

## 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](mailto:herten@cu.edu.tr)

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

**Address:** Çukurova Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

### International Researcher IDs

ORCID: 0000-0003-1537-2416

Publons / Web Of Science ResearcherID: CPJ-1972-2022

Yoksis Researcher ID: 22429

### Education Information

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

Postgraduate, University of Reading, Faculty of Agriculture and Food, Department of Food Science and Technology, Food  
Microbiology, United Kingdom 1992 - 1993

Postgraduate, Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Turkey 1988 - 1991

Undergraduate, Cukurova University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 1983 - 1987

### Research Areas

Food Engineering, Food Science, Food Microbiology, Food Technology, Food Biotechnology, Industrial Biotechnology,  
Microbial Biotechnology, Molecular Biology and Genetics

### Academic Titles / Tasks

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

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

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

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

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

### Academic and Administrative Experience

Rektörlük Kalite Komisyonu Üyesi, Cukurova University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2017 - Continues

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

Head of Department, Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2016 - Continues

Fakülte Kurulu Üyesi, Cukurova University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2016 - Continues

Dış İlişkiler Akademik Kurul Üyeliği, Cukurova University, Rektörlük, Dışilişkiler Birimi, 2015 - Continues

Rektörlük Döner Sermaye Yürütme Kurulu Üyeliği, Cukurova University, Rektörlük, 2012 - Continues

International Commission on yeasts Türkiye Temsilcisi, Diğer (Kurumlar,hastaneler Vb.), 2008 - Continues

TÜBİTAK-TOVAG Yürütme Kurulu Üyesi, Diğer (Kurumlar,hastaneler Vb.), 2018 - 2021

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

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

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

## Courses

Food Biochemistry, Undergraduate, 2021 - 2022

Malting and Brewing Technology, Undergraduate, 2021 - 2022

Food Biotechnology, Undergraduate, 2021 - 2022

Industrial Microbiology, Undergraduate, 2021 - 2022

## Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Description of “Ovino Belmontese”, a new semisoft sheep’s milk cheese processed using “Italico” cheese technology**  
Gaglio R., Garofalo G., Taşpınar T., Busetta G., Barbera M., Sutura A. M., Alfonzo A., Teresa Sardina M., Erten H., Settanni L.  
FOOD BIOSCIENCE, vol.104450, pp.1-30, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Description of Ewiss cheese, a new ewe’s milk cheese processed by Swiss cheese manufacturing techniques: microbiological, physicochemical and sensory aspects.**  
Garofalo G., Taspınar T., Busetta G., Mastrangelo S., Portolano B., Sardina M. T., Gaglio R., Erten H., Settanni L.  
Journal of dairy science, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **A concept for international societally relevant microbiology education and microbiology knowledge promulgation in society**  
Timmis K., Hallsworth J. E., McGenity T. J., Armstrong R., Colom M. F., KARAHAN Z. C., Chavarría M., Bernal P., Boyd E. S., Ramos J. L., et al.  
Microbial Biotechnology, vol.17, no.5, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **Biosynthesis of the antioxidant  $\gamma$ -glutamyl-cysteine with engineered *Yarrowia lipolytica***  
Do D., Guruk M., Kus-Liškiewicz M., Dambon C., Arguelles-Arias A., Erten H., Fickers P.  
BIOTECHNOLOGY JOURNAL, vol.19, no.2300564, pp.1-9, 2024 (SCI-Expanded)
- V. **A comparison of metabolic engineering strategies applied in *Yarrowia lipolytica* for  $\beta$ -carotene production**  
Uçar R. A., Demirgül F., Şimşek Ö., Erten H.  
BIOTECHNOLOGY AND BIOPROCESS ENGINEERING, vol.29, pp.69-83, 2024 (SCI-Expanded)
- VI. **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 and Nutrition, 2024 (SCI-Expanded)
- VII. **Black-carrot drink şalgam as a habitat for spoilage yeasts**  
Safkan D., AĞIRMAN B., SAFKAN B., SOYER KÜÇÜKŞENEL Y., ERTEN H.  
Fungal Biology, 2024 (SCI-Expanded)
- VIII. **A Thorough Investigation of the Microbiological, Physicochemical, and Sensory Properties of Ewe’s Yoghurt Fermented by a Selected Multi-Strain Starter Culture**  
Garofalo G., Ponte M., Busetta G., Tolone M., Bonanno A., Portolano B., Gaglio R., Erten H., Sardina M. T., Settanni .  
FOODS, vol.12, no.18, pp.1-14, 2023 (SCI-Expanded)
- IX. **Exploring yeast-based microbial interactions: The next frontier in postharvest biocontrol.**

Agirman B., Carsanba E., Settanni L., Erten H.

Yeast (Chichester, England), vol.40, no.10, pp.457-475, 2023 (SCI-Expanded)

- X. **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, vol.9, no.7, pp.1-14, 2023 (SCI-Expanded)
- XI. **The influence of *Torulasporea delbrueckii* on beer fermentation**  
Kayadelen F., Ağırman B., Jolly N., Erten H.  
FEMS YEAST RESEARCH, vol.23, pp.1-13, 2023 (SCI-Expanded)
- XII. **Identification of yeasts in fermented foods and beverages using MALDI-TOF MS**  
Gunduz C. P. B., AĞIRMAN B., ERTEN H.  
FEMS YEAST RESEARCH, vol.22, no.1, 2022 (SCI-Expanded)
- XIII. **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, vol.14, 2022 (SCI-Expanded)
- XIV. **The chemical, microbiological and sensory characteristics of salgam during fermentation process**  
Cirak M. A., AĞIRMAN B., ERTEN H.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.46, no.6, 2022 (SCI-Expanded)
- XV. **The influence of two yeast strains on fermentation and flavour composition of cider**  
Tanguler H., ERTEN H.  
FLAVOUR AND FRAGRANCE JOURNAL, vol.37, no.3, pp.144-153, 2022 (SCI-Expanded)
- XVI. **Yeast biodiversity in chickpea sourdoughs and comparison of the microbiological and chemical characteristics of the spontaneous chickpea fermentations**  
BOYACI GÜNDÜZ C. P., ERTEN H.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.46, no.4, 2022 (SCI-Expanded)
- XVII. **Non-Saccharomyces yeast for lowering wine alcohol levels: partial aeration versus standard conditions**  
Jolly N., Mehloimakulu N. N., Nortje S., Beukes L., Hoff J., Booyse M., ERTEN H.  
FEMS YEAST RESEARCH, vol.22, no.1, 2022 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Comparison of anthocyanin profiles in salgams (shalgams) produced with different production procedures**  
Tanguler H., Bozdogan A., AKSAY S., Kelebek H., ERTEN H.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.45, no.8, 2021 (SCI-Expanded)
- XIX. **Effect of different mineral salt mixtures and dough extraction procedure on the physical, chemical and microbiological composition of Salgam: A black carrot fermented beverage**  
AĞIRMAN B., Settanni L., ERTEN H.  
FOOD CHEMISTRY, vol.344, 2021 (SCI-Expanded)
- XX. **Screening Non-Saccharomyces Yeasts as Low Ethanol Producing Starter Cultures**  
Mehloimakulu N. N., Hoff J. W., ERTEN H., Beukes L., Jolly N.  
South African Journal Of Enology And Viticulture, vol.42, no.1, 2021 (SCI-Expanded)
- XXI. **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, pp.1-8, 2020 (SCI-Expanded)
- XXII. **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 (SCI-Expanded)
- XXIII. **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, vol.37, pp.437-448, 2020 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Predominant yeasts in the sourdoughs collected from some parts of Turkey**  
Boyaci-Gunduz C. P., ERTEN H.  
YEAST, vol.37, pp.449-466, 2020 (SCI-Expanded)
- XXV. **Lipids by *Yarrowia lipolytica* Strains Cultivated on Glucose in Batch Cultures**  
Çarşamba E., Papanikolaou S., Fickers P., Erten H.  
MICROORGANISMS, vol.8, no.7, pp.1-14, 2020 (SCI-Expanded)
- XXVI. **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, no.1, pp.121-129, 2020 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Screening various *Yarrowia lipolytica* strains for citric acid production**  
Carsanba E., Papanikolaou S., Fickers P., ERTEN H.  
YEAST, vol.36, no.5, pp.319-327, 2019 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Health and Safety Aspects of Food Processing Technologies Preface**  
Malik A., ERGİNKAYA Z., ERTEN H.  
HEALTH AND SAFETY ASPECTS OF FOOD PROCESSING TECHNOLOGIES, 2019 (SCI-Expanded)
- XXIX. **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 (SCI-Expanded)
- XXX. **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, no.4, pp.399-410, 2018 (SCI-Expanded)
- XXXI. **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 (SCI-Expanded)
- XXXII. **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)
- XXXIII. **Aroma composition of shalgam: a traditional Turkish lactic acid fermented beverage**  
TANGÜLER H., SELLÍ S., SEN K., CABAROĞLU T., ERTEN H.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.54, no.7, pp.2011-2019, 2017 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **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, no.7, pp.289-301, 2016 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Influence of *Lachancea thermotolerans* on cv. Emir wine fermentation**  
BALIKCI E. K., Tanguler H., JOLLY N. P., ERTEN H.  
YEAST, vol.33, no.7, pp.313-321, 2016 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **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, no.2, pp.99-107, 2016 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **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 (SCI-Expanded)

- XXXVIII. **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 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **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 (SCI-Expanded)
- XL. **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 (SCI-Expanded)
- XLI. **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 (SCI-Expanded)
- XLII. **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, no.5, pp.1008-1015, 2015 (SCI-Expanded)
- XLIII. **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, no.3, pp.675-686, 2015 (SCI-Expanded)
- XLIV. **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, no.4, pp.647-653, 2014 (SCI-Expanded)
- XLV. **Food Processing: Strategies for Quality Assessment Preface**  
Malik A., ERGİNKAYA Z., Ahmad S., ERTEN H.  
FOOD PROCESSING: STRATEGIES FOR QUALITY ASSESSMENT, 2014 (SCI-Expanded)
- XLVI. **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 (SCI-Expanded)
- XLVII. **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 (SCI-Expanded)
- XLVIII. **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, no.2, pp.212-220, 2013 (SCI-Expanded)
- XLIX. **CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS OF SHALGAM (SALGAM): A TRADITIONAL TURKISH LACTIC ACID FERMENTED BEVERAGE**  
Tanguler H., ERTEN H.  
JOURNAL OF FOOD QUALITY, vol.35, no.4, pp.298-306, 2012 (SCI-Expanded)
- L. **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, no.1, pp.36-41, 2012 (SCI-Expanded)
- LI. **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, no.7, pp.1367-1373, 2011 (SCI-Expanded)

- LII. **Influence of *Williopsis saturnus* yeasts in combination with *Saccharomyces cerevisiae* on wine fermentation**  
 ERTEN H., Tanguler H.  
 LETTERS IN APPLIED MICROBIOLOGY, vol.50, no.5, pp.474-479, 2010 (SCI-Expanded)
- LIII. **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, no.2, pp.290-294, 2009 (SCI-Expanded)
- LIV. **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, no.2, pp.149-154, 2009 (SCI-Expanded)
- LV. **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 (SCI-Expanded)
- LVI. **A traditional Turkish lactic acid fermented beverage: Shalgam (Salgam)**  
 ERTEN H., Tanguler H., Canbas A.  
 FOOD REVIEWS INTERNATIONAL, vol.24, no.3, pp.352-359, 2008 (SCI-Expanded)
- LVII. **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, no.1, pp.34-38, 2008 (SCI-Expanded)
- LVIII. **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, no.1, pp.75-79, 2007 (SCI-Expanded)
- LIX. **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, no.3, pp.319-326, 2006 (SCI-Expanded)
- LX. **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, no.1, pp.75-82, 2006 (SCI-Expanded)
- LXI. **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, no.3, pp.232-236, 2006 (SCI-Expanded)
- LXII. **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 (SCI-Expanded)
- LXIII. **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, no.2, pp.207-213, 2004 (SCI-Expanded)
- LXIV. **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, no.3, pp.155-161, 2003 (SCI-Expanded)
- LXV. **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, no.3, pp.341-347, 2003 (SCI-Expanded)
- LXVI. **The influence of *Kloeckera apiculata* and *Candida pulcherrima* yeasts on wine fermentation**  
Zohre D., Erten H.  
PROCESS BIOCHEMISTRY, vol.38, no.3, pp.319-324, 2002 (SCI-Expanded)
- LXVII. **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, no.1, pp.28-33, 2002 (SCI-Expanded)
- LXVIII. **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, no.1, pp.68-72, 2002 (SCI-Expanded)
- LXIX. **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, no.4, pp.373-378, 2002 (SCI-Expanded)
- LXX. **The production of low-alcohol wines by aerobic yeasts**  
Erten H., Campbell L.  
JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING, vol.107, no.4, pp.207-215, 2001 (SCI-Expanded)
- LXXI. **The effects of storage temperature on the chemical composition of hop pellets**  
Canbas A., Erten H., Ozsahin F.  
PROCESS BIOCHEMISTRY, vol.36, no.11, pp.1053-1058, 2001 (SCI-Expanded)
- LXXII. **Metabolism of fructose as an electron acceptor by *Leuconostoc mesenteroides***  
Erten H.  
PROCESS BIOCHEMISTRY, vol.33, no.7, pp.735-739, 1998 (SCI-Expanded)

## Articles Published in Other Journals

- I. **Addition of fruit purees to enhance quality characteristics of sheep yogurt with selected strains**  
Garofalo G., Gaglio R., Busetta G., Ponte M., Barbera M., Riggio S., Piazzese D., Bonanno A., ERTEN H., Sardina M. T., et al.  
Journal of Agriculture and Food Research, vol.16, 2024 (ESCI)
- II. **INVESTIGATION OF THE ANTIOXIDANT EFFECT OF TWO THIOLS,  $\gamma$ -GLUTAMYL CYSTEINE AND GLUTATHIONE, IN SUNFLOWER OIL UNDER ACCELERATED STORAGE**  
Guruk M., Fickers P., SELLİ S., ERTEN H.  
Carpathian Journal of Food Science and Technology, vol.16, no.1, pp.89-101, 2024 (ESCI)
- III. **Şalgam Sularının Özellikleri Üzerine Mikrofiltrasyon ile Depolama Sıcaklık ve Süresinin Etkisi**  
TANGÜLER H., ERTEN H.  
AKADEMIK GIDA, vol.21, no.3, pp.211-219, 2023 (Scopus)
- IV. **The Effect of Adding Different Amounts of *Lachancea thermotolerans* together with *Saccharomyces cerevisiae* on Simultaneous Fermentation in Emir Wine Production**  
TANGÜLER H., YETİŞEN M., GEYLAN A., TUNCEL A. E., TÜRKMAYA T., BAL V., ERTEN H.  
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.11, no.2, pp.239-245, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **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, no.3, 2019 (ESCI)
- VI. **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, no.2, pp.47-52, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

- VII. **MEYVE VE SEBZELERDE HASAT SONRASI FUNGAL HASTALIKLARIN ANTAGONİSTİK MAYALAR İLE BİYOKONTROLÜ**  
AĞIRMAN B., AKALIN M. N., ERTEN H.  
THE JOURNAL OF FOOD, vol.44, no.1, pp.31-49, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **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, no.2, pp.37-47, 2018 (ESCI)
- IX. **Hemin İlavesinin Laktik Asit Bakterilerinde Oksidatif Stres Üzerine Etkisi**  
ÖZEL B., ŞİMŞEK Ö., ERTEN H.  
Çukurova Tarım ve Gıda, vol.31, no.2, pp.35-42, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **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, no.2, pp.60-65, 2014 (Scopus)
- XI. **Şalgam Suyu Üretiminde Gerçekleştirilen Hamur Fermantasyonu Sırasında İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Tanımlanması**  
ERTEN H., Tanguler H.  
AKADEMİK GIDA, vol.10, no.2, pp.48-54, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Şalgam Suyu Üretiminde Gerçekleştirilen Hamur Fermantasyonunun Mikrobiyolojik Açidan İncelenmesi**  
ERTEN H., Tangüler H.  
Ç.Ü.Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.26, no.2, pp.15-22, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **Birada Bulunan Aroma Maddeleri**  
ERTEN H., CABAROĞLU T., Tangüler H.  
GIDA, vol.35, no.6, pp.453-460, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **Mitokondri ve mitokondriyal Mutantların Bira Kalitesi Üzerine Etkisi**  
ERTEN H., Tangüler H., Yagmur G.  
GIDA, vol.33, no.2, pp.91-96, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **Biyoteknolojik Yollarla Aroma Maddelerinin Üretimi**  
ERTEN H., Yılmaztekin M., CABAROĞLU T.  
GIDA, vol.33, no.1, pp.35-41, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **Biralarda İstenmeyen Aroma Bileşikleri ve Oluşum mekanizmaları**  
ERTEN H., Tangüler H., CABAROĞLU T.  
GIDA, vol.32, no.1, pp.43-49, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **Mitokondriyal Mutantların Bira Aroma Maddeleri Üzerine Etkisi**  
ERTEN H., Tangüler H., Yagmur G.  
GIDA, vol.32, no.5, pp.251-257, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. **Pozantı Yöresinde Yetiştirilen Bazı Siyah Üzüm Çeşitlerinin Kırmızı Şarap Üretimine Uygunlukları Üzerine Bir Araştırma**  
ERTEN H., ÜNAL M. Ü., CABAROĞLU T., Bozdoğan A., İnceslesli İ., Özdemir G., Tangolar S., Canbaş A.  
GIDA, vol.32, no.4, pp.165-172, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- XIX. **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, no.6, pp.269-275, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- XX. **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, no.2, pp.77-85, 2006 (Peer-Reviewed Journal)



- XXI. **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, no.2, pp.77-85, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XXII. **Otoliz yolu ile maya ekstraktı üretimi**  
ERTEN H., Tangüler H.  
Gıda ve Yem Dergisi, vol.1, pp.55-62, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIII. **Otoliz Dışında Maya Ekstraktı Üretiminde Kullanılan Yöntemler: Plazmoliz ve Hidroliz**  
ERTEN H., Tangüler H.  
Ç.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.21, no.2, pp.57-62, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIV. **Gıda Teknolojisinde Aroma Maddelerinin Süperkritik Akışkan Yöntemiyle Ekstraksiyonu**  
ERTEN H., CABAROĞLU T., Yılmaztekin M.  
GIDA, vol.30, no.4, pp.269-274, 2005 (Peer-Reviewed Journal)
- XXV. **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, no.1, pp.63-69, 2005 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVI. **Kabuk Maserasyonunun Bornova Misketinden Elde Edilen Şıradaki Aroma Maddeleri Üzerine Etkisi**  
ERTEN H., CABAROĞLU T., SELLİ S., Canbaş A.  
GIDA, vol.29, no.3, pp.195-201, 2004 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVII. **Maya Ekstraktı Üretimi**  
ERTEN H., Tangüler H.  
GIDA, vol.29, no.6, pp.421-425, 2004 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVIII. **Tek Hücre Proteini Üretimi**  
ERTEN H., Canbaş A., Tangüler H.  
Ç.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.19, no.3, pp.21-30, 2004 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIX. **Alkol Fermantasyonu Sırasında Oluşan Aroma Maddeleri**  
ERTEN H., Canbaş A.  
GIDA, vol.28, no.6, pp.615-619, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XXX. **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 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXI. **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, no.1, pp.83-89, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXII. **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 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIII. **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 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIV. **Kalecik Karası Sırasında Serbest ve Bağlı Aroma Maddeleri**  
ERTEN H., SELLİ S., CABAROĞLU T., Canbaş A., Nurgel C.  
A.Ü.Z.F. Tarım Bilimleri Dergisi, vol.8, no.4, pp.333-337, 2002 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXV. **Tarsus Yöresinde Yetiştirilen Misket Üzümünün Tatlı Şaraba Elverişliliği Üzerinde Bir Araştırma**  
ERTEN H., Canbaş A., SELLİ S.  
GIDA, vol.27, no.3, pp.219-223, 2002 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVI. **Fermentation of Glucose and Fructose by Leuconostoc mesenteroides**  
ERTEN H.

- TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.24, no.4, pp.527-532, 2000 (Scopus)
- XXXVII. **Ülkemizde Bira Sanayiinde Kullanılan Bazı Şerbetçiotlarının Kimyasal Bileşimleri**  
Canbaş A., ERTEN H., Özşahin F.  
GIDA, vol.23, no.5, pp.339-345, 1998 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVIII. **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, no.5, pp.281-288, 1995 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIX. **Üzümünden Düşük Alkollü İçki Üretimi Üzerinde Bir Araştırma**  
Canbaş A., ERTEN H.  
Türk Tarım ve Ormanlık Dergisi, vol.18, no.2, pp.99-105, 1994 (Peer-Reviewed Journal)
- XL. **Üzümünden Elde Edilen Düşük Alkollü İçkilerde Şeker Miktarını Azaltma Yöntemleri**  
Canbaş A., ERTEN H., CABAROĞLU T.  
GIDA, vol.19, no.2, pp.107-111, 1994 (Peer-Reviewed Journal)
- XLI. **Nevşehir-Ürgüp Yöresi Emir Üzümlerinin Şaraba İşlenmesi Üzerine Denemeler**  
Canbaş A., ÜNAL M. Ü., Deryaoğlu A., ERTEN H., CABAROĞLU T.  
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.8, no.4, pp.37-52, 1993 (Peer-Reviewed Journal)
- XLII. **Şerbetçiotunun Kimyasal Bileşimi ve Bira Kalitesi Üzerine Etkisi**  
Canbaş A., ERTEN H.  
Ç.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.5, no.2, pp.45-60, 1990 (Peer-Reviewed Journal)
- XLIII. **The influence of Torulaspora delbrueckii on beer fermentation**  
Kayadelen F., Agirman B., Jolly N. P., Erten H.  
FEMS YEAST RESEARCH, vol.23, 1 (Peer-Reviewed Journal)

## Books & Book Chapters

- I. **Bir Güvenlik Sorunsalı Olarak Gıda Güvenliği**  
BENLİ H., ERTEN H.  
in: Güvenliği Yeniden Okumak, ARIKAN HARUN, GÖK ALİ, Editor, Yetkin Yayınları, pp.451-473, 2024
- II. **Introduction to Yeast Genera Important in Food Biotechnology**  
ERTEN H., BOYACI GÜNDÜZ C. P., AĞIRMAN B.  
in: An Introduction to Microorganisms, Qiang-Sheng Wu, Ying-Ning Zou, Fei Zhang, Bo Shu, Editor, Nova Science Publishers, Inc., New York, pp.33-101, 2021
- III. **Fermente Ürünler Teknolojisi ve Mikrobiyolojisi**  
Erkmen O. (Editor), Erten H. (Editor), Sağlam H. (Editor)  
Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, 2020
- IV. **Rakı Teknolojisi ve Diğer Distile İçkilerin Üretimi**  
CABAROĞLU T., DARICI M., ERTEN H.  
in: Fermente Ürünler Teknolojisi ve Mikrobiyolojisi, Osman ERKMEN, Hüseyin ERTEN, Hidayet SAĞLAM, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, pp.471-498, 2020
- V. **Bira Üretimi**  
ERTEN H., AĞIRMAN B., CABAROĞLU T.  
in: Fermente Ürünler Teknolojisi ve Mikrobiyolojisi, Osman ERKMEN, Hüseyin ERTEN, Hidayet SAĞLAM, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, pp.405-428, 2020
- VI. **Şarap Teknolojisi**  
CABAROĞLU T., DARICI M., ERTEN H.  
in: Fermente Ürünler Teknolojisi ve Mikrobiyolojisi, Osman ERKMEN, Hüseyin ERTEN, Hidayet SAĞLAM, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, pp.429-470, 2020
- VII. **Sofralık Zeytin Üretimi**  
ERTEN H., Leventdurur S., AĞIRMAN B., CABAROĞLU T.

in: Fermente Ürünler Teknolojisi ve Mikrobiyolojisi, Osman Erkmen, Hüseyin Erten, Hidayet Sağlam, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, pp.315-346, 2020

- VIII. **Health and Safety Aspects of Food Processing Technologies**  
ERTEN H. (Editor), ERGİNKAYA Z. (Editor)  
Springer, Zürich, 2019
- IX. **Citric Acid Production by *Yarrowia lipolytica***  
Çarşamba E., Papanikolaou S., Fickers P., Ağırman B., Erten H.  
in: Non-conventional Yeasts: from Basic Research to Application, Andriy Sibirny, Editor, Springer, London/Berlin , Basel, pp.91-117, 2019
- X. **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
- XI. **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
- XII. **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, Malik A., Erginkaya Z., Erten H., Editor, Springer, pp.51-93, 2019
- XIII. **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
- XIV. **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
- XV. **Regional fermented vegetables and fruits in Europe**  
ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., Ghorbal A. B.  
in: Lactic Acid Fermentation of fruits and vegetables, Paramithiotis, S, Editor, Crc Press, Boca Raton, pp.205-235, 2017
- XVI. **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
- XVII. **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
- XVIII. **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
- XIX. **Fermente Bitkisel ürünler**  
ERTEN H., TANGÜLER H.  
in: Gıda Biyoteknolojisi, Necla ARAN, Editor, NOBEL Akademik Yayıncılık, Ankara, pp.244-274, 2016
- XX. **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

- XXI. **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
- XXII. **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
- XXIII. **Fermentation, Pickling and Turkish Table Olives**  
ERTEN H., C Pelin G., AĞIRMAN B., CABAROĞLU T.  
in: Handbook of Vegetable Preservation and Processing, Y.H. Hui, E.Ö. Evranuz, Editor, CRC Press Taylor & Francis Group, pp.209, 2015
- XXIV. **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, Y.H. Hui, E.O. Evranuz, H. Erten, G. Bingöl, M.E.J. Flores, Editor, CRC PRESS, Boca Raton, pp.209-230, 2015
- XXV. **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
- XXVI. **Food Processing Strategies for Quality Assessment**  
Malik A. (Editor), Erginkaya Z. (Editor), Ahmad S. (Editor), Erten H. (Editor)  
Springer-Verlag , New York, 2014
- 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.  
in: Food Processing: Strategies for Quality Assessment, Malik, A., Z. Erginkaya, S. Ahmad, H. Erten , Editor, Springer, New York, pp.351-378, 2014
- XXVIII. **Importance of Yeasts and Lactic Acid Bacteria in Food Processing**  
ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., ÇARŞANBA E., SERT S., SEZGİ B., TANGÜLER H.  
in: Food Processing Strategies for Quality Assessment A Broad Perspective, Abdul Malik, Zerrin Erginkaya, Saghir Ahmad, Hüseyin Erten , Editor, Springer Science+Business Media, pp.351-378, 2014
- XXIX. **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
- XXX. **Importance of Yeasts and Lactic Acid Bacteria in Food Processing**  
Erten H., Ağırman B., Boyacı 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, London/Berlin , New York, pp.351-378, 2014
- XXXI. **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
- XXXII. **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. **Maya Metabolizması Sonucu Üretilen Uçucu Organik Bileşiklerin Biyokontrol Açısından Önemi**  
Ağırman B., Safkan B., Erten H.  
Türkiye 1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, Erzurum, Turkey, 13 - 16 September 2023, pp.23
- II. **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, Thailand, 03 September 2022, pp.15
- III. **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, Austria, 23 - 27 August 2021, pp.309
- IV. **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), Turkey, 3 - 04 June 2021
- V. **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), Turkey, 3 - 04 June 2021
- VI. **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
- VII. **Predominant Yeasts in the Sourdoughs Collected from Different Parts of Turkey**  
BOYACI GÜNDÜZ C. P., ERTEN H.  
ISSY35 - The 35th International Specialised Symposium on Yeasts, Antalya, Turkey, 21 - 25 October 2019
- VIII. **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
- 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, Turkey, 21 - 25 October 2019, pp.61
- X. **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
- XI. **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
- XII. **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
- XIII. **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
- XIV. **Identification of yeasts in chickpea fermentations**

BOYACI GÜNDÜZ C. P., ERTEN H.

34st International Specialised Symposium on Yeast, 1 - 04 October 2018

- XV. **IDENTIFICATION OF EPIPHYTIC YEASTS ON APPLE AND LEMONS**  
AĞIRMAN B., ERTEN H.  
International Specialized Symposium on Yeasts (ISSY34), 1 - 04 October 2018, pp.72
- XVI. **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
- XVII. **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
- XVIII. **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
- XIX. **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
- XX. **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
- XXI. **Biocontrol of postharvest fungal diseases of fruits 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
- XXII. **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
- XXIII. **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
- XXIV. **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
- XXV. **Areation and non-conventional yeasts for wine production**  
Jolly N., Mehlomakulu N., Nortje S., ERTEN H., Hoff J., Booysel M.  
33rd International Specialised Symposium on Yeasts- ISSy33, Cork, Ireland, 26 - 29 June 2017
- XXVI. **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
- XXVII. **Enological Properties of some wine yeasts isolated during the fermentation of cv. Narince grapes in Cappadoccia region of Turkey**  
Çelik Z. D., CABAROĞLU T., ERTEN H.  
33rd International Specialised Symposium on Yeasts, 26 - 29 June 2017, pp.132
- XXVIII. **Molecular Characterization and Technilological 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

- XXXIX. **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
- XXX. **Yeast Population From Narince *Vitis vinifera* L Grapes Cultivated in Different Locations of Tokat and Cappadoccia Regions**  
Çelik Z. D., ERTEN H., CABAROĞLU T.  
39th World Congress of Vine and Wine, Benlo Gonçalves, Brazil, 23 November - 28 October 2016
- XXXI. **YEAST POPULATION FROM NARINCE VITIS VINIFERA L GRAPES CULTVITAED IN DIFFERENTLOCATIONS OF THE TOKAT AND CAPPADOCCIA REGIONS**  
Çelik Z. D., ERTEN H., CABAROĞLU T.  
39th World Vine and Wine Congress, Brazil, 23 - 28 October 2016, pp.410-411
- XXXII. **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
- XXXIII. **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
- XXXIV. **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
- XXXV. **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
- XXXVI. **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
- XXXVII. **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
- XXXVIII. **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
- XXXIX. **Adana Piyasasından Toplanan Biralaların Bileşimi Üzerine Bir Araştırma**  
ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., CABAROĞLU T.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016
- XL. **Adana Piyasasından Toplanan Biralaların 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
- XLI. **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
- XLII. **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

- XLIII. Evaluation of microbial lipid and citric acid production from waste bread hydrolysate by K57 strain of *Yarrowia lipolytica*: Effect of nitrogen content**  
 Çarşamba E., Papanikalou S., ERTEN H.  
 14th International Congress on Yeasts, Awaji Adası, Japan, 11 - 15 September 2016, pp.280
- XLIV. Screening Various *Yarrowia lipolytica* 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
- XLV. 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
- XLVI. Screening various *Yarrowia lipolytica* strains for microbial lipid and citric acid production**  
 Çarşamba E., Papanikalou S., ERTEN H.  
 14th International Congress on Yeasts, Awaji Adası, Japan, 11 - 15 September 2016, pp.223
- XLVII. 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
- XLVIII. 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
- XLIX. 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
- L. 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
- LI. 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
- LII. 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., İşci B., ALTINDİŞLİ A., CABAROĞLU T.  
 38th World Vine and Wine Congress, Mainz, Germany, 5 - 10 July 2015
- LIII. 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
- LIV. 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
- LV. 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
- LVI. 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
- LVII. 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
- LVIII. **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
- LIX. **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
- LX. **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
- LXI. **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
- LXII. **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
- LXIII. **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
- LXIV. **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
- LXV. **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
- LXVI. **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
- LXVII. **Geleneksel Bir İçeceğimiz: Şalgam Suyu**  
ERTEN H., Tanguler H.  
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.52
- LXVIII. **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
- LXIX. **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
- LXX. **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
- LXXI. **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

- LXXII. **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
- LXXIII. **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
- LXXIV. **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
- LXXV. **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
- LXXVI. **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
- LXXVII. **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
- LXXVIII. **Boza Fermantasyonu ve Fermantasyonunda Etkili Olan Mikroorganizmalar**  
ERTEN H., Tanguler H.  
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.645-649
- LXXIX. **Tarhana Üretimi ve Üretiminde Etkili Olan Mikroorganizmalar**  
ERTEN H., Tanguler H.  
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.858-861
- LXXX. **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
- LXXXI. **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
- LXXXII. **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
- LXXXIII. **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
- LXXXIV. **Glikozidaz enziminin Bornova misketi üzümünden elde edilen şarapların aroma bileşikleri üzerine etkisi**  
CABAROĞLU T., Canbaş A., ERTEN H., SELLİ S., Günata Z.  
Ulusal Bağcılık ve Şarapçılık Sempozyumu, Denizli, Turkey, 6 - 08 November 2008, pp.115-123
- LXXXV. **Öküzgözü, Boğazkere ve Kalecik Karası Üzümünün 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
- LXXXVI. **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
- LXXXVII. **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
- LXXXVIII. **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
- LXXXIX. **Aljinat 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
- XC. **İmmobilizasyonun Şaraptaki Aroma Maddeleri Üzerine Etkisi**  
ERTEN H., Tangüler H., CABAROĞLU T.  
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 8 - 10 November 2007, pp.271
- XCI. **Propiyonik Asit Bakterilerinin Endüstride Kullanım Alanları**  
ERTEN H., Tanguler H.  
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 8 - 10 November 2007, pp.205-209
- XCII. **Gıdalarda Bulunan Bir Laktik Asit Bakterisi: Weissella**  
ERTEN H., Tanguler H.  
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.179-182
- XCIII. **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
- XCIV. **Şarap Üretiminde İmmobilizasyon Uygulamaları**  
ERTEN H., Tanguler H.  
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.257-260
- XCV. **Laktik asit bakterileri tarafından gıdalarda oluşturulan aroma maddeleri**  
CABAROĞLU T., ERTEN H., YILMAZTEKİN M.  
Gıda Kongresi, İzmir, Turkey, 1 - 03 October 2005, pp.249
- XCVI. **Şaraplarda Malolaktik fermentasyon 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
- XCVII. **Biyoteknolojik yollarla esterlerin üretimi**  
ERTEN H., Yılmaztekin M., CABAROĞLU T.  
XIV. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi, Eskişehir, Turkey, 31 August - 02 September 2005, pp.619
- XCVIII. **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
- XCIX. **Şaraplarda Malolaktik Fermentasyon 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
- C. **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
- CI. **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
- CII. **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

- CIII. **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
- CIV. **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
- CV. **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
- CVI. **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
- CVII. **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
- CVIII. **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
- CIX. **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
- CX. **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
- CXI. **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
- CXII. **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
- CXIII. **Çukurova'da Gıda Sanayii ve Beslenme Sorunları**  
ERTEN H., Canbas A., CABAROĞLU T., Fenercioğlu 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
- CXIV. **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., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., Project Supported by Higher Education Institutions, Şalgam Tozu Üretimi, 2016 - Continues
- ERTEN H., SAFKAN D., Project Supported by Higher Education Institutions, Şalgam Suyunda Bozulma Yapan Mayaların Belirlenmesi, 2020 - 2022
- ERTEN H., Gökoğlu İ., Project Supported by Higher Education Institutions, Kefir Kültürü Kullanılarak Meyve ve Sebze

Sularından Su Kefiri Üretimi, 2019 - 2021

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

ERTEN H., Akalın M. N., Project Supported by Higher Education Institutions, Üzüm Depolanmasında Bozulma Etmeni Olan *Botrytis cinerea* DSM 5145 Suşunun *Meyerozyma guilliermondii* KL3 Suşu ile Biyokontrolü, 2018 - 2021

ERTEN H., AĞIRMAN B., CABAROĞLU T., DARICI M., POLAT S., Project Supported by Higher Education Institutions, Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Alkollü İçkiler Analiz Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı Alt Yapısının Geliştirilmesi, 2018 - 2021

ERTEN H., Damdin N., Project Supported by Higher Education Institutions, THE INFLUENCE OF RAW MATERIALS, COMMERCIAL YEAST AND NITROGEN ADDITION ON CIDER QUALITY, 2017 - 2021

ERTEN H., Çelik M., Project Supported by Higher Education Institutions, Probiyotik Laktik Asit Bakterileriyle Kısmi Fermantasyon Sonucu Elde Edilen Domates ve Siyah Havuç Sularının Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma, 2016 - 2021

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 *Torulaspora delbrueckii*ni Karışık Kültürünün Etıl Alkol Fermantasyonu 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., TUBITAK Project, Tarhana üretimi için fonksiyonel ekzopolisakaritlerin ve üretici laktik asit bakterilerinin belirlenmesi, 2017 - 2019

ERTEN H., İŞIKALP H., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Yörelerde Kullanılan Ekşi Hamurlarda Laktik Asit Bakterileri ve Mayaların Belirlenmesi, 2016 - 2019

ERTEN H., 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., Çarşamba 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 Fermantasyonu Sırasında Endojen Maya Florasının Belirlenmesi ve İzole Edilen Potansiyel *Sacharomyces cerevisiae* Starter Mayalarının Beyaz Şarap Kalitesi Üzerine Etkileri, 2015 - 2017

ERTEN H., AĞIRMAN B., Project Supported by Higher Education Institutions, Sodyum Miktarı Azaltılmış Şalgam Suyu Fermantasyonunda Etkili Olan Laktik Asit Bakterilerinin Moleküler Yöntemlerle Tanımlanması Üzerine Bir Araştırma, 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

ERTEN H., Project Supported by Higher Education Institutions, Kitapta Bölüm ve Makale (Yayın Teşvik Desteği), 2016 - 2016

CABAROĞLU T., DARICI M., ERTEN H., ÇELİK Z. D., Project Supported by Higher Education Institutions, Yayın Teşvik (Kitapta Bölüm 2), 2015 - 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, Yeasts Microbiota of Naturally Fermented Black Olives Made From Cv Gemlik Grown in Various Districts of Turkey, 2015 - 2015

ERTEN H., Çarşamba E., Project Supported by Higher Education Institutions, Gıda Mühendisliği Bölümü Endüstriyel Mikrobiyoloji Laboratuvarında bulunan Bioflo 110 (New Brunswick Scientific) Marka Fermentörün Bakım ve Onarımı, 2014 - 2015

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., Project Supported by Higher Education Institutions, Uluslararası Yayınları Özendirme Desteği (3 Adet), 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, Şalgam Suyu Üretiminde Farklı Klorür Tuzları Kullanarak Sodyum Klorür Miktarının Azaltılması ve Moleküler Karakterizasyonla Fermantasyonda Etkili Olan Laktik Asit Bakterilerinin Tanımlanması, 2013 - 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 İzooamit 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

Erkan O., Gültekin U., Erten H., TUBITAK Project, GAP Bölgesinde Yapılan Tarımsal Araştırmalar, Gereksinim Duyulan Yeni Araştırma Konuları ve Eylem Planının Oluşturulması, 2000 - 2001

CABAROĞLU T., ERTEN H., 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

## Patent

Erten H., Ağırman B., Boyacı Gündüz C. P., DONDURARAK KURUTMA YÖNTEMİYLE TOZ ŞALGAM ÜRETİMİ, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Registration Number: TR 2016 10151 B , Standard Registration, 2024

## Activities in Scientific Journals

FRONTIERS IN MICROBIOLOGY, Assistant Editor/Section Editor, 2022 - Continues

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

## **Metrics**

Publication: 261

Citation (WoS): 1532

Citation (Scopus): 1601

H-Index (WoS): 24

H-Index (Scopus): 24