

Prof. MEHMET SERTAÇ ÖZER

Personal Information

Office Phone: [+90 322 338 6173](tel:+903223386173)

Email: msozer@cu.edu.tr

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

Education Information

Doctorate, Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Turkey 1992 - 1998

Post Graduate, Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Turkey 1989 - 1992

Dissertations

Doctorate, Kepekli Ekmeklerin Bazı Niteliklerinin İncelenmesi ve Kalitelerinin İyileştirilmesi , Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 1998

Post Graduate, Küçük Tıp Ekmek Yapımında Kullanılan Bazı katkı Maddelerinin Ekmek Kalitesi üzerindeki Etkileri, Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, 1990

Research Areas

Agricultural Sciences, Agriculture

Academic Titles / Tasks

Professor, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2017 - Continues

Associate Professor, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2012 - Continues

Professional Experience

Director of The Institution, Adana Science And Technology University, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2013 - 2015

Advising Theses

ÖZER M. S. , Bazı Fonksiyonel Ürünlerin Glutensiz Ekmekte Hamur ve Ekmek Özellikleri Üzerine Etkisi, Post Graduate, E.Tümer(Student), 2014

ÖZER M. S. , ?Ülkemizde Yetiştirilen Bazı Mercimek Çeşitlerinin Fiziksel, Kimyasal ve Fizikokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi?, Post Graduate, F.Kaya(Student), 2011

ÖZER M. S. , ?Maltodekstrin Üretiminde Bazı Parametrelerin Kalite Üzerine Etkisi?, Post Graduate, S.Söbüçovalı(Student), 2011

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

ÖZER M. S. , ?Glutensiz Kek Üretiminde Kullanılan Bazı Zamkların Kalite Üzerine Etkisi?, Post Graduate, R.Yücel(Student),

2009

ÖZER M. S. , ?Süne Zararına Uğramış Buğday Ununun Katkı Maddeleri Kullanılarak Ekmeklik Kalitesinin İyileştirilmesi?, Post Graduate, E.Karatekin(Student), 2008

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

ÖZER M. S. , Pandispanya Yapımında Bazı Yüzey Aktif Maddelerin Kek Nitelikleri Üzerindeki Etkileri, Post Graduate, G.Köklü(Student), 2007

Articles Published in Journals That Entered SCI, SSCI and AHCI Indexes

- I. **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, vol.12, is.1, pp.173-181, 2018 (Journal Indexed in SCI)
- II. **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, vol.77, pp.90-96, 2017 (Journal Indexed in SCI)
- III. **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, vol.9, is.1, pp.31-39, 2017 (Journal Indexed in SCI)
- IV. **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, vol.9, no.1, pp.47-54, 2017 (Journal Indexed in SCI)
- V. **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, vol.44, is.2, pp.298-308, 2016 (Journal Indexed in SCI)
- VI. **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, vol.8, no.1, pp.145-156, 2016 (Journal Indexed in SCI)
- VII. **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, vol.8, is.3, pp.427-437, 2016 (Journal Indexed in SCI)
- VIII. **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, vol.92, is.4, pp.227-234, 2015 (Journal Indexed in SCI)
- IX. **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, vol.92, no.2, pp.107-111, 2015 (Journal Indexed in SCI)
- X. **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, vol.10, is.2, pp.324-329, 2012 (Journal Indexed in SCI)
- XI. **Acrylamide content of some Turkish traditional desserts**
ÖZER M. S., Kola O., ALTAN A., Duran H., ZORLUGENC B.
JOURNAL OF FOOD AGRICULTURE & ENVIRONMENT, vol.10, is.1, pp.74-77, 2012 (Journal Indexed in SCI)

- XII. **Physical, chemical and physicochemical properties of some lentil varieties grown in Turkey**
 ÖZER M. S. , KAYA F.
 JOURNAL OF FOOD AGRICULTURE & ENVIRONMENT, vol.8, pp.610-613, 2010 (Journal Indexed in SCI)
- XIII. **Effects of buckwheat flour combining phospholipase or DATEM on dough properties**
 ÖZER M. S. , Kola O., Duran H.
 JOURNAL OF FOOD AGRICULTURE & ENVIRONMENT, vol.8, is.2, pp.13-16, 2010 (Journal Indexed in SCI)
- XIV. **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, vol.33, pp.252-263, 2009 (Journal Indexed in SCI)
- XV. **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, vol.32, is.2, pp.209-223, 2009 (Journal Indexed in SCI)
- XVI. **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, vol.20, is.4, pp.2597-2602, 2008 (Journal Indexed in SCI)
- XVII. **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, vol.112, is.1, pp.12-20, 2005 (Journal Indexed in SCI)

Books & Book Chapters

- I. **Phytochemicals of Whole Grains and Effects on Health**
 YAZICI G. N. , ÖZER M. S.
 in: Health and Safety Aspects of Food Process, Abdül Malik, Zerrin Erginkaya, Hüseyin Erten, Editor, Springer, Adana, pp.309-347, 2019
- II. **Definition of Turkish Bagel Consumption -A Traditional Food in Turkey- as a Popular Cultural Element**
 AKDEMİR Ş., Özçiçek Dölekoğlu C., KUVVETLİ Y., özçelik a., VEZİROĞLU P., özer m. s. , bostancı ö. f. , GÜL A., ÖZTORNACI B., dossou t., et al.
 in: Last Term Researches in Turkey, Sami Baskın, Editor, Cambridge Scholars Publishing, İstanbul, pp.1, 2018
- III. **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.
 in: Last Term Research in Turkey, Şinasi Akdemir, Editor, Lambert Academic Publishing, Düsseldorf, pp.53-60, 2018

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Effects Of Pseudocereals On Textural Properties of Gluten Free Biscuits**
 Tekin G., BORAN G. N. , Uçar B., ÖZER M. S.
 Food Rheology and Texture, İstanbul, Turkey, 19 - 21 October 2018, pp.1
- II. **Textural Properties Of Household Type Gluten Free Breads**
 Konur H., BORAN G. N. , Uçar B., ÖZER M. S.
 Food Rheology and Texture, İstanbul, Turkey, 19 - 21 October 2018, pp.1
- III. **Textural Properties Of Rice Flour Based Gluten Free Cakes**

BORAN G. N. , Uçar B., ÖZER M. S.

Food Rheology and Texture, Adana, Turkey, 19 - 21 October 2018, pp.1

- 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.
International Congress of Science, Education and Technology Research, Odessa, Ukraine, 10 - 12 August 2018, is.1
- V. **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, Ukraine, 10 - 12 August 2018, pp.1
- VI. **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 April 2018, pp.201
- VII. **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, Turkey, 11 - 13 April 2018, vol.1, is.1, pp.204
- VIII. **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, Turkey, 11 - 13 April 2018, vol.1, is.1, pp.75
- IX. **Effects of Rye Sourdough Fermentation on Phenolic Components**
AĞIRMAN B., Atasever Savaş Ö., ÖZER M. S. , ERTEN H.
Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Turkey, 11 - 13 April 2018, vol.1, is.1, pp.201
- X. **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, Turkey, 2 - 05 April 2018, pp.414
- XI. **Applications of Response Surface Methodology to Optimize Product Development in Extrusion Cooking in Cereal Technology**
UÇAR B., DIBLAN S., ÖZER M. S.
II INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENGINEERING TECHNOLOGY AND INNOVATION, 7 - 11 March 2018
- XII. **Ekşi Hamur Fermantasyonu ve Ekmek Nitelikleri Üzerindeki Fonksiyonları**
Konur H., BORAN G. N. , ÖZER M. S.
10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 9 - 11 November 2017, pp.1
- XIII. **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, Turkey, 25 - 27 October 2017, vol.1, no.1, pp.1527-1532
- XIV. **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, Turkey, 12 - 13 October 2017, pp.1232
- XV. **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 Congress on Food, Kaunas, Lithuania, 11 - 13 September 2017, vol.1, is.1, pp.77
- XVI. **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, Turkey, 15 - 17 May 2017, vol.1, no.1, pp.679

- XVII. Spectrophotometric Determination of Rebaudioside A in Aqueous Solutions**
İPEK S. L. , ÇETİN A. E. , KURT CENGİZ N., KELEBEK H., KOLA O., ÖZER M. S.
1st International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, 10 - 12 May 2017
- XVIII. 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 October 2015, vol.1, pp.449
- XIX. 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 April 2016
- XX. Effects of Emulsifiers and Lipolytic Enzymes on Pan Bread Properties**
ÖZER M. S. , POLAT S.
15 th International Cereal and Bread Congress, 18 - 21 April 2016
- XXI. The Influence of Moisture Water Activity Storage Relative Humidity on Quality of Cereal**
DIBLAN S., UÇAR B., KAYA S., ÖZER M. S. , KOLA O.
15 th International Bread and Cereal Congress, 18 - 21 April 2016
- XXII. 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 April 2016
- XXIII. 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 October 2015, vol.1, pp.450
- XXIV. 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, Turkey, 13 - 17 October 2015, vol.1
- XXV. 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, Turkey, 14 - 16 May 2015, vol.1
- XXVI. Kuru İncirlerde Fenolik Bileşenlerin LC DAD ESI MS MS ile Karakterizasyonu Organik Asit ve Şeker İçeriklerinin Saptanması**
KELEBEK H., KOLA O., ÖZER M. S. , ÇETİN A. E. , KADİROĞLU P., SELLİ S.
Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar, Turkey, 14 - 16 May 2015, vol.1
- XXVII. 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, Turkey, 14 - 16 May 2015, vol.1
- XXVIII. 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, Turkey, 28 - 30 April 2015, pp.14
- XXIX. 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, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.275
- XXX. 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, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.266

XXXI. 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, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.551

XXXII. Geleneksel Bir Ekmeğimiz: Nohut Mayalı Ekmek

ERGİNKAYA Z., Özer A. E. , Ünal E., ÖZER M. S.

1. Uluslararası Adriyatikten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.1

XXXIII. Nohut Mayalı Ekmeğin Yapılışı Ve Fermentasyonda Rol Alan Mikroorganizmalar

ERGİNKAYA Z., Özer A. E. , Ünal E., ÖZER M. S.

2. geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.1

XXXIV. 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, Turkey, 22 - 25 September 1997, pp.550-552

Supported Projects

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., Project Supported by Higher Education Institutions, Türkiyede Geleneksel Bir Gıda Olan Simitin Popüler Kültür Ögesi Olarak Tüketimin Belirlenmesi, 2018 - 2019

Citations

Total Citations (WOS):129

h-index (WOS):7