

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 Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-1537-2416

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

Yoksis Araştırmacı ID: 22429

Eğitim Bilgileri

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

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

Yüksek Lisans, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1988 - 1991

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

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Teknolojisi, Gıda Biyoteknolojisi, Endüstriyel Biyoteknoloji,
Mikrobiyal Biyoteknoloji, Moleküler Biyoloji ve Genetik

Akademik Unvanlar / Görevler

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

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

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

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

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

Akademik İdari Deneyim

Rektörlük Kalite Komisyonu Üyesi, Çukurova Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2017 - Devam Ediyor

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

Anabilim/Bilim Dalı Başkanı, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2016 - Devam Ediyor

Fakülte Kurulu Üyesi, Çukurova Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2016 - Devam Ediyor

Dış İlişkiler Akademik Kurul Üyeliği, Çukurova Üniversitesi, Rektörlük, Dışilişkiler Birimi, 2015 - Devam Ediyor

Rektörlük Döner Sermaye Yürütme Kurulu Üyeliği, Çukurova Üniversitesi, Rektörlük, 2012 - Devam Ediyor

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

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

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

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

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

Verdiği Dersler

Food Biochemistry, Lisans, 2021 - 2022

Malting and Brewing Technology, Lisans, 2021 - 2022

Food Biotechnology, Lisans, 2021 - 2022

Industrial Microbiology, Lisans, 2021 - 2022

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Description of "Ovino Belmontese", a new semisoft sheep's milk cheese processed using "Italice" cheese technology**
Gaglio R., Garofalo G., Taşpınar T., Busetta G., Barbera M., Sutera A. M., Alfonso A., Teresa Sardina M., Erten H., Settanni L.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.104450, ss.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., Taşpınar 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, cilt.17, sa.5, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **Biosynthesis of the antioxidant γ -glutamyl-cysteine with engineered *Yarrowia lipolytica***
Do D., Guruk M., Kus-Liškiewicz M., Damblon C., Arguelles-Arias A., Erten H., Fickers P.
BIOTECHNOLOGY JOURNAL, cilt.19, sa.2300564, ss.1-9, 2024 (SCI-Expanded)
- V. **A comparison of metabolic engineering strategies applied in *Yarrowia lipolytica* for β -carotene production**
Uçar R. A., Demirgöl F., Şimşek Ö., Erten H.
BIOTECHNOLOGY AND BIOPROCESS ENGINEERING, cilt.29, ss.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., Yıldız 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, cilt.12, sa.18, ss.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), cilt.40, sa.10, ss.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, cilt.9, sa.7, ss.1-14, 2023 (SCI-Expanded)
- XI. **The influence of *Torulasporea delbrueckii* on beer fermentation**
Kayadelen F., Agirman B., Jolly N., Erten H.
FEMS YEAST RESEARCH, cilt.23, ss.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, cilt.22, sa.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, cilt.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, cilt.46, sa.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, cilt.37, sa.3, ss.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, cilt.46, sa.4, 2022 (SCI-Expanded)
- XVII. **Non-Saccharomyces yeast for lowering wine alcohol levels: partial aeration versus standard conditions**
Jolly N., Mehloakulu N. N., Nortje S., Beukes L., Hoff J., Booyse M., ERTEN H.
FEMS YEAST RESEARCH, cilt.22, sa.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, cilt.45, sa.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, cilt.344, 2021 (SCI-Expanded)
- XX. **Screening Non-Saccharomyces Yeasts as Low Ethanol Producing Starter Cultures**
Mehloakulu N. N., Hoff J. W., ERTEN H., Beukes L., Jolly N.
South African Journal Of Enology And Viticulture, cilt.42, sa.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, cilt.335, ss.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, cilt.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, cilt.37, ss.437-448, 2020 (SCI-Expanded)

- XXIV. **Predominant yeasts in the sourdoughs collected from some parts of Turkey**
Boyaci-Gunduz C. P., ERTEN H.
YEAST, cilt.37, ss.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, cilt.8, sa.7, ss.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, cilt.29, sa.1, ss.121-129, 2020 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Screening various *Yarrowia lipolytica* strains for citric acid production**
Carsanba E., Papanikolaou S., Fickers P., ERTEN H.
YEAST, cilt.36, sa.5, ss.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, cilt.74, ss.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, cilt.10, sa.4, ss.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, cilt.38, ss.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., SELLİ S., SEN K., CABAROĞLU T., ERTEN H.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.54, sa.7, ss.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, cilt.33, sa.7, ss.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, cilt.33, sa.7, ss.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, cilt.66, sa.2, ss.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, cilt.54, ss.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, cilt.66, ss.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, ss.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, ss.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, cilt.95, sa.5, ss.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, cilt.107, sa.3, ss.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, cilt.13, sa.4, ss.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, ss.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, cilt.37, sa.2, ss.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, cilt.35, sa.4, ss.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, cilt.46, sa.1, ss.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, cilt.28, sa.7, ss.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, cilt.50, sa.5, ss.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, cilt.112, sa.2, ss.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, cilt.33, sa.2, ss.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, cilt.86, ss.317-321, 2008 (SCI-Expanded)
- LVI. **A traditional Turkish lactic acid fermented beverage: Shalgam (Salgam)**
ERTEN H., Tanguler H., Canbas A.
FOOD REVIEWS INTERNATIONAL, cilt.24, sa.3, ss.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, cilt.114, sa.1, ss.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, cilt.113, sa.1, ss.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, cilt.94, sa.3, ss.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, cilt.17, sa.1, ss.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, cilt.112, sa.3, ss.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, cilt.21, ss.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, cilt.85, sa.2, ss.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, cilt.37, sa.3, ss.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, cilt.81, sa.3, ss.341-347, 2003 (SCI-Expanded)
- LXVI. **The influence of *Kloeckera apiculata* and *Candida pulcherrima* yeasts on wine fermentation**
Zohre D., Erten H.
PROCESS BIOCHEMISTRY, cilt.38, sa.3, ss.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, cilt.29, sa.1, ss.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, cilt.108, sa.1, ss.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, cilt.18, sa.4, ss.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, cilt.107, sa.4, ss.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, cilt.36, sa.11, ss.1053-1058, 2001 (SCI-Expanded)
- LXXII. **Metabolism of fructose as an electron acceptor by *Leuconostoc mesenteroides***
Erten H.
PROCESS BIOCHEMISTRY, cilt.33, sa.7, ss.735-739, 1998 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.16, 2024 (ESCI)
- II. **INVESTIGATION OF THE ANTIOXIDANT EFFECT OF TWO THIOLS, γ -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, cilt.16, sa.1, ss.89-101, 2024 (ESCI)
- III. **Şalgam Sularının Özellikleri Üzerine Mikrofiltrasyon ile Depolama Sıcaklık ve Süresinin Etkisi**
TANGÜLER H., ERTEN H.
AKADEMIK GIDA, cilt.21, sa.3, ss.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, cilt.11, sa.2, ss.239-245, 2023 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.5, sa.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, cilt.7, sa.2, ss.47-52, 2019 (Hakemli Dergi)

- VII. **MEYVE VE SEBZELERDE HASAT SONRASI FUNGAL HASTALIKLARIN ANTAGONİSTİK MAYALAR İLE BİYOKONTROLÜ**
AĞIRMAN B., AKALIN M. N., ERTEN H.
THE JOURNAL OF FOOD, cilt.44, sa.1, ss.31-49, 2019 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.10, sa.2, ss.37-47, 2018 (ESCI)
- IX. **Hemin İlavesinin Laktik Asit Bakterilerinde Oksidatif Stres Üzerine Etkisi**
ÖZEL B., ŞİMŞEK Ö., ERTEN H.
Çukurova Tarım ve Gıda, cilt.31, sa.2, ss.35-42, 2016 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.12, sa.2, ss.60-65, 2014 (Scopus)
- XI. **Şalgam Suyu Üretiminde Gerçekleştirilen Hamur Fermantasyonu Sırasında İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Tanımlanması**
ERTEN H., Tanguler H.
AKADEMİK GIDA, cilt.10, sa.2, ss.48-54, 2012 (Hakemli Dergi)
- XII. **Şalgam Suyu Üretiminde Gerçekleştirilen Hamur Fermantasyonunun Mikrobiyolojik Açidan İncelenmesi**
ERTEN H., Tangüler H.
Ç.Ü.Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.26, sa.2, ss.15-22, 2011 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Birada Bulunan Aroma Maddeleri**
ERTEN H., CABAROĞLU T., Tangüler H.
GIDA, cilt.35, sa.6, ss.453-460, 2010 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Mitokondri ve mitokondriyal Mutantların Bira Kalitesi Üzerine Etkisi**
ERTEN H., Tangüler H., Yagmur G.
GIDA, cilt.33, sa.2, ss.91-96, 2008 (Hakemli Dergi)
- XV. **Biyoteknolojik Yollarla Aroma Maddelerinin Üretimi**
ERTEN H., Yılmaztekin M., CABAROĞLU T.
GIDA, cilt.33, sa.1, ss.35-41, 2008 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Biralarda İstenmeyen Aroma Bileşikleri ve Oluşum mekanizmaları**
ERTEN H., Tangüler H., CABAROĞLU T.
GIDA, cilt.32, sa.1, ss.43-49, 2007 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Mitokondriyal Mutantların Bira Aroma Maddeleri Üzerine Etkisi**
ERTEN H., Tangüler H., Yagmur G.
GIDA, cilt.32, sa.5, ss.251-257, 2007 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.32, sa.4, ss.165-172, 2007 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.32, sa.6, ss.269-275, 2007 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.31, sa.2, ss.77-85, 2006 (Hakemli Dergi)

- 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, cilt.31, sa.2, ss.77-85, 2006 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Otoliz yolu ile maya ekstraktı üretimi**
ERTEN H., Tangüler H.
Gıda ve Yem Dergisi, cilt.1, ss.55-62, 2006 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **Otoliz Dışında Maya Ekstraktı Üretiminde Kullanılan Yöntemler: Plazmoliz ve Hidroliz**
ERTEN H., Tangüler H.
Ç.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.21, sa.2, ss.57-62, 2006 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **Gıda Teknolojisinde Aroma Maddelerinin Süperkritik Akışkan Yöntemiyle Ekstraksiyonu**
ERTEN H., CABAROĞLU T., Yılmaztekin M.
GIDA, cilt.30, sa.4, ss.269-274, 2005 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.30, sa.1, ss.63-69, 2005 (Hakemli Dergi)
- XXVI. **Kabuk Maserasyonunun Bornova Misketinden Elde Edilen Şıradaki Aroma Maddeleri Üzerine Etkisi**
ERTEN H., CABAROĞLU T., SELLİ S., Canbaş A.
GIDA, cilt.29, sa.3, ss.195-201, 2004 (Hakemli Dergi)
- XXVII. **Maya Ekstraktı Üretimi**
ERTEN H., Tangüler H.
GIDA, cilt.29, sa.6, ss.421-425, 2004 (Hakemli Dergi)
- XXVIII. **Tek Hücre Proteini Üretimi**
ERTEN H., Canbaş A., Tangüler H.
Ç.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.19, sa.3, ss.21-30, 2004 (Hakemli Dergi)
- XXIX. **Alkol Fermantasyonu Sırasında Oluşan Aroma Maddeleri**
ERTEN H., Canbaş A.
GIDA, cilt.28, sa.6, ss.615-619, 2003 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.9, ss.83-89, 2003 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.9, sa.1, ss.83-89, 2003 (Hakemli Dergi)
- XXXII. **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 (Hakemli Dergi)
- XXXIII. **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 (Hakemli Dergi)
- XXXIV. **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, sa.4, ss.333-337, 2002 (Hakemli Dergi)
- XXXV. **Tarsus Yöresinde Yetiştirilen Misket Üzümünün Tatlı Şaraba Elverişliliği Üzerinde Bir Araştırma**
ERTEN H., Canbaş A., SELLİ S.
GIDA, cilt.27, sa.3, ss.219-223, 2002 (Hakemli Dergi)
- XXXVI. **Fermentation of Glucose and Fructose by Leuconostoc mesenteroides**
ERTEN H.

- TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.24, sa.4, ss.527-532, 2000 (Scopus)
- XXXVII. **Ülkemizde Bira Sanayiinde Kullanılan Bazı Şerbetçiotlarının Kimyasal Bileşimleri**
Canbaş A., ERTEN H., Özşahin F.
GIDA, cilt.23, sa.5, ss.339-345, 1998 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.20, sa.5, ss.281-288, 1995 (Hakemli Dergi)
- XXXIX. **Üzümden Düşük Alkollü İçki Üretimi Üzerinde Bir Araştırma**
Canbaş A., ERTEN H.
Türk Tarım ve Ormanlık Dergisi, cilt.18, sa.2, ss.99-105, 1994 (Hakemli Dergi)
- XL. **Üzümden Elde Edilen Düşük Alkollü İçkilerde Şeker Miktarını Azaltma Yöntemleri**
Canbaş A., ERTEN H., CABAROĞLU T.
GIDA, cilt.19, sa.2, ss.107-111, 1994 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.8, sa.4, ss.37-52, 1993 (Hakemli Dergi)
- XLII. **Şerbetçiotunun Kimyasal Bileşimi ve Bira Kalitesi Üzerine Etkisi**
Canbaş A., ERTEN H.
Ç.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.5, sa.2, ss.45-60, 1990 (Hakemli Dergi)
- XLIII. **The influence of Torulaspora delbrueckii on beer fermentation**
Kayadelen F., Ağirman B., Jolly N. P., Erten H.
FEMS YEAST RESEARCH, cilt.23, 1 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

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

Fermente Ürünler Teknolojisi ve Mikrobiyolojisi, Osman Erkmen, Hüseyin Erten, Hidayet Sağlam, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.315-346, 2020

- VIII. **Health and Safety Aspects of Food Processing Technologies**
ERTEN H. (Editör), ERGİNKAYA Z. (Editör)
Springer, Zürich, 2019
- IX. **Citric Acid Production by *Yarrowia lipolytica***
Çarşamba E., Papanikolaou S., Fickers P., Ağırman B., Erten H.
Non-conventional Yeasts: from Basic Research to Application, Andriy Sibirny, Editör, Springer, London/Berlin , Basel, ss.91-117, 2019
- X. **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
- XI. **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
- XII. **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, Malik A., Erginkaya Z., Erten H., Editör, Springer, ss.51-93, 2019
- XIII. **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
- 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.
BIO Web of Conferences 9, 40TH WORLD CONGRESS OF VINE AND WINE, Aurand J.M., Editör, Edp Science Publishers, Sofya, ss.2-17, 2017
- XV. **Regional fermented vegetables and fruits in Europe**
ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., Ghorbal A. B.
Lactic Acid Fermentation of fruits and vegetables, Paramithiotis, S, Editör, Crc Press, Boca Raton, ss.205-235, 2017
- XVI. **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
- XVII. **Use of Genetic Engineering: Benefits and Health Concerns**
BAKSH 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
- XVIII. **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
- XIX. **Fermente Bitkisel ürünler**
ERTEN H., TANGÜLER H.
Gıda Biyoteknolojisi, Necla ARAN, Editör, NOBEL Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.244-274, 2016
- XX. **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

- XXI. **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
- XXII. **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
- XXIII. **Fermentation, Pickling and Turkish Table Olives**
ERTEN H., C Pelin G., AĞIRMAN B., CABAROĞLU T.
Handbook of Vegetable Preservation and Processing, Y.H. Hui, E.Ö. Evranuz, Editör, CRC Press Taylor & Francis Group, ss.209, 2015
- XXIV. **Fermentation, Pickling, and Turkish Table Olives**
ERTEN H., BOYACI GÜNDÜZ C. P., AĞIRMAN B., CABAROĞLU T.
Handbook of Vegetable Preservation and Processing Second Edition, Y.H. Hui, E.O. Evranuz, H. Erten, G. Bingöl, M.E.J. Flores, Editör, CRC PRESS, Boca Raton, ss.209-230, 2015
- XXV. **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
- XXVI. **Food Processing Strategies for Quality Assessment**
Malik A. (Editör), Erginkaya Z. (Editör), Ahmad S. (Editör), Erten H. (Editör)
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.
Food Processing: Strategies for Quality Assessment, Malik, A., Z. Erginkaya, S. Ahmad, H. Erten , Editör, Springer, New York, ss.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.
Food Processing Strategies for Quality Assessment A Broad Perspective, Abdul Malik, Zerrin Erginkaya, Saghir Ahmad, Hüseyin Erten , Editör, Springer Science+Business Media, ss.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.
Food Processing Strategies for Quality, Malik, Ahmet, Erginkaya Zerrin, Ahmad S.aghir, Erten Hüseyin, Editör, Springer, New-York, ss.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.
Food Processing Strategies for Quality Assesment, Malik Abdul,Erginkaya Zerrin,Ahmad Saghir,Erten Hüseyin, Editör, Springer, London/Berlin , New York, ss.351-378, 2014
- XXXI. **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
- XXXII. **Fermente Bitkisel Ürünler**
ERTEN H., Tanguler H.
Gıda Biyoteknolojisi, Aran N., Editör, Nobel Yayın Yetkin Basım Yayım Ve Dağıtım, Ankara, ss.241-277, 2010

- I. **Maya Metabolizması Sonucu Üretilen Uçucu Organik Bileşiklerin Biyokontrol Açısından Önemi**
Ağırman B., Safkan B., Erten H.
Türkiye 1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, Erzurum, Türkiye, 13 - 16 Eylül 2023, ss.23
- 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, Tayland, 03 Eylül 2022, ss.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, Avusturya, 23 - 27 Ağustos 2021, ss.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), Türkiye, 3 - 04 Haziran 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), Türkiye, 3 - 04 Haziran 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, Türkiye, 27 - 29 Haziran 2019, cilt.1, ss.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, Türkiye, 21 - 25 Ekim 2019
- VIII. **Importance of *Yarrowia lipolytica* for Industrial Applications**
Guruk M., AĞIRMAN B., ERTEN H.
The 35th International Specialized Symposium on Yeasts, 21 - 25 Ekim 2019, ss.114
- IX. **Biocontrol Capability and Action Mechanisms of *Aureobasidium pullulans* and *Pichia guilliermondii* Against Blue and Green Moulds**
AĞIRMAN B., ERTEN H.
The 35th International Specialized Symposium on Yeasts, Antalya, Türkiye, 21 - 25 Ekim 2019, ss.61
- X. **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
- XI. **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
- 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 Nisan 2019, ss.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 Ocak 2019
- XIV. **Identification of yeasts in chickpea fermentations**
BOYACI GÜNDÜZ C. P., ERTEN H.
34st International Specialised Symposium on Yeast, 1 - 04 Ekim 2018

- XV. **IDENTIFICATION OF EPIPHYTIC YEASTS ON APPLE AND LEMONS**
AĞIRMAN B., ERTEN H.
International Specialized Symposium on Yeasts (ISSY34), 1 - 04 Ekim 2018, ss.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 Mayıs 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 Mayıs 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, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, cilt.1, sa.1, ss.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 Nisan 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 Nisan 2018, ss.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 Nisan 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 Nisan 2018, ss.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 Nisan 2018, ss.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, İrlanda, 26 - 29 Haziran 2017
- XXV. **Areation 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
- 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, İrlanda, 26 - 29 Haziran 2017
- XXVII. **Enological Propoities 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
- XXVIII. **Molecular Characterization and Technilogical 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
- XXIX. **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

- 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, Brezilya, 23 Kasım - 28 Ekim 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, Brezilya, 23 - 28 Ekim 2016, ss.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, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.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, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.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, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.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, Türkiye, 26 - 28 Ekim 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, Türkiye, 26 - 28 Ekim 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, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016
- XXXVIII. **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
- XXXIX. **Adana Piyasasından Toplanan Biralaraın Bileşimi Üzerine Bir Araştırma**
ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., CABAROĞLU T.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- XL. **Adana Piyasasından Toplanan Biralaraın 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
- XLI. **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
- XLII. **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
- 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, Japonya, 11 - 15 Eylül 2016, ss.280
- XLIV. **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
- XLV. **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
- 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, Japonya, 11 - 15 Eylül 2016, ss.223
- XLVII. **An aerobic approach to wine production with non-conventional yeasts**
Jolly N., Mehlomakulu N., Nortje S., ERTEN H., Hoff J., Minnaar P., Booyse M.
38th SASEV/WINETECH CONFERENCE, Dennesig, Güney Afrika, 23 - 25 Ağustos 2016, ss.10
- XLVIII. **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
- 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, İtalya, 13 - 17 Eylül 2015, ss.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, İtalya, 13 - 17 Eylül 2015, ss.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, İtalya, 13 - 17 Eylül 2015, ss.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, Almanya, 5 - 10 Temmuz 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, Almanya, 5 - 10 Temmuz 2015, cilt.5
- LIV. **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
- 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, Slovenya, 9 - 12 Ekim 2014, ss.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, Slovenya, 9 - 12 Ekim 2014, ss.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, Fransa, 1 - 03 Eylül 2014, ss.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, Fransa, 1 - 04 Eylül 2014, ss.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, Fransa, 1 - 04 Eylül 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, Slovenya, 9 - 12 Ağustos 2014, ss.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, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.916
- LXII. Coğrafi İşaretli Distile Alkollü İçkimiz Türk rakısının karakterizasyonu**
ERTEN H., Yilmaztekin M., CABAROĞLU T., Özkandan S.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.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, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.57
- LXVII. Geleneksel Bir İçeceğimiz: Şalgam Suyu**
ERTEN H., Tanguler H.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.52
- LXVIII. 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
- 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, Amerika Birleşik Devletleri, 26 - 30 Ağustos 2012, ss.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, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.121
- LXXI. 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
- LXXII. 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

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, Tayland, 15 - 18 Eylül 2010, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.1033

LXXVI. 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

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, Fransa, 26 - 29 Ağustos 2009, ss.86

LXXVIII. Boza Fermantasyonu ve Fermantasyonunda Etkili Olan Mikroorganizmalar

ERTEN H., Tanguler H.

II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.645-649

LXXIX. Tarhana Üretimi ve Üretiminde Etkili Olan Mikroorganizmalar

ERTEN H., Tanguler H.

II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.858-861

LXXX. 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

LXXXI. Öküzgözü, Boğazkere ve Kalecik Karası üzümlerinin 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

LXXXII. 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

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, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2008, ss.115-124

LXXXIV. 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

LXXXV. 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

LXXXVI. 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

- 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, Türkiye, 5 - 09 Ağustos 2008, ss.267
- LXXXVIII. **Bioconversiton 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
- LXXXIX. **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
- XC. **İmmobilizasyonun Şaraptaki Aroma Maddeleri Üzerine Etkisi**
ERTEN H., Tangüler H., CABAROĞLU T.
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2007, ss.271
- XCI. **Propiyonik Asit Bakterilerinin Endüstride Kullanım Alanları**
ERTEN H., Tanguler H.
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2007, ss.205-209
- XCII. **Gıdalarda Bulunan Bir Laktik Asit Bakterisi: Weissella**
ERTEN H., Tanguler H.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.179-182
- XCIII. **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
- XCIV. **Şarap Üretiminde İmmobilizasyon Uygulamaları**
ERTEN H., Tanguler H.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.257-260
- XCV. **Laktik asit bakterileri tarafından gıdalarda oluşturulan aroma maddeleri**
CABAROĞLU T., ERTEN H., YILMAZTEKİN M.
Gıda Kongresi, İzmir, Türkiye, 1 - 03 Ekim 2005, ss.249
- XCVI. **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
- XCVII. **Biyoteknolojik yollarla esterlerin üretimi**
ERTEN H., Yılmaztekin M., CABAROĞLU T.
XIV. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi, Eskişehir, Türkiye, 31 Ağustos - 02 Eylül 2005, ss.619
- XCVIII. **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
- XCIX. **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
- C. **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
- 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, Türkiye, 2 - 03 Ekim 2003, ss.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, Türkiye, 2 - 04 Ekim 2003, ss.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, Türkiye, 5 - 09 Ekim 2002, ss.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, Türkiye, 5 - 09 Ekim 2002, ss.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, Türkiye, 5 - 09 Ekim 2002, ss.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, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2001, cilt.1, ss.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, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2001, cilt.1, ss.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, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2001, ss.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, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2001, ss.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, Türkiye, 26 - 27 Ekim 2000, ss.29
- CXI. **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
- CXII. **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
- 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, Türkiye, 9 - 11 Ocak 1991, ss.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, Türkiye, 1 - 09 Ocak 1991, ss.1-59

Desteklenen Projeler

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

ERTEN H., SAFKAN D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Şalgam Suyunda Bozulma Yapan Mayaların Belirlenmesi, 2020 - 2022

ERTEN H., Gökoğlu İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kefir Kültürü Kullanılarak Meyve ve Sebze Sularından Su

Kefiri Üretimi, 2019 - 2021

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

ERTEN H., Akalın M. N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Alkollü İçkiler Analiz Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı Alt Yapısının Geliştirilmesi, 2018 - 2021

ERTEN H., Damdin N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, THE INFLUENCE OF RAW MATERIALS, COMMERCIAL YEAST AND NITROGEN ADDITION ON CIDER QUALITY, 2017 - 2021

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 - 2021

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 ekzopolisakaritlerin ve üretici laktik asit bakterilerinin belirlenmesi, 2017 - 2019

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

ERTEN H., 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 Fermantasyonunda Endojen Maya Florasının Belirlenmesi ve İzole Edilen Potansiyel Saccharomyces cerevisiae Starter Mayalarının Beyaz Şarap Kalitesi Üzerine Etkileri, 2015 - 2017

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

ERTEN H., 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 Biralardan Bileşimi Üzerine Bir Araştırma, 2016 - 2016

ERTEN H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kitapta Bölüm ve Makale (Yayın Teşvik Desteği), 2016 - 2016

CABAROĞLU T., DARICI M., ERTEN H., ÇELİK Z. D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yayın Teşvik (Kitapta Bölüm 2), 2015 - 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, Yeasts Microbiota of Naturally Fermented Black Olives Made From Cv Gemlik Grown in Various Districts of Turkey, 2015 - 2015

ERTEN H., Çarşamba E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda Mühendisliği Bölümü Endüstriyel Mikrobiyoloji Laboratuvarında bulunan Bioflo 110 (New Brunswick Scientific) Marka Fermentörün Bakım ve Onarımı, 2014 - 2015

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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Uluslararası Yayınları Özendirme Desteği (3 Adet), 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, 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., 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 Üzerinde 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 İzooamil 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

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

CABAROĞLU T., ERTEN H., TÜBİTAK Projesi, Öküzgözü Boğazkere üzümü 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

Patent

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

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

FRONTIERS IN MICROBIOLOGY, Yardımcı Editör/Bölüm Editörü, 2022 - Devam Ediyor

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

Metrikler

Yayın: 261

Atf (WoS): 1532

Atf (Scopus): 1601

H-İndeks (WoS): 24

H-İndeks (Scopus): 24