

Prof. Dr. MEHMET GÜVEN

Kişisel Bilgiler

E-posta: mguven@cu.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-7587-195X

Yoksis Araştırmacı ID: 1294

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1985 - 1993

Lisans, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi, Türkiye 1976 - 1983

Yaptığı Tezler

Doktora, İnek, Koyun ve Keçi Sütlerinden Üretilen ve Farklı Materyallerde Olgunlaştırılan Tulum Peynirlerinin Özellikleri Üzerinde Karşılaştırmalı Bir Araştırma, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 1993

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Çukurova Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1983 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Bioactivity, volatile profile, and physicochemical properties of set-type yogurt enriched with European cranberrybush (*Viburnum opulus* L.) juice during storage**
TAŞPINAR T., GÜVEN M., AĞÇAM E.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.1, 2022 (SCI-Expanded)
- Physical, chemical, and sensory attributes of low-fat, full-fat, and fat-free probiotic set yogurts fortified with fiber-rich persimmon and apple powders**
KARACA O. B., Saydam I. B., GÜVEN M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.43, sa.6, 2019 (SCI-Expanded)
- Effects of Proteolytic and Lipolytic Enzyme Supplementations on Lipolysis and Proteolysis Characteristics of White Cheeses**
KARACA O. B., GÜVEN M.
FOODS, cilt.7, sa.8, 2018 (SCI-Expanded)
- Influence of exopolysaccharide-producing cultures on the volatile profile and sensory quality of low-fat Tulum cheese during ripening**

- Oluk A. C., GÜVEN M., HAYALOĞLU A. A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.67, sa.2, ss.265-276, 2014 (SCI-Expanded)
- V. **Proteolysis texture and microstructure of low-fat Tulum cheese affected by exopolysaccharide-producing cultures during ripening**
Oluk A. C., GÜVEN M., HAYALOĞLU A. A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.49, sa.2, ss.435-443, 2014 (SCI-Expanded)
- VI. **Textural properties and survival of Lactobacillus acidophilus Streptococcus thermophilus and Lactobacillus delbrueckii subsp bulgaricus of probiotic set yogurts produced by prebiotic stabilizers and different molasses types**
OYA BERKAY K., İBRAHİM BAŞAR S., ÜNAL TURHAN E., ERGİNKAYA Z., GÜVEN M.
Journal of Food Agriculture and Environment, cilt.3, sa.4, ss.199-203, 2013 (SCI-Expanded)
- VII. **Textural properties and survival of Lactobacillus acidophilus, streptococcus thermophilus and Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus of probiotic set yogurts produced by prebiotic stabilizers and different molasses types**
KARACA O. B., SAYDAM I. B., Kahyaoglu T., ÜNAL E., ERGİNKAYA Z., GÜVEN M.
Journal of Food, Agriculture and Environment, cilt.11, ss.199-203, 2013 (SCI-Expanded)
- VIII. **Physicochemical, mineral and sensory properties of set-type yoghurts produced by addition of grape, mulberry and carob molasses (Pekmez) at different ratios**
KARACA O. B., SAYDAM I. B., GÜVEN M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.65, sa.1, ss.111-117, 2012 (SCI-Expanded)
- IX. **The functional, rheological and sensory characteristics of ice creams with various fat replacers**
KARACA O. B., GÜVEN M., Yasar K., Kaya S., Kahyaoglu T.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.62, sa.1, ss.93-99, 2009 (SCI-Expanded)
- X. **EFFECT OF SINGLE STRAINS OF LACTOCOCCI ON MANUFACTURE AND CHEMICAL QUALITY OF FRESH BEYAZ PEYNİR, TURKISH WHITE-BRINED CHEESE**
HAYALOĞLU A. A., GÜVEN M.
ACTA ALIMENTARIA, cilt.37, sa.4, ss.485-495, 2008 (SCI-Expanded)
- XI. **Influence of rennet concentration on ripening characteristics of Halloumi cheese**
GÜVEN M., Cadun C., KARACA O. B., HAYALOĞLU A. A.
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, cilt.32, sa.5, ss.615-627, 2008 (SCI-Expanded)
- XII. **Cheeses of Turkey: 1. Varieties ripened in goat-skin bags**
HAYALOĞLU A. A., FOX P. F., Guven M., ÇAKMAKCI S.
LAIT, cilt.87, sa.2, ss.79-95, 2007 (SCI-Expanded)
- XIII. **Effects of antifungal agent and packaging material on microflora of Kashar cheese during storage period**
Var I., Erginkaya Z., Guven M., Kabak B.
FOOD CONTROL, cilt.17, sa.2, ss.132-136, 2006 (SCI-Expanded)
- XIV. **Influence of salt concentration on the characteristics of Beyaz cheese, a Turkish white-brined cheese**
Güven M., YERLIKAYA S., HAYALOĞLU A.
LAIT, cilt.86, sa.1, ss.73-81, 2006 (SCI-Expanded)
- XV. **Kazeinat Kullanımının Beyaz Peynir Randımanı ve Özellikleri Üzerine Etkileri**
GÜVEN M., SAYDAM İ. B., KARACA O. B.
Gıda, cilt.31, sa.4, ss.187-194, 2006 (SCI-Expanded)
- XVI. **Influence of starters on chemical, biochemical, and sensory changes in Turkish White-brined cheese during ripening**
HAYALOĞLU A., Guven M., FOX P., MCCWEENEY P.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.88, sa.10, ss.3460-3474, 2005 (SCI-Expanded)
- XVII. **The effect of inulin as a fat replacer on the quality of set-type low-fat yogurt manufacture**
Güven M., YAŞAR K., Karaca O. B., Hayaloğlu A. A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.58, sa.3, ss.180-184, 2005 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Antifungal activity of several lactic acid bacteria and bifidobacteria**

- Erginkaya Z., Kavas C., Var I., Kabak B., Guven M.
ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.55, sa.3, ss.52-55, 2004 (SCI-Expanded)
- XIX. **Farklı Asitlikteki Yoğurtlardan Torba Yoğurdu Üretimi ve Natamisinin Raf Ömrü Üzerine Etkisi**
GÜZELER N., GÜVEN M., Kaçar A.
Gıda, cilt.29, sa.1, ss.9-15, 2004 (SCI-Expanded)
- XX. **The effects of the combined use of stabilizers containing locust bean gum and of the storage time on Kahramanmaraş-type ice creams**
Guven M., KARACA O. B., KACAR A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.56, sa.4, ss.223-228, 2003 (SCI-Expanded)
- XXI. **Stabilizatör Kullanımının ve Pastörizasyon Normunun Dayanıklı Yoğurtların Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri**
GÜVEN M., ERGINKAYA Z., KARACA O. B., VAR I., GÜZELER N., Kaçar A., Aksan E., Hayaloğlu A. A.
Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.6, ss.1-11, 2002 (SCI-Expanded)
- XXII. **The effects of varying sugar content and fruit concentration on the physical properties of vanilla and fruit ice-cream-type frozen yogurts**
Guven M., KARACA O. B.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.55, sa.1, ss.27-31, 2002 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Microbiological, biochemical and technological properties of Turkish White cheese 'Beyaz Peynir'**
HAYALOGLU A., Guven M., FOX P.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.12, sa.8, ss.635-648, 2002 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Alternative salts**
Guven M., KARACA O. B.
DAIRY INDUSTRIES INTERNATIONAL, cilt.66, sa.7, ss.32-34, 2001 (SCI-Expanded)
- XXV. **Proteolysis levels of white cheeses salted and ripened in brines prepared from various salts**
Guven M., KARACA O. B.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.54, sa.1, ss.29-33, 2001 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Laktasyon Döneminde İvesi Koyun Sütü Bileşiminde Değişmeler**
Konar A., Akn M. S., GÜZELER N., GÜVEN M.
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, cilt.15, sa.4, ss.958-967, 1991 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Farklı Stabilizatör Kullanımının Yoğurt Dondurmalarının Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi**
GÜVEN M., KALENDER M., TAŞPINAR T.
Çukurova Tarım ve Gıda Bilimleri, cilt.32, sa.2, ss.37-46, 2017 (Hakemli Dergi)
- II. **The Effects of The Combined Use of Salep and Locust Bean Gum with Some Stabilisers on The Properties of Kahramanmaraş Type Ice Creams.**
KARACA O. B., GÜVEN M.
Journal of International Scientific Publications, Agriculture & Food, cilt.4, ss.327-338, 2016 (Hakemli Dergi)
- III. **REKONSTİTÜE YOĞURDUNUN ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE STABİLİZATÖR KULLANIMININ VE DEPOLAMA SÜRESİNİN ETKİLERİ**
GÜVEN M., Nalchi M.
Ç.Ü. Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, cilt.34, sa.4, ss.1-10, 2016 (Hakemli Dergi)
- IV. **Ekzopolisakkarit üreten ve üretmeyen kültür kullanımının Tulum peynirlerinin serbest yağ asidi kompozisyonu üzerine etkileri**
GÜVEN M., OLUK C. A.
Gıda, cilt.40, sa.4, ss.201-208, 2015 (Hakemli Dergi)
- V. **Effect of Commercial Lipase and Protease Enzymes from Microbiological Sources on Properties of White Cheese**
KARACA O. B., GÜVEN M.

Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi, cilt.1, sa.1, ss.1080-1084, 2014 (Hakemli Dergi)

- VI. **Stabilizör Kullanımının ve Pastörizasyon Normunun Dayanıklı Yoğurtların Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri**
VAR I., KAÇAR A., Hayaloğlu A. A., AKSAN E., GÜVEN M., SAHAN N., AŞICI O., ERGİNKAYA Z.
HR.Ü.Z.F. Dergisi, sa.6, ss.1-11, 2012 (Hakemli Dergi)
- VII. **Düşük Yağ Oranlı Kahramanmaraş Tipi Dondurma Üretiminde Emülgatör Kullanımının Dondurmaların Özellikleri Üzerine Etkileri**
Güven M., KARACA O. B.
Gıda Dergisi, cilt.35, sa.2, ss.97-104, 2010 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Van ve Şırnak İllerinden Temin Edilen Kurutulmuş Yoğurtların (Kurut) Bileşim Özellikleri**
GÜVEN M., KARACA O. B.
Gıda, cilt.34, sa.6, ss.367-372, 2009 (Hakemli Dergi)
- IX. **Yağ İkame Maddelerinin Yağ Oranı Azaltılmış Maraş Usulü Dondurmaların Özellikleri Üzerine Etkileri**
GÜVEN M., KARACA O. B., YAŞAR K.
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.23, sa.1, ss.7-14, 2008 (Hakemli Dergi)
- X. **The Effect of Starter Culture Level and Warming of Curd on The Properties of Semi-Hard Goat Cheese**
GÜVEN M., KARACA O. B., SAYDAM İ. B., Cadun C.
Gıda, cilt.31, sa.2, ss.93-99, 2006 (Hakemli Dergi)
- XI. **Farklı Asitlikteki Yoğurtlardan Torba Yoğurdu Üretimi ve Natamisinin Raf Ömrü Üzerine Etkisi Farklı Asitlikteki Yoğurtlardan Torba Yoğurdu Üretimi ve Natamisinin Raf Ömrü Üzerine Etkisi**
GÜZELER N., GÜVEN M., KAÇAR A.
Gıda, 2004 (Hakemli Dergi)
- XII. **Mikrobiyolojik Kaynaklı Proteolitik ve Lipolitik Enzim Kullanımının Beyaz Peynirlerin Özellikleri ve Olgunlaşma Hızları Üzerine Etkileri**
KARACA O. B., GÜVEN M.
Gıda, cilt.29, sa.3, ss.239-248, 2004 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Farklı Laktik Asit Kültürleriyle Üretilen Yoğurtlarda Laktik Asit Bakterilerinin Aspergillusflavus Üzerine Antifungal Etkisi**
ERGİNKAYA Z., GÜVEN M., KAVAS C., VAR I., Kabak B., KARACA O. B.
Gıda Mühendisliği Dergisi, sa.7, ss.31-36, 2003 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Sade (Vanilyalı) Yoğurt Dondurmalarının Fiziksel ve Duyusal Özellikleri Üzerine Stabilizatörlerin Etkileri**
GÜVEN M., KARACA O. B.
Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi Dergisi, cilt.2, sa.3, ss.7-14, 2003 (Hakemli Dergi)
- XV. **Peynirde Olgunlaştırmanın Hızlandırılması Amacıyla Proteolitik ve Lipolitik Enzimlerin Kullanım Olanakları.**
GÜVEN M., KARACA O. B.
Dünya Gıda Dergisi, cilt.9, ss.76-85, 2003 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Farklı Yöntemlerle Kurumaddesi Artırılan Sütlerden Üretilen Yoğurtların Özellikleri**
GÜVEN M., KARACA O. B.
Gıda, cilt.28, sa.4, ss.429-436, 2003 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Farklı Laktik Asit Kültürleriyle Üretilen Yoğurtlarda Laktik Asit Bakterilerinin Aspergillus Flavus Üzerine Antifungal Etkisi**
ERGİNKAYA Z., GÜVEN M., VAR ÖNGEL I., KABAK B., KARACA O. B., Canan K.
Gıda Mühendisliği Dergisi, 2003 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Kahramanmaraş Tipi Dondurma Üretiminde Salebe Alternatif Stabilizör Olarak Keçiboynuzu Sakızının Kullanım Olanakları.**
GÜVEN M., KARACA O. B., Kaçar A., Hayaloğlu A. A., YAŞAR K.
Gıda Teknolojisi, cilt.7, sa.2, ss.41-48, 2003 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Farklı Stabilizörlerle Üretilen Kahramanmaraş Tipi Dondurmaların Fiziksel Kimyasal ve Duyusal**

Özellikleri

GÜVEN M., KARACA O. B., Kaçar A., Hayaloğlu A. A., YAŞAR K.

Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.18, sa.1, ss.1-8, 2003 (Hakemli Dergi)

- XX. **Antimikrobiyal Madde Kullanımının ve Ambalaj Materyalinin Olgunlaşma Süresince Kaşar Peynirinin Özellikleri Üzerine Etkileri**
VAR I., KAÇAR A., Hayaloğlu A. A., GÜVEN M.
HR. Ü.Z.F. Dergisi, sa.6, ss.13-23, 2002 (Hakemli Dergi)
- XXI. **Antimikrobiyal Madde Kullanımının ve Ambalaj Materyalinin Olgunlaşma Süresince Kaşar Peynirinin Özellikleri Üzerine Etkileri**
GÜVEN M., KARACA O. B., VAR ÖNGEL I., Kaçar A., Hayaloğlu A. A.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGISİ, cilt.6, ss.13-23, 2002 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Beyaz Peynir Yapımında Süte Uygulanan Değişik Parametrelerin Sütün Pıhtılaşma Yeteneği İle Teleme ve Peynir altı Suyunun Bazı Özellikleri Üzerine Etkileri**
GÜVEN M., KARACA O. B., Kaçar A., Hayaloğlu A. A.
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.17, sa.4, ss.91-98, 2002 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **Keçiboynuzu Sakızı ile Birlikte Bazı Stabilizerlerin Kullanımlarının Kahramanmaraş Tipi Dondurmaların Özellikleri Üzerine Etkileri**
GÜVEN M., KARACA O. B., Kaçar A., Hayaloğlu A. A., YAŞAR K.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGISİ, cilt.6, ss.31-38, 2002 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **Peyniraltı Suyu Bazlı Rekonstüte Süt İle Üretilen Yoğurtların Özellikleri Üzerine Starter Kültür Oranının Etkileri**
GÜVEN M., KARACA O. B., SAYDAM İ. B., Mayadalı Y.
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.17, sa.4, ss.73-80, 2002 (Hakemli Dergi)
- XXV. **Stabilizatör Kullanımının Ve Pastörizasyon Normunun Dayanıklı Yoğurtların Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri**
GÜVEN M., ERGİNKAYA Z., KARACA O. B., VAR ÖNGEL I., GÜZELER N., Kaçar A., Aksan E., HAYALOĞLU A. A.
Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2002 (Hakemli Dergi)
- XXVI. **Bioyoğurt Kültürünün Yoğurtların Özellikleri Üzerine Etkileri ve Depolama Süresinde Özelliklerin Değişimi**
GÜVEN M., ERGİNKAYA Z., KARACA O. B., Kaçar A., KABAK B., Canan K.
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2002 (Hakemli Dergi)
- XXVII. **Laktoperoksidaz Sistemin Aktivasyonu ile Soğutulmuş Korunan Sütlerin Mikrobiyolojik Özellikleri**
ERGİNKAYA Z., GÜVEN M., KARACA O. B.
Gıda, 2001 (Hakemli Dergi)
- XXVIII. **Yoğurt Dondurmalarında Mikroorganizma Redüksiyonu Üzerine Depolama Süresinin Etkisi**
VAR ÖNGEL I., GÜVEN M., ERGİNKAYA Z.
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2000 (Hakemli Dergi)
- XXIX. **Laktoperoksidaz Sistemi Aktivasyonu ile Korunan Sütlerden Farklı Oranlarda Starter Kültür Katılarak Üretilen Yoğurtların Özellikleri.**
GÜVEN M., KARACA O. B., ERGİNKAYA Z.
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.15, sa.1, ss.91-98, 2000 (Hakemli Dergi)
- XXX. **Laktoperoksidaz Sistemin Aktivasyonu İle Ve Soğutulmuş Korunan Sütlerden Farklı Oranlarda Starter Katılarak Üretilen Yoğurtların Özellikleri**
GÜVEN M., KARACA O. B., ERGİNKAYA Z.
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2000 (Hakemli Dergi)
- XXXI. **Adana`da Satılan Çiğ Sütlerin Bazı Özellikleri**
GÜZELER N., GÜVEN M., Konar A.
Ç.Ü.Z.F. Dergisi, cilt.13, sa.4, ss.187-196, 1998 (Hakemli Dergi)
- XXXII. **Stabilizör Kullanımının Yoğurtların Bazı Kalite Kriterleri Üzerine Etkileri**
GÜVEN M.
GIDA, cilt.98, sa.2, ss.133-139, 1998 (Hakemli Dergi)

- XXXIII. **Peynir Üretiminde Starter Kültürler**
GÜVEN M., KARACA O. B.
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.13, sa.1, ss.101-110, 1998 (Hakemli Dergi)
- XXXIV. **İnkübasyon Sıcaklığı Ve Soğutma Hızı İle Depolama Süresinin Yoğurtların Bazı Özellikleri Üzerine Etkileri**
GÜVEN M., KARACA O. B., ERGİNKAYA Z.
Gıda Ve Teknoloji dergisi, 1997 (Hakemli Dergi)
- XXXV. **Yoğurtların Bazı Özellikleri Üzerine Antibiyotiklerin Ve Depolama Süresinin Etkileri**
GÜVEN M., ERGİNKAYA Z., KARACA O. B.
Gıda Teknolojisi, 1997 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Yoğurt Üretimi**
GÜVEN M., ERGİNKAYA Z., TAŞPINAR T.
Fermente Ürünler Teknolojisi ve Mikrobiyolojisi, Osman ERKMEN, Hüseyin Erten, Hidayet Sağlam, Editör, Nobel, Ankara, ss.95-116, 2020
- II. **New Concept in Packaging: Milk Protein Edible Films**
KARACA O. B., OLUK C. A., TAŞPINAR T., GÜVEN M.
Health and Safety Aspects of Food Processing Technologies, Malik, A., Erginkaya, Z., Erten. H., Editör, Springer, London/Berlin , Berlin, ss.537-567, 2019
- III. **Traditional Cheeses of Mediterranean Region in Turkey**
KARACA O. B., TAŞPINAR T., GÜVEN M.
Traditional Cheeses from Selected Regions in Asia, Europe, and South America, Oluk, C.Karaca, O.B., , Editör, Bentham Science Publishers On The Internet, New York, ss.307-336, 2019
- IV. **New Concept in Packaging: Milk Protein Edible Films.**
KARACA O. B., oluk c. a., TAŞPINAR T., GÜVEN M.
Health and Safety Aspects of Food Processing Technologies,, Abdul Malik, Zerrin Erginkaya, Hüseyin Erten, Editör, Springer, ss.537-565, 2019
- V. **Traditional Cheeses of Mediterranean Region, Turkey.**
KARACA O. B., TAŞPINAR T., GÜVEN M.
Traditional Cheeses from Selected Regions in Asia, Europe, and South America. Current Developments in Food and Nutrition Research (Volume 1), Celile Aylin Oluk, Oya Berkay KARACA, Editör, Bentham Science Publishers Pte. Ltd., ss.307-335, 2019
- VI. **Nutritional Quality Assessment in Dairy Products: A Perspective**
GÜVEN M.
Food Processing: Strategies for Quality Assesment, Malik A., Erginkaya Z., Ahmad S., Erten H., Editör, Springer, London/Berlin , London, ss.105-123, 2014
- VII. **Nutritional Quality Assessment in dairy Products: A Perspective**
HAYALOĞLU A. A., GÜVEN M.
Food Processing Stratigies for Quality Assessment, Abdul MALİK, Zerrin ERGİNKAYA, Saghir AHMAD, Hüseyin ERTEN, Editör, Springer, ss.105-122, 2014

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Plant-Based Milk Substitutes as a Carrier of Probiotic Sources**
Taşpınar T., Güven M.
3RD WORLD CONFERENCE ON SUSTAINABLE LIFE SCIENCES, 19 Ekim 2021, ss.58-68
- II. **Plant-Based Dairy Alternatives: The Factors and Tendency of Consumers for Buying**

Taşpınar T., Güven M.

3RD WORLD CONFERENCE ON SUSTAINABLE LIFE SCIENCES, 19 Ekim 2021, ss.57

III. Non-Thermal Processing of Milk and Dairy Products

Taşpınar T., Güven M.

14th Scientific Conference of the Bulgarian Focal Point of EFSA under the motto "Sustainable science for safety food", 27 Ekim 2021, ss.36-42

IV. Antifungal activity of several lactic acid bacteria and bifidobacteria

ERGİNKAYA Z., Kavas C., VAR I., KABAK B., GÜVEN M.

GDL- Kongress Lebensmitteltechnologie, Almanya, ss.64

V. Somatic cell counts and mastitis studies in the milks of goats and ewes of Turkey

Konar A., GÜVEN M., ERGİNKAYA Z.

Symposium on somatic cell and milk of small ruminants, İtalya, sa.77, ss.327

VI. Antifungal activity of several lactic acid bacteria and bifidobacteria

ERGİNKAYA Z., Kavas C., VAR I., KABAK B., GÜVEN M.

GDL- Kongress Lebensmitteltechnologie, Almanya, ss.64

VII. Effect of Stabilizer Usage on Quark Cheese Quality Properties

TAŞPINAR T., AĞÇAM E., GÜVEN M.

IDF World Dairy Summit 2019, 23 - 26 Eylül 2019

VIII. Labneli Dondurma Üretimi ve Farklı Oranlarda Kullanılan Farklı Stabilizörlerin Ürün Özellikleri Üzerine Etkileri

TAŞPINAR T., GÜVEN M.

2.Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, ss.188

IX. Bitkisel Pıhtılaştırıcı Enzim Kaynakları İle Peynir Üretimi

Çırak M. A., TAŞPINAR T., GÜVEN M.

2.Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, ss.189

X. Effects of Using Different Kinds and Ratios of Vegetable Oils on Ice Cream Quality Characteristics

GÜVEN M., KALENDER M., TAŞPINAR T.

International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.175

XI. Skin ripening cheese:Turkish Tulum Cheese.

Oluk A., GÜVEN M., Hayaloğlu A. A., KARACA O. B.

The International Conference on Raw Materials to Processed Foods (RPFoods 2018), Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.148-152

XII. Probiotic Set Yogurts Fortified with Fiber-Rich Persimmon and Apple Powders at Different Fat Ratios.

KARACA O. B., SAYDAM İ. B., GÜVEN M.

The International Conference on Raw Materials to Processed Foods (RPFoods 2018), Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.67-79

XIII. Effects of Using of Proteolytic and Lipolytic Enzyme on Some Properties of White Cheeses.

KARACA O. B., GÜVEN M.

The International Conference on Raw Materials to Processed Foods (RPFoods 2018), Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.190

XIV. Effect of Using Different Kinds and Ratios of Vegetable Oils on Ice Cream Quality Characteristics

GÜVEN M., KALENDER M., TAŞPINAR T.

International Conference on Raw Materials to ProcessedFoods, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.175

XV. Proteomics Applications in Cheese Characterization and Recent Developments

GÜVEN M., TAŞPINAR T., ÇIRAK M. A.

International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.219

XVI. Effects of different stabilizers on physicochemical and sensory properties of yogurt ice cream

TAŞPINAR T., GÜVEN M., KALENDER M., KARACA O. B.

4th North and East European Congress on Food (NEEFood 2017), Kaunas, Litvanya, 10 - 13 Eylül 2017, ss.113

XVII. The Effects of The Combined Use of Salep and Locust Bean Gum with Some Stabilisers on The

Properties of Kahramanmaraş Type Ice Creams

KARACA O. B., GÜVEN M.

4th International Agriculture and Food Conference,, Elenite, Bulgaristan, 20 - 24 Haziran 2016, ss.1

- XVIII. **Effect of Ripening Temperatures and Microbial Enzymes on Proteolysis in White Pickled Cheese**
KARACA O. B., GÜVEN M.
The3. İnternational Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 1 - 04 Ekim 2015
- XIX. **Effect of ripening temparatures and microbial enzymes on proteolysis in White Pickled Cheese**
GÜVEN M., KARACA O. B.
The 3. International Symposium on"Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.183
- XX. **Production of persimmon and apple fibers and determination of addition rate and shelf life in probiotic set yogurt production**
GÜVEN M., SAYDAM İ. B., KARACA O. B.
The 3. International Symposium on"Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.269
- XXI. **Geleneksel Gıdaların Geleceğe Taşınması. Türkiye Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi, Bildiriler Kitabı**
ERGİNKAYA Z., AKYILDIZ A., GÜVEN M., BENLİ H.
Türkiye Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi, Ankara, Türkiye, 12 - 16 Ocak 2015, cilt.2, ss.1296-1311
- XXII. **Geleneksel gıdaların geleceğe taşınması**
GÜVEN M., AKYILDIZ A., BENLİ H., ERGİNKAYA Z., GÜNEŞ E.
Türkiye Ziraat Mühendisliği VIII. Teknik Kongresi, Ankara, Türkiye, 12 - 16 Ocak 2015, ss.1296-1311
- XXIII. **Effect of Commercial Lipase and Protease Enzymes from Microbiological Sources on Properties of White Cheese.**
KARACA O. B., GÜVEN M.
Balkan Agricultural Congress (AGRIBALKAN), Edirne, Türkiye, 8 - 11 Eylül 2014, ss.540
- XXIV. **Geleneksel İran Şekeri Nabat**
NALCHİ M., AĞÇAM E., GÜVEN M.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.890
- XXV. **Farklı Oranlarda Tuz İçeren Salamuralarda Depolanan Çiğ ve Isıl İşlem Uygulanmış Sütten Üretilen Sünme Peynirlerinin Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özellikleri.**
Mutluer U., GÜVEN M., KARACA O. B., SAYDAM İ. B.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.750-754
- XXVI. **Sıkma Peynirinin Özellikleri Üzerine Isıl İşlem ve Pıhtılaştırma Süresinin Etkileri.**
Çelikkalek İ., GÜVEN M., KARACA O. B., SAYDAM İ. B.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.742-746
- XXVII. **Çukurova Bölgesi Süt ve Süt Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi**
KARACA O. B., Saydam İ., GÜVEN M.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu,, Denizli, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012, ss.85
- XXVIII. **Hatay Ezme Peynirinin Bazı Kalite Özellikleri**
KARACA O. B., Saydam İ., GÜVEN M., GÜZELER N.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.153-157
- XXIX. **Hatay Dil Peynirinin Bazı Kalite Özellikleri**
KARACA O. B., Saydam İ., GÜZELER N., GÜVEN M.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.734-738
- XXX. **Hatay Künefe Peynirinin Yapılışı ve Özellikleri.**
KARACA O. B., GÜVEN M., Mutluer U., SAYDAM İ. B.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.745-748
- XXXI. **Çökelek Peyniri ve Çökelek Kullanılarak Yapılan Bazı Yöresel Peynir Çeşitleri**
KARACA O. B., GÜVEN M.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 23 - 24 Eylül 2004, ss.242-246

- XXXII. **Yozgat Yöresinde Üretilen Küp (Çanak) Peynirlerinin Yapım Tekniği ve Özellikleri**
GÜVEN M., KARACA O. B.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 23 - 24 Eylül 2004, ss.247-249
- XXXIII. **Hatay Sünme Peynirinin Yapılışı, Kimyasal ve Duyusal Özellikleri**
KARACA O. B., GÜVEN M.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 23 - 24 Eylül 2004, ss.236-241
- XXXIV. **Kaşar Peynirlerinin Proteoliz Düzeyleri Üzerine Farklı Ambalaj Materyali ve Olgunlaşma Süresinin Etkileri**
GÜVEN M., KARACA O. B., Kaçar A., Hayaloğlu A. A., Çürük M.
GAP III. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Türkiye, 2 - 03 Ekim 2003, ss.67-72
- XXXV. **Antifungal Activity Of Several Lactic Acid Bacteria and Bifidobacteria**
ERGİNKAYA Z., Kabak B., Kavas C., VAR I., GÜVEN M.
GDL-Kongress Lebensmitteltechnologie, Stuttgart, Almanya, 25 - 27 Eylül 2003, ss.1
- XXXVI. **Peynirde Olgunlaşmayı Saptamada Uygulanan Analiz Yöntemleri.**
GÜVEN M., Hayaloğlu A. A., KARACA O. B., YAŞAR K.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu (SEYES 2003), İzmir, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2003, ss.381-386
- XXXVII. **Salamura Peynirlerde Tuzlamanın Mikrobiyolojik Biyokimyasal ve Fiziksel Etkileri**
GÜVEN M., Hayaloğlu A. A., KARACA O. B.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2003, ss.341-346
- XXXVIII. **Farklı Tuzlardan Hazırlanan Salamuralarda Tuzlanan ve Olgunlaştırılan Beyaz Peynirlerin Özellikleri**
GÜVEN M., KARACA O. B., Hayaloğlu A. A.
GAP II. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2001, ss.401-410
- XXXIX. **Lipolitik Enzim (Piccantase A) Kullanımının Yoğurtların Bazı Kalite Kriterleri Üzerine Etkileri.**
GÜVEN M., KARACA O. B.
Süt Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri VI. Süt ve Süt ürünleri Sempozyumu Tebliğler Kitabı, Tekirdağ, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 2000, ss.450-457
- XL. **Somatic cell counts and mastitis studies in the milks of goats and ewes of Turkey**
KONAR A., GUVEN M., Erginkaya Z.
Symposium on Somatic Cells and Milk of Small Ruminants, Bellary, Hindistan, 25 - 27 Eylül 1993, ss.327-333
- XLI. **An ancient anatolian cheese from goat and ewe milk - "Tulum (skin-bag) cheese"**
GUVEN M., KONAR A.
IDF / Greek-National-Committee of IDF / CIRVAL Seminar - Production and Utilization of Ewe and Goat Milk, Iraklion, Yunanistan, 19 - 21 Ekim 1995, cilt.9603, ss.242-244
- XLII. **Somatic cell counts and mastitis studies in the milks of goats and ewes of Turkey**
Konar A., GÜVEN M., ERGİNKAYA Z.
Symposium on somatic cell and milk of small ruminants, Bella, İtalya, 25 - 27 Aralık 1993, cilt.77, sa.77, ss.327-333

Diğer Yayınlar

1. **Yoğurt Üretimi ve Özellikleri. Çukurova Üniversitesi, Tarımsal Yayım, Haberleşme, Araştırma ve Uygulama Merkezi, Online Dergisi, Çiftçi Broşürü**
GÜVEN M., KARACA O. B.
Diğer, ss.1, 2005

Desteklenen Projeler

- GÜVEN M., AL-NAQELINE M. A. A. A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hünnap (Zizyphus jujuba Mill.) İlavesinin Set Tipi Yoğurtların Kalite Özellikleri Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi, 2019 - 2022
- GÜVEN M., TAŞPINAR T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Stabilizör Kullanımının Quark Peyniri Kalite Özellikleri

Üzerine Etkileri, 2018 - 2020

GÜVEN M., Afşin C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Probiyotik Kültür Kullanımının Labnenin Bazı Özellikleri Üzerine Etkileri, 2015 - 2018

GÜVEN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Nutritional Quality Assessment in Dairy Products A Perspective, 2016 - 2017

GÜVEN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Influence of exopolysaccharideproducing cultures on the volatile profile and sensory quality of lowfat Tulum cheese during ripening, 2016 - 2017

GÜVEN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Proteolysis texture and microstructure of lowfat Tulum cheese affected by exopolysaccharideproducing cultures during ripening, 2016 - 2017

GÜVEN M., KOCA A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kurutulmuş Meyve İlave Edilerek Üretilen Kefir Yoğurtlarının Özellikleri ve Depolama Süresinde Değişimi, 2015 - 2016

GÜVEN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Yöntemlerle Kurutulan Yoğurt Tozlarının Özellikleri ve Depolama Süresince Değişimi, 2013 - 2016

GÜVEN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Besinsel Lif İlavesinin Beyaz Peynirin Özellikleri Üzerine Etkileri, 2012 - 2016

KARACA O. B., GÜVEN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Production of Persimmon and Apple Fibers and Determination of Addition Rate and Shelf Life in Probiotic Set Yogurt Production, 2015 - 2015

GÜVEN M., KALENDER M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Stabilizatör Kullanımının Yoğurt Dondurmalarının Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi, 2014 - 2015

Metrikler

Yayın: 116

Atıf (WoS): 649

Atıf (Scopus): 692

H-İndeks (WoS): 11

H-İndeks (Scopus): 12