

Arş. Gör. MURAT KALENDER

Kişisel Bilgiler

E-posta: mkalender@cu.edu.tr

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

Posta Adresi: Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Balcalı/ADANA

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2014 - 2020

Yüksek Lisans, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2011 - 2014

Lisans, Mustafa Kemal Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2005 - 2009

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, Tulum Peyniri Üretiminde Probiyotik Laktik Asit Bakterisi Kullanımının Peynirlerin Kalite Özellikleri ve Olgunlaşması Üzerine Etkileri, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2020

Yüksek Lisans, Farklı Oranlarda İnülin İlavesinin Yağı Azaltılmış Süzme Yoğurt Üretimi Üzerine Etkisi, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2014

Araştırma Alanları

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

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2013 - Devam Ediyor

Araştırma Görevlisi, Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi, Patnos Sultan Alparslan Doğa Bilimleri Ve Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2013 - 2013

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. Effect of Using Different Kinds and Ratios of Vegetable Oils on Ice Cream Quality Characteristics
Gueven M., Kalender M., Taşpınar T.
FOODS, cilt.7, sa.7, 2018 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **The effect of using whey powder on frozen yogurt properties**
GÜZELER N., KALENDER M., ÖZBEK Ç.
Journal of Molecular Biology and Biotechnology, cilt.2, sa.1, ss.10-14, 2018 (Hakemli Dergi)
- II. **Peyniraltı Suyu ve Peyniraltı Suyunun İçecek Sektöründe Değerlendirilme Olanakları**
GÜZELER N., ESMEK E. M., KALENDER M.
Çukurova Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.32, sa.2, ss.27-36, 2017 (Hakemli Dergi)
- III. **Farklı Stabilizör 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)
- IV. **Some Properties of Freeze-Drying Whey Powders**
GÜZELER N., KALENDER M., SAY D.
Annals of the University of Craiova - Agriculture, Montanology, Cadastre Series, cilt.47, sa.1, ss.141-146, 2017 (Hakemli Dergi)
- V. **Anamur Yöresi Keş Çeşitleri ve Bazı Kimyasal Özellikleri**
KALENDER M., GÜZELER N.
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.28, sa.2, ss.1-10, 2015 (Hakemli Dergi)
- VI. **Farklı Oranlarda İnulin İlavesinin Yağı Azaltılmış Süzme Yoğurtlarının Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi**
KALENDER M., GÜZELER N.
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.29, sa.1, ss.21-34, 2014 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **TELEMESİ BASILARAK ÜRETİLEN ANADOLU PEYNİRLERİ**
SAY D., GÜZELER N., KALENDER M.
1. ULUSLARARASI GAP GIDA, TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ, Şanlıurfa, Türkiye, 29 Kasım - 01 Aralık 2019, ss.400-407
- II. **Some Quality Parameters of Buffalo Milk and Dairy Products Produced in Cukurova Region**
GÜZELER N., ÖZBEK Ç., KALENDER M.
Fifth International Mediterranean Congress on Natural Sciences, Health Sciences and Engineering (MENSEC V), Budapeşte, Macaristan, 10 - 12 Eylül 2019, ss.127-128
- III. **Çukurova bölgesi manda sütlerinin bazı kalite özellikleri**
GÜZELER N., KALENDER M., ÖZBEK Ç.
2. uluslararası hayvansal gıdalar kongresi, Bafra, Kıbrıs (Kktc), 8 - 11 Kasım 2018, ss.61-75
- IV. **Frozen Yogurt Properties and Its Production Method.**
GÜZELER N., ÖZBEK Ç., KALENDER M.
4th International Agriculture Congress, Nevşehir, Türkiye, 5 - 08 Temmuz 2018, ss.247
- V. **Bolu'da Üretilen Kurutlarının Bazı Kalite Özellikleri**
GÜZELER N., PARLAK Y., KALENDER M., KOBOYEVA F.
2. Uluslararası Multidisipliner Çalışmaları Kongresi, Adana, Türkiye, 4 - 05 Mayıs 2018, ss.922
- VI. **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
- VII. **Some Properties of Freeze-Drying Whey Powders**
GÜZELER N., KALENDER M., SAY D.
The 13th ANNUAL MEETING "DURABLE AGRICULTURE _ AGRICULTURE OF THE FUTURE", Craiova, Romanya, 9 - 10 Kasım 2017, ss.12-13
- VIII. **Yörüklerde Yemek Kültürü ve Yörük Yemekler??**
KALENDER M., GÜZELER N.
2nd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2017), Adana, Türkiye, 25 - 27 Ekim

2017, ss.755-759

- IX. Yörüklerde Yemek Kültürü ve Yörük Yemekleri**
KALENDER M., GÜZELER N.
2nd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2017), Adana, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2017, ss.755-759
- X. Physicochemical Properties of Whey Obtained from White Cheese, Kashar Cheese and Tulum Cheese**
GÜZELER N., KALENDER M., KOBOYEVA F.
2nd INTERNATIONAL ENERGY AND ENGINEERING CONFERENCE 2017, Gaziantep, Türkiye, 12 - 13 Ekim 2017, ss.384-393
- XI. Some Physicochemical and Sensory Properties of Ice Cream Samples Produced by Different Milk Types with Different Amounts**
GÜZELER N., Dođdu L., KALENDER M., ÖZBEK Ç.
2nd INTERNATIONAL ENERGY AND ENGINEERING CONFERENCE 2017, Gaziantep, Türkiye, 12 - 13 Ekim 2017, ss.817-822
- XII. Traditional Fermented Dairy Product: Kurut**
GÜZELER N., KALENDER M., KOBOYEVA F.
4th North and East European Congress on Food, Kaunas, Litvanya, 10 - 13 Eylül 2017, ss.71
- XIII. Physicochemical Properties of Kurut Produced in Turkey**
GÜZELER N., KALENDER M., KOBOYEVA F.
4th North and East European Congress on Food, Kaunas, Litvanya, 10 - 13 Eylül 2017, ss.30
- XIV. 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
- XV. Peyniraltı suyu**
SAY D., GÜZELER N., KALENDER M.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.35-36
- XVI. Dondurarak Kurutulmuş Peyniraltı Suları Tozlarının Bazı Özellikleri**
GÜZELER N., KALENDER M., SAY D.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.63
- XVII. Effect of Inulin Added Different Levels on Some Quality Characteristics of Fat-Reduced Strained Yoghurt**
KALENDER M., GÜZELER N.
27 th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016, ss.230
- XVIII. Production and Some Physicochemical Properties of Hatay Cheese**
GÜZELER N., KALENDER M., ÇAYIR M. S.
1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata, Yunanistan, 7 - 09 Temmuz 2016, cilt.
- XIX. Traditional Kes Cheeses of Turkey and Some Properties**
KALENDER M., GÜZELER N.
1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata, Yunanistan, 7 - 09 Temmuz 2016, ss.94
- XX. Herbs and Spices in Production of Yoghurt, Concentrated Yoghurt and Cheese**
SAY D., KALENDER M., GÜZELER N.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.211
- XXI. Diyet Lifleri ve Süt Ürünlerinde Kullanımı**
KALENDER M., GÜZELER N.
3rd International Food Congress-Bursa, Bursa, Türkiye, 26 - 27 Eylül 2014, ss.19
- XXII. Fonksiyonel Süt Ürünleri**
KALENDER M., Mısırlı M., GÜZELER N.

3rd International Food Congress-Bursa, Bursa, Türkiye, 26 - 27 Eylül 2014, ss.18-19

XXIII. Süt Ürünlerinde Nisin ve Lizozim Kullanımı

KALENDER M., Mert H., GÜZELER N.

3rd International Food Congress-Bursa, Bursa, Türkiye, 26 - 27 Eylül 2014, ss.19

Desteklenen Projeler

GÜVEN M., KALENDER M., TAŞPINAR T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Dondurmada Süt Yağını İkame Amaçlı Bitkisel Yağ Kullanımının Dondurmanın Özellikleri Üzerine Etkileri, 2018 - 2020

GÜZELER N., KALENDER M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Tulum Peyniri Üretiminde Probiyotik Laktik Asit Bakterisi Kullanımının Peynirlerin Kalite Özellikleri ve Olgunlaşması Üzerine Etkileri, 2017 - 2020

KALENDER M., TÜBİTAK Projesi, İnekleri Seviyorum Sütümü İçiyorum, 2018 - 2019

GÜZELER N., KALENDER M., MERT H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hatay Peynirinin Kalite Özellikleri Üzerine Mikrobiyal Transglutaminaz Enzimi Kullanımının Etkileri, 2016 - 2019

GÜZELER N., PARLAK Y., KOBOYEVA F., KALENDER M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türkiye ve Diğer Ülkelerde Üretilen Kurutların Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi, 2017 - 2018

GÜZELER N., KALENDER M., ÖZBEK Ç., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yoğurt Dondurmasının Özellikleri Üzerine Peyniraltı Suyu Tozu Kullanımının Etkisi, 2015 - 2018

GÜZELER N., KALENDER M., ÇAYIR M. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bilim İnsanı Yetiştirme ve Destekleme Projesi, 2016 - 2016

GÜZELER N., Çayır M. S., KALENDER M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hatay ilinde üretilen Hatay Köy Peynirlerinin Üretim Karakteristikleri ve Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi, 2014 - 2016

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

Metrikler

Yayın: 30

Atf (WoS): 1

Atf (Scopus): 9

H-İndeks (WoS): 1

H-İndeks (Scopus): 1

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

2. Uluslararası Multidisipliner Çalışmaları Kongresi, Katılımcı, Adana, Türkiye, 2018

Durable Agriculture - Agriculture of The Future, Katılımcı, Craiova, Romanya, 2017

2nd International Energy & Engineering Conference 2017, Katılımcı, Gaziantep, Türkiye, 2017

2nd International Mediterranean Science and Engineering Congress, Katılımcı, Adana, Türkiye, 2017

4th North and East European Congress on Food, Katılımcı, Kaunas, Litvanya, 2017

1st International Mutidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Katılımcı, Kalamata, Yunanistan, 2016

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Katılımcı, ADANA, Türkiye, 2014