Prof.Dr. Mustafa GÜRSES

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: +90 442 231 2488
Web: https://avesis.atauni.edu.tr/mgurses
Posta Adresi: Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ScholarID: sccd8DUAAAAJ
ORCID: 0000-0001-6859-4085
Yoksis Araştırmacı ID: 41747

Eğitim Bilgileri

Doktora, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi /Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1997 - 2002
Yüksek Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi /Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1994 - 1997
Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1986 - 1990

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, Tulum Peynirinde Farklı Depolama Şartlarında Aflatoksin Oluşum Potansiyelinin Belirlenmesi , Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2002
Yüksek Lisans, Farklı Depolama Şartlarının İç Fındıkta Aflatoksin Oluşumuna Etkileri , Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 1997

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Toksikolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1994 - Devam Ediyor

Akademik İdari Deneyim

Bölüm Stratejik Plan Komisyonu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2023 - Devam Ediyor
İntibak/Muafiyet Komisyonu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2023 - Devam Ediyor
Eğitim ve Müfredat Kurulu üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Devam Ediyor
İntibak/Muafiyet Komisyonu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Devam Ediyor

İntibak/Muafiyet Komisyonu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Devam Ediyor
Eğitim ve Müfredat Kurulu üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Devam Ediyor
Rektörlüğe Bağlı Komisyon Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2016 - 2023
Rektörlüğe Bağlı Komisyon Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2016 - 2023
Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2012 - 2021
Atatürk Üniversitesi, 2012 - 2016

Verdiği Dersler

GENEL MİKROBİYOLOJİ (Gıda Mühendisliği Programı), Lisans, 2023 - 2024
GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE SU, Lisans, 2023 - 2024
MEZUNİYET ÇALIŞMASI I, Lisans, 2023 - 2024
GENEL MİKROBİYOLOJİ (Toprak Bilimi ve Bitki Besleme Programı), Lisans, 2022 - 2023
MEZUNİYET ÇALIŞMASI II, Lisans, 2022 - 2023
GIDA ENDÜTRİSİNDE MİKROBİYOLOJİK UYGULAMALAR, Yüksek Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023
GENEL MİKROBİYOLOJİ (Tarımsal Biyoteknoloji Programı), Lisans, 2022 - 2023
GELİŞMİŞ MİKROBİYOLOJİK ANALİZ TEKNİKLERİ VE MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER, Doktora, 2022 - 2023
GENEL MİKROBİYOLOJİ (TB), Lisans, 2021 - 2022
GIDA İŞLEME VE ANALİZ TEKNİKLERİ II, Lisans, 2021 - 2022
MEZUNİYET ÇALIŞMASI I, Lisans, 2021 - 2022
GELİŞMİŞ MİKROBİYOLOJİK ANALİZ TEKNİKLERİ VE MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER, Doktora, 2021 - 2022
GENEL NİKROBİYOLOJİ (TBİYOTEKNOLOJİ), Lisans, 2021 - 2022
MEZUNİYET ÇALIŞMASI (YILLIK), Lisans, 2021 - 2022
GIDA ENDÜSTRİSİNDE MİKROBİYOLOJİK UYGULAMALAR, Yüksek Lisans, 2021 - 2022
GENEL MİKROBİYOLOJİ (TO), Lisans, 2021 - 2022
GENEL MİKROBİYOLOJİ, Lisans, 2022 - 2023
GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE SU, Lisans, 2021 - 2022
GIDA İŞLEME VE ANALİZ TEKNİKLERİ II, Lisans, 2020 - 2021
GELİŞMİŞ MİKROBİYOLOJİK ANALİZ TEKNİKLERİ VE MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER, Doktora, 2020 - 2021
GENEL MİKROBİYOLOJİ (TARLA BİTKİLERİ), Lisans, 2020 - 2021
GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE SU, Lisans, 2020 - 2021
GENEL MİKROBİYOLOJİ (ZO), Lisans, 2021 - 2022
MEZUNİYET ÇALIŞMASI II, Lisans, 2020 - 2021
GIDA İŞLEME VE ANALİZ TEKNİKLERİ I, Lisans, 2021 - 2022
GENEL MİKROBİYOLOJİ (GIDA MÜHENDİSLİĞİ), Lisans, 2021 - 2022

Yönetilen Tezler

Gürses M., Kırmızı pancar (Beta vulgaris L.) suyu ilavesiyle üretilen peynirlerin depolama sürecince bazı fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik, duyusal ve tekstürel özelliklerinin belirlenmesi, Doktora, P.ŞEKERCİ(Öğrenci), 2023
Gürses M., Kuşburnu İlaveli Kefirin Depolanma Süresince Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, .DEMİR(Öğrenci), 2020
GÜRSES M., Salmonella typhimurium'un Yumurtada Raf Ömrü Boyunca Gelişimi, Yüksek Lisans, F.UÇAR(Öğrenci), 2013
GÜRSES M., Erzurum İli Çeşme Sularının Mikrobiyolojik, Fiziksel, Kimyasal Analizi Ve İzole Edilen Escherichia Coli Suşlarının Moleküler Tiplendirilmesi, Yüksek Lisans, P.ŞEKERCİ(Öğrenci), 2012
GÜRSES M., Erzurum İlinde Satılan Ambalajlı ve Ambalajsız Dondurmaların Bazı Mikrobiyolojik, Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, N.AYDIN(Öğrenci), 2010
GÜRSES M., Eski Kaşar Olarak Satılan Kaşar Peynirlerinde Mikrobiyolojik Durum ve Olgunlaşma İndeksinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, N.DOĞAN(Öğrenci), 2009

GÜRSES M., Kuşburnu Marmelatı İlavesiyle Üretilen Probiyotik Biyoğurdun Depolama Süresince Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, E.ZEYTUN(Öğrenci), 2007

Jüri Üyelikleri

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2022
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2022
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Mayıs, 2022
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Mayıs, 2022
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Mart, 2022
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2021
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Eylül, 2021
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Mart, 2021

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **Effects of cemen paste with lyophilized red cabbage water extract on the quality characteristics of beef pastirma during processing and storage**
AKSU M. İ., Erdemir E., ÖZ F., Turan E., GÜRSES M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.44, sa.11, 2020 (SCI-Expanded)

II. **Improvement of quality properties of cemen paste of pastirma by lyophilized red cabbage water extract**
Aksu M. İ., Turan E., ŞAT İ. G., Erdemir E., ÖZ F., GÜRSES M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.44, sa.9, 2020 (SCI-Expanded)

III. **Mycotoxin production capability of Penicillium roqueforti in strains isolated from mould-ripened traditional Turkish civil cheese**
ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M., HAYALOĞLU A. A., ÇETİN B., SEKERCI P., DAĞDEMİR E.
FOOD ADDITIVES AND CONTAMINANTS PART A-CHEMISTRY ANALYSIS CONTROL EXPOSURE & RISK ASSESSMENT, cilt.32, sa.2, ss.245-249, 2015 (SCI-Expanded)

IV. **Effects of Penicillium roqueforti and whey cheese on gross composition, microbiology and proteolysis of mould-ripened Civil cheese during ripening**
ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A., DAĞDEMİR E., ÇETİN B., GÜRSES M., TAHMAS-KAHYAOGLU D.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.67, sa.4, ss.594-603, 2014 (SCI-Expanded)

V. **Some Physical and Chemical Characteristics, Molecular Typing of Isolated E-coli Strains of Fountain Waters, Turkey**
ŞEKERCİ P., GÜRSES M., ÇETİN B.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, cilt.26, sa.9, ss.2518-2522, 2014 (SCI-Expanded)

VI. **Effect of Penicillium roqueforti and incorporation of whey cheese on volatile profiles and sensory characteristics of mould-ripened Civil cheese**
ÇAKMAKÇI S., DAĞDEMİR E., HAYALOĞLU A. A., GÜRSES M., ÇETİN B., TAHMAS-KAHYAOGLU D.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.66, sa.4, ss.512-526, 2013 (SCI-Expanded)

VII. **Anti-Probiotic Effects of Essential Oils from Some Turkish Endemic Thyme Species**
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, cilt.25, sa.15, ss.8625-8628, 2013 (SCI-Expanded)

VIII. **Morphological, Molecular, and Mycotoxigenic Identification of Dominant Filamentous Fungi from Moldy Civil Cheese**
ÇAKMAKÇI S., ÇETİN B., GÜRSES M., DAĞDEMİR E., HAYALOĞLU A. A.
JOURNAL OF FOOD PROTECTION, cilt.75, sa.11, ss.2045-2049, 2012 (SCI-Expanded)

IX. **Chemical and microbiological status and volatile profiles of mouldy Civil cheese, a Turkish mould-**

ripened variety
ÇAKMAKÇI S., GUNDOGDU E., HAYALOĞLU A. A., DAĞDEMİR E., GÜRSES M., ÇETİN B., TAHMAS-KAHYAOGLU D.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.47, sa.11, ss.2405-2412, 2012 (SCI-Expanded)

X. **Probiotic properties, sensory qualities, and storage stability of probiotic banana yogurts**
Çakmakçı S., Çetin B., Turgut T., Gürses M., Erdoğan A.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.36, sa.3, ss.231-237, 2012 (SCI-Expanded)

XI. **The effect of different packaging materials on proteolysis, sensory scores and gross composition of tulum cheese**
ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M., GÜNDOĞDU E.
AFRICAN JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, cilt.10, sa.21, ss.4444-4449, 2011 (SCI-Expanded)

XII. **Change in Probiotic Microflora and Physico-chemical Characteristics of Rose Hip Marmalade Bio-yoghurts During Refrigerated Storage**
GÜRSES M., ÇETİN B., ŞENGÜL M.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, cilt.21, sa.5, ss.4097-4103, 2009 (SCI-Expanded)

XIII. **Influence of ripening container on the lactic acid bacteria population in Tulum cheese**
CAKMAKCI S., DAĞDEMİR E., HAYALOĞLU A. A., GÜRSES M., GUNDOGDU E. C.
WORLD JOURNAL OF MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, cilt.24, sa.3, ss.293-299, 2008 (SCI-Expanded)

XIV. **Effects of different storage conditions on aflatoxin formation in Kome inoculated with Aspergillus parasiticus NRRL 2999**
YILDIZ H., SERT S., GÜRSES M.
Journal Of Food Safety, cilt.28, ss.103-110, 2008 (SCI-Expanded)

XV. **Identification of lactic acid bacteria isolated from Tulum cheese during ripening period**
GÜRSES M., ERDOĞAN A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.9, sa.3, ss.551-557, 2006 (SCI-Expanded)

XVI. **Mycoflora and aflatoxin content of hazelnuts, walnuts, peanuts, almonds and roasted chickpeas (leblebi) sold in Turkey**
GÜRSES M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.9, sa.3, ss.395-399, 2006 (SCI-Expanded)

XVII. **A survey on the some chemical and biochemical properties of civil cheese, a traditional Turkish cheese**
ŞENGÜL M., GÜRSES M., DERVİŞOĞLU M., YAZICI F.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.9, sa.4, ss.791-801, 2006 (SCI-Expanded)

XVIII. **Effects of the different temperature and saccharose concentrations on some microbiological and chemical characteristics of medlar pickle**
ERDOĞAN A., GÜRSES M., ŞAT İ. G.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.9, sa.2, ss.179-184, 2006 (SCI-Expanded)

XIX. **Lactic acid bacteria isolating from blue mouldy Tulum cheese produced with Penicillium roqueforti**
ERDOĞAN A., GÜRSES M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.8, sa.2, ss.405-411, 2005 (SCI-Expanded)

XX. **Microbiological characteristics of part-baked white pan bread during storage**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., GÜRSES M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.8, sa.2, ss.355-365, 2005 (SCI-Expanded)

XXI. **Occurrence of aflatoxin M1 in some cheese types sold in Erzurum, Turkey**
GÜRSES M., ERDOĞAN A., ÇETİN B.
Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, cilt.28, sa.3, ss.527-530, 2004 (SCI-Expanded)

XXII. **Effect on aflatoxin formation of different storage conditions in Tulum cheese inoculated with Aspergillus parasiticus NRRL 2999**
GÜRSES M., ERDOĞAN A., SERT S.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.28, sa.1, ss.233-238, 2004 (SCI-Expanded)

XXIII. **Isolation of moulds capable of producing mycotoxins from blue mouldy Tulum cheeses produced in**

Turkey
ERDOĞAN A., GÜRSES M., SERT Ş.
International Journal of Food Microbiology, cilt.85, ss.83-85, 2003 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **Antimicrobial and Antioxidant Properties of Coriander (Coriandrum sativum L.), Dill (Anethum graveolens L.) and Purslane (Portulaca oleracea L.) Extracts Prepared with Different Types of Solvent**
Taş S., Erdoğan A., Gürses M., Meral Aktaş H.
Erzincan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.16, sa.3, ss.1-13, 2023 (Hakemli Dergi)

II. **Determination of Mold Diversity of Some Fruits Sold in Eastern Turkey**
Ghimire D., Erdoğan A., Baran A., Gürses M., Meral H.
Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.12, sa.4, ss.2199-2208, 2022 (Hakemli Dergi)

III. **KOLORİMETRİK LOOP-MEDIATED İZOTERMAL AMPLİFİKASYON METODU İLE LISTERIA MONOCYTOGENES\u2019İN TAVUK ETLERİNDE HIZLI TESPİTİ**
YÜKSEL M., SERT S., KAVAZ YÜKSEL A., ÇETİN B., GÜRSES M.
GIDA, 2022 (Hakemli Dergi)

IV. **Determination of Antioxidant Activities of Rosehip Marmalade Added Kefir During Its Storage Process**
Demir B., Gürses M.
Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.12, sa.2, ss.761-768, 2022 (Hakemli Dergi)

V. **Geleneksel Şeker Kamışı Pekmezi**
Şekerci Keleş P., Gürses M., Erdoğan A.
Türk Doğa ve Fen Dergisi, cilt.8, sa.1, ss.43-46, 2019 (Hakemli Dergi)

VI. **Patulin Contamination in Fruit Juices and Its Control Measures**
Ghirme D., Erdoğan A., Baran A., Çetin B., Gürses M.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, cilt.5, ss.39-48, 2018 (Hakemli Dergi)

VII. **Determination of some microbiological characteristics of yoghurt inoculated with Lactobacillus acidophilus DSMZ 20079 (bioyoghurt) adding rose hip marmalade during the storage period**
TURGUT T., ÇETİN B., ERDOĞAN A., GÜRSES M.
PROCEEDINGS OF THE IIIRD INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON CUCURBITS, cilt.690, ss.299-302, 2015 (Scopus)

VIII. **Safranbolu Lokumunun Mikrobiyolojik Kalitesi**
ORTAKÇI F., SERT S., GÜRSES M.
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.41, ss.145-147, 2010 (Hakemli Dergi)

IX. **Fermente Muşmula İçeceğinin Şeker ve Alkol Miktarı Üzerine Farklı Şeker Konsantrasyonu ve Sıcaklık Uygulamalarının Etkisi**
ERDOĞAN A., ŞAT İ. G., GÜRSES M., SERT S.
HASAD GIDA DERGİSİ, cilt.21, ss.26-30, 2005 (Hakemli Dergi)

X. **Identification of moulds isolated from marketed samples of sun-dried rose hips in Erzurum, Turkey**
GÜRSES M., ERDOĞAN A., ÇETİN B., TURGUT T.
Acta Horticulturae, cilt.690, ss.189-192, 2005 (Scopus)

XI. **Erzurum Piyasasında Satılan Yerfıstığı Antepfıstığı ve Bademlerin Aflatoksin Bı Kontaminasyonu Bakımından İncelenmesi**
GÜRSES M., ERDOĞAN A., SERT S.
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.35, ss.75-78, 2004 (Hakemli Dergi)

XII. **Erzurum da Satışa Sunulan Köme Cevizli Pestil Sucuğu ve Kuru İncirlerin Aflatoksin İçeriklerinin Saptanması**
ERDOĞAN A., GÜRSES M., SERT S.
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.34, ss.85-88, 2003 (Hakemli Dergi)

XIII. **Miso ve Üretim Yöntemi**
ERDOĞAN A., GÜRSES M.
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.33, ss.147-151, 2002 (Hakemli Dergi)

XIV. **The Effects of Storage Period and Relative Humidity on Tombul Type Hazelnut Produced in Turkey**
GÜRSES M., ERDOĞAN A., TÜRKOĞLU H., SERT S.
PAKISTAN JOURNAL OF BIOLOGICAL SCIENCES, cilt.4, ss.858-860, 2001 (Scopus)

XV. **The Determination of Mould Flora of Some Turkish Cheese Types Kasar Civil Lor Tulum**
ERDOĞAN A., GÜRSES M., TÜRKOĞLU H., SERT S.
PAKISTAN JOURNAL OF BIOLOGICAL SCIENCES, cilt.4, ss.884-885, 2001 (Scopus)

XVI. **Gıdalarda Mikrodalga Uygulamaları**
GÜRSES M., ERDOĞAN A.
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.32, ss.511-515, 2001 (Hakemli Dergi)

XVII. **Some Quality Criteria of Yogurt Made from Milk Added with Antibiotic at Different Levels**
ERDOĞAN A., GÜRSES M., TÜRKOĞLU H., SERT S.
PAKISTAN JOURNAL OF BIOLOGICAL SCIENCES, cilt.4, ss.886-887, 2001 (Scopus)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. **Küflü Civil peynir üzerinde yapılan son çalışmalar ve yapılması gerekenler**
Çakmakçı S., Hayaloğlu A. A., Çetin B., Gürses M., Dağdemir E.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.201

II. **An Alternative to Additives in Fermented Dairy Products: Microbial Originated Exopolysaccharide (EPS)**
Aktaş H., Çetin B., Gürses M., Meral H.
1st International 4th Traditional Health Professional Days Symposium, Erzurum, Türkiye, 14 - 16 Kasım 2019, ss.182

III. **Effects of Probiotic Administration on Helicobacter pylori Eradication**
Meral H., Erdoğan A., Gürses M., Aktaş H.
International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), İstanbul, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019, ss.288

IV. **Microbiological Properties of Moldy Cecil (Civil) Cheese in Ardahan Province**
ŞEKERCİ P., GÜRSES M.
3. International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences (ICAFOP 2019/Trabzon), 16 - 18 Nisan 2019

V. **Beneficial microorganisms in healthy nutrition**
ŞEKERCİ P., GÜRSES M.
3rd International Congress on Food Technology, 10 - 12 Ekim 2018

VI. **SUGAR CANE MOLASSES**
ŞEKERCİ P., GÜRSES M.
International Congress on Engineering and Life Science, 26 - 29 Nisan 2018

VII. **Microbiological quality of Pastırma covered with cemen paste added to lyophilized water extract of red cabbage.**
AKSU M. İ., ŞAT İ. G., GÜRSES M., ÖZ F., ERDEMİR E., TURAN E.
1st Black Sea Association of Food Science and Technology Congress, 22 - 24 Eylül 2016

VIII. **Pastırmanın lipid ve protein oksidasyonu üzerine kırmızı lahana liyofilize su ekstraktlı çemenlerin etkisi**
Aksu M. İ., Şat İ. G., Öz F., Gürses M., Erdemir E., Turan E.
Türkiye 12. Gıda Kogresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.605

IX. **Microbiological Quality of Pastirma Covered with Cemen Paste Added to Lyophilized Water Extract of Red Cabbage**

AKSU M. İ., ŞAT İ. G., GÜRSES M., ÖZ F., ERDEMİR E., TURAN E.
I. Black Sea Association of Food Science and Technology Congress, 22 - 24 Eylül 2016

X. **Determination of Some Microbiological Characteristics of Edible Butters Added with Lyophilized Garlic During The Storage Period**
GÜRSES M., ŞEKERCİ P., DAĞDEMİR E., YILMAZ F.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus"01-04 October 2015 Sarajevo / Bosnia and Herzegovina, 1 - 04 Ekim 2015, ss.250

XI. **Liyofilize soğan katılarak üretilen yemeklik tereyağlarının depolama süresince bazı mikrobiyolojik özellikleri**
GÜRSES M., DAĞDEMİR E., ŞEKERCİ P., YILMAZ F.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015

XII. **Capable of some mycotoxins production of Penicillium roqueforti strains isolated moldy Civil cheese**
ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M., HAYALOĞLU A. A., ŞEKERCİ P., ÇETİN B., DAĞDEMİR E.
2013 EFFoST Annual meeting: Bio-based Technologies in the Context of European Food Innovation Systems, Bologna, İtalya, 12 - 15 Kasım 2013

XIII. **Safety in terms of some toxins of Mouldy Civil cheese ripened by defined strains of Penicillium roqueforti**
ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M., HAYALOĞLU A. A., ÇETİN B., DAĞDEMİR E., ŞEKERCİ P.
The 2nd International Symposium on " Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga (Ohrid Lake), Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.27

XIV. **Potansiyel Küflü Peynirimiz: Bir Penicillium roqueforti Suşu ile Olgunlaştırılan Civil Peynirlerde Proteoliz, Mikrobiyolojik Durum ve Uçucu Bileşenler**
ÇAKMAKÇI S., DAĞDEMİR E., HAYALOGLU A. A., GÜRSES M., ÇETİN B.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu,, Denizli, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012, ss.14-15

XV. **Erzurum piyasasında satılan kaşar peynirlerinin bazı kalite özelliklerinin belirlenmesi**
GÜRSES M., Doğan N., ÇETİN B.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.174

XVI. **Antimicrobial effect of commercial black cumin (Nigella sativa) oil against food borne microorganisms**
ÇETİN B., GÜRSES M.
9th Euro Fed Lipid Congress, Rotterdam, Hollanda, 18 - 21 Eylül 2011

XVII. **Screening of antimicrobial activity of Matricaria chamomilla (Camomile) oils on food borne bacteria and fungi**
GÜRSES M., ÇETİN B.
9th Euro Fed Lipid Congress, Rotterdam, Hollanda, 18 - 21 Eylül 2011, ss.234

XVIII. **Antimicrobial activities of oil of Erythraea centaurium centaury on some foodborne microorganisms**
YILDIZ M., Şekerci P., GÜRSES M., ÇETİN B.
9th Euro Fed Lipid Congress, Frankfurt, Almanya, 18 - 21 Eylül 2011, ss.236

XIX. **Küflü Civil peynirin mikrobiyolojik özellikleri**
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M.
1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2011

XX. **Morphotypic and molecular identification and detection of mycotoxicologic properties of dominant filamentous fungi from mouldy Civil cheese**
ÇAKMAKÇI S., ÇETİN B., GÜRSES M., DAĞDEMİR E., HAYALOĞLU A. A.
11th Egyptian Conference of Dairy Science and Technology, Cairo, Mısır, 1 - 03 Kasım 2010

XXI. **Morphotypic molecular and mycotoxicologic properties of dominant fungi from Mouldy Civil cheese**
ÇAKMAKÇI S., ÇETİN B., GÜRSES M., DAĞDEMİR E., HAYALOĞLU A. A.
11 th Egyptian Conference of Dairy Science and Technology, Kahire, Mısır, 1 - 03 Kasım 2010, ss.10

XXII. **Küflü civil peynirin (Erzurum) mikrobiyolojik özellikleri**
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M.
The 1st International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17

Nisan 2010, ss.319

XXIII. **Bazı kekik uçucu yağlarının probiyotik mikroorganizmalar üzerine etkileri**
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Kemer/Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.611

XXIV. **Şirdenden Geleneksel Olarak Üretilen Sıvı Peynir Mayalarının Bazı Kalite Özellikleri**
ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M.
2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009

XXV. **Kırmızıbiber'in Helicobacter pylori'ye karşı koruyucu etkisi**
ERDOĞAN A., GÜRSES M., ŞAT İ. G., ÇETİN B.
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2007, ss.8

XXVI. **The inhibition of aflatoxins by natural plant compounds and lactic acid bacteri**
GÜRSES M., ERDOĞAN A., ÇETİN B.
XIIth International IUPAC Symposium on Mycotoxins and Phycotoxins, 21 Mayıs - 25 Ocak 2007

XXVII. **Nispi nem değişiminin tulum peynirlerinin bazı mikrobiyolojik özellikleri üzerine etkisi**
ÇETİN B., GÜRSES M., ŞENGÜL M.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.733-736

XXVIII. **Farklı probiyotik bakterilerle üretilen muzlu yoğurtların bazı kalite özelliklerinin muhafaza süresince değişimi**
ÇAKMAKÇI S., TURGUT T., ÇETİN B., ERDOĞAN A., GÜRSES M.
9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.811

XXIX. **Farklı probiyotik bakterilerle üretilen muzlu yoğurtların bazı kalite özelliklerinin muhafaza süresince değişimi**
ÇAKMAKÇI S., TURGUT T., ÇETİN B., ERDOĞAN A., GÜRSES M.
9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.811

XXX. **FARKLI KONSANTRASYONLARDAKİ LAKTİK ASİT ÇÖZELTİLERİNİN BAZI PATOJEN VE SAPROFİT BAKTERİLER ÜZERİNE ETKİSİ**
ÇETİN B., AYDIN F., GÜRSES M.
I. ULUSAL GIDA VE BESLENME KONGRESİ, İstanbul, Türkiye, 29 Eylül - 01 Ekim 2003

XXXI. **KORUYUCU KÜLTÜRLER**
ÇETİN B., GÜRSES M., AYDIN F.
I.ULUSAL GIDA VE BESLENME KONGRESİ, İstanbul, Türkiye, 29 Eylül - 01 Ekim 2003

Desteklenen Projeler

GÜRSES M., ARAL E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yumurta kabuğu tozu ilaveli beyaz peynir üretimi ve depolama süresince meydana gelen fizikokimyasal mikrobiyal duyusal ve tekstürel özelliklerin belirlenmesi, 2023 - Devam Ediyor

ERDOĞAN A., BARAN A., HAYRAT Y., GÜRSES M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Doğu Anadolu Bölgesinde üretilen göğermiş peynirlerden küf izolasyonu ve identifikasyonu ile izole edilen küflerin mikotoksin üretim potansiyellerinin araştırılması, 2023 - Devam Ediyor

GÜRSES M., ŞEKERCİ KELEŞ P., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kırmızı Pancar (Beta Vulgaris L.) Suyu İlavesiyle Hazırlanan Peynirlerde Depolama Sürecince Meydana Gelen Bazı Fizikokimyasal Mikrobiyolojik Duyusal ve Tekstürel Özelliklerin Belirlenmesi, 2022 - 2023

GÜRSES M., DEMİR B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kuşburnu İlaveli Kefirin Depolanma Süresince Özelliklerinin Belirlenmesi, 2019 - 2020

GÜRSES M., YÜKSEL M., KAVAZ YÜKSEL A., TANRIVERDİ H. C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, TAVUK ETLERİNDE SALMONELLA VE CAMPYLOBACTER'İN DÖNGÜYE DAYALI İZOTERMAL AMPLİFİKASYON (LOOP-MEDİATED ISOTHERMAL AMPLİFİCATİON) METODU İLE HIZLI BELİRLENMESİ, 2016 - 2018

ÖZ F., GÜRSES M., TÜBİTAK Projesi, FARKLI MEYVE VE SEBZE SU EKSTRAKTLARI İLE ÜRETİLEN ÇEMENLERİN PASTIRMA KALİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2014 - 2016

GÜRSES M., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, Tarımsal Tekniklerin Yaygınlaştırılması Projesi, 2014 - 2015
GÜRSES M., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Sığırcılık Tesisinin Yapımı, 2013 - 2014
ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M., ÇETİN B., TÜBİTAK Projesi, Seçilmiş Bazı Penicillium roqueforti Suşları ile Üretilen Küflü Civil Peynirde Depolama Süresince Gıda Güvenliği ve Bazı Olgunlaşma Özelliklerinin Belirlenmesi, 2011 - 2014
GÜRSES M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İÇME SUYUNA AKTİFLEŞTİRİLMİŞ SU İLAVESİNİN SALMONELLA THYPHİMURİUM'UN GELİŞME ÜZERİNE ETKİSİ, 2012 - 2013
GÜRSES M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, SALMONELLA TYPHİMURİUM'UN YUMURTADA RAF ÖMRÜ BOYUNCA GELİŞİMİ, 2012 - 2013
GÜRSES M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ERZURUM İLİ ÇEŞME SULARININ MİKROBİYOLOJİK FİZİKSEL KİMYASAL ANALİZİ VE İZOLE EDİLEN E.COLİ SUŞLARININ MOLEKÜLER TİPLENDİRİLMESİ., 2010 - 2011
GÜRSES M., ÇAKMAKÇI S., ÇETİN B., TÜBİTAK Projesi, Küflü Civil Peynir Üretimi İçin Bazı Küflerin İzolasyonu Tanımlanması Peynir Üretiminde Kullanılması ve Üretilen Peynirlerin Karakterizasyonu, 2008 - 2010

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Ata Gıda, Danışma Kurul Üyesi, 2021 - Devam Ediyor

Bilimsel Hakemlikler

Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Fen ve Mühendislik Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Temmuz 2022
Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Nisan 2022
Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2022
Teknopark, Atatürk Üniversitesi, Türkiye, Şubat 2022
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Iğdır Üniversitesi, Türkiye, Kasım 2021
GIDA, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2019
FOOD AND CHEMICAL TOXICOLOGY, SSCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2019

Metrikler

Yayın: 79
Atıf (WoS): 367
Atıf (Scopus): 399
H-İndeks (WoS): 12
H-İndeks (Scopus): 12

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

EFFoST Annual Meeting, Katılımcı, Bologna, İtalya, 2013
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Katılımcı, Konya, Türkiye, 2012
9. Euro Fed Lipid Congress, Rotterdam, Katılımcı, Rotterdam, Hollanda, 2011
11th Egyptian Conference of Dairy Science and Technology, Katılımcı, Al-Kharijah, Mısır, 2010
Adriyatik´ten Kafkaslar´a Geleneksel Gıdalar Uluslararsı Sempoyumu, Katılımcı, Tekirdağ, Türkiye, 2009
XII. International IUPAC Symposium on Mycotoxins and Phytoxins, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2007
3. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2007
2. Ulusal Miktoksin Sempozyumu, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2005
1. Ulusal Miktoksin Sempozyumu, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2003

13. Biyoteknoloji Kongresi, Katılımcı, Çanakkale, Türkiye, 2003
6. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, Tekirdağ, Türkiye, 2000
Doğu Anadolu Tarım Kongresi, Katılımcı, Erzurum, Türkiye, 1998