kullanım Potansiyeli, 2025 - Devam Ediyor

AĞIRMAN B., SOOKLİM C., SOONTORNGUN N., SAFKAN B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı orijine dayalı süt kefir daneleri ve kefir içeceklerinin karakterizasyonu, 2024 - Devam Ediyor

ERTEN H., AĞIRMAN B., Uyansız N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Su Kefirinin Şalgam Suyu Benzeri İçecek Üretiminde Kullanımı, 2023 - 2025

ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Şalgam Tozu Üretimi, 2016 - 2024

ERTEN H., Ben Ghorbal A., AĞIRMAN B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Production of low sugar functional apple and orange juice beverages with probiotic and prebiotic properties using lactic acid bacteria (Şeker İçeriği Azaltılmış Probiyotik ve Prebiyotik Özelliklere Sahip Fonksiyonel Elma ve Portakal Suyu Üretimi), 2015 - 2024

Ağırman B., TÜBİTAK Projesi, BİDEB-2219 Yurt Dışı Doktora Sonrası Araştırma Burs Programı (Proje No: 1059B192101005), Proje Başlığı: Development and Characterization of Kefiran Produced Using Dairy By-Product and Its Evaluation for Preventing Postharvest Losses of Fruits During Storage (Süt endüstrisi yan ürünü olan peynir altı suyu (POS) kullanarak kefiran üretimi, karakterizasyonu ve meyvelerde depolama sırasında hasat sonrası hastalıkları engellemede kullanımı, 2022 - 2023

ERTEN H., Güler Ş., AĞIRMAN B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sofralık Yeşil Zeytin Üretiminde Kırmızı Pancar ve Starter Kullanımının Zeytin Fermantasyonu ve Kalite Üzerine Etkisi, 2021 - 2023

Erten H., Ağırman B., TÜBİTAK Projesi, Elma ve Limonda Bozulma Etmeni Olan Fungal Patojenlerin Antagonistik Mayalar ile Biyokontrolü, 2018 - 2021

ERTEN H., BOYACI GÜNDÜZ C. P., AĞIRMAN B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ekşi Hamurda Bulunan Laktik Asit Bakterileri ve Mayaların Moleküler Yöntemlerle Belirlenmesi Ve Laktik Asit Bakterilerinin Bazı Teknolojik Özelliklerinin Araştırılması, 2017 - 2019

ERTEN H., AĞIRMAN B., Leventdurur S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çukurova Bölgesinde Yetiştirilen Gemlik Zeytin Çeşidinin Sofralık Siyah Zeytine İşlenmesi ve Starter Geliştirilmesi Üzerine Araştırmalar, 2016 - 2017

ERTEN H., AĞIRMAN B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sodyum Miktarı Azaltılmış Şalgam Suyu Fermantasyonunda Etkili Olan Laktik Asit Bakterilerinin Moleküler Yöntemlerle Tanımlanması Üzerine Bir Araştırma, 2015 - 2017

ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Adana Piyasasından Toplanan Biraların Bileşimi Üzerine Bir Araştırma, 2016 - 2016

ERTEN H., ÇIRAK M. A., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Şalgam Suyu Üretiminde Farklı Fermantasyon Sıcaklığı Uygulamasının Kalite Üzerine Etkisi, 2012 - 2016

Erten H., Ağırman B., TÜBİTAK Projesi, Şalgam Suyu Üretiminde Farklı Klorür Tuzları Kullanarak Sodyum Klorür Miktarının Azaltılması ve Fermantasyonda Etkili Olan Laktik Asit Bakterilerinin Moleküler Karakterizasyonu, 2014 - 2015

## Patent

Erten H., Ağırman B., Boyacı Gündüz C. P., DONDURARAK KURUTMA YÖNTEMİYLE TOZ ŞALGAM ÜRETİMİ, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Tescil No: TR 2016 10151 B , Standart Tescil, 2024

## Metrikler

Yayın: 53

Atıf (WoS): 220

Atıf (Scopus): 262

H-İndeks (WoS): 9

H-İndeks (Scopus): 9