

Prof.Dr. HÜSEYİN ERTEN

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 322 338 6084](tel:+903223386084) Dahili: 2180

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

E-posta: herten@cu.edu.tr

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

Posta Adresi: Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Eğitim Bilgileri

Doktora, Heriot-Watt University, Faculty of Science, Department of Biological Sciences, Biotechnology, İngiltere 1993 - 1997

Yüksek Lisans, University of Reading, Faculty of Agriculture and Food, Department of Food Science and Technology, Food Microbiology, İngiltere 1992 - 1993

Yüksek Lisans, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1988 - 1991

Lisans, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1983 - 1987

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Teknolojisi, Gıda Biyoteknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2011 - Devam Ediyor

Doç.Dr., Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2004 - 2011

Yrd.Doç.Dr., Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1997 - 2004

Araştırma Görevlisi Dr., Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1997 - 1997

Araştırma Görevlisi, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1989 - 1997

Mesleki Deneyim

TÜBİTAK-TOVAG Grup Yürütme Kurulu Üyeliği, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - Devam Ediyor

Bölüm Başkanı, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2016 - Devam Ediyor

International Commission on Yeasts Türkiye Temsilcisi, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2008 - Devam Ediyor

Mevlana Değişim Programı Koordinatörü, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2013 - 2015

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

AB Socrates-Erasmus Fakülte Koordinatörü, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2003 - 2005

Verdiği Dersler

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

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.335, no.108886, ss.1-8, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.91, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IV. **Lipids by Yarrowia lipolytica Strains Cultivated on Glucose in Batch Cultures**
Çarşamba E., Papanikolaou S., Fickers P., Erten H.
MICROORGANISMS, cilt.8, ss.1-14, 2020 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- V. **Predominant yeasts in the sourdoughs collected from some parts of Turkey**
Boyaci-Gunduz C. P. , ERTEN H.
YEAST, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.29, ss.121-129, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VIII. **Screening various Yarrowia lipolytica strains for citric acid production**
Carsanba E., Papanikolaou S., Fickers P., ERTEN H.
YEAST, cilt.36, ss.319-327, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.74, ss.1-9, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.38, ss.1230-1243, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.10, ss.399-410, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- 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 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.54, ss.2011-2019, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XV. **Influence of Lachancea thermotolerans on cv. Emir wine fermentation**
BALIKCI E. K. , Tanguler H., JOLLY N. P. , ERTEN H.
YEAST, cilt.33, ss.313-321, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.33, ss.289-301, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.66, ss.99-107, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.54, ss.40-51, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.66, ss.572-581, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, ss.209-230, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, ss.841-849, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.95, ss.1008-1015, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.107, ss.675-686, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.13, ss.647-653, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- XXVI. **Food Processing: Strategies for Quality Assessment Preface**
Malik A., ERGİNKAYA Z., Ahmad S., ERTEN H.
FOOD PROCESSING: STRATEGIES FOR QUALITY ASSESSMENT, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, ss.350-377, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.37, ss.212-220, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXX. **CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS OF SHALGAM (SALGAM): A TRADITIONAL TURKISH LACTIC ACID FERMENTED BEVERAGE**
Tanguler H., ERTEN H.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, cilt.35, ss.298-306, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.46, ss.36-41, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.28, ss.1367-1373, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXIII. **Influence of *Williopsis saturnus* yeasts in combination with *Saccharomyces cerevisiae* on wine fermentation**
ERTEN H., Tanguler H.
LETTERS IN APPLIED MICROBIOLOGY, cilt.50, ss.474-479, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.112, ss.290-294, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.33, ss.149-154, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.86, ss.317-321, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXVII. **A traditional Turkish lactic acid fermented beverage: Shalgam (Salgam)**
ERTEN H., Tanguler H., Canbas A.
FOOD REVIEWS INTERNATIONAL, cilt.24, ss.352-359, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.114, ss.34-38, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.113, ss.75-79, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- 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, cilt.94, ss.319-326, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.17, ss.75-82, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.112, ss.232-236, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.21, ss.1187-1194, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.85, ss.207-213, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.37, ss.155-161, 2003 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.81, ss.341-347, 2003 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLVII. **The influence of Kloeckera apiculata and Candida pulcherrima yeasts on wine fermentation**
Zohre D., Erten H.
PROCESS BIOCHEMISTRY, cilt.38, ss.319-324, 2002 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.29, ss.28-33, 2002 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.108, ss.68-72, 2002 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.18, ss.373-378, 2002 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LI. **The production of low-alcohol wines by aerobic yeasts**
Erten H., Campbell L.
JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING, cilt.107, ss.207-215, 2001 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LII. **The effects of storage temperature on the chemical composition of hop pellets**
Canbas A., Erten H., Ozsahin F.

PROCESS BIOCHEMISTRY, cilt.36, ss.1053-1058, 2001 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- LIII. **Metabolism of fructose as an electron acceptor by *Leuconostoc mesenteroides***
Erten H.
PROCESS BIOCHEMISTRY, cilt.33, ss.735-739, 1998 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.5, 2019 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)
- II. **BENEFICIAL EFFECTS AND FUNCTIONAL ASPECTS OF SOURDOUGH TECHNOLOGY**
BOYACI GÜNDÜZ C. P. , ERTEN H.
International Journal of Advances in Science Engineering and Technology, cilt.7, ss.47-52, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- III. **MEYVE VE SEBZELERDE HASAT SONRASI FUNGAL HASTALIKLARIN ANTAGONİSTİK MAYALAR İLE BİYOKONTROLÜ**
AĞIRMAN B., AKALIN M. N. , ERTEN H.
THE JOURNAL OF FOOD, cilt.44, ss.31-49, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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, cilt.10, ss.37-47, 2018 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.10, ss.37-47, 2018 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.47, ss.717-724, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VII. **Hemin İlavesinin Laktik Asit Bakterilerinde Oksidatif Stres Üzerine Etkisi**
ÖZEL B., ŞİMŞEK Ö., ERTEN H.
Çukurova Tarım ve Gıda, cilt.31, ss.35-42, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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, cilt.12, ss.60-65, 2014 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- IX. **Şalgam Suyu Üretiminde Gerçekleştirilen Hamur Fermantasyonu Sırasında İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Tanımlanması**
ERTEN H., Tanguler H.
AKADEMİK GIDA, cilt.10, ss.48-54, 2012 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- X. **Şalgam Suyu Üretiminde Gerçekleştirilen Hamur Fermantasyonunun Mikrobiyolojik Açıdan İncelenmesi**
ERTEN H., Tangüler H.
Ç.Ü.Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.26, ss.15-22, 2011 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- XI. **Birada Bulunan Aroma Maddeleri**
ERTEN H., CABAROĞLU T., Tangüler H.
GIDA, cilt.35, ss.453-460, 2010 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

- XII. **Mitokondri ve mitokondriyal Mutantların Bira Kalitesi Üzerine Etkisi**
ERTEN H., Tangüler H., Yagmur G.
GIDA, cilt.33, ss.91-96, 2008 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XIII. **Biyoteknolojik Yollarla Aroma Maddelerinin Üretimi**
ERTEN H., Yılmaztekin M., CABAROĞLU T.
GIDA, cilt.33, ss.35-41, 2008 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XIV. **Biralarda İstenmeyen Aroma Bileşikleri ve Oluşum mekanizmaları**
ERTEN H., Tangüler H., CABAROĞLU T.
GIDA, cilt.32, ss.43-49, 2007 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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, cilt.32, ss.165-172, 2007 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XVI. **Mitokondriyal Mutantların Bira Aroma Maddeleri Üzerine Etkisi**
ERTEN H., Tangüler H., Yagmur G.
GIDA, cilt.32, ss.251-257, 2007 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XVII. **Pozantıda 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, cilt.32, ss.269-275, 2007 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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, cilt.31, ss.77-85, 2006 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XIX. **Otoliz Dışında Maya Ekstraktı Üretiminde Kullanılan Yöntemler: Plazmoliz ve Hidroliz**
ERTEN H., Tangüler H.
Ç.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.21, ss.57-62, 2006 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- 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, cilt.31, ss.77-85, 2006 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXI. **Otoliz yolu ile maya ekstraktı üretimi**
ERTEN H., Tangüler H.
Gıda ve Yem Dergisi, cilt.1, ss.55-62, 2006 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXII. **Gıda Teknolojisinde Aroma Maddelerinin Süperkritik Akışkan Yöntemiyle Ekstraksiyonu**
ERTEN H., CABAROĞLU T., Yılmaztekin M.
GIDA, cilt.30, ss.269-274, 2005 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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, cilt.30, ss.63-69, 2005 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXIV. **Gıda biyoteknolojisinde aroma maddelerinin süperkritik akışkan yöntemiyle ekstraksiyonu**
CABAROĞLU T., ERTEN H., YILMAZTEKİN M.
GIDA, cilt.30, ss.269-274, 2005 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXV. **Maya Ekstraktı Üretimi**
ERTEN H., Tangüler H.
GIDA, cilt.29, ss.421-425, 2004 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXVI. **Kabuk maserasyonunun Bornova misketinden elde edilen şıradaki aroma maddeleri üzerine etkisi**
Cabaroğlu T., Canbaş A., Erten H., SELLİ S.
GIDA, cilt.29, ss.195-201, 2004 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXVII. **Kabuk Maserasyonunun Bornova Misketinden Elde Edilen Şıradaki Aroma Maddeleri Üzerine Etkisi**

- ERTEN H., CABAROĞLU T., SELLİ S., Canbaş A.
GIDA, cilt.29, ss.195-201, 2004 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXVIII. **Tek Hücre Proteini Üretimi**
ERTEN H., Canbaş A., Tangüler H.
Ç.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.19, ss.21-30, 2004 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- XXIX. **Kabuk maserasyonunun Bornova Misketinden elde edilen şıradaki aroma maddeleri üzerine etkisi**
CABAROĞLU T., Canbaş A., ERTEN H., SELLİ S.
GIDA, cilt.29, ss.195-201, 2004 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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, cilt.9, ss.83-89, 2003 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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, cilt.9, ss.83-89, 2003 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXXII. **Alkol Fermantasyonu Sırasında Oluşan Aroma Maddeleri**
ERTEN H., Canbaş A.
GIDA, cilt.28, ss.615-619, 2003 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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, cilt.9, ss.83-89, 2003 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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, cilt.9, ss.83-89, 2003 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXXV. **Free and bound aroma compounds of Kalecik karasi must**
SELLİ S., Cabaroğlu T., Canbaş A., Erten H., Ateşçi C. N.
TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.8, ss.333-337, 2002 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXXVI. **Tarsus yöresinde yetiştirilen misket üzümünün tatlı şaraba elverişliliği üzerinde bir araştırma**
Şanlı B., Erten H., Canbaş A., SELLİ S.
GIDA, cilt.27(3), ss.219-223, 2002 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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, cilt.8, ss.333-337, 2002 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXXVIII. **Tarsus Yöresinde Yetiştirilen Misket Üzümünün Tatlı Şaraba Elverişliliği Üzerinde Bir Araştırma**
ERTEN H., Canbaş A., SELLİ S.
GIDA, cilt.27, ss.219-223, 2002 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXXIX. **Fermentation of Glucose and Fructose by Leuconostoc mesenteroides**
ERTEN H.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.24, ss.527-532, 2000 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XL. **Ülkemizde Bira Sanayiinde Kullanılan Bazı Şerbetçiotlarının Kimyasal Bileşimleri**
Canbaş A., ERTEN H., Özşahin F.
GIDA, cilt.23, ss.339-345, 1998 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XLI. **Elazığ yöresi şaraplık Öküzgözü ve Boğazkere üzümleri üzerinde teknolojik araştırmalar**
CABAROĞLU T., DERYAOĞLU A., Canbaş A., ERTEN H., ÜNAL Ü.
GIDA, cilt.20, ss.281-288, 1995 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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, cilt.20, ss.281-288, 1995 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XLIII. **Üzümnden Düşük Alkollü İçki Üretimi Üzerinde Bir Araştırma**
Canbaş A., ERTEN H.
Türk Tarım ve Ormanlık Dergisi, cilt.18, ss.99-105, 1994 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XLIV. **Üzümnden Elde Edilen Düşük Alkollü İçkilerde Şeker Miktarını Azaltma Yöntemleri**
Canbaş A., ERTEN H., CABAROğLU T.
GIDA, cilt.19, ss.107-111, 1994 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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, cilt.8, no.4, ss.37-52, 1993 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- 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, cilt.8, ss.37-52, 1993 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- XLVII. **Şerbetçiotunun Kimyasal Bileşimi ve Bira Kalitesi Üzerine Etkisi**
Canbas A., ERTEN H.
Ç.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.5, ss.45-60, 1990 (Hakemli Üniversite Dergisi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- 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.
Health and Safety Aspects of Food Processing Technologies, Abdul Malik, Zerrin Erginkaya, Hüseyin Erten, Editör,
Springer, ss.51-93, 2019
- III. **Citric Acid Production by Yarrowia lipolytica**
ÇARŞANBA E., Papanikolaou S., Patrick F., AğIRMAN B., ERTEN H.
Non-conventional Yeasts: from Basic Research to Application, Andriy Sibirny, Editör, Springer, ss.91-117, 2019
- 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.
BIO Web of Conferences 9, 40TH WORLD CONGRESS OF VINE AND WINE, Aurand J.M., Editör, Edp Science Publishers, Sofya, ss.2-17, 2017
- V. **Molecular characterization and technological properties of wine**
Çelik Z. D. , ERTEN H., DARICI M., CABAROğLU T.
BIO Web of Conferences 9, 40TH WORLD CONGRESS OF VINE AND WINE, Aurand J.M., Editör, Edp Science Publishers, Sofya, ss.2-17, 2017
- VI. **Regional Fermented vegetables and Fruits in Europe**
ERTEN H., AğIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P. , Ben Ghorbal A.
Lactic Acid Fermentation of Fruit and Vegetables, Paramithiotis Spiros, Editör, CRC Press Taylor and Francis Group, Boca Raton, ss.205-235, 2017
- VII. **Use of Genetic Engineering: Benefits and Health Concerns**
BAKHS A., BALOCH F., HATİPOğLU R., ÖZKAN H., ERTEN H.
Handbook of Vegetable Preservation and Processing, Y. H. HUI and E. O. EVRANUZ, Editör, Crc Press, Londra, ss.81-112, 2016
- VIII. **Fermente Bitkisel ürünler**
ERTEN H., TANGÜLER H.
Gıda Biyoteknolojisi, Necla ARAN, Editör, NOBEL Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.244-274, 2016

- IX. Fermentation, Pickling, and Turkish Table Olives**
ERTEN H., BOYACI GÜNDÜZ C. P. , AĞIRMAN B., CABAROĞLU T.
Handbook of Vegetable Preservation and Processing, HUI Y. H., ÖZGÜL EVRANUZ E., BİNGÖL G., ERTEN H., JARAMILLO-FLORES M. E., Editör, Crc Press Taylor&Francis Group Science Publishers, Boca Raton, ss.209-224, 2016
- X. Shalgam (Şalgam): A Traditional Turkish Lactic Acid Fermented Beverage Based on Black Carrot**
ERTEN H., TANGÜLER H.
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 , Editör, CRC Press Taylor and Francis Group, Boca Raton, ss.841-852, 2016
- XI. Shalgam (Şalgam): A Traditional Turkish Lactic-Acid-Fermented Beverage Based on Black Carrot**
ERTEN H., Tangüler H.
Handbook of Vegetable Preservation and Processing, Evranuz E.Ö., Hui Y.H., Bingöl G., Erten H., Flores M.E.J., Editör, Crc Press, Boca Raton, ss.841-849, 2016
- XII. Regional Fermented Vegetables and Fruits in Europe**
ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P. , Ben Ghorbal A.
Lactic Acid Fermentation of Fruits and Vegetables, Paramithiotis Spiros, Editör, CRC Press, Boca Raton, ss.205-235, 2016
- XIII. Fermentation, Pickling and Turkish Table Olives**
ERTEN H., BOYACI GÜNDÜZ C. P. , AĞIRMAN B., CABAROĞLU T.
Handbook of Vegetable Preservation and Processing Second Edition, Hui Y.H., Özgül Evranuz E., Bingöl G., Erten H., Jaramillo-Flores M.E., Editör, CRC Press, ss.209-230, 2015
- 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.
Food Processing Strategies for Quality Assesment, Malik Abdul, Erginkaya Zerrin, Ahmad Saghbir, Erten Hüseyin, Editör, Springer, ss.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.
Food Processing Strategies for Quality, Malik, Ahmet., Erginkaya Zerrin, Ahmad Saghbir, Erten Hüseyin, Editör, Springer, New-York, ss.351-378, 2014
- XVII. Shalgam (Şalgam)**
ERTEN H.
Handbook of Plant-based Fermented Foods and Beverages, Hui Y.H., Evranuz E.Ö., Editör, Crc Press Taylor & Francis Group, Bota Racon, ss.657-664, 2012
- XVIII. Fermente Bitkisel Ürünler**
ERTEN H., Tanguler H.
Gıda Biyoteknolojisi, Aran N., Editör, Nobel Yayın Yetkin Basım Yayım Ve Dağıtım, Ankara, ss.241-277, 2010

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- 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, Türkiye, 27 - 29 Haziran 2019, cilt.1, ss.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 Ekim 2019, ss.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, Türkiye, 21 - 25 Ekim 2019, ss.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 Temmuz 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 Mayıs 2019, ss.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 Nisan 2019, ss.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 Ocak 2019
- VIII. **IDENTIFICATION OF EPIPHYTIC YEASTS ON APPLE AND LEMONS**
AĞIRMAN B., ERTEN H.
International Specialized Symposium on Yeasts (ISSY34), 1 - 04 Ekim 2018, ss.72
- IX. **Identification of yeasts in chickpea fermentations**
BOYACI GÜNDÜZ C. P. , ERTEN H.
34st International Specialised Symposium on Yeast, 1 - 04 Ekim 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 Mayıs 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 Mayıs 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 Nisan 2018, ss.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 Nisan 2018, ss.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 Nisan 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 Nisan 2018, ss.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, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, cilt.1, no.1, ss.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, İrlanda, 26 - 29 Haziran 2017

- XVIII. **Aeration and non-conventional yeasts for wine production**
Jolly N., Mehlomakulu N., Nortje S., ERTEN H., Hoff J., Booyse M.
33rd International Specialised Symposium on Yeasts- ISSy33, Cork, İrlanda, 26 - 29 Haziran 2017
- XIX. **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, İrlanda, 26 - 29 Haziran 2017
- XX. **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 Haziran 2017, ss.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, Bulgaristan, 29 Mayıs - 02 Haziran 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, Bulgaristan, 29 Mayıs - 02 Haziran 2017, cilt.9
- XXIII. **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, Brezilya, 23 Kasım - 28 Ekim 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, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.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, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.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, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.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, Türkiye, 26 - 28 Ekim 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, Türkiye, 26 - 28 Ekim 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, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016
- XXX. **Siyah Havuç Suyundan Su Kefiri Benzeri İçecek Üretimi**

- BOYACI GÜNDÜZ C. P. , AĞIRMAN B., ERTEN H.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- XXXI. **Adana Piyasasından Toplanan Biralardan Birinin Bileşimi Üzerine Bir Araştırma**
ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P. , CABAROĞLU T.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- XXXII. **Adana Piyasasından Toplanan Biralardan Birinin Bileşimi Üzerine Bir Araştırma**
ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P. , CABAROĞLU T.
12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.476
- XXXIII. **Siyah Havuç Suyundan Su Kefiri Benzeri İçecek Üretimi**
BOYACI GÜNDÜZ C. P. , AĞIRMAN B., ERTEN H.
12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.490
- XXXIV. **Yeasts in Sourdough and Chickpea Fermentations**
BOYACI GÜNDÜZ C. P. , AĞIRMAN B., ERTEN H.
14th International Congress on Yeast, Awaji, Japonya, 11 - 15 Eylül 2016
- 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, Japonya, 11 - 15 Eylül 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, Japonya, 11 - 15 Eylül 2016, ss.280
- XXXVII. **Yeasts in sourdough and chickpea fermentations**
BOYACI GÜNDÜZ C. P. , AĞIRMAN B., ERTEN H.
14th International Congress on Yeasts, Awaji Adası, Japonya, 11 - 15 Eylül 2016, ss.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, Japonya, 11 - 15 Eylül 2016, ss.223
- XXXIX. **An aerobic approach to wine production with non-conventional yeasts**
Jolly N., Mehlomakulu N., Nortje S., ERTEN H., Hoff J., Minnaar P., Booysse M.
38th SASEV/WINETECH CONFERENCE, Dennesig, Güney Afrika, 23 - 25 Ağustos 2016, ss.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, İtalya, 13 - 17 Eylül 2015, ss.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, İtalya, 13 - 17 Eylül 2015, ss.29
- XLII. **Influence of Lachancea thermotolerans on Wine Fermentation**
ERTEN H., Tanguler H., Balıkcı E.
32th International Specialized Symposium on Yeasts, Perugia, İtalya, 13 - 17 Eylül 2015, ss.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, İtalya, 13 - 17 Eylül 2015, ss.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., İşci B., ALTINDİŞLİ A., CABAROĞLU T.
38th World Vine and Wine Congress, Mainz, Almanya, 5 - 10 Temmuz 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., ALTINDIŞLI A., CABAROĞLU T.
38th World Congress of Vine and Wine, Mainz, Almanya, 5 - 10 Temmuz 2015, cilt.5

- XLVI. **Atık Bira mayasından maya Ekstraktı üretiminde farklı NaCl Konsantrasyonunun Etkisi**
ERTEN H., Tanguler H.
II. KOP Bölgesel Kalkınma Sempozyumu, Niğde, Türkiye, 23 - 24 Ekim 2014, ss.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, Slovenya, 9 - 12 Ekim 2014, ss.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, Slovenya, 9 - 12 Ekim 2014, ss.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, Fransa, 1 - 04 Eylül 2014, ss.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, Fransa, 1 - 03 Eylül 2014, ss.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, Fransa, 1 - 04 Eylül 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, Slovenya, 9 - 12 Ağustos 2014, ss.109
- LIII. **Coğrafi İşaretli Distile Alkollü İçkimiz Türk rakısının karakterizasyonu**
ERTEN H., Yılmaztekin M., CABAROĞLU T., Özkandan S.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.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, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.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, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.57
- LIX. **Geleneksel Bir İçeceğimiz: Şalgam Suyu**
ERTEN H., Tanguler H.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.52

- LX. **Şalgam (Shalgam): A Traditional Turkish Lactic Acid fermented Beverage**
ERTEN H., Tanguler H., Sert S., Bircan S.
XXIII FoodMicro2012, İstanbul, Türkiye, 3 - 07 Eylül 2012, ss.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, Amerika Birleşik Devletleri, 26 - 30 Ağustos 2012, ss.138
- LXII. **Şalgam Suyu Üretimi Sırasında Elde Edilen Ekstraktardan İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Tanımlanması**
ERTEN H., Tanguler H.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.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, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.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, Türkiye, 28 Eylül - 01 Ekim 2011, cilt.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, Tayland, 15 - 18 Eylül 2010, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.1033
- LXVIII. **The Influence of Various Production Methods on The Composition of Shalgam (Salgam)**
ERTEN H.
3rd International EurıFIR Congress, Viyana, Avusturya, 08 Eylül 2009 - 08 Eylül 2010, ss.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, Fransa, 26 - 29 Ağustos 2009, ss.86
- LXX. **Boza Fermantasyonu ve Fermantasyonunda Etkili Olan Mikroorganizmalar**
ERTEN H., Tanguler H.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.645-649
- LXXI. **Tarhana Üretimi ve Üretiminde Etkili Olan Mikroorganizmalar**
ERTEN H., Tanguler H.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.858-861
- LXXII. **Geleneksel Laktik Asit Fermantasyonu Ürünü: Şalgam Suyu ve Üretim Yöntemleri**
ERTEN H., Tanguler H.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.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, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2008, ss.115-124
- LXXIV. **Şarapta Bozulmaya Neden Olan Mikroorganizmalar**

- ERTEN H., Tanguler H.
Ulusal Bağcılık ve Şarap Sempozyumu ve Sergisi, Denizli, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2008, ss.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, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2008, ss.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, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2008, ss.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, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2008, ss.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, Türkiye, 5 - 09 Ağustos 2008, ss.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, Türkiye, 5 - 09 Ağustos 2008, ss.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, Türkiye, 5 - 09 Ağustos 2008, ss.3
- LXXXI. **Aljnat Boncuklarında İmmobilize Edilmiş Maya Hücreleriyle Şarap Üretimi**
ERTEN H., Tanguler H., Kabaharnup Y.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.959-962
- LXXXII. **İmmobilizasyonun Şaraptaki Aroma Maddeleri Üzerine Etkisi**
ERTEN H., Tangüler H., CABAROĞLU T.
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2007, ss.271
- LXXXIII. **Propiyonik Asit Bakterilerinin Endüstride Kullanım Alanları**
ERTEN H., Tanguler H.
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2007, ss.205-209
- LXXXIV. **Şarap Üretiminde İmmobilizasyon Uygulamaları**
ERTEN H., Tanguler H.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.257-260
- LXXXV. **Gıdalarda Bulunan Bir Laktik Asit Bakterisi: Weissella**
ERTEN H., Tanguler H.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.179-182
- LXXXVI. **Propiyonik Asit Bakterileri ve Bakteriyosin Üretimi**
ERTEN H., Tanguler H., Yılmaztekin M.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.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, Türkiye, 1 - 03 Ekim 2005, ss.250-253
- LXXXVIII. **Laktik asit bakterileri tarafından gıdalarda oluşturulan aroma maddeleri**
CABAROĞLU T., ERTEN H., YILMAZTEKİN M.
Gıda Kongresi, İzmir, Türkiye, 1 - 03 Ekim 2005, ss.249
- LXXXIX. **Biyoteknolojik yollarla esterlerin üretimi**
ERTEN H., Yılmaztekin M., CABAROĞLU T.
XIV. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi, Eskişehir, Türkiye, 31 Ağustos - 02 Eylül 2005, ss.619

- XC. **Şaraplarda Malolaktik Fermantasyon Sırasında Oluşan Aroma Maddeleri ve Kalite Üzerine Etkisi**
ERTEN H., Canbaş A., Yılmaztekin M., Cabaroğlu T.
Gıda Kongresi, İzmir, Türkiye, 19 - 21 Nisan 2005, ss.250-253
- XCI. **Laktik Asit Bakterileri Tarafından Gıdalarda Oluşturulan Aroma Maddeleri**
ERTEN H., Yılmaztekin M., Cabaroğlu T.
Gıda Kongresi, İzmir, Türkiye, 19 - 21 Nisan 2005, ss.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, Türkiye, 2 - 03 Ekim 2003, ss.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, Türkiye, 2 - 04 Ekim 2003, ss.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, Türkiye, 2 - 04 Ekim 2003, ss.539-547
- XCV. **Emir Üzümünün Şaraba İşlenmesinde Maya Florasındaki Gelişmeler ve Kültür Mayası Kullanımının Kalite Üzerine Etkisi**
ERTEN H., Canbaş A., SELLİ S., CABAROĞLU T.
Türkiye V. Bağcılık ve Şarapçılık Sempozyumu, Nevşehir, Türkiye, 5 - 09 Ekim 2002, ss.531-540
- XCVI. **Öküzgözü ve Boğazkere Üzümlerinden Elde Edilen Şaraplardaki Fenol Bileşikleri Üzerine Cibre Fermantasyonu Süresinin Etkisi**
ERTEN H., Bozdoğan A., Canbaş A., SELLİ S., CABAROĞLU T.
Türkiye V. Bağcılık ve Şarapçılık Sempozyumu, Nevşehir, Türkiye, 5 - 09 Ekim 2002, ss.493-503
- XCVII. **Kabuk Maserasyonu İşleminin Narince Üzümünden Elde Edilen Şarapların Bileşimi Üzerine Etkisi**
ERTEN H., Canbaş A., SELLİ S., CABAROĞLU T.
Türkiye V. Bağcılık ve Şarapçılık Sempozyumu, Nevşehir, Türkiye, 5 - 09 Ekim 2002, ss.551-558
- XCVIII. **Bornova misketi sırasındaki terpen bileşiklerinin tayininde iki farklı ekstraksiyon yönteminin kıyaslanması**
CABAROĞLU T., Canbaş A., ERTEN H., SELLİ S.
GAP II. Tarım Kongresi-1.Cilt, Şanlıurfa, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2001, ss.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, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2001, ss.225-233
- C. **Bornova Misketi Sırasındaki Serbest Terpen Bileşiklerinin tayininde İki Farklı Ekstraksiyon Yönteminin Kıyaslanması**
ERTEN H., Canbaş A., SELLİ S., CABAROĞLU T.
GAP II. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2001, cilt.1, ss.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, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2001, cilt.1, ss.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, Türkiye, 26 - 27 Ekim 2000, ss.29
- CIII. **The Utilisation of Glucose and Fructose By Aerobic Yeasts**
ERTEN H., Campbell I.
Blacksea and Central Asian Symposium on Food Technology, Ankara, Türkiye, 12 - 16 Ekim 2000, ss.70
- CIV. **Üzüm suyundan elde edilen düşük alkollü içkilerde şeker miktarını azaltma yöntemleri**
ERTEN H., Canbaş A.
7. KÜKEM Biyoteknoloji Kongresi, Adana, Türkiye, 16 - 18 Eylül 1991, ss.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, Türkiye, 9 - 11 Ocak 1991, ss.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, Türkiye, 1 - 09 Ocak 1991, ss.1-59

Desteklenen Projeler

ERTEN H., SAFKAN D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Şalgam Suyunda Bozulma Yapan Mayaların Belirlenmesi, 2020 - Devam Ediyor

ERTEN H., Gökoğlu İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kefir Kültürü Kullanılarak Meyve ve Sebze Sularından Su Kefiri Üretimi, 2019 - Devam Ediyor

ERTEN H., Akalın M. N. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Üzüm depolanmasında bozulma etmeni olan Botrytis cinereanın Metschnikowia pulcherrima antagonistik mayası ile biyokontrolü, 2018 - Devam Ediyor

ERTEN H., Damdin N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, The Influence of Raw Materials and Addition of Nitrogen and Commercial Yeast on Cider Quality, 2017 - Devam Ediyor

ERTEN H., ÖZEL B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yarı Sürekli Sistemde Tarhana Hamuru Fermentasyonunun Optimizasyonu, 2017 - Devam Ediyor

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

ERTEN H., Çelik M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Probiyotik Laktik Asit Bakterileriyle Kısmi Fermantasyon Sonucu Elde Edilen Domates ve Siyah Havuç Sularının Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma, 2016 - Devam Ediyor

ERTEN H., Ben Ghorbal A., AĞIRMAN B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Production of low sugar functional apple and orange juice beverages with probiotic and prebiotic properties using lactic acid bacteria (Şeker İçeriği Azaltılmış Probiyotik ve Prebiyotik Özelliklere Sahip Fonksiyonel Elma ve Portakal Suyu Üretimi), 2015 - Devam Ediyor
Erten H., Ağırman B., TÜBİTAK Projesi, Elma ve Limonda Bozulma Etmeni Olan Fungal Patojenlerin Antagonistik Mayalar ile Biyokontrolü, 2018 - 2020

ERTEN H., HAREKET S. A. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Portakal Suyu Üretim Hattında Bozulmaya Neden Olan Mayaların Belirlenmesi Üzerine Bir Çalışma, 2017 - 2020

ERTEN H., Kayadelen F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bira Üretiminde Saccharomyces cerevisiae ve Torulaspora delbrueckii'nin Karışık Kültürünün Etil Alkol Fermantasyonu Üzerine Etkileri, 2018 - 2019

ERTEN H., Güler Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sofralık siyah zeytin üretiminde sodyum tuzunun azaltılmasının kalite üzerine etkisi, 2017 - 2019

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

Erten H., Şimşek Ö., TÜBİTAK Projesi, Tarhana üretimi için fonksiyonel ekzopolisakkaritlerin ve üretici laktik asit bakterilerinin belirlenmesi, 2017 - 2019

ERTEN H., İŞIKALP H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Yörelerde Kullanılan Ekşi Hamurlarda Laktik Asit Bakterileri ve Mayaların Belirlenmesi, 2016 - 2019

ERTEN H., Said Dalloul R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Tarsus uluğu 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 uluğu), 2017 - 2018

ERTEN H., Çarşamba E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yarrowia lipolytica Kullanılarak Bazı Gıda Sanayi Atıklarından Sitrik Asit ve Tek Hücre Yağı Üretimi, 2014 - 2018

Erten H., Jolly N., Diğer Ülkelerdeki Kamu Kurumları Tarafından Desteklenmiş Proje, Production of Low Alcohol Wines by non-Saccharomyces Yeasts, 2014 - 2018

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

CABAROĞLU T., ÇELİK Z. D. , ERTEN H., DARICI M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Narince Üzümlerinin Spontan Fermantasyon Sırasında Endojen Maya Florasının Belirlenmesi ve İzole Edilen Potansiyel *Sacharomyces cerevisiae* Starter Mayalarının Beyaz Şarap Kalitesi Üzerine Etkileri, 2015 - 2017

ERTEN H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Screening Various *Yarrowia lipolytica* Strains for Microbial Lipid and Citric Acid Production, 2016 - 2016

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

ERGİNKAYA Z., ERTEN H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Food Processing Strategies: for Quality Assessment, 2014 - 2016

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

ERTEN H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., TÜBİTAK Projesi, Şalgam Suyu Üretiminde Farklı Klorür Tuzları Kullanarak Sodyum Klorür Miktarının Azaltılması ve Fermantasyonda Etkili Olan Laktik Asit Bakterilerinin Moleküler Karakterizasyonu, 2014 - 2015

ERTEN H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sofralık Salamura Siyah Zeytin Üretiminde Farklı Klorür Tuzları Kullanımının Kalite Üzerine Etkisi, 2013 - 2015

ERTEN H., TÜBİTAK Projesi, 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 Üzerine Araştırmalar, 2012 - 2015

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

CABAROĞLU T., ERTEN H., TÜBİTAK Projesi, Biyoteknolojik Yolla İzooamit Asetat ve Etil Asetat Üretimi, 2004 - 2007

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

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

ERTEN H., CABAROĞLU T., TÜBİTAK Projesi, Öküzgözü Boğazkere üzümleri karışımından kaliteli bir şarap üretebilmek için en uygun cibre fermantasyonu süresinin belirlenmesi, 1999 - 2001

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

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Carbon Resources Conversion, Editörler Kurulu Üyesi, 2020 - Devam Ediyor
Journal Of Food Quality, Editörler Kurulu Üyesi, 2016 - Devam Ediyor

Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

Erten H., The 35th International Specialised Symposium on Yeasts (ISSY 35) (Düzenleme Kurulu Başkanı), Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Antalya, Türkiye, Ekim 2019

Erten H., The 34th International Specialized Symposium on Yeasts - Patagonya, Arjantin (ISSY 34) (Düzenleme Kurulu Üyesi), Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Arjantin, Ekim 2018

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):1116

h-indeksi (WOS):22