Prof.Dr. MEHMET SERTAÇ ÖZER

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: +90 322 338 6173
E-posta: msozer@cu.edu.tr
Web: https://avesis.cu.edu.tr//msozer

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ORCID: 0000-0002-5882-119X
Yoksis Araştırmacı ID: 51999

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1992 - 1998
Yüksek Lisans, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1989 - 1992

Yaptığı Tezler

Doktora, Kepekli Ekmeklerin Bazı Niteliklerinin İncelenmesi ve Kalitelerinin İyileştirilmesi , Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 1998
Yüksek Lisans, Küçük Tip Ekmek Yapımında Kullanılan Bazı katkı Maddelerinin Ekmek Kalitesi üzerindeki Etkileri, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, 1990

Araştırma Alanları

Tarımsal Bilimler, Ziraat

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2017 - Devam Ediyor
Doç.Dr., Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2012 - 2016

Akademik İdari Deneyim

Adana Bilim Ve Teknoloji Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2013 - 2015

Yönetilen Tezler

Özer M. S., Farklı hidrokolloid kombinasyonlarının ev tipi ekmek makinelerinde üretilen glutensiz ekmek nitelikleri üzerindeki etkisi, Yüksek Lisans, H.KONUR(Öğrenci), 2020
Özer M. S., Düşük fenilalanin içerikli glutensiz bisküvi üretiminde bazı hidrokolloidlerin etkilerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, G.TEKİN(Öğrenci), 2020
Özer M. S., Effects of pseudocereals on the quality of gluten free dough and bread, Yüksek Lisans, A.I.A.(Öğrenci), 2018

Özer M. S., Protein içeriği azaltılmış sürdürülebilir yumurtasız kek üretimi ve bazı kalite nitelikleri açısından incelenmesi, Yüksek Lisans, G.NİL(Öğrenci), 2018

ÖZER M. S., Bazı Fonksiyonel Ürünlerin Glutensiz Ekmekte Hamur ve Ekmek Özellikleri Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, E.Tümer(Öğrenci), 2014

ÖZER M. S., ?Ülkemizde Yetiştirilen Bazı Mercimek Çeşitlerinin Fiziksel, Kimyasal ve Fizikokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi?, Yüksek Lisans, F.Kaya(Öğrenci), 2011

ÖZER M. S., ?Maltodekstrin Üretiminde Bazı Parametrelerin Kalite Üzerine Etkisi?, Yüksek Lisans, S.Söbüçovalı(Öğrenci), 2011

ÖZER M. S., ?Süne Zararına Uğramış Ekmeklik Buğdayların Bazı Niteliklerin İncelenmesi ve İyileştirilmesi Olanakları Üzerine Bir Araştırma?, Doktora, H.Dizlek(Öğrenci), 2010

ÖZER M. S., ?Glutensiz Kek Üretiminde Kullanılan Bazı Zamkların Kalite Üzerine Etkisi?, Yüksek Lisans, R.Yücel(Öğrenci), 2009

ÖZER M. S., ?Süne Zararına Uğramış Buğday Ununun Katkı Maddeleri Kullanılarak Ekmeklik Kalitesinin İyileştirilmesi?, Yüksek Lisans, E.Karatekin(Öğrenci), 2008

ÖZER M. S., Mısır ve Buğday Kepeğinin Hamur ve Ekmek Nitelikleri Üzerindeki Etkilerinin İncelenmesi?, Doktora, H.Gül(Öğrenci), 2008

ÖZER M. S., Pandispanya Yapımında Bazı Yüzey Aktif Maddelerin Kek Nitelikleri Üzerindeki Etkileri, Yüksek Lisans, G.Köklü(Öğrenci), 2007

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **Investigating the potential of using aquafaba in eggless gluten-free cake production by multicriteria decision-making approach**
Yazıcı G. N., Taşpınar T., Binokay H., Dağsuyu C., Kokangül A., Özer M. S.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.1, sa.1, ss.1, 2023 (SCI-Expanded)

II. **Comparison of transglutaminase and l-ascorbic acid additives in improving the quality of bread made from sunn pest (Eurygaster integriceps) damaged wheat**
Dizlek H., Özer M. S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.58, sa.3, ss.1275-1283, 2023 (SCI-Expanded)

III. **Improvement bread characteristics of high-level sunn pest (Eurygaster integriceps) damaged wheat by modification in kneading and fermentation conditions**
Özer M. S.
Journal Of Cereal Science, cilt.102, ss.1-8, 2021 (SCI-Expanded)

IV. **A review of egg replacement in cake production: Effects on batter and cake properties**
Yazıcı G. N., Özer M. S.
Trends In Food Science & Technology, sa.111, ss.346-359, 2021 (SCI-Expanded)

V. **The effects of various ratios of sunflower oil and surfactant on household type cake quality**
Dizlek H., ÖZER M. S.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.12, sa.1, ss.173-181, 2018 (SCI-Expanded)

VI. **Improvement bread characteristics of high level sunn pest (Eurygaster integriceps) damaged wheat by using transglutaminase and some additives**
Dizlek H., ÖZER M. S.
JOURNAL OF CEREAL SCIENCE, cilt.77, ss.90-96, 2017 (SCI-Expanded)

VII. **Effects of sunn pest (Eurygaster integriceps) damage ratios on rheological characteristics of wheat flour**
Dizlek H., ÖZER M. S.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.9, sa.1, ss.47-54, 2017 (SCI-Expanded)

VIII. **Improvement of physical, physicochemical, and rheological characteristics of sunn pest (Eurygaster integriceps) damaged wheat by blending**

Dizlek H., ÖZER M. S.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.9, sa.1, ss.31-39, 2017 (SCI-Expanded)

IX. **The Impacts of Various Ratios of Different Hydrocolloids and Surfactants on Quality Characteristics of Corn Starch Based Gluten-free Bread**
Dizlek H., ÖZER M. S.
CEREAL RESEARCH COMMUNICATIONS, cilt.44, sa.2, ss.298-308, 2016 (SCI-Expanded)

X. **Effects of sunn pest (Eurygaster integriceps) damage ratio on physical, chemical, and technological characteristics of wheat**
Dizlek H., ÖZER M. S.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.8, sa.1, ss.145-156, 2016 (SCI-Expanded)

XI. **The improvement of bread characteristics of sunn pest (Eurygaster integriceps) damaged bread wheat by blending application and using additives**
Dizlek H., ÖZER M. S.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.8, sa.3, ss.427-437, 2016 (SCI-Expanded)

XII. **Physical and chemical characterization of different varieties of hazelnut grown in Sakarya, Turkey**
KOLA O., CETIN A. E., ÖZER M. S., AKKAYA M. R.
RIVISTA ITALIANA DELLE SOSTANZE GRASSE, cilt.92, sa.4, ss.227-234, 2015 (SCI-Expanded)

XIII. **Fatty acid profile determination of cold pressed oil of some nut fruits**
KOLA O., Duran H., Ozer M. S., FENERCİOĞLU H.
RIVISTA ITALIANA DELLE SOSTANZE GRASSE, cilt.92, sa.2, ss.107-111, 2015 (SCI-Expanded)

XIV. **Variation for nutritional and cooking properties among Turkish field pea landraces**
Ozer S., Tümer E., BALOCH F. S., KARAKOY T., TOKLU F., ÖZKAN H.
JOURNAL OF FOOD AGRICULTURE & ENVIRONMENT, cilt.10, sa.2, ss.324-329, 2012 (SCI-Expanded)

XV. **Acrylamide content of some Turkish traditional desserts**
ÖZER M. S., Kola O., ALTAN A., Duran H., ZORLUGENC B.
JOURNAL OF FOOD AGRICULTURE & ENVIRONMENT, cilt.10, sa.1, ss.74-77, 2012 (SCI-Expanded)

XVI. **Physical, chemical and physicochemical properties of some lentil varieties grown in Turkey**
ÖZER M. S., KAYA F.
JOURNAL OF FOOD AGRICULTURE & ENVIRONMENT, cilt.8, ss.610-613, 2010 (SCI-Expanded)

XVII. **Effects of buckwheat flour combining phospholipase or DATEM on dough properties**
ÖZER M. S., Kola O., Duran H.
JOURNAL OF FOOD AGRICULTURE & ENVIRONMENT, cilt.8, sa.2, ss.13-16, 2010 (SCI-Expanded)

XVIII. **CHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES OF VERJUICE, A TRADITIONAL TURKISH NON-FERMENTED BEVERAGE FROM KABARCIK AND YEDIVEREN GRAPES**
Hayoglu I., Kola O., Kaya C., Ozer S., Turkoglu H.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.33, ss.252-263, 2009 (SCI-Expanded)

XIX. **IMPROVEMENT OF THE WHEAT AND CORN BRAN BREAD QUALITY BY USING GLUCOSE OXIDASE AND HEXOSE OXIDASE**
GÜL H., ÖZER M. S., DIZLEK H.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, cilt.32, sa.2, ss.209-223, 2009 (SCI-Expanded)

XX. **Some characteristics and fatty acids composition of wild apricot (Prunus pseudoarmeniaca L.) kernel oil**
Kaya C., Kola O., Ozer M. S., Altan A.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, cilt.20, sa.4, ss.2597-2602, 2008 (SCI-Expanded)

XXI. **Genetic relationships among South-East Turkey wild barley populations and sampling strategies of Hordeum spontaneum**
OZKAN H., KAFKAS S., Ozer M. S., BRANDOLINI A.
THEORETICAL AND APPLIED GENETICS, cilt.112, sa.1, ss.12-20, 2005 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **An Overview of Plant-based Milk Alternatives**
Yazıcı G. N., Taşpınar T., Güven M., Özer M. S.
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, cilt.11, sa.3, ss.587-602, 2023 (Hakemli Dergi)

II. **Effects of separated and combined amaranth, quinoa and chia flours on the characteristics of gluten-free bread with different concentrations of hydrocolloids**
Alsaiqali A., DİZLEK H., ÖZER M. S.
Research square, 2022 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. **Endüstriyel Ekmek Üretim Teknolojisi**
ÖZER M. S., YAZICI G. N., Kahraman Genç T.
Hububat Bilimi ve Teknolojisi, Köksel Hamit, Acar Oğuz, Çetiner Buket, Köksel Filiz, Editör, Sidas Medya, ss.315-333, 2021

II. **Uzak Doğu Erişteleri (Nudıllar) Üretim Teknolojisi**
YAZICI G. N., GÜL H., ÖZER M. S.
Hububat Bilimi ve Teknolojisi, Köksel Hamit, Acar Oğuz, Çetiner Buket, Köksel Filiz, Editör, Sidas Medya, ss.409-425, 2021

III. **Phytochemicals of Whole Grains and Effects on Health**
YAZICI G. N., ÖZER M. S.
Health and Safety Aspects of Food Process, Abdül Malik, Zerrin Erginkaya, Hüseyin Erten, Editör, Springer, Adana, ss.309-347, 2019

IV. **Behavior and Perceptions of Consumers on Bagel Consumption and Consumption Areas: Adana-Ankara Province Example**
Akdemir Ş., Özçiçek Dölekoğlu C., Kuvvetli Y., Özçelik A., Veziroğlu P., Özer M. S., Bostancı Ö. F., Gül A., Öztornacı B., Dossou T., et al.
LAST TERM RESEARCHES IN TURKEY, şinasi akdemir, Editör, Lap Lambert Academic Pub, Düsseldorf, ss.53-60, 2018

V. **Definition of Turkish Bagel Consumption-A Tradational Food in Turkey-As a Popular Cultural Element**
Akdemir Ş., Özçiçek Dölekoğlu C., Kuvvetli Y., Özçelik A., Veziroğlu P., Özer M. S., Ömer Faruk B., Gül A., Öztornacı B., Theodore D., et al.
Last Term Research in Turkey, Şinasi Akdemir, Editör, lambert academic publishing, Düsseldorf, ss.53-60, 2018

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. **The Potential Use of Synbiotic Combinations in Bread—A Review**
Yazıcı G. N., Özoğlu Ö., Taşpınar T., Yılmaz I., Özer M. S.
The 4th International Electronic Conference on Foods Focus on Sustainable Food Systems: Current Trends and Advances, 15 - 30 Ekim 2023, cilt.26, sa.1, ss.1

II. **Application of Inulin in Pasta: The Influence on Technological, Nutritional Properties, and Human Health—A Review**
Yazıcı G. N., Taşpınar T., Yılmaz I., Özer M. S.
The 4th International Electronic Conference on Foods Focus on Sustainable Food Systems: Current Trends and Advances, 15 - 30 Ekim 2023, ss.1

III. **Laktoz İntoleransına Sahip Tüketicilere Yönelik Laktozsuz Gıda Üretim Yöntemleri ve Güncel Yaklaşımlar**

Yazıcı G. N., Taşpınar T., Özer M. S., Güven M.
Türkiye 14.Gıda Kongresi, 19 - 21 Ekim 2022, ss.200-207

IV. **Aquafaba: A Multifunctional Ingredient in Food Production**
YAZICI G. N., TAŞPINAR T., ÖZER M. S.
The 3rd International Electronic Conference on Foods: Food, Microbiome, and Health - A Celebration of the 10th Anniversary of Foods' Impact on Our Wellbeing session Food Formulations - Novel Ingredients and Food Additives, 09 Eylül 2022

V. **POTENTIAL USE OF THE LEGUME FLOURS IN GLUTEN-FREE FOODS**
Öncel B., Özer M. S.
GANUD - 3 INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY, NUTRITION AND DIETETICS, İstanbul, Türkiye, 6 - 08 Mayıs 2022, ss.29-35

VI. **Legume Proteins: An Alternative Source in Cake Production**
YAZICI G. N., ÖZER M. S.
14th Scientific conference of the Bulgarian Focal Point of EFSA, Bulgaristan, 27 Ekim 2021, ss.44-49

VII. **Using Edible Insects in Production of Cookies, Biscuits, and Crackers**
YAZICI G. N., ÖZER M. S.
The 2nd International Electronic Conference on Foods - "Future Foods and Food Technologies for a Sustainable World", 15 Ekim 2021

VIII. **Using 3D Printing Technology in Cookie Production**
YAZICI G. N., ÖZER M. S.
The 2nd International Electronic Conference on Foods - "Future Foods and Food Technologies for a Sustainable World", 15 Ekim 2021

IX. **Aquafaba: A New Source of Egg Replacer in Cake Production**
YAZICI G. N., ÖZER M. S.
World Conference on Sustainable Life Sciences (WOCOLS) 2020 E-Conference, Türkiye, 08 Aralık 2020, ss.8

X. **Emülgatörlerin Yumurta İkame Yardımcısı Olarak Kek Üretiminde Kullanımı**
YAZICI G. N., ÖZER M. S.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, 21 Ekim 2020

XI. **Fenilketonüri Hastalığı ve Fırıncılık Ürünleri Üretimindeki Yaklaşım**
YAZICI G. N., ÖZER M. S.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, 21 Ekim 2020

XII. **Using Edible Insects for Bread Fortification**
YAZICI G. N., ÖZER M. S.
World Conference on Sustainable Life Sciences (WOCOLS) 2020 E-Conference, Türkiye, 08 Aralık 2020, ss.7

XIII. **Effects of Pseudocereals on Textural Properties of Gluten-Free Biscuits**
Tekin G., YAZICI G. N., Uçar B., ÖZER M. S.
The International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 Ekim 2018, cilt.144

XIV. **Textural Properties of Rice Flour Based Gluten Free Cakes**
YAZICI G. N., Uçar B., ÖZER M. S.
The International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 Ekim 2018

XV. **Textural Properties of Household Type Gluten-Free Breads**
Konur H., YAZICI G. N., Uçar B., ÖZER M. S.
The International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 Ekim 2018, ss.142

XVI. **Textural Propertıes Of Rıce Flour Based Gluten Free Cakes**
BORAN G. N., Uçar B., ÖZER M. S.
Food Rheology and Texture, Adana, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, ss.1

XVII. **Textural Propertıes Of Household Type Gluten Free Breads**
Konur H., BORAN G. N., Uçar B., ÖZER M. S.
Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, ss.1

XVIII. **Effects Of Pseudocereals On Textural Properties of Gluten Free Bıscuits**
Tekin G., BORAN G. N., Uçar B., ÖZER M. S.

Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, ss.1

XIX. **Behavior and Perceptions of Consumers on Bagel Consumption and Consumption Areas: Adana-Ankara Province Example**
Akdemir Ş., Özçiçek Dölekoğlu C., Kuvvetli Y., Özçelik A., Veziroğlu P., Özer M. S., Bostancı Ö. F., Gül A., Öztornacı B., Dossou T., et al.
International Congress of Science,Education and Technology Research, Odessa, Ukrayna, 10 - 12 Ağustos 2018, sa.1

XX. **BEHAVIOR AND PERCEPTIONS OF CONSUMERS ON BAGEL CONSUMPTION AREAS: ADANA- ANKARA PROVINCE EXAMPLE**
VEZİROĞLU P., ÖZTORNACI B., AKDEMİR Ş., Özçiçek Dölekoğlu C., KUVVETLİ Y., özçelik a., ÖZER M. S.
INTERNATIONAL CONGRESS OF SCIENCE, EDUCATION AND TECHNOLOGY RESEARCH, Odessa, Ukrayna, 10 - 12 Ağustos 2018, ss.1

XXI. **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

XXII. **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

XXIII. **Textural Quality of Gluten-Free Breads formulated with Some Pseudo-Cereals**
UÇAR B., Alsaiqali A., ÖZER M. S.
International Conference on Raw Materials to processed Foods, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, cilt.1, sa.1, ss.75

XXIV. **Phenolic Acid Composition and Antioxidant Activity of Seven Wheat Varieties Grown at Four Locations in Turkey.**
ÖZER M. S.
Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, cilt.1, sa.1, ss.204

XXV. **Tüketicilerin Simit Tüketimi ve Tüketim Yerlerine İlişkin Davranış ve Algıları: Adana ili Örneği**
AKDEMİR Ş., Özçiçek Dölekoğlu C., özçelik a., VEZİROĞLU P., ÖZER M. S., bostancı ö. f., GÜL A., HAYRAN S., aktaş e.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, İzmir, Türkiye, 2 - 05 Nisan 2018, ss.414

XXVI. **Applications of Response Surface Methodology to OptimizeProduct Development in Extrusion Cooking in Cereal Technology**
UÇAR B., DIBLAN S., ÖZER M. S.
II INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENGINEERING TECHNOLOGY AND INNOVATION, 7 - 11 Mart 2018

XXVII. **Ekşi Hamur Fermantasyonu ve Ekmek Nitelikleri Üzerindeki Fonksiyonları**
Konur H., BORAN G. N., ÖZER M. S.
10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 9 - 11 Kasım 2017, ss.1

XXVIII. **Hamburger Ekmeği Üretiminde Farklı Düzeylerde Yağ İkame Maddeleri Kullanımının Bazı Ekmek Nitelikleri Üzerindeki Etkileri.**
BORAN G. N., KARATAŞ N., ÖZER M. S.
International Mediterranean Science and Engineering Congress, Adana, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2017, cilt.1, sa.1, ss.1527-1532

XXIX. **Comparison of Transglutaminase and L-Ascorbic Acid Additives in Improving Quality of Bread Made from Sunn Pest (Eurygaster Integriceps) Damaged Wheat**
DİZLEK H., ÖZER M. S.
2nd International Energy and Engineering Conference 2017 (UEMK 2017), Gaziantep, Türkiye, 12 - 13 Ekim 2017, ss.1232

XXX. **Effect of Using Different Ratios Resistant Starch on Some Bread Quality Parameters**
BORAN G. N., UÇAR B., KARATAŞ N., ÖZER M. S.
Forth North and East European Congrees on Food, Kaunas, Litvanya, 11 - 13 Eylül 2017, cilt.1, sa.1, ss.77

XXXI. **Recent Developments on The Gluten-Free Bread Production for Celiac Patients**

UÇAR B., Alsaiqali A., ÖZER M. S.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Adana, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, cilt.1, sa.1, ss.679

XXXII. **Spectrophotometric Determination of Rebaudioside A in Aqueous Solutions**
İPEK S. L., ÇETİN A. E., KURT CENGIZ N., KELEBEK H., KOLA O., ÖZER M. S.
1st International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, 10 - 12 Mayıs 2017

XXXIII. **Kola O Çetin A E Kelebek H Özer M S Akkaya R Karabıyık M 2015 Traditional Confectioneries and Production Techniques from Ottoman Today 1 449 2015**
KOLA O., ÇETİN A. E., KELEBEK H., ÖZER M. S., Mehmet K.
3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 15 - 17 Ekim 2015, cilt.1, ss.449

XXXIV. **The Influence of Moisture Water Activity Storage Relative Humidity on Quality ofCereal**
DIBLAN S., UÇAR B., KAYA S., ÖZER M. S., KOLA O.
15 th International Bread and Cereal Congress, 18 - 21 Nisan 2016

XXXV. **Determination of Changes in the Fatty Acids of Durum Wheat Due to Spike Germination**
ÖZER M. S., AKKAYA M. R., Ay H., Yücel H., KOLA O.
15 th International Cereal and Bread Congress, 18 - 21 Nisan 2016

XXXVI. **Improvement Bread Characteristics of High Level Sunn Pest Eurygaster integriceps Damaged Wheat by Using Transglutaminase and Some Additives**
DİZLEK H., ÖZER M. S.
15 th International Cereal and Bread Congress, 18 - 21 Nisan 2016

XXXVII. **Effects of Emulsifiers and Lipolytic Enzymes on Pan Bread Properties**
ÖZER M. S., POLAT S.
15 th International Cereal and Bread Congress, 18 - 21 Nisan 2016

XXXVIII. **Halka Tatlı**
ÖZER M. S., KOLA O., KELEBEK H., ÇETİN A. E., Murat Reis A.
3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 14 - 16 Ekim 2015, cilt.1, ss.450

XXXIX. **Nar Ekşisinde Biyoaktif Bileşenlerin LC DAD ESI MS MS ile karakterizasyonu ve Genel Bileşiminin Saptanması**
KELEBEK H., KOLA O., ÖZER M. S., KADİROĞLU P., SELLİ S.
Tarım ve Gıda Kongresi Nevşehir, Türkiye, 13 - 17 Ekim 2015, cilt.1

XL. **Domates salçasının endüstriyel üretiminde işlem basamaklarının aroma aroma aktif ve biyoaktif bileşenler üzerine etkileri**
KELEBEK H., KOLA O., ÖZER M. S., KADİROĞLU P., SELLİ S.
Pamukkale Gıda Sempozyumu 3, Türkiye, 14 - 16 Mayıs 2015, cilt.1

XLI. **Cherry Domatesinin Ozmotik Yolla Kurutulması ve Ürün özellikleri**
KOLA O., ÖZER M. S., KELEBEK H., ÇETİN A. E., KADİROĞLU P.
Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar Gıdalar, Türkiye, 14 - 16 Mayıs 2015, cilt.1

XLII. **Kuru İncirlerde Fenolik Bileşenlerin LC DAD ESI MS MS ile Karakterizasyonu Organizk Asit ve Şeker İçeriklerinin Saptanması**
KELEBEK H., KOLA O., ÖZER M. S., ÇETİN A. E., KADİROĞLU P., SELLİ S.
Kururtulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar, Türkiye, 14 - 16 Mayıs 2015, cilt.1

XLIII. **Nar Ekşisinde Biyoaktif Bileşiklerin LC-DAD-ESI-MS/MS ile Karakterizasyonu ve Genel Bileşiminin Saptanması**
SELLİ S., Kelebek H., ÖZER M. S., KOLA O., Kadiroğlu P., Abbasoğlu M.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.14

XLIV. **Boza: One of the Oldest Turkish Beverages**
KOLA O., ÇETİN A. E., ÖZER M. S., BOYACI GÜNDÜZ C. P., Uçar B., Oruç M., KELEBEK H.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid-Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.275

XLV. **Phenolic Composition and Antioxidant Properties Of Shalgam: Traditional Beverage From Southern Turkey's Cities**

KELEBEK H., ÇETİN A. E., ÖZER M. S., KOLA O., Uçar B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., Karabıyık M., SELLİ S.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid-Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.551

XLVI. **Yufka: A Traditional Bread Type in Turkey**
BOYACI GÜNDÜZ C. P., ÖZER M. S., KOLA O., KELEBEK H., ÇETİN A. E., Uçar B., Dıblan S.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid-Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.266

XLVII. **Geleneksel Bir Ekmeğimiz: Nohut Mayalı Ekmek**
ERGİNKAYA Z., Özer A. E., Ünal E., ÖZER M. S.
1. Uluslararası Adriyatikten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.1

XLVIII. **Nohut Mayalı Ekmeğin Yapılışı Ve Fermentasyonda Rol Alan Mikroorganizmalar**
ERGİNKAYA Z., Özer A. E., Ünal E., ÖZER M. S.
2. geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.1

XLIX. **Bazı Ekmeklik Buğday ve Triticale Hatlarının Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Taknolojik Özelliklerinin Saptanması Üzerinde Bir Araştırma**
Genç İ., ÖZER M. S., YAĞBASANLAR T., Kola D. O., TOKLU F., Altan A.
Türkiye II. Tarla Bitkileri Kongresi, Samsun, Türkiye, 22 - 25 Eylül 1997, ss.550-552

Desteklenen Projeler

ÖZER M. S., Uçar B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Glisemik İndeksi ve Kalorisi Azaltılmış,Dondurulmuş Fonksiyonel Glutensiz Ekmek Üretimi Üzerine Bir Araştırma, 2017 - Devam Ediyor
ÖZER M. S., Çetiner B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Baklagil Unları Katkılı Glutensiz Ekmeklerin Aroma Profili ve Biyoaktif Özelliklerinin Belirlenmesi, 2019 - 2023
ÖZER M. S., YILMAZ I., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Polidekstroz İnülin ve Buğday Lifi Kullanımının Hamur Özellikleri ve Ekmek Nitelikleri Üzerindeki Etkileri, 2020 - 2022
ÖZER M. S., Toprak S., TEKİN G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, DÜŞÜK FENİLALANİN İÇERİKLİ GLUTENSİZ BİSKÜVİ ÜRETİMİNDE BAZI HİDROKOLLOİDLERİN ETKİLERİNİN BELİRLENMESİ, 2019 - 2020
ÖZER M. S., Konur H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Hidrokolloid Kombinasyonlarının Ev Tipi Ekmek Makinelerinde Üretilen Glutensiz Ekmek Nitelikleri Üzerindeki Etkisi, 2018 - 2020
AKDEMİR Ş., ÖZÇİÇEK DÖLEKOĞLU C., HAYRAN S., VEZİROĞLU P., GÜL A., ÖZER M. S., BOSTANCI Ö. F., Dossou N. T., ÖZTORNACI B., ÖZÇELİK A., et al., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türkiyede Geleneksel Bir Gıda Olan Simitin Popüler Kültür Öğesi Olarak Tüketimin Belirlenmesi, 2018 - 2019
ÖZER M. S., Uçar B., Alsaiqali A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, YALANCI TAHILLAR İLE ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ GLUTENSİZ EKMEK ÜRETİMİ, 2017 - 2018
Sezen S. M., Yazar A., Özer M. S., Akça H., Yıldız M., Günaçtı H., Bozkurt Çolak Y., Madanoğlu O., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Çizgi Kaynaklı Yağmurlama Sulama Sistemi ile Uygulanan Drenaj ve Kanal Suyunun Quinoa Bitkisinin Verim, Verim Bileşenleri ile Su Kullanım Randımanı Üzerine Etkileri, 2014 - 2017
ÖZER M. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bilim İnsanı Yetiştirme Destekleme Projesi, 2015 - 2016
ÖZER M. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Uluslararası Yayınları Özendirme Desteği (2 Adet), 2014 - 2016

Metrikler

Yayın: 79
Atıf (WoS): 132
Atıf (Scopus): 139
H-İndeks (WoS): 7
H-İndeks (Scopus): 8

Akademi Dışı Deneyim

Sivil Toplum Kuruluşu, Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu, Danışman
Mesleki Dernek, International Association of Operative Millers, Eğitim Danışmanı
Antalya Çölyak Derneği
Diğer Kamu Kurumu, Orta Anadolu İhracatcılar Birliği , Utg
Orta Anadolu İhracatcılar Birliği Un Tanıtım Grubu
Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu
Adana Büyükşehir Belediyesi Ekmek Fabrikaları