

Prof. HÜSEYİN ERTEN

Personal Information

Office Phone: [+90 322 338 6084](tel:+903223386084) Extension: 2180

Fax Phone: [+90 322 338 6014](tel:+903223386014)

Email: herten@cu.edu.tr

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

Address: Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Education Information

Doctorate, Heriot-Watt University, Faculty of Science, Department of Biological Sciences, Biotechnology, England 1993 - 1997

Post Graduate, University of Reading, Faculty of Agriculture and Food, Department of Food Science and Technology, Food Microbiology, England 1992 - 1993

Post Graduate, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 1988 - 1991

Under Graduate, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 1983 - 1987

Research Areas

Food Engineering, Food Science, Food Microbiology, Food Technology, Food Biotechnology, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Professor, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2011 - Continues

Associate Professor, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2004 - 2011

Assistant Professor, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1997 - 2004

Research Assistant PhD, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1997 - 1997

Research Assistant, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1989 - 1997

Professional Experience

TÜBİTAK-TOVAG Grup Yürütme Kurulu Üyeliği, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - Continues

Head of Department, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2016 - Continues

International Commission on Yeasts Türkiye Temsilcisi, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2008 - Continues

Mevlana Exchange Program Coordinator, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2013 - 2015

Ç.Ü. AB Leonardo (Mesleki Eğitim) Kurum Koordinatörü , Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2004 - 2011

AB Socrates-Erasmus Fakülte Koordinatörü , Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2003 - 2005

Courses

Food Biochemistry, Under Graduate, 2019 - 2020
Introduction to Food Engineering, Under Graduate, 2019 - 2020
Malting and Brewing Technology, Under Graduate, 2019 - 2020
Food Biotechnology, Under Graduate, 2019 - 2020
Industrial Microbiology, Under Graduate, 2019 - 2020

Articles Published in Journals That Entered SCI, SSCI and AHCI Indexes

- I. **The influence of backslopping on lactic acid bacteria diversity in tarhana fermentation**
Özel B., Şimşek Ö., Settanni L., Erten H.
International Journal Of Food Microbiology, vol.335, no.108886, pp.1-8, 2020 (Journal Indexed in SCI)
- II. **Molecular analysis of the dominant lactic acid bacteria of chickpea liquid starters and doughs and propagation of chickpea sourdoughs with selected *Weissella confusa***
Gunduz C. P. B. , Gaglio R., Franciosi E., Settanni L., ERTEN H.
FOOD MICROBIOLOGY, vol.91, 2020 (Journal Indexed in SCI)
- III. **Comparison of anthocyanin profiles in salgams (shalgams) produced with different production procedures**
Tangler H., Bozdogan A., AKSAY S., Kelebek H., ERTEN H.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2020 (Journal Indexed in SCI)
- IV. **Lipids by *Yarrowia lipolytica* Strains Cultivated on Glucose in Batch Cultures**
Çarşamba E., Papanikolaou S., Fickers P., Erten H.
MICROORGANISMS, vol.8, pp.1-14, 2020 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- V. **Predominant yeasts in the sourdoughs collected from some parts of Turkey**
Boyaci-Gunduz C. P. , ERTEN H.
YEAST, 2020 (Journal Indexed in SCI)
- VI. **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, 2020 (Journal Indexed in SCI)
- VII. **Structural and technological characterization of ropy exopolysaccharides produced by *Lactobacillus plantarum* strains isolated from Tarhana**
Zehir Senturk D., DERTLİ E., ERTEN H., ŞİMŞEK Ö.
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, vol.29, pp.121-129, 2020 (Journal Indexed in SCI)
- VIII. **Screening various *Yarrowia lipolytica* strains for citric acid production**
Carsanba E., Papanikolaou S., Fickers P., ERTEN H.
YEAST, vol.36, pp.319-327, 2019 (Journal Indexed in SCI)
- IX. **Health and Safety Aspects of Food Processing Technologies Preface**
Malik A., ERGİNKAYA Z., ERTEN H.
HEALTH AND SAFETY ASPECTS OF FOOD PROCESSING TECHNOLOGIES, 2019 (Journal Indexed in SCI)
- X. **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, vol.74, pp.1-9, 2018 (Journal Indexed in SCI)
- XI. **Production of oils and fats by oleaginous microorganisms with an emphasis given to the potential of the nonconventional yeast *Yarrowia lipolytica***
Carsanba E., Papanikolaou S., Erten H.
CRITICAL REVIEWS IN BIOTECHNOLOGY, vol.38, pp.1230-1243, 2018 (Journal Indexed in SCI)

- XII. **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, vol.10, pp.399-410, 2018 (Journal Indexed in SCI)
- XIII. **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 (Journal Indexed in SCI)
- XIV. **Aroma composition of shalgam: a traditional Turkish lactic acid fermented beverage**
TANGÜLER H., SELLİ S., SEN K., CABAROĞLU T., ERTEN H.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.54, pp.2011-2019, 2017 (Journal Indexed in SCI)
- XV. **Influence of Lachanea thermotolerans on cv. Emir wine fermentation**
BALIKCI E. K. , Tanguler H., JOLLY N. P. , ERTEN H.
YEAST, vol.33, pp.313-321, 2016 (Journal Indexed in SCI)
- XVI. **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, vol.33, pp.289-301, 2016 (Journal Indexed in SCI)
- XVII. **Identification of Predominant Lactic Acid Bacteria and Yeasts of Turkish Sourdoughs and Selection of Starter Cultures for Liquid Sourdough Production Using Different Flours and Dough Yields**
Yagmur G., Tanguler H., LEVENTDURUR S., Elmaci S. B. , TURHAN E. U. , Francesca N., Settanni L., Moschetti G., ERTEN H.
POLISH JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION SCIENCES, vol.66, pp.99-107, 2016 (Journal Indexed in SCI)
- XVIII. **Development of new non-dairy beverages from Mediterranean fruit juices fermented with water kefir microorganisms**
RANDAZZO W., CORONA O., GUARCELLO R., Francesca N., GERMANA M. A. , ERTEN H., Moschetti G., Settanni L.
FOOD MICROBIOLOGY, vol.54, pp.40-51, 2016 (Journal Indexed in SCI)
- XIX. **Characterization of kefir-like beverages produced from vegetable juices**
CORONA O., RANDAZZO W., MICELI A., GUARCELLO R., Francesca N., ERTEN H., Moschetti G., Settanni L.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.66, pp.572-581, 2016 (Journal Indexed in SCI)
- XX. **Fermentation, Pickling, and Turkish Table Olives**
ERTEN H., Boyaci-Gunduz C. P. , AĞIRMAN B., CABAROĞLU T.
HANDBOOK OF VEGETABLE PRESERVATION AND PROCESSING, 2ND EDITION, pp.209-230, 2016 (Journal Indexed in SCI)
- XXI. **Shalgam (Salgam): A Traditional Turkish Lactic Acid Fermented Beverage Based on Black Carrot**
ERTEN H., Tanguler H.
HANDBOOK OF VEGETABLE PRESERVATION AND PROCESSING, 2ND EDITION, pp.841-849, 2016 (Journal Indexed in SCI)
- XXII. **Handbook of Vegetable Preservation and Processing Preface**
Hui Y. H. , Evranuz E. O. , ERTEN H., Bingol G., Eugenia Jaramillo-Flores M.
HANDBOOK OF VEGETABLE PRESERVATION AND PROCESSING, 2ND EDITION, 2016 (Journal Indexed in SCI)
- XXIII. **Microbial, chemical and sensory properties of shalgams made using different production methods**
Tanguler H., Saris P. E. J. , ERTEN H.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol.95, pp.1008-1015, 2015 (Journal Indexed in SCI)
- XXIV. **Effectiveness of chitosan against wine-related microorganisms**
Elmaci S. B. , Gulgor G., Tokatli M., ERTEN H., Isci A., Ozcelik F.
ANTONIE VAN LEEUWENHOEK INTERNATIONAL JOURNAL OF GENERAL AND MOLECULAR MICROBIOLOGY, vol.107, pp.675-686, 2015 (Journal Indexed in SCI)
- XXV. **Effect of black carrot size usage on the quality of shalgam (Salgam): A traditional Turkish lactic acid fermented beverage**

- Tanguler H., Utus D., ERTEN H.
INDIAN JOURNAL OF TRADITIONAL KNOWLEDGE, vol.13, pp.647-653, 2014 (Journal Indexed in SCI)
- XXVI. **Food Processing: Strategies for Quality Assessment Preface**
Malik A., ERGİNKAYA Z., Ahmad S., ERTEN H.
FOOD PROCESSING: STRATEGIES FOR QUALITY ASSESSMENT, 2014 (Journal Indexed in SCI)
- XXVII. **Importance of Yeasts and Lactic Acid Bacteria in Food Processing**
ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P. , ÇARŞANBA E., Sert S., Bircan S., Tanguler H.
FOOD PROCESSING: STRATEGIES FOR QUALITY ASSESSMENT, pp.350-377, 2014 (Journal Indexed in SCI)
- XXVIII. **Effects of Fermentation Temperature and Aeration on Production of Natural Isoamyl Acetate by *Williopsis saturnus var. saturnus***
YILMAZTEKİN M., Cabaroğlu T., ERTEN H.
BIOMED RESEARCH INTERNATIONAL, 2013 (Journal Indexed in SCI)
- XXIX. **Selection of potential autochthonous starter cultures from shalgam, a traditional Turkish lactic acid-fermented beverage**
Tanguler H., ERTEN H.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.37, pp.212-220, 2013 (Journal Indexed in SCI)
- XXX. **CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS OF SHALGAM (SALGAM): A TRADITIONAL TURKISH LACTIC ACID FERMENTED BEVERAGE**
Tanguler H., ERTEN H.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, vol.35, pp.298-306, 2012 (Journal Indexed in SCI)
- XXXI. **Occurrence and growth of lactic acid bacteria species during the fermentation of shalgam (salgam), a traditional Turkish fermented beverage**
Tanguler H., ERTEN H.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.46, pp.36-41, 2012 (Journal Indexed in SCI)
- XXXII. **Evolution of fermenting microbiota in tarhana produced under controlled technological conditions**
Settanni L., Tanguler H., Moschetti G., Reale S., Gargano V., ERTEN H.
FOOD MICROBIOLOGY, vol.28, pp.1367-1373, 2011 (Journal Indexed in SCI)
- XXXIII. **Influence of *Williopsis saturnus* yeasts in combination with *Saccharomyces cerevisiae* on wine fermentation**
ERTEN H., Tanguler H.
LETTERS IN APPLIED MICROBIOLOGY, vol.50, pp.474-479, 2010 (Journal Indexed in SCI)
- XXXIV. **Enhanced production of isoamyl acetate from beet molasses with addition of fusel oil by *Williopsis saturnus var. saturnus***
Yilmaztekin M., ERTEN H., CABAROĞLU T.
FOOD CHEMISTRY, vol.112, pp.290-294, 2009 (Journal Indexed in SCI)
- XXXV. **The Effect of Different Temperatures on Autolysis of Baker's Yeast for the Production of Yeast Extract**
Tanguler H., Erten H.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.33, pp.149-154, 2009 (Journal Indexed in SCI)
- XXXVI. **Utilisation of spent brewer's yeast for yeast extract production by autolysis: The effect of temperature**
Tanguler H., ERTEN H.
FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING, vol.86, pp.317-321, 2008 (Journal Indexed in SCI)
- XXXVII. **A traditional Turkish lactic acid fermented beverage: Shalgam (Salgam)**
ERTEN H., Tanguler H., Canbas A.
FOOD REVIEWS INTERNATIONAL, vol.24, pp.352-359, 2008 (Journal Indexed in SCI)
- XXXVIII. **Production of isoamyl acetate from sugar beet molasses by *Williopsis saturnus var. saturnus***
Yilmaztekin M., ERTEN H., CABAROĞLU T.
JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING, vol.114, pp.34-38, 2008 (Journal Indexed in SCI)
- XXXIX. **The effect of pitching rate on fermentation and flavour compounds in high gravity brewing**
Erten H., Tanguler H., Cakiroz H.

- JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING, vol.113, pp.75-79, 2007 (Journal Indexed in SCI)
- XL. **Aroma components of cv. Muscat of Bornova wines and influence of skin contact treatment**
Selli S., Canbas A., Cabaroglu T., Erten H., Gunata Z.
FOOD CHEMISTRY, vol.94, pp.319-326, 2006 (Journal Indexed in SCI)
- XLI. **Effect of skin contact on the free and bound aroma compounds of the white wine of Vitis vinifera L. cv Narince**
Selli S., Canbas A., Cabaroglu T., Erten H., Lepoutre J., Gunata Z.
FOOD CONTROL, vol.17, pp.75-82, 2006 (Journal Indexed in SCI)
- XLII. **The influence of inoculum level on fermentation and flavour compounds of white wines made from cv. Emir**
Erten H., Tanguler H., Cabaroglu T., Canbas A.
JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING, vol.112, pp.232-236, 2006 (Journal Indexed in SCI)
- XLIII. **Yeast flora during the fermentation of wines made from Vitis vinifera L. cv. Emir and Kalecik Karasi grown in Anatolia**
Nurgel C., Erten H., Canbas A., Cabaroglu T., Selli S.
WORLD JOURNAL OF MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, vol.21, pp.1187-1194, 2005 (Journal Indexed in SCI)
- XLIV. **Volatile composition of red wine from cv. Kalecik Karasi grown in central Anatolia**
Selli S., Cabaroglu T., Canbas A., Erten H., Nurgel C., Lepoutre J., Gunata Z.
FOOD CHEMISTRY, vol.85, pp.207-213, 2004 (Journal Indexed in SCI)
- XLV. **Fermentative aroma in wines from Vitis vinifera cv. Kalecik karasi in relation with inoculation with selected dry yeasts**
Nurgel C., Erten H., Canbas A., Cabaroglu T., Selli S.
JOURNAL INTERNATIONAL DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN, vol.37, pp.155-161, 2003 (Journal Indexed in SCI)
- XLVI. **Effect of skin contact on the aroma composition of the musts of Vitis vinifera L. cv. Muscat of Bornova and Narince grown in Turkey**
Selli S., Cabaroglu T., Canbas A., Erten H., Nurgel C.
FOOD CHEMISTRY, vol.81, pp.341-347, 2003 (Journal Indexed in SCI)
- XLVII. **The influence of Kloeckera apiculata and Candida pulcherrima yeasts on wine fermentation**
Zohre D., Erten H.
PROCESS BIOCHEMISTRY, vol.38, pp.319-324, 2002 (Journal Indexed in SCI)
- XLVIII. **Influence of Saccharomyces cerevisiae strains on fermentation and flavor compounds of white wines made from cv. Emir grown in Central Anatolia, Turkey**
Nurgel C., Erten H., Canbas A., Cabaroglu T., Selli S.
JOURNAL OF INDUSTRIAL MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, vol.29, pp.28-33, 2002 (Journal Indexed in SCI)
- XLIX. **Contribution by Saccharomyces cerevisiae yeasts to fermentation and flavour compounds in wines from cv. Kalecik karasi grape**
Nurgel C., Erten H., Canbas A., Cabaroglu T., Selli S.
JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING, vol.108, pp.68-72, 2002 (Journal Indexed in SCI)
- L. **Relations between elevated temperatures and fermentation behaviour of Kloeckera apiculata and Saccharomyces cerevisiae associated with winemaking in mixed cultures**
Erten H.
WORLD JOURNAL OF MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, vol.18, pp.373-378, 2002 (Journal Indexed in SCI)
- LI. **The production of low-alcohol wines by aerobic yeasts**
Erten H., Campbell L.
JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING, vol.107, pp.207-215, 2001 (Journal Indexed in SCI)
- LII. **The effects of storage temperature on the chemical composition of hop pellets**
Canbas A., Erten H., Ozsahin F.
PROCESS BIOCHEMISTRY, vol.36, pp.1053-1058, 2001 (Journal Indexed in SCI)
- LIII. **Metabolism of fructose as an electron acceptor by Leuconostoc mesenteroides**
Erten H.

Articles Published in Other Journals

- I. **The Influence of Selected Autochthonous *Saccharomyces cerevisiae* Strains on the Physicochemical and Sensory Properties of Narince Wines**
ÇELİK Z. D., ERTEN H., CABAROĞLU T.
FERMENTATION-BASEL, vol.5, 2019 (Journal Indexed in ESCI)
- II. **BENEFICIAL EFFECTS AND FUNCTIONAL ASPECTS OF SOURDOUGH TECHNOLOGY**
BOYACI GÜNDÜZ C. P., ERTEN H.
International Journal of Advances in Science Engineering and Technology, vol.7, pp.47-52, 2019 (Refereed Journals of Other Institutions)
- III. **MEYVE VE SEBZELERDE HASAT SONRASI FUNGAL HASTALIKLARIN ANTAGONİSTİK MAYALAR İLE BİYOKONTROLÜ**
AĞIRMAN B., AKALIN M. N., ERTEN H.
THE JOURNAL OF FOOD, vol.44, pp.31-49, 2019 (Other Refereed National Journals)
- IV. **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, vol.10, pp.37-47, 2018 (Journal Indexed in ESCI)
- V. **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, vol.10, pp.37-47, 2018 (Journal Indexed in ESCI)
- VI. **TOKAT ve NEVŞEHİR YÖRELERİNDE YETİŞEN NARİNCE ÜZÜMÜ ve ÜZÜM ŞIRASININ SPONTAN FERMANTASYONU SIRASINDA MAYA POPÜLASYONUNUN PZR-RFLP TEKNİKLERİ İLE BELİRLENMESİ**
ÇELİK Z. D., ERTEN H., CABAROĞLU T.
BAHÇE, vol.47, pp.717-724, 2018 (Other Refereed National Journals)
- VII. **Hemin İlavesinin Laktik Asit Bakterilerinde Oksidatif Stres Üzerine Etkisi**
ÖZEL B., ŞİMŞEK Ö., ERTEN H.
Çukurova Tarım ve Gıda, vol.31, pp.35-42, 2016 (Other Refereed National Journals)
- VIII. **Influence of Addition of Different Amounts of Black Carrot *Daucus carota* on Shalgam Quality**
TANGÜLER H., Gülten G., ERTEN H.
Journal of Food, Agriculture and Environment, vol.12, pp.60-65, 2014 (Refereed Journals of Other Institutions)
- IX. **Şalgam Suyu Üretiminde Gerçekleştirilen Hamur Fermantasyonu Sırasında İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Tanımlanması**
ERTEN H., Tanguler H.
AKADEMİK GIDA, vol.10, pp.48-54, 2012 (Other Refereed National Journals)
- X. **Şalgam Suyu Üretiminde Gerçekleştirilen Hamur Fermantasyonunun Mikrobiyolojik Açıdan İncelenmesi**
ERTEN H., Tangüler H.
Ç.Ü.Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.26, pp.15-22, 2011 (National Refreed University Journal)
- XI. **Birada Bulunan Aroma Maddeleri**
ERTEN H., CABAROĞLU T., Tangüler H.
GIDA, vol.35, pp.453-460, 2010 (Other Refereed National Journals)
- XII. **Mitokondri ve mitokondriyal Mutantların Bira Kalitesi Üzerine Etkisi**
ERTEN H., Tangüler H., Yagmur G.
GIDA, vol.33, pp.91-96, 2008 (Other Refereed National Journals)
- XIII. **Biyoteknolojik Yollarla Aroma Maddelerinin Üretimi**
ERTEN H., Yılmaztekin M., CABAROĞLU T.

- GIDA, vol.33, pp.35-41, 2008 (Other Refereed National Journals)
- XIV. **Biralarda İstenmeyen Aroma Bileşikleri ve Oluşum mekanizmaları**
ERTEN H., Tangüler H., CABAROĞLU T.
GIDA, vol.32, pp.43-49, 2007 (Other Refereed National Journals)
- XV. **Pozantı Yöresinde Yetiştirilen Bazı Siyah Üzüm Çeşitlerinin Kırmızı Şarap Üretimine Uygunlukları Üzerine Bir Araştırma**
ERTEN H., ÜNAL M. Ü. , CABAROĞLU T., Bozdoğan A., İnceseli İ., Özdemir G., Tangolar S., Canbaş A.
GIDA, vol.32, pp.165-172, 2007 (Other Refereed National Journals)
- XVI. **Mitokondrial Mutantların Bira Aroma Maddeleri Üzerine Etkisi**
ERTEN H., Tangüler H., Yagmur G.
GIDA, vol.32, pp.251-257, 2007 (Other Refereed National Journals)
- XVII. **Pozantı?da Yetiştirilen Bazı Beyaz Üzüm çeşitlerinin Beyaz Şarap Üretimine Uygunlukları Üzerine Bir Araştırma**
ERTEN H., Bozdoğan A., ÜNAL M. Ü. , Özdemir G., CABAROĞLU T., Tangolar S., Canbaş A.
GIDA, vol.32, pp.269-275, 2007 (Other Refereed National Journals)
- XVIII. **cibre fermantasyonu süresinin Öküzgözü ve Boğazkere Üzümlerinden karıştırılarak Elde edilen Şarapların fenol bileşikleri ve Kalitesi üzerine etkisi**
CABAROĞLU T., Bozdoğan A., ERTEN H., ÜNAL Ü.
GIDA, vol.31, pp.77-85, 2006 (Other Refereed National Journals)
- XIX. **Otoliz Dışında Maya Ekstraktı Üretiminde Kullanılan Yöntemler: Plazmoliz ve Hidroliz**
ERTEN H., Tangüler H.
Ç.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.21, pp.57-62, 2006 (National Refreed University Journal)
- XX. **Cibre Fermantasyonu Süresinin Öküzgözü ve Boğozkare Üzümlerinden karıştırılarak Elde Edilen Şarapların Fenol Bileşikleri ve Kalitesi Üzerine Etkisi**
ERTEN H., CABAROĞLU T., ÜNAL M. Ü. , Bozdoğan A.
GIDA, vol.31, pp.77-85, 2006 (Other Refereed National Journals)
- XXI. **Otoliz yolu ile maya ekstraktı üretimi**
ERTEN H., Tangüler H.
Gıda ve Yem Dergisi, vol.1, pp.55-62, 2006 (Other Refereed National Journals)
- XXII. **Gıda Teknolojisinde Aroma Maddelerinin Süperkritik Akışkan Yöntemiyle Ekstraksiyonu**
ERTEN H., CABAROĞLU T., Yılmaztekin M.
GIDA, vol.30, pp.269-274, 2005 (Other Refereed National Journals)
- XXIII. **Öküzgözü ve Boğazkere Üzümleri Karışımının Şaraba İşlenmesinde Cibre Fermantasyonu Süresinin Fenol Bileşikleri Üzerine Etkisi**
ERTEN H., ÜNAL M. Ü. , CABAROĞLU T., Bozdoğan A.
GIDA, vol.30, pp.63-69, 2005 (Other Refereed National Journals)
- XXIV. **Gıda biyoteknolojisinde aroma maddelerinin süperkritik akışkan yöntemiyle ekstraksiyonu**
CABAROĞLU T., ERTEN H., YILMAZTEKİN M.
GIDA, vol.30, pp.269-274, 2005 (Other Refereed National Journals)
- XXV. **Maya Ekstraktı Üretimi**
ERTEN H., Tangüler H.
GIDA, vol.29, pp.421-425, 2004 (Other Refereed National Journals)
- XXVI. **Kabuk maserasyonunun Bornova misketinden elde edilen şıradaki aroma maddeleri üzerine etkisi**
Cabaroğlu T., Canbaş A., Erten H., SELLİ S.
GIDA, vol.29, pp.195-201, 2004 (Other Refereed National Journals)
- XXVII. **Kabuk Maserasyonunun Bornova Misketinden Elde Edilen Şıradaki Aroma Maddeleri Üzerine Etkisi**
ERTEN H., CABAROĞLU T., SELLİ S., Canbaş A.
GIDA, vol.29, pp.195-201, 2004 (Other Refereed National Journals)
- XXVIII. **Tek Hücre Proteini Üretimi**
ERTEN H., Canbaş A., Tangüler H.
Ç.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.19, pp.21-30, 2004 (National Refreed University Journal)

- XXIX. **Kabuk maserasyonunun Bornova Misketinden elde edilen şıradaki aroma maddeleri üzerine etkisi**
CABAROĞLU T., Canbaş A., ERTEN H., SELLİ S.
GIDA, vol.29, pp.195-201, 2004 (Other Refereed National Journals)
- XXX. **Emir ve Kalecik Karası Üzümlerinden Fermantasyon Sırasında İzole Edilen Bazı Mayaların Teknolojik Özellikleri**
CABAROĞLU T., Canbaş A., Nurgel Ateşçi C., ERTEN H., SELLİ S.
TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, vol.9, pp.83-89, 2003 (Other Refereed National Journals)
- XXXI. **Emir ve Kalecik Karası Üzümlerinden Fermantasyon Sırasında İzole Edilen Bazı Mayaların Teknolojik Özellikleri**
CABAROĞLU T., Canbaş A., Nurgel Ateşçi C., ERTEN H., SELLİ S.
TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, vol.9, pp.83-89, 2003 (Other Refereed National Journals)
- XXXII. **Alkol Fermantasyonu Sırasında Oluşan Aroma Maddeleri**
ERTEN H., Canbaş A.
GIDA, vol.28, pp.615-619, 2003 (Other Refereed National Journals)
- XXXIII. **Technological properties of some wine yeasts isolated during the fermentation of Emir and Kalecik karasi grapes**
Ateşçi C. N., Erten H., Canbaş A., Cabaroğlu T., SELLİ S.
TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, vol.9, pp.83-89, 2003 (Other Refereed National Journals)
- XXXIV. **Emir ve Kalecik Karası Üzümlerinden Fermantasyon Sırasında İzole Edilen Bazı Mayaların Teknolojik Özellikleri**
ERTEN H., SELLİ S., CABAROĞLU T., Canbaş A., Nurgel C.
A.Ü.Z.F. Tarım Bilimleri Dergisi, vol.9, pp.83-89, 2003 (Other Refereed National Journals)
- XXXV. **Free and bound aroma compounds of Kalecik karasi must**
SELLİ S., Cabaroğlu T., Canbaş A., Erten H., Ateşçi C. N.
TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, vol.8, pp.333-337, 2002 (Other Refereed National Journals)
- XXXVI. **Tarsus yöresinde yetiştirilen misket üzümünün tatlı şaraba elverişliliği üzerinde bir araştırma**
Şanlı B., Erten H., Canbaş A., SELLİ S.
GIDA, vol.27(3), pp.219-223, 2002 (Other Refereed National Journals)
- XXXVII. **Kalecik Karası Şırasında Serbest ve Bağlı Aroma Maddeleri**
ERTEN H., SELLİ S., CABAROĞLU T., Canbaş A., Nurgel C.
A.Ü.Z.F. Tarım Bilimleri Dergisi, vol.8, pp.333-337, 2002 (Other Refereed National Journals)
- XXXVIII. **Tarsus Yöresinde Yetiştirilen Misket Üzümünün Tatlı Şaraba Elverişliliği Üzerinde Bir Araştırma**
ERTEN H., Canbaş A., SELLİ S.
GIDA, vol.27, pp.219-223, 2002 (Other Refereed National Journals)
- XXXIX. **Fermentation of Glucose and Fructose by Leuconostoc mesenteroides**
ERTEN H.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.24, pp.527-532, 2000 (Other Refereed National Journals)
- XL. **Ülkemizde Bira Sanayiinde Kullanılan Bazı Şerbetçiotlarının Kimyasal Bileşimleri**
Canbaş A., ERTEN H., Özşahin F.
GIDA, vol.23, pp.339-345, 1998 (Other Refereed National Journals)
- XLI. **Elazığ yöresi şaraplık Öküzgözü ve Boğazkere üzümleri üzerinde teknolojik araştırmalar**
CABAROĞLU T., DERYAOĞLU A., Canbaş A., ERTEN H., ÜNAL Ü.
GIDA, vol.20, pp.281-288, 1995 (Other Refereed National Journals)
- XLII. **Elazığ Yöresi Şaraplık Öküzgözü ve Boğazkere Üzümleri Üzerinde Teknolojik Araştırmalar I. 1988 ve 1989 Yılı Denemeleri**
ERTEN H., Canbaş A., ÜNAL M. Ü., Deryaoğlu A., CABAROĞLU T.
GIDA, vol.20, pp.281-288, 1995 (Other Refereed National Journals)
- XLIII. **Üzümde Düşük Alkollü İçki Üretimi Üzerinde Bir Araştırma**
Canbaş A., ERTEN H.
Türk Tarım ve Ormanlık Dergisi, vol.18, pp.99-105, 1994 (Other Refereed National Journals)

- XLIV. **Üzümde Edilen Düşük Alkollü İçkilerde Şeker Miktarını Azaltma Yöntemleri**
Canbaş A., ERTEN H., CABAROĞLU T.
GIDA, vol.19, pp.107-111, 1994 (Other Refereed National Journals)
- XLV. **Nevşehir Ürgüp yöresi Emir üzümünün şaraba işlenmesi üzerine denemeler**
CABAROĞLU T., CANBAS A., ERTEN H., ÜNAL M. Ü. , DERYAOĞLU A.
Ç.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.8, no.4, pp.37-52, 1993 (National Refreed University Journal)
- XLVI. **Nevşehir-Ürgüp Yöresi Emir Üzümünün Şaraba İşlenmesi Üzerine Denemeler**
Canbaş A., ÜNAL M. Ü. , Deryaoğlu A., ERTEN H., CABAROĞLU T.
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.8, pp.37-52, 1993 (National Refreed University Journal)
- XLVII. **Şerbetçiotunun Kimyasal Bileşimi ve Bira Kalitesi Üzerine Etkisi**
Canbas A., ERTEN H.
Ç.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.5, pp.45-60, 1990 (National Refreed University Journal)

Books & Book Chapters

- I. **Health and Safety Aspects of Food Processing Technologies**
Malik A., ERGİNKAYA Z., ERTEN H.
Springer, Springer, London/Berlin, Berlin, 2019
- II. **Natural Microflora of Different Types of Foods**
ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P. , ÇARŞANBA E., LEVENTDURUR S.
in: Health and Safety Aspects of Food Processing Technologies, Abdul Malik, Zerrin Erginkaya, Hüseyin Erten, Editor, Springer, pp.51-93, 2019
- III. **Citric Acid Production by Yarrowia lipolytica**
ÇARŞANBA E., Papanikolaou S., Patrick F., AĞIRMAN B., ERTEN H.
in: Non-conventional Yeasts: from Basic Research to Application, Andriy Sibirny, Editor, Springer, pp.91-117, 2019
- IV. **Molecular Molecular characterization and technological properties of wine yeasts isolated during spontaneous fermentation of Vitis vinifera L. cv. Narince grape must grown in Tokat**
Çelik Z. D. , ERTEN H., DARICI M., CABAROĞLU T.
in: BIO Web of Conferences 9, 40TH WORLD CONGRESS OF VINE AND WINE, Aurand J.M., Editor, Edp Science Publishers, Sofya, pp.2-17, 2017
- V. **Molecular characterization and technological properties of wine**
Çelik Z. D. , ERTEN H., DARICI M., CABAROĞLU T.
in: BIO Web of Conferences 9, 40TH WORLD CONGRESS OF VINE AND WINE, Aurand J.M., Editor, Edp Science Publishers, Sofya, pp.2-17, 2017
- VI. **Regional Fermented vegetables and Fruits in Europe**
ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P. , Ben Ghorbal A.
in: Lactic Acid Fermentation of Fruit and Vegetables, Paramithiotis Spiros, Editor, CRC Press Taylor and Francis Group, Boca Raton, pp.205-235, 2017
- VII. **Use of Genetic Engineering: Benefits and Health Concerns**
BAKHS A., BALOCH F., HATİPOĞLU R., ÖZKAN H., ERTEN H.
in: Handbook of Vegetable Preservation and Processing, Y. H. HUI and E. O. EVRANUZ, Editor, Crc Press, Londra, pp.81-112, 2016
- VIII. **Fermente Bitkisel ürünler**
ERTEN H., TANGÜLER H.
in: Gıda Biyoteknolojisi, Necla ARAN, Editor, NOBEL Akademik Yayıncılık, Ankara, pp.244-274, 2016
- IX. **Fermentation, Pickling, and Turkish Table Olives**
ERTEN H., BOYACI GÜNDÜZ C. P. , AĞIRMAN B., CABAROĞLU T.
in: Handbook of Vegetable Preservation and Processing, HUI Y. H., ÖZGÜL EVRANUZ E., BINGÖL G., ERTEN H., JARAMILLO-FLORES M. E., Editor, Crc Press Taylor&Francis Group Science Publishers, Boca Raton, pp.209-224, 2016

- X. **Shalgam (Şalgam): A Traditional Turkish Lactic Acid Fermented Beverage Based on Black Carrot**
ERTEN H., TANGÜLER H.
in: Handbook of Vegetable Preservation and Processing, Evranuz, E.Ö., Y.H. Hui, Y.H., H. Erten, G. Bingöl, M.E.J. Flores, J.S. Sidhu , Editor, CRC Press Taylor and Francis Group, Boca Raton, pp.841-852, 2016
- XI. **Shalgam (Şalgam): A Traditional Turkish Lactic-Acid-Fermented Beverage Based on Black Carrot**
ERTEN H., Tangüler H.
in: Handbook of Vegetable Preservation and Processing, Evranuz E.Ö., Hui Y.H., Bingöl G., Erten H., Flores M.E.J., Editor, Crc Press, Boca Raton, pp.841-849, 2016
- XII. **Regional Fermented Vegetables and Fruits in Europe**
ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P. , Ben Ghorbal A.
in: Lactic Acid Fermentation of Fruits and Vegetables, Paramithiotis Spiros, Editor, CRC Press, Boca Raton, pp.205-235, 2016
- XIII. **Fermentation, Pickling and Turkish Table Olives**
ERTEN H., BOYACI GÜNDÜZ C. P. , AĞIRMAN B., CABAROĞLU T.
in: Handbook of Vegetable Preservation and Processing Second Edition, Hui Y.H., Özgül Evranuz E., Bingöl G., Erten H., Jaramillo-Flores M.E., Editor, CRC Press, pp.209-230, 2015
- XIV. **Food Processing Strategies for Quality Assessment**
ERGİNKAYA Z., ERTEN H.
The Springer Science, Business Media, New-York, 2014
- XV. **Importance of Yeasts and Lactic Acid Bacteria in Food Processing**
ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P. , ÇARŞANBA E., Selvihan S., Sezgi B., TANGÜLER H.
in: Food Processing Strategies for Quality Assesment, Malik Abdul, Erginkaya Zerrin, Ahmad Saghir, Erten Hüseyin, Editor, Springer, pp.351-378, 2014
- XVI. **Importance of Yeasts and Lactic Acid Bacteria in Food Processing**
ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P. , ÇARŞANBA E., Selvihan S., Sezgi B., TANGÜLER H.
in: Food Processing Strategies for Quality, Malik, Ahmet, Erginkaya Zerrin, Ahmad S.aghir, Erten Hüseyin, Editor, Springer, New-York, pp.351-378, 2014
- XVII. **Shalgam (Şalgam)**
ERTEN H.
in: Handbook of Plant-based Fermented Foods and Beverages, Hui Y.H., Evranuz E.Ö., Editor, Crc Press Taylor & Francis Group, Bota Racon, pp.657-664, 2012
- XVIII. **Fermente Bitkisel Ürünler**
ERTEN H., Tanguler H.
in: Gıda Biyoteknolojisi, Aran N., Editor, Nobel Yayın Yetkin Basım Yayım Ve Dağıtım, Ankara, pp.241-277, 2010

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Elmanın Etil Alkol Fermantasyonunda Değerlendirilmesinde Kullanılan Farklı Ticari Kültür Mayalarının Gelişimi Üzerine Bir Araştırma**
atyekin d. a. , ERTEN H., TANGÜLER H.
1ST International Conference on Environment, Technology and Management (ICETEM), Niğde, Turkey, 27 - 29 June 2019, vol.1, pp.765-772
- II. **Importance of *Yarrowia lipolytica* for Industrial Applications**
Guruk M., AĞIRMAN B., ERTEN H.
The 35th International Specialized Symposium on Yeasts, 21 - 25 October 2019, pp.114
- III. **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, Turkey, 21 - 25 October 2019, pp.61
- IV. **Molecular Identification of the Predominant Lactic Acid Bacteria in Whole Wheat Sourdough**

Fermentation

BOYACI GÜNDÜZ C. P. , ERTEN H.

Annual Meeting of the Society for Industrial Microbiology and Biotechnology, Washington, Kiribati, 21 - 24 July 2019

- V. **Off-flavor production by Saccharomyces and non-Saccharomyces wine yeasts**
ERTEN H., CABAROĞLU T.
8TH SYMPOSIUM OF THE OENOVITI INTERNATIONAL NETWORK, 13 - 14 May 2019, pp.55-62
- VI. **Investigation of Microbial Change During Carrot Fermentation Performed in The Production of Şalgam Juice by Traditional Method**
TANGÜLER H., ERTEN H.
3.International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences, 16 - 18 April 2019, pp.1381-1391
- VII. **Beneficial Effects and Functional Aspects of Sourdough Technology**
BOYACI GÜNDÜZ C. P. , ERTEN H.
527th International Conference on Environment and Natural Science (ICENS), 16 January 2019
- VIII. **IDENTIFICATION OF EPIPHYTIC YEASTS ON APPLE AND LEMONS**
AĞIRMAN B., ERTEN H.
International Specialized Symposium on Yeasts (ISSY34), 1 - 04 October 2018, pp.72
- IX. **Identification of yeasts in chickpea fermentations**
BOYACI GÜNDÜZ C. P. , ERTEN H.
34st International Specialised Symposium on Yeast, 1 - 04 October 2018
- X. **SINGLE CELL OIL AND CITRIC ACID PRODUCTION USING YARROWIA LIPOLYTICA STRAIN K57**
ÇARŞANBA E., Seraphim P., ERTEN H.
Non-conventional Yeasts: from Basic Research to Application, 15 - 18 May 2018
- XI. **THE EFFECT OF INITIAL GLUCOSE AND NITROGEN CONCENTRATIONS ON PRODUCT FORMATION FROM WASTE BREAD USING YARROWIA LIPOLYTICA**
ÇARŞANBA E., Seraphim P., ERTEN H.
Non-conventional Yeasts:from Basic Research to Application, 15 - 18 May 2018
- XII. **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 April 2018, pp.198
- XIII. **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 April 2018, pp.47-55
- XIV. **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 (RP-Foods), 11 - 13 April 2018
- XV. **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 April 2018, pp.201
- XVI. **Effects of Rye Sourdough Fermentation on Phenolic Components**
AĞIRMAN B., Atasever Savaş Ö., ÖZER M. S. , ERTEN H.
Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Turkey, 11 - 13 April 2018, vol.1, no.1, pp.201
- XVII. **Enological Properties of Some Wine Yeasts Isolated During The Fermentation of Cv Narince Grapes in Capadoccia Region of Turkey**
Çelik Z. D. , CABAROĞLU T., ERTEN H.
33rd International Symposium on Yeasts ISSy33, Cork, Ireland, 26 - 29 June 2017
- XVIII. **Areation and non-conventional yeasts for wine production**
Jolly N., Mehloimakulu N., Nortje S., ERTEN H., Hoff J., Booyse M.

33rd International Specialised Symposium on Yeasts- ISSy33, Cork, Ireland, 26 - 29 June 2017

- XXIX. **Effect of Aeration and Agitation Rates on The Microbial Lipid and Citric Acid production of *Yarrowia lipolytica* K57 Strain**
ÇARŞANBA E., Papnikolaou S., ERTEN H.
33rd International Specialised Symposium on Yeasts ISSY33, Cork, Ireland, 26 - 29 June 2017
- XX. **Enological Properties of some wine yeasts isolated during the fermentation of cv. Narince grapes in Cappadocia region of Turkey**
Çelik Z. D. , CABAROĞLU T., ERTEN H.
33rd International Specialised Symposium on Yeasts, 26 - 29 June 2017, pp.132
- XXI. **Molecular Characterization and Technological properties of Wine Yeasts Isolated During Spontaneous Fermentation of *Vitis vinifera* L Cv Narince Grape Must Grown in Ancient Winemaking Area, Tokat Anatolia**
Çelik Z. D. , ERTEN H., DARICI M., CABAROĞLU T.
40th World Congress of Vine and Wine, Sofya, Bulgaria, 29 May - 02 June 2017
- XXII. **Molecular characterization and technological properties of wine yeasts isolated during spontaneous fermentation of *Vitis vinifera* L.cv. Narince grape must grown in ancient wine making area Tokat, Anatolia**
ÇELİK Z. D. , ERTEN H., DARICI M., CABAROĞLU T.
40th World Congress of Vine and Wine, Sofija, Bulgaria, 29 May - 02 June 2017, vol.9
- XXIII. **Yeast Population From Narince *Vitis vinifera* L Grapes Cultivated in Different Locations of Tokat and Cappadocia Regions**
Çelik Z. D. , ERTEN H., CABAROĞLU T.
39th World Congress of Vine and Wine, Benlo Gonçalves, Brazil, 23 November - 28 October 2016
- XXIV. **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 & Design, Antalya, Turkey, 26 - 28 October 2016, pp.91
- XXV. **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 & Design, Antalya, Turkey, 26 - 28 October 2016, pp.100
- XXVI. **A study on the production of powder şalgam**
BOYACI GÜNDÜZ C. P. , AĞIRMAN B., ERTEN H.
2nd Congress on Food Structure & Design, Antalya, Turkey, 26 - 28 October 2016, pp.86
- XXVII. **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, Turkey, 26 - 28 October 2016
- XXVIII. **A Study on the Production of Powder Şalgam**
BOYACI GÜNDÜZ C. P. , AĞIRMAN B., ERTEN H.
2nd Congress on Food Structure and Design, Antalya, Turkey, 26 - 28 October 2016
- XXIX. **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, Turkey, 26 - 28 October 2016
- XXX. **Siyah Havuç Suyundan Su Kefiri Benzeri İçecek Üretimi**
BOYACI GÜNDÜZ C. P. , AĞIRMAN B., ERTEN H.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016
- XXXI. **Adana Piyasasından Toplanan Biralaraın Bileşimi Üzerine Bir Araştırma**
ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P. , CABAROĞLU T.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016

- XXXII. **Adana Piyasasından Toplanan Biraların Bileşimi Üzerine Bir Araştırma**
ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P. , CABAROĞLU T.
12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.476
- XXXIII. **Siyah Havuç Suyundan Su Kefiri Benzeri İçecek Üretimi**
BOYACI GÜNDÜZ C. P. , AĞIRMAN B., ERTEN H.
12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.490
- XXXIV. **Yeasts in Sourdough and Chickpea Fermentations**
BOYACI GÜNDÜZ C. P. , AĞIRMAN B., ERTEN H.
14th International Congress on Yeast, Awaji, Japan, 11 - 15 September 2016
- XXXV. **Screening Various Yarrowia lipoytica Strains for Microbial Lipid and Citric Acid Production**
ÇARŞANBA E., Papanikalou S., ERTEN H.
14th International Congress on Yeasts, Hyogo, Japan, 11 - 15 September 2016
- XXXVI. **Evaluation of microbial lipid and citric acid production from waste bread hydrolysate by K57 strain of Yarrowia lipolytica: Effect of nitrogen content**
Çarşanba E., Papanikalou S., ERTEN H.
14th International Congress on Yeasts, Awaji Adası, Japan, 11 - 15 September 2016, pp.280
- XXXVII. **Yeasts in sourdough and chickpea fermentations**
BOYACI GÜNDÜZ C. P. , AĞIRMAN B., ERTEN H.
14th International Congress on Yeasts, Awaji Adası, Japan, 11 - 15 September 2016, pp.237
- XXXVIII. **Screening various yarrowia lipolytica strains for microbial lipid and citric acid production**
Çarşanba E., Papanikalou S., ERTEN H.
14th International Congress on Yeasts, Awaji Adası, Japan, 11 - 15 September 2016, pp.223
- XXXIX. **An aerobic approach to wine production with non-conventional yeasts**
Jolly N., Mehlomakulu N., Nortje S., ERTEN H., Hoff J., Minnaar P., Boooyse M.
38th SASEV/WINETECH CONFERENCE, Dennesig, South Africa, 23 - 25 August 2016, pp.10
- XL. **Yeasts Microbiota of Naturally Fermented Black Olives Made From Cv. Gemlik Grown in Various Districts of Turkey**
ERTEN H., Leventdurur S., Ghorbal A. B. , AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P.
32th International Specialized Symposium on Yeasts, Perugia, Italy, 13 - 17 September 2015, pp.29
- XLI. **Yeasts Microbiota of Naturally fermented Black Olives Made From Cv. Gemlik Grown in Various Districts of Turkey**
ERTEN H., Leventdurur S., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P. , Ghorbal A. B.
ISSY 32, Perugia, Italy, 13 - 17 September 2015, pp.29
- XLII. **Influence of Lachancea thermotolerans on Wine Fermentation**
ERTEN H., Tanguler H., Balıkcı E.
32th International Specialized Symposium on Yeasts, Perugia, Italy, 13 - 17 September 2015, pp.240
- XLIII. **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, Italy, 13 - 17 September 2015, pp.29
- XLIV. **Effect of Terroir on Phenolic Profile of Muscat of Bornova Wines from Different Regions of Aegean Turkey**
YABACI KARAOĞLAN S., Çelik Z. D. , DARICI M., KELEBEK H., ERTEN H., İŞÇİ B., ALTINDİŞLİ A., CABAROĞLU T.
38th World Vine and Wine Congress, Mainz, Germany, 5 - 10 July 2015
- XLV. **Effect of terroir on the phenolic compounds of Muscat of Bornova Wines from 3 different sub-regions of Aegean, Turkey**
KARAOĞLAN S. N. Y. , ÇELİK Z. D. , DARICI M., Kelebek H., ERTEN H., İŞÇİ B., ALTINDİŞLİ A., CABAROĞLU T.
38th World Congress of Vine and Wine, Mainz, Germany, 5 - 10 July 2015, vol.5
- XLVI. **Atık Bira mayasından maya Ekstraktı üretiminde farklı NaCl Konsantrasyonunun Etkisi**
ERTEN H., Tanguler H.
II. KOP Bölgesel Kalkınma Sempozyumu, Niğde, Turkey, 23 - 24 October 2014, pp.139

- XLVII. **The influence of different yeast inoculum levels on the quality of cider. ISSY 31, 31st International Specialised Symposium on Yeast**
ERTEN H., Tangüler H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P. , CABAROĞLU T.
ISSY 31, Vipava, Slovenia, 9 - 12 October 2014, pp.1
- XLVIII. **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, Slovenia, 9 - 12 October 2014, pp.109
- XLIX. **Microbiological and physicochemical changes during the different ripening stages of cv. Gemlik for the production of naturally fermented black olives**
ERTEN H., Bircan S., Sert S., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P.
Food Micro, Nantes, France, 1 - 04 September 2014, pp.192
- L. **Microbiological and Physicochemical Changes During the Different Ripening Stages of cv. Gemlik For the Production of Naturally Fermented Black Olives**
ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P. , Sert S., Bircan S.
FoodMicro 2014, Nantes, France, 1 - 03 September 2014, pp.192
- LI. **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, France, 1 - 04 September 2014
- LII. **The Influence of Different Yeast Inoculum Levels on The Quality of Cider**
ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P. , CABAROĞLU T.
31th International Specialized Symposium on Yeasts, Vipava, Slovenia, 9 - 12 August 2014, pp.109
- LIII. **Coğrafi İşaretli Distile Alkollü İçkimiz Türk rakısının karakterizasyonu**
ERTEN H., Yılmaztekin M., CABAROĞLU T., Özkandan S.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.53-57
- LIV. **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, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.916
- LV. **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, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.916
- LVI. **Evaluation of Traditional Production of Bulgur**
BOYACI GÜNDÜZ C. P. , ERTEN H., Kelebek H., Özer S., Kola O., Çetin A.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid-Struga, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.46
- LVII. **Şalgam (Shalgam): A Traditional Turkish Lactic Acid Fermented Beverage**
ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P. , Tanguler H., Sert S., Bircan S., CABAROĞLU T.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid-Struga, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.275
- LVIII. **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, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.57
- LIX. **Geleneksel Bir İçeceğimiz: Şalgam Suyu**
ERTEN H., Tanguler H.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.52
- LX. **Şalgam (Shalgam): A Traditional Turkish Lactic Acid fermented Beverage**
ERTEN H., Tanguler H., Sert S., Bircan S.
XXIII FoodMicro2012, İstanbul, Turkey, 3 - 07 September 2012, pp.668
- LXI. **Production of Low Alcohol Wines By Saccharomyces cerevisiae And Non-Saccharomyces spp. Yeasts From Reduced Sugar Grape Must Using Glucose Oxidase**

- ERTEN H., Sert S.
13th International Congress on Yeasts, Madison, United States Of America, 26 - 30 August 2012, pp.138
- LXII. **Şalgam Suyu Üretimi Sırasında Elde Edilen Ekstraktardan İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Tanımlanması**
ERTEN H., Tanguler H.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.56-58
- LXIII. **Şalgam Suyunda Bulunan Aroma Maddelerinin GC-MS ile Belirlenmesi**
ERTEN H., SELLİ S., CABAROĞLU T., Tanguler H., Şen K., Bozdoğan A.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.121
- LXIV. **The effect of temperature and aeration on ethyl acetate production by Pichia yeasts**
YILMAZTEKİN M., Cabaroğlu T., ERTEN H.
European Biotechnology Congress, İstanbul, Turkey, 28 September - 01 October 2011, vol.22
- LXV. **Raki: A Traditional Turkish Distilled Alcoholic Beverage**
ERTEN H., CABAROĞLU T.
28th International Specialized Symposium on Yeasts: Metabolic and Bioprocess Engineering for Sustainable Development, Bangkok, Thailand, 15 - 18 September 2010, pp.90
- LXVI. **Nohut Mayası Fermantasyonunda Etkili Olan Mikroorganizmalar**
ERTEN H., Tangüler H., Gülten Y.
The 1st International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.486
- LXVII. **The Effect of Black Carrot Size for the Production of Shalgam which is Traditional Turkish Lactic Acid Fermented Beverage**
ERTEN H., Tangüler H., Utuş D.
The 1st International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.1033
- LXVIII. **The Influence of Various Production Methods on The Composition of Shalgam (Salgam)**
ERTEN H.
3rd International EurıFIR Congress, Viyana, Austria, 08 September 2009 - 08 September 2010, pp.174-175
- LXIX. **Influence of Williopsis saturnus yeasts in combination with Saccharomyces cerevisiae on wine fermentation**
ERTEN H., Tangüler H.
27th International Specialized Symposium on Yeasts, Paris, France, 26 - 29 August 2009, pp.86
- LXX. **Boza Fermantasyonu ve Fermantasyonunda Etkili Olan Mikroorganizmalar**
ERTEN H., Tanguler H.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.645-649
- LXXI. **Tarhana Üretimi ve Üretiminde Etkili Olan Mikroorganizmalar**
ERTEN H., Tanguler H.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.858-861
- LXXII. **Geleneksel Laktik Asit Fermantasyonu Ürünü: Şalgam Suyu ve Üretim Yöntemleri**
ERTEN H., Tanguler H.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.650-654
- LXXIII. **Glikozidaz Enziminin Bornova Misketi Üzümünden Elde Edilen Şarapların Aroma Bileşikleri Üzerine Etkisi**
ERTEN H., Canbas A., SELLİ S., Cabaroğlu T., Günata Z.
Ulusal Bağcılık ve Şarap Sempozyumu ve Sergisi, Denizli, Turkey, 6 - 08 November 2008, pp.115-124
- LXXIV. **Şarapta Bozulmaya Neden Olan Mikroorganizmalar**
ERTEN H., Tanguler H.
Ulusal Bağcılık ve Şarap Sempozyumu ve Sergisi, Denizli, Turkey, 6 - 08 November 2008, pp.421-427
- LXXV. **Öküzgözü, Boğazkere ve Kalecik Karası Üzümlerinin ve Bu Üzümlerden Elde Edilen Şarapların Genel**
ERTEN H., Canbas A., SELLİ S., CABAROĞLU T., Kelebek H.
Ulusal Bağcılık ve Şarap Sempozyumu ve Sergisi, Denizli, Turkey, 6 - 08 November 2008, pp.145-159

- LXXVI. **Glikozidaz enziminin Bornova misketi üzümünden elde edilen şarapların aroma bileşikleri üzerine etkisi**
CABAROĞLU T., Canbaş A., ERTEN H., SELLİ S., Gunata Z.
Ulusal Bağcılık ve Şarapçılık Sempozyumu, Denizli, Turkey, 6 - 08 November 2008, pp.115-123
- LXXVII. **Öküzgözü, Boğazkere ve Kalecik Karası üzümünün ve bu üzümlerden elde edilen şarapların genel özellikleri**
CABAROĞLU T., Canbaş A., Kelebek H., ERTEN H., SELLİ S.
Ulusal Bağcılık ve Şarapçılık Sempozyumu, Denizli, Turkey, 6 - 08 November 2008, pp.145-153
- LXXVIII. **The Influence of Different Salt Concentrations on The Production of Yeast Extract by Autolysis**
ERTEN H., Tangüler H.
XII. International Congress of Bacteriology and Applied Microbiology, İstanbul, Turkey, 5 - 09 August 2008, pp.267
- LXXIX. **Bioconversion of Fusel Oil into Isoamyl Acetate by Williopsis saturnus var. saturnus**
ERTEN H., Yılmaztekin M., CABAROĞLU T.
XII. International Congress of Bacteriology and Applied Microbiology, İstanbul, Turkey, 5 - 09 August 2008, pp.270
- LXXX. **The Effects of Mitochondrial Mutants on Beer Fermentation**
ERTEN H., Tangüler H., Gülten Y.
XII. International Congress of Bacteriology and Applied Microbiology, İstanbul, Turkey, 5 - 09 August 2008, pp.3
- LXXXI. **Aljnat Boncuklarında İmmobilize Edilmiş Maya Hücreleriyle Şarap Üretimi**
ERTEN H., Tanguler H., Kabaharnup Y.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.959-962
- LXXXII. **İmmobilizasyonun Şaraptaki Aroma Maddeleri Üzerine Etkisi**
ERTEN H., Tangüler H., CABAROĞLU T.
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 8 - 10 November 2007, pp.271
- LXXXIII. **Propiyonik Asit Bakterilerinin Endüstride Kullanım Alanları**
ERTEN H., Tanguler H.
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 8 - 10 November 2007, pp.205-209
- LXXXIV. **Şarap Üretiminde İmmobilizasyon Uygulamaları**
ERTEN H., Tanguler H.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.257-260
- LXXXV. **Gıdalarda Bulunan Bir Laktik Asit Bakterisi: Weissella**
ERTEN H., Tanguler H.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.179-182
- LXXXVI. **Propiyonik Asit Bakterileri ve Bakteriyosin Üretimi**
ERTEN H., Tanguler H., Yılmaztekin M.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.249-252
- LXXXVII. **Şaraplarda Malolaktik fermantasyon sırasında oluşan aroma maddeleri ve kalite üzerine etkisi**
CABAROĞLU T., Canbaş A., ERTEN H., YILMAZTEKİN M.
Gıda Kongresi, İzmir, Turkey, 1 - 03 October 2005, pp.250-253
- LXXXVIII. **Laktik asit bakterileri tarafından gıdalarda oluşturulan aroma maddeleri**
CABAROĞLU T., ERTEN H., YILMAZTEKİN M.
Gıda Kongresi, İzmir, Turkey, 1 - 03 October 2005, pp.249
- LXXXIX. **Biyoteknolojik yollarla esterlerin üretimi**
ERTEN H., Yılmaztekin M., CABAROĞLU T.
XIV. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi, Eskişehir, Turkey, 31 August - 02 September 2005, pp.619
- XC. **Şaraplarda Malolaktik Fermantasyon Sırasında Oluşan Aroma Maddeleri ve Kalite Üzerine Etkisi**
ERTEN H., Canbaş A., Yılmaztekin M., Cabaroğlu T.
Gıda Kongresi, İzmir, Turkey, 19 - 21 April 2005, pp.250-253
- XCI. **Laktik Asit Bakterileri Tarafından Gıdalarda Oluşturulan Aroma Maddeleri**
ERTEN H., Yılmaztekin M., Cabaroğlu T.
Gıda Kongresi, İzmir, Turkey, 19 - 21 April 2005, pp.246-249
- XCII. **GAP Alanında Gıda Bilimi ve Teknolojisi Anabilim Dalında Yapılan Araştırmalar ve Gereksinim**

Duyulan Yeni Araştırma Konuları

ERTEN H., Hayoğlu İ., Ünal Ü., Dalgıç A.

GAP III. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Turkey, 2 - 03 October 2003, pp.323-325

- XCIII. Kozan Yerli Portakalının Şaraba İşlenmesinde Maya Florasındaki Gelişmeler**
ERTEN H., Canbaş A., SELLİ S., Cabaroğlu T., Ünal Ü.
3. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 2 - 04 October 2003, pp.539-547
- XCIV. Kozan yerli portakalının şaraba işlenmesinde maya florasındaki gelişmeler**
CABAROĞLU T., Canbaş A., ERTEN H., SELLİ S., ÜNAL Ü.
3. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 2 - 04 October 2003, pp.539-547
- XCv. Emir Üzümünün Şaraba İşlenmesinde Maya Florasındaki Gelişmeler ve Kültür Mayası Kullanımının Kalite Üzerine Etkisi**
ERTEN H., Canbas A., SELLİ S., CABAROĞLU T.
Türkiye V. Bağcılık ve Şarapçılık Sempozyumu, Nevşehir, Turkey, 5 - 09 October 2002, pp.531-540
- XCvI. Öküzgözü ve Boğazkere Üzümlerinden Elde Edilen Şaraplardaki Fenol Bileşikleri Üzerine Cibre Fermantasyonu Süresinin Etkisi**
ERTEN H., Bozdoğan A., Canbas A., SELLİ S., CABAROĞLU T.
Türkiye V. Bağcılık ve Şarapçılık Sempozyumu, Nevşehir, Turkey, 5 - 09 October 2002, pp.493-503
- XCvII. Kabuk Maserasyonu İşleminin Narince Üzümünden Elde Edilen Şarapların Bileşimi Üzerine Etkisi**
ERTEN H., Canbas A., SELLİ S., CABAROĞLU T.
Türkiye V. Bağcılık ve Şarapçılık Sempozyumu, Nevşehir, Turkey, 5 - 09 October 2002, pp.551-558
- XCvIII. Bornova misketi şırasındaki terpen bileşiklerinin tayininde iki farklı ekstraksiyon yönteminin kıyaslanması**
CABAROĞLU T., Canbaş A., ERTEN H., SELLİ S.
GAP II. Tarım Kongresi-1.Cilt, Şanlıurfa, Turkey, 24 - 26 October 2001, pp.251-258
- XCIX. Öküzgözü ve Boğazkere üzümlerinin ve bunlardan elde edilen şarapların genel özellikleri**
CABAROĞLU T., DERYAOĞLU A., Canbaş A., ERTEN H., SELLİ S., ÜNAL Ü.
GAP II. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Turkey, 24 - 26 October 2001, pp.225-233
- C. Bornova Misketi Şırasındaki Serbest Terpen Bileşiklerinin tayininde İki Farklı Ekstraksiyon Yönteminin Kıyaslanması**
ERTEN H., Canbas A., SELLİ S., CABAROĞLU T.
GAP II. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Turkey, 24 - 26 October 2001, vol.1, pp.251-258
- CI. Boğazkere ve Öküzgözü Üzümlerinin ve Bunlardan Elde Edilen Şarapların Genel Özellikleri**
ERTEN H., Canbaş A., ÜNAL M. Ü. , SELLİ S., CABAROĞLU T., Deryaoğlu A.
GAP II. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Turkey, 24 - 26 October 2001, vol.1, pp.225-234
- CII. Önemli bazı üzüm çeşitlerinin şaraplık değerlerinin belirlenmesi ve elde edilen şarapların kalitesinin geliştirilmesi üzerine araştırmalar**
ERTEN H., Canbaş A., Nurgel C., SELLİ S., CABAROĞLU T.
TÜBİTAK- Türkiye Tarımsal Araştırma Projesi Sempozyumu, Ankara, Turkey, 26 - 27 October 2000, pp.29
- CIII. The Utilisation of Glucose and Fructose By Aerobic Yeasts**
ERTEN H., Campbell I.
Blacksea and Central Asian Symposium on Food Technology, Ankara, Turkey, 12 - 16 October 2000, pp.70
- CIV. Üzüm suyundan elde edilen düşük alkollü içkilerde şeker miktarını azaltma yöntemleri**
ERTEN H., Canbaş A.
7. KÜKEM Biyoteknoloji Kongresi, Adana, Turkey, 16 - 18 September 1991, pp.158
- CV. Çukurova'da Gıda Sanayii ve Beslenme Sorunları**
ERTEN H., Canbas A., CABAROĞLU T., FENERCİOĞLU H., Özer S., Akın S., Konar A., Altan A., Yağmur C., Şahan N., et al.
I. Tarım Kongresi, Adana, Turkey, 9 - 11 January 1991, pp.239-292
- CVI. Çukurova'da gıda sanayii ve beslenme sorunları**
CABAROĞLU T., Canbaş A., ERTEN H., FENERCİOĞLU H., HAYAOĞLU İ., ALTAN A., ÖZER S., KONAR A., AKIN S., ŞAHAN N., et al.
I. Tarım Kongresi, Adana, Turkey, 1 - 09 January 1991, pp.1-59

Supported Projects

- ERTEN H., SAFKAN D., Project Supported by Higher Education Institutions, Şalgam Suyunda Bozulma Yapan Mayaların Belirlenmesi, 2020 - Continues
- ERTEN H., GÖKOĞLU İ., Project Supported by Higher Education Institutions, Kefir Kültürü Kullanılarak Meyve ve Sebze Sularından Su Kefiri Üretimi, 2019 - Continues
- ERTEN H., AKALIN M. N., Project Supported by Higher Education Institutions, Üzüm depolanmasında bozulma etmeni olan *Botrytis cinerea*nın *Metschnikowia pulcherrima* antagonistik mayası ile biyokontrolü, 2018 - Continues
- ERTEN H., DAMDİN N., Project Supported by Higher Education Institutions, The Influence of Raw Materials and Addition of Nitrogen and Commercial Yeast on Cider Quality, 2017 - Continues
- ERTEN H., ÖZEL B., Project Supported by Higher Education Institutions, Yarı Sürekli Sistemde Tarhana Hamuru Fermentasyonunun Optimizasyonu, 2017 - Continues
- ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., Project Supported by Higher Education Institutions, Şalgam Tozu Üretimi, 2016 - Continues
- ERTEN H., ÇELİK M., Project Supported by Higher Education Institutions, Probiyotik Laktik Asit Bakterileriyle Kısmi Fermentasyon Sonucu Elde Edilen Domates ve Siyah Havuç Sularının Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma, 2016 - Continues
- ERTEN H., BEN GHORBAL A., AĞIRMAN B., Project Supported by Higher Education Institutions, 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 - Continues
- Erten H., Ağırman B., TÜBİTAK Project, Elma ve Limonda Bozulma Etmeni Olan Fungal Patojenlerin Antagonistik Mayalar ile Biyokontrolü, 2018 - 2020
- ERTEN H., HAREKET S. A., Project Supported by Higher Education Institutions, Portakal Suyu Üretim Hattında Bozulmaya Neden Olan Mayaların Belirlenmesi Üzerine Bir Çalışma, 2017 - 2020
- ERTEN H., KAYADELEN F., Project Supported by Higher Education Institutions, Bira Üretiminde *Saccharomyces cerevisiae* ve *Torulopsis delbrueckii*nin Karışık Kültürünün Etil Alkol Fermentasyonu Üzerine Etkileri, 2018 - 2019
- ERTEN H., GÜLER Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, Sofralık siyah zeytin üretiminde sodyum tuzunun azaltılmasının kalite üzerine etkisi, 2017 - 2019
- ERTEN H., BOYACI GÜNDÜZ C. P., AĞIRMAN B., Project Supported by Higher Education Institutions, Ekşi Hamurda Bulunan Laktik Asit Bakterileri ve Mayaların Moleküler Yöntemlerle Belirlenmesi Ve Laktik Asit Bakterilerinin Bazı Teknolojik Özelliklerinin Araştırılması, 2017 - 2019
- Erten H., Şimşek Ö., TÜBİTAK Project, Tarhana üretimi için fonksiyonel ekzopolisakaritlerin ve üretici laktik asit bakterilerinin belirlenmesi, 2017 - 2019
- ERTEN H., IŞIKALP H., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Yörelerde Kullanılan Ekşi Hamurlarda Laktik Asit Bakterileri ve Mayaların Belirlenmesi, 2016 - 2019
- ERTEN H., SAİD DALLOUL R., Project Supported by Higher Education Institutions, Tarsus ulağı çeşitinden elde edilen kırma yeşil zeytinlerde NaCl yerine farklı tuzların kullanımı (Partial replacement of NaCl using different salt concentration in cracked green table olives obtained from Cv Tarsus ulağı), 2017 - 2018
- ERTEN H., ÇARŞANBA E., Project Supported by Higher Education Institutions, *Yarrowia lipolytica* Kullanılarak Bazı Gıda Sanayi Atıklarından Sitrik Asit ve Tek Hücre Yağı Üretimi, 2014 - 2018
- Erten H., JOLLY N., Project Supported by Public Organizations in Other Countries, Production of Low Alcohol Wines by non-*Saccharomyces* Yeasts, 2014 - 2018
- ERTEN H., AĞIRMAN B., LEVENTDURUR S., Project Supported by Higher Education Institutions, Çukurova Bölgesinde Yetiştirilen Gemlik Zeytin Çeşidinin Sofralık Siyah Zeytine İşlenmesi ve Starter Geliştirilmesi Üzerine Araştırmalar, 2016 - 2017
- CABAROĞLU T., ÇELİK Z. D., ERTEN H., DARICI M., Project Supported by Higher Education Institutions, Narince Üzümlerinin Spontan Fermentasyonu Sırasında Endojen Maya Florasının Belirlenmesi ve İzole Edilen Potansiyel *Saccharomyces cerevisiae* Starter Mayalarının Beyaz Şarap Kalitesi Üzerine Etkileri, 2015 - 2017
- ERTEN H., Project Supported by Higher Education Institutions, Screening Various *Yarrowia lipolytica* Strains for Microbial Lipid and Citric Acid Production, 2016 - 2016

ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P. , Project Supported by Higher Education Institutions, Adana Piyasasından Toplanan Biraların Bileşimi Üzerine Bir Araştırma, 2016 - 2016

ERGİNKAYA Z., ERTEN H., Project Supported by Higher Education Institutions, Food Processing Strategies: for Quality Assessment, 2014 - 2016

ERTEN H., ÇIRAK M. A. , AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P. , Project Supported by Higher Education Institutions, Şalgam Suyu Üretiminde Farklı Fermantasyon Sıcaklığı Uygulamasının Kalite Üzerine Etkisi, 2012 - 2016

ERTEN H., Project Supported by Higher Education Institutions, The Influence of Different Yeast Inoculum Levels on The Quality of Cider (Farklı Miktarlarda Maya Kullanımının Elma Şarabı Kalitesi Üzerine Etkisi), 2014 - 2015

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

ERTEN H., Project Supported by Higher Education Institutions, Sofralık Salamura Siyah Zeytin Üretiminde Farklı Klorür Tuzları Kullanımının Kalite Üzerine Etkisi, 2013 - 2015

ERTEN H., TUBITAK Project, Çukurova Bölgesinin Bazı Yörelerinde Yetiştirilen Gemlik Zeytin Çeşidinden Doğal Fermente (Salamura) Siyah Zeytin Üretimi ve Fermantasyonda Etkili Olan Laktik Asit Bakterileri ve Mayaların Moleküler Karakterizasyonu Üzerinde Araştırmalar, 2012 - 2015

ERTEN H., TUBITAK Project, Şalgam suyu üretiminde etkili olan laktik asit bakterilerinin belirlenmesi ve şalgam suyu üretim tekniğinin geliştirilmesi, 2007 - 2010

CABAROĞLU T., ERTEN H., TUBITAK Project, Biyoteknolojik Yolla İzomal Asetat ve Etil Asetat Üretimi, 2004 - 2007

CABAROĞLU T., ERTEN H., TUBITAK Project, Pozantı Koşullarında Yetiştirilen Bazı Şaraplık Üzüm Çeşitlerinin Fenolojileri İle En Uygun Derim Zamanının ve Şaraplık Değerlerinin Belirlenmesi, 2000 - 2003

GÜLTEKİN U., ERTEN H., TUBITAK Project, GAP Bölgesinde Yapılan Tarımsal Araştırmalar, Gereksinim Duyulan Yeni Araştırma Konuları ve Eylem Planının Oluşturulması, 2000 - 2001

ERTEN H., CABAROĞLU T., TUBITAK Project, Öküzgözü Boğazkere üzümü karışımından kaliteli bir şarap üretebilmek için en uygun cibre fermantasyonu süresinin belirlenmesi, 1999 - 2001

ERTEN H., TUBITAK Project, Önemli Bazı Üzüm Çeşitlerinin Şaraplık Değerlerinin Belirlenmesi ve Elde Edilen Şarapların Kalitesinin Geliştirilmesi Üzerine Araştırmalar, 1998 - 2001

Activities in Scientific Journals

Carbon Resources Conversion, Committee Member, 2020 - Continues

Journal Of Food Quality, Committee Member, 2016 - Continues

Tasks In Event Organizations

Erten H., The 35th International Specialised Symposium on Yeasts (ISSY 35) (Düzenleme Kurulu Başkanı), Scientific Congress, Antalya, Turkey, Ekim 2019

Erten H., The 34th International Specialized Symposium on Yeasts - Patagonya, Arjantin (ISSY 34) (Düzenleme Kurulu Üyesi), Scientific Congress, Argentina, Ekim 2018

Citations

Total Citations (WOS):1116

h-index (WOS):22