

Prof.Dr. MEHMET SERTAÇ ÖZER

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 322 338 6173](tel:+903223386173)

E-posta: msozer@cu.edu.tr

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

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 - Devam Ediyor

Mesleki Deneyim

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

Yönetilen Tezler

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. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.77, ss.90-96, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.9, sa.1, ss.31-39, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.9, sa.1, ss.47-54, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.44, sa.2, ss.298-308, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.8, sa.1, ss.145-156, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.8, sa.3, ss.427-437, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.92, sa.4, ss.227-234, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.92, sa.2, ss.107-111, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.10, sa.2, ss.324-329, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XI. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XIII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.33, ss.252-263, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.32, sa.2, ss.209-223, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.20, sa.4, ss.2597-2602, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.112, sa.1, ss.12-20, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **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
- 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.
Last Term Researches in Turkey, Sami Baskın, Editör, Cambridge Scholars Publishing, İstanbul, ss.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.
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. **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, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, ss.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, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, ss.1

- III. **Textural Properties Of Rice 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
- 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, Ukrayna, 10 - 12 Ağustos 2018, sa.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, Ukrayna, 10 - 12 Ağustos 2018, ss.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 Nisan 2018, ss.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, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, cilt.1, sa.1, ss.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, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, cilt.1, sa.1, ss.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, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, cilt.1, sa.1, ss.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, Türkiye, 2 - 05 Nisan 2018, ss.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 Mart 2018
- XII. **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
- 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, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2017, cilt.1, sa.1, ss.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, Türkiye, 12 - 13 Ekim 2017, ss.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 Congrees on Food, Kaunas, Litvanya, 11 - 13 Eylül 2017, cilt.1, sa.1, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, cilt.1, sa.1, ss.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 Mayıs 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 Ekim 2015, cilt.1, ss.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 Nisan 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 Nisan 2016
- XXI. **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
- 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 Nisan 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 Ekim 2015, cilt.1, ss.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, Türkiye, 13 - 17 Ekim 2015, cilt.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, Türkiye, 14 - 16 Mayıs 2015, cilt.1
- XXVI. **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
- 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, Türkiye, 14 - 16 Mayıs 2015, cilt.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, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.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, Makedonya, 24 -

26 Ekim 2013, ss.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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.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, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.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, Türkiye, 22 - 25 Eylül 1997, ss.550-552

Desteklenen Projeler

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 Ögesi Olarak Tüketimin Belirlenmesi, 2018 - 2019

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):129

h-indeksi (WOS):7