Prof. Mehmet Murat KARAOĞLU

Personal Information

Office Phone: +90 442 231 2492
Web: https://avesis.atauni.edu.tr/mmurat
Address: Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Erzurum

International Researcher IDs
ORCID: 0000-0002-9919-8824
Yoksis Researcher ID: 18412

Education Information

Doctorate, Ataturk University, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliiği, Turkey 1998 - 2002
Postgraduate, Ataturk University, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliiği, Turkey 1995 - 1998
Undergraduate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliiği, Turkey 1989 - 1994

Foreign Languages

English, B1 Intermediate

Dissertations

Doctorate, Farklı Sıcaklık ve Sürelerde Muhafaza Edilen Kısmi Pişmiş Ekmeklerin Teknolojik ve Mikrobiyolojik Özellikleri, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliiği, 2002
Postgraduate, Farklı Yöntemler Uygulanarak Elde Edilmiş Modifiye Nişastaların Kek Kalitesi Üzerine Etkileri, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliiği, 1988

Research Areas

Food Engineering, Food Science, Food Chemistry, Food Technology, Cereals Technology, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Professor, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, 2013 - Continues
Associate Professor, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, 2008 - 2013
Assistant Professor, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, 2003 - 2008
Research Assistant, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, 1995 - 2003

Academic and Administrative Experience

Member of the Senate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2022 - Continues
Doktora Yeterlilik Komisyonu, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Continues

Internship Committee Member, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - Continues
Staj Başkanı, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - Continues
Head of Department, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2015 - 2018
Head of Department, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2015 - 2018
Erasmus Coordinator, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2009 - 2017
Mevlana Exchange Program Coordinator, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2009 - 2017
Farabi Coordinator, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2009 - 2017
Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2012 - 2013
Fakülte Kurulu Üyesi, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2012 - 2013

Courses

Soğuk Tekniği , Undergraduate, 2023 - 2024, 2021 - 2022
Nişasta Kimyası ve Teknolojisi, Doctorate, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Tahıl Ve Öğütme Teknolojisi , Undergraduate, 2022 - 2023, 2020 - 2021
Tarım, İnsan ve Tüketim, Undergraduate, 2023 - 2024
Gıdalarda Reolojik Özellikler, Doctorate, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri, Undergraduate, 2023 - 2024, 2022 - 2023
Food Texture, Postgraduate, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Tahıl ve Ürünleri Teknolojisi, Undergraduate, 2022 - 2023
Soğutma Tekniği, Undergraduate, 2023 - 2024
GIDALARDA TEKSTÜR, Postgraduate, 2023 - 2024, 2022 - 2023
Beslenme ve Sağlık, Undergraduate, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Gıdalarda Reolojik Özellikler , Doctorate, 2022 - 2023
Mezuniyet Çalışması (Yıllık), Associate Degree, 2021 - 2022
Beslenme İlkeleri, Undergraduate, 2021 - 2022
Gıda İşleme ve Analiz teknikleri II, Undergraduate, 2021 - 2022
Gıdalarda Tekstür , Postgraduate, 2021 - 2022
Tarım, İnsan ve Tüketim, Undergraduate, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Nişasta Kimyası ve Teknolojisi, Doctorate, 2020 - 2021
Soğuk Tekniği , Undergraduate, 2020 - 2021
Tahıl Ve Öğütme Teknolojisi, Undergraduate, 2021 - 2022
Mezuniyet Çalışması ıı, Undergraduate, 2020 - 2021
Beslenme İlkeleri , Undergraduate, 2021 - 2022
Mezuniyet Çalışması, Undergraduate, 2021 - 2022
Gıda İşleme ve Analiz teknikleri I, Undergraduate, 2021 - 2022
Gıda İşleme Analiz Teknikleri, Undergraduate, 2020 - 2021
Beslenme İlkeleri, Undergraduate, 2020 - 2021
Gıda Kimyası , Undergraduate, 2016 - 2017
Tahıl ve Ürünlerinde Muhafaza ve Kalite Kontrolü , Postgraduate, 2016 - 2017

Advising Theses

Karaoğlu M. M., Doğal yöntemlerle tam buğday unu depolama stabilitesinin artırılması, Doctorate, Y.BEDİR(Student), 2023
Karaoğlu M. M., Keçiboynuzu, portakal ve havuç posalarının lokum üretiminde kullanım imkânının araştırılması, Postgraduate, A.HANOĞLU(Student), 2022
Karaoğlu M. M., Farklı depolama şartlarının yufkalarda dokusal ve mikrobiyolojik özellikleri üzerine etkisi, Postgraduate, S.COŞKUN(Student), 2022

Karaoğlu M. M., Bayat emek unu kullanımının kraker ve bisküvi kalitesi üzerine etkisi, Postgraduate, F.NUR(Student), 2021
Karaoğlu M. M., Reolojik yöntemler kullanılarak balda yapılan hilelerin araştırılması, Doctorate, R.GÜN(Student), 2021
Karaoğlu M. M., Bayatlamış farklı ekmek çeşitlerinden elde edilen unların kurabiye kalitesi üzerine etkisi, Postgraduate, M.GÜVEN(Student), 2019
KARAOĞLU M. M., Farklı Koşullarda Bayatlamış Ekmeklerden Elde Edilen Unların Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi, Postgraduate, H.MERAL(Student), 2017
KARAOĞLU M. M., Bayatlamış Farklı Ekmek Çeşitlerinden Unların Kek Kalitesi Üzerine Etkisi, Doctorate, Ş.AKBAŞ(Student), 2016
KARAOĞLU M. M., Çimlendirilmiş Tanelerden Elde Edilen Unların Fırın Ürünlerinde Kalite Üzerine Etkisi, Postgraduate, G.Seda(Student), 2016
KARAOĞLU M. M., Düşük Kalorili Kek Üretiminde Kavrulmuş Buğday Unu, Stevya ve Polidekstroz Kullanım İmkanının Araştırılması, Postgraduate, N.ZABIHOLLAHY(Student), 2013
KARAOĞLU M. M., Kavrulmuş buğday ve arpadan elde edilen Unların kek kalitesi üzerine etkisi, Postgraduate, S.MALEK(Student), 2013
KARAOĞLU M. M., Dut Pestilinin Kimyasal, Dokusal ve Duyusal Özelliklerine Buğday Unu, Sakkaroz Şurubu, Glikoz Şurubu ve Pişirme Süresinin Etkileri, Doctorate, H.BOZ(Student), 2012
KARAOĞLU M. M., Süne (Eurygaster spp.) Zararı Görmüş Buğdaylara Farklı Seviyelerde Pelemir Unu (Cephalaria syriaca spp.) Uygulamasının Ekmekçilik Kalitesi Üzerine Etkisi, Postgraduate, Ş.AKBAŞ(Student), 2010
KARAOĞLU M. M., Farklı Doğal Bitkisel Katkıların Organik Ekmek Üretiminde Kullanılması ve Kalitatif Özellikler Üzerine Etkisi, Postgraduate, H.BOZ(Student), 2008
KARAOĞLU M. M., Başak ve Tane Halinde Depolanan Buğdaylarda Depolama Şartlarının Kalitatif özellikler Üzerine Etkisi, Postgraduate, M.AYDENİZ(Student), 2007

Jury Memberships

Associate Professor Exam, Associate Professor Exam, Bursa Uludağ Üniversitesi, December, 2023
Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Balıkesir Üniversitesi, August, 2023
Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, February, 2023
Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Ankara Üniversitesi, December, 2022
Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Ankara Üniversitesi, December, 2022
Appointment to Academic Staff-Professorship, Appointment to Academic Staff-Professorship, Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi, November, 2022
Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, October, 2022
Post Graduate, Post Graduate, Atatürk Üniversitesi, September, 2022
Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Çukurova Üniversitesi, June, 2022
Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Pamukkale Üniversitesi, June, 2022
Competence In Art Monitoring Commmitteee Member, Competence In Art Monitoring Commmitteee Member, Atatürk Üniversitesi, January, 2022
Post Graduate, Post Graduate, Atatürk Üniversitesi, August, 2021
Competence In Art Monitoring Commmitteee Member, Competence In Art Monitoring Commmitteee Member, Atatürk Üniversitesi, June, 2021
Associate Professor Exam, Associate Professor Exam, Süleyman Demirel Üniversitesi, May, 2021

Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Appointment Academic Staff, Atatürk Üniversitesi, November, 2020
Associate Professor Exam, Associate Professor Exam, Selçuk Üniversitesi, March, 2020
Appointment to Academic Staff-Professorship, Appointment Academic Staff, Süleyman Demirel Üniversitesi, February, 2020

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

I. **The effect of different pulp powders incorporation on the instrumental texture and rheological properties of Turkish delight**
Hanoğlu A., KARAOĞLU M. M.
International Journal of Gastronomy and Food Science, vol.35, 2024 (SCI-Expanded)

II. **The effect of carob, orange and carrot pulps on physical, chemical and microbiological properties of Turkish delight**
Hanoğlu A., KARAOĞLU M. M., BEDİR Y.
International Journal of Gastronomy and Food Science, vol.32, 2023 (SCI-Expanded)

III. **The effects of malt flours obtained from different cereals on flour and bread quality**
Karaoğlu M. M., Reis G. S., Bedir Y.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.47, no.4, pp.497-509, 2023 (SCI-Expanded)

IV. **Mineral Composition of Bread Wheat Cultivars as Influenced by Different Fertilizer Sources and Weed Management Practices**
Bulut S., Öztürk A., Yıldız N., Karaoğlu M. M.
GESUNDE PFLANZEN, vol.74, no.4, pp.1087-1098, 2022 (SCI-Expanded)

V. **The effects of drought after anthesis on the grain quality of bread wheat depend on drought severity and drought resistance of the variety**
Öztürk A., Erdem E., Aydın M., Karaoğlu M. M.
CEREAL RESEARCH COMMUNICATIONS, vol.50, no.1, pp.105-116, 2022 (SCI-Expanded)

VI. **The effects of Cephalaria syriaca flour on physical, rheological and textural properties of sunn pest (Eurygaster integriceps) damaged wheat dough and bread**
Başar Ş., KARAOĞLU M. M.
Journal of Cereal Science, vol.99, 2021 (SCI-Expanded)

VII. **The effect of the stale bread flour addition on flour and bread quality**
Meral H., Karaoğlu M. M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.16, 2020 (SCI-Expanded)

VIII. **Effect of whole grain flours on the overall quality characteristics of mulberry pestil**
Karaoğlu M. M., Bedir Y., Boz H.
Quality Assurance And Safety Of Crops & Foods, vol.12, pp.67-75, 2020 (SCI-Expanded)

IX. **DETERMINATION OF ACRYLAMIDE AND HYDROXYMETHYLFURFURAL (HMF) VALUES AS AFFECTED BY FRYING DURATION AND TEMPERATURE LEVELS DURING THE PREPARATION OF TRAY KADAYIF DESSERT**
Seyyedcheraghi K., Kotancilar H. G., Karaoglu M. M.
APPLIED ECOLOGY AND ENVIRONMENTAL RESEARCH, vol.17, no.2, pp.4007-4017, 2019 (SCI-Expanded)

X. **Characteristics of Pastirma Types Produced from Water Buffalo Meat**
Akköse A., Kaban G., Karaoğlu M. M., Kaya M.
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, vol.24, no.2, pp.179-185, 2018 (SCI-Expanded)

XI. **Effects of dietary diludine supplementation on growth,proximate composition, muscle and texture structure ofrainbow trout juveniles**
HİSAR O., KARAOĞLU M. M., ARAS HİSAR Ş., YANIK T., GÜRKAN M., KAYA H.
Iranian Journal Of Fisheries Sciences, vol.17, pp.217-227, 2018 (SCI-Expanded)

XII. **Textural properties of fat - Reduced sucuk with orange fiber Portakal lifli yağı - Azaltılmış sucuğun**

tekstürel özellikleri
Yalinkilic B., Ogras Ş., Kaban G., Karaoğlu M. M., Kaya M.
Kafkas Universitesi Veteriner Fakultesi Dergisi, vol.22, no.3, pp.431-435, 2016 (SCI-Expanded)

XIII. **THE EFFECTS OF CEPHALARIA SYRIACA FLOUR ON THE QUALITY OF SUNN PEST (EURYGASTER INTEGRICEPS)-DAMAGED WHEAT**
Basar S., Karaoğlu M. M., Boz H.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, vol.39, pp.13-24, 2016 (SCI-Expanded)

XIV. **The effects of cooking time and sugar on total phenols, hydroxymethylfurfural and acrylamide content of mulberry leather (pestil)**
BOZ H., KARAOĞLU M. M., KABAN G.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, vol.8, no.4, pp.493-500, 2016 (SCI-Expanded)

XV. **Improving the Quality of Whole Wheat Bread by Using Various Plant Origin Materials**
Boz H., Karaoğlu M. M.
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, vol.31, pp.457-466, 2013 (SCI-Expanded)

XVI. **Effects of organic manures and non-chemical weed control on wheat. II. Grain quality**
Bulut S., ÖZTÜRK A., KARAOĞLU M. M., YILDIZ N.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.37, no.3, pp.271-280, 2013 (SCI-Expanded)

XVII. **Effects of corn oil and broccoli on instrumental texture and color properties of bologna-type sausage**
SISIK Ş., KABAN G., KARAOĞLU M. M., KAYA M.
International Journal of Food Properties, vol.15, no.5, pp.1161-1169, 2012 (SCI-Expanded)

XVIII. **Effect of Cephalaria syriaca addition on rheological properties of composite flour**
KARAOĞLU M. M.
INTERNATIONAL AGROPHYSICS, vol.26, pp.387-393, 2012 (SCI-Expanded)

XIX. **Effects of Organic Manures and Non-chemical Weed Control on Wheat: I-Plant Growth and Grain Yield**
ÖZTÜRK A., Bulut S., YILDIZ N., KARAOĞLU M. M.
TARIM BILIMLERI DERGISI-JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES, vol.18, no.1, pp.9-20, 2012 (SCI-Expanded)

XX. **Differences in some physical and chemical properties of wheat grains from different parts within the spike**
Boz H., Gercekaslan K. E., Karaoğlu M. M., Kotancılar H. G.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.36, pp.309-316, 2012 (SCI-Expanded)

XXI. **Effect of Cephalaria syriaca addition on rheological properties of composite flour**
KARAOĞLU M. M.
INTERNATIONAL AGROPHYSICS, vol.26, no.4, pp.387-393, 2012 (SCI-Expanded)

XXII. **Dough characteristics of wheat flour milled from wheat grains stored in spike form**
KARAOĞLU M. M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.46, no.9, pp.1905-1911, 2011 (SCI-Expanded)

XXIII. **Influence Of Cephalaria Syriaca Addition On Physical And Sensorial Properties Of Wheat Bran Bread**
KARAOĞLU M. M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.14, pp.124-133, 2011 (SCI-Expanded)

XXIV. **Dough characteristics of wheat flour milled from wheat grains stored in spike form**
KARAOĞLU M. M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.46, pp.1905-1911, 2011 (SCI-Expanded)

XXV. **Influence of Cephalaria Syriaca Addition on Physical and Sensorial Properties of Wheat Bran Bread**
KARAOĞLU M. M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.14, no.1, pp.124-133, 2011 (SCI-Expanded)

XXVI. **Determination of Some Quality Characteristics in Winter and Facultative Bread Wheat (Triticum aestivum L.) Varieties**
Caglar O., KARAOĞLU M. M., Bulut S., KOTANCILAR H. G., ÖZTÜRK A.

JOURNAL OF ANIMAL AND VETERINARY ADVANCES, vol.10, no.25, pp.3356-3362, 2011 (SCI-Expanded)

XXVII. **Quality Response of Facultative Wheat to Winter Sowing, Freezing Sowing and Spring Sowing at Different Seeding Rates**
Caglar O., Bulut S., KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., ÖZTÜRK A.
JOURNAL OF ANIMAL AND VETERINARY ADVANCES, vol.10, no.25, pp.3368-3374, 2011 (SCI-Expanded)

XXVIII. **Comparison of the Functional Characteristics of Wheat stored as Grain with Wheat stored in Spike Form**
KARAOĞLU M. M., AYDENİZ M., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.45, pp.38-47, 2010 (SCI-Expanded)

XXIX. **The effects of different materials as dough improvers for organic whole wheat bread**
Boz H., Karaoğlu M. M., Kotancılar H. G., Gercekaslan K. E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.45, pp.1472-1477, 2010 (SCI-Expanded)

XXX. **A comparison of the functional characteristics of wheat stored as grain with wheat stored in spike form**
KARAOĞLU M. M., Aydeniz M., Gurbuz H., Gercelaslan K. E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.45, no.1, pp.38-47, 2010 (SCI-Expanded)

XXXI. **Crumb pasting and staling properties of white and traditional Vakfikebir breads**
Kotancilar H. G., Gercekaslan K. E., KARAOĞLU M. M.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.33, no.5, pp.435-443, 2009 (SCI-Expanded)

XXXII. **Quality and textural behaviour of par-baked and rebaked cake during prolonged storage**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.44, no.1, pp.93-99, 2009 (SCI-Expanded)

XXXIII. **Effects of Loaf Weight and Storage Time on the Qualitive Properties of White and Traditional Vakfıkebir Breads**
KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E., KARAOĞLU M. M.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.32, no.5, pp.459-467, 2008 (SCI-Expanded)

XXXIV. **The effect of par-baking and frozen storage time on the quality of cup cake**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.43, no.10, pp.1778-1785, 2008 (SCI-Expanded)

XXXV. **'The Effect of Par-Baking and Frozen Storage Time on The Quality of Cup Cake**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.43, no.10, pp.1778-1785, 2008 (SCI-Expanded)

XXXVI. **Effects of different raising systems on colour and quality characteristics of Turkish Pekin duck meats**
Lacin E., Aksu M. İ., Macıt M., Yıldız A., Karaoğlu M. M., Esenbuğa N., Yoruk M. A.
SOUTH AFRICAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE, vol.38, no.3, pp.217-223, 2008 (SCI-Expanded)

XXXVII. **Effects of loaf weight and storage time on the qualitative properties of white and traditional vakfikebir breads**
Kotancilar H. G., Gercekaslan K. E., KARAOĞLU M. M.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.32, no.5, pp.459-467, 2008 (SCI-Expanded)

XXXVIII. **Cephalaria syriaca addition to wheat flour dough and effect on rheological properties**
KARAOĞLU M. M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.41, pp.37-46, 2006 (SCI-Expanded)

XXXIX. **Effect of partial baking, storage and rebaking process on the quality of white pan bread**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.41, pp.108-114, 2006 (SCI-Expanded)

XL. **Effect of baking procedure and storage on the pasting properties and staling of part-baked and rebaked wheat bran bread**
KARAOĞLU M. M.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.41, pp.77-82, 2006 (SCI-Expanded)

XLI. **Effect of Initial Baking and storage time on Pasting Properties and Aging of Par-baked and Rebaked Rye Bread**
KARAOĞLU M. M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.9, pp.583-596, 2006 (SCI-Expanded)

XLII. **The effects of vitamin D supplementation to peak-producing hens fed diets containing different tat source and level on laying performance, metabolic profile. and egg quality**
TURGU L., HAYIRLI A., ÇELEBİ Ş., Guel M., YOERUEK M. A., KARAOĞLU M. M., MACİT M.
POULTRY SCIENCE, vol.85, pp.10-11, 2006 (SCI-Expanded)

XLIII. **Kavut, a traditional Turkish Cereal Product: Productionmethod and Some Chemical and Sensorial Properties**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.41, pp.233-241, 2006 (SCI-Expanded)

XLIV. **Effect of Partial Baking, Storage and Rebaking Process on the Quality of White Pan Bread**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.41, pp.108-114, 2006 (SCI-Expanded)

XLV. **Cephalaria Syriaca Addition to Wheat Flour Dough and Effect on Rheological Properties**
KARAOĞLU M. M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.41, pp.37-46, 2006 (SCI-Expanded)

XLVI. **Effect of baking procedure and storage on the pasting properties and staling of part-baked and rebaked white pan bread crumb**
KARAOĞLU M. M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.9, no.4, pp.609-622, 2006 (SCI-Expanded)

XLVII. **Effect of initial baking and storage time on pasting properties and aging of par-baked and rebaked rye bread**
KARAOĞLU M. M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.9, no.3, pp.583-596, 2006 (SCI-Expanded)

XLVIII. **Microbiological characteristics of part-baked white pan bread during storage**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., GÜRSES M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.8, no.2, pp.355-365, 2005 (SCI-Expanded)

XLIX. **Growth performance and carcass characteristics of Awassi, Morkaraman and Tushin lambs grazed on pasture and supplemented with concentrate**
MACIT M., ESENBUĞA N., KARAOĞLU M. M.
Journal of Animal and Feed Sciences, vol.11, no.1, pp.59-68, 2002 (SCI-Expanded)

L. **Effects of utilization of modified starches on the cake quality**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., Çelik i.
STARCH-STARKE, vol.53, pp.162-169, 2001 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

I. **The effects of bread wheat variety on the farinograph and color parameters**
Çağlar Ö., Yıldız G., Karaoğlu M. M., Öztürk A., Bulut S.
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, vol.32, pp.2925-2930, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

II. **The effects of sowing times and seeding rates on the farinograph parameters and color of facultative Kırık wheat**
Çağlar Ö., Yıldız G., Karaoğlu M. M., Öztürk A., Bulut S.
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, vol.32, pp.2918-2924, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

III. **Geleneksel Olarak Aile İşletmelerinde Üretilen Kandirif Peynirinin Yapılışı ile Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi**
ÖZDEMİR C., KARAOĞLU M. M., ÖZ F., ÖZDEMİR S., Tajer A.

Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

IV. **Qualitative propertiesof breads with sourdough, wheat, rye, oat whole flour additive**
Kotancılar H. G., Yakar T., Karaoğlu M. M.
ATA-Gıda Dergisi (ATA-Food Journal), vol.1, no.1, pp.1-6, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

V. **Et ve Et Ürünlerinin Tekstürel Özelliklerini Enstrümantal Olarak Tespit Etme Yöntemleri ve Tekstür Profil Analizi Üzerine Bir Derleme**
ERDEMİR E., KARAOĞLU M. M.
Journal of the Institute of Science and Technology, vol.11, no.4, pp.2836-2848, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

VI. **Kavrulmuş Buğday ve Arpadan Elde Edilen Unların Keklerin Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M., Malek S., BEDİR Y., BOZ H.
ATATÜRK UNIVERSITY JOURNAL OF AGRICULTURAL FACULTY, vol.52, pp.288-299, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

VII. **Kısmi Pişirme Yönteminin Kek Kalitesi Üzerine Etkisi**
Karaoğlu M. M., Bedir Y.
Akademik Gıda, vol.18, no.3, pp.256-263, 2020 (Peer-Reviewed Journal)

VIII. **Ekmeğin Besinsel Özelliklerinin İyileştirilmesi**
Meral H., Karaoğlu M. M.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.50, pp.217-225, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

IX. **Effects of Some Stabilizers on the Textural Properties of Set-Type Yogurt**
Macit E., Karaoğlu M. M., Bakırcı İ.
ALINTERI JOURNAL OF AGRICULTURE SCIENCES, vol.34, no.1, pp.15-20, 2019 (ESCI)

X. **Ekmeğin Organiği**
Karaoğlu M. M.
Ekmek, Ankara Halk Ekmek, vol.1, no.1, pp.174-177, 2016 (Peer-Reviewed Journal)

XI. **Part-Baked Products**
Karaoglu M. M.
MINIMALLY PROCESSED FOODS: TECHNOLOGIES FOR SAFETY, QUALITY, AND CONVENIENCE, pp.151-172, 2015 (Peer-Reviewed Journal)

XII. **The İnvestigation of Bread Staling by Energy Dispersive X ray Fluorescence System**
Sağsöz M. E., Kotancılar H. G., Karaoğlu M. M., Gerçekaslan K. E., Erzeneoğlu S. Z.
ınternational journal of current research, vol.5, no.9, pp.2539-2542, 2013 (Peer-Reviewed Journal)

XIII. **Vakfıkebir Ekmek Hamurundan Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu ve Tanısı**
GERÇEKASLAN K. E., KOTANCILAR H. G., BOZ H., KARAOĞLU M. M.
Akademik Gıda Bilimi ve Teknolojisi Dergisi, vol.10, no.3, pp.47-50, 2012 (Peer-Reviewed Journal)

XIV. **Vaktıkebir Ekmek Hamurundan Laktik Asit Bakterilerinin izolasyonu ve Tanısı**
GERÇEKASLAN K. E., KOTANCILAR H. G., KABAN G., KARAOĞLU M. M.
Akademik Gıda, Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi, vol.10, no.3, pp.47-50, 2012 (Peer-Reviewed Journal)

XV. **Farklı Depolama Tiplerinin Buğday Biti Sitophilus granarius L Coleoptera Curculionidae nin Gelişmesi Üzerine Etkisi**
Karaoğlu M. M., Çalmaşur Ö.
Ziraat Fak. Derg, vol.43, pp.117-122, 2012 (Peer-Reviewed Journal)

XVI. **Yüksek Fruktozlu Mısır Şurubu**
KARAOĞLU M. M.
Gıda Mühendisliği Dergisi, vol.33, pp.33-39, 2011 (Peer-Reviewed Journal)

XVII. **Fırın ürünleri için doğal katkılar**
BOZ H., KARAOĞLU M. M.
Gıda Mühendisliği Dergisi, vol.15, no.35, pp.57-64, 2011 (Peer-Reviewed Journal)

XVIII. **Süne Buğdaya Verdiği Zarar ve Mücadele Yöntemleri**
KARAOĞLU M. M., AKBAŞ Ş. D.
Hasad Bitkisel Üretim, vol.27, no.318, pp.98-104, 2011 (Peer-Reviewed Journal)

XIX. **Hotel Restaurant Bakery Food Hi Tech**
KARAOĞLU M. M.

Ağırlama Teknolojileri İhtisas Dergisi., vol.190, pp.52-54, 2010 (Peer-Reviewed Journal)

XX. **Tahıl Ürünlerinde Camsılığa Geçiş ve Önemi**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.40, no.2, pp.93-99, 2009 (Peer-Reviewed Journal)

XXI. **Besinsel Lif Kaynağı Olarak Enzime Dirençli Nişasta**
BOZ H., KOTANCILAR H. G., GERCEKASLAN K. E., KARAOGLU M. M.
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, vol.40, no.1, pp.103-107, 2009 (Peer-Reviewed Journal)

XXII. **Besinsel Lif Kaynağı Olarak Enzime Dirençli Nişasta**
KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E., KARAOĞLU M. M., BOZ H.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.40, no.1, pp.103-107, 2009 (Peer-Reviewed Journal)

XXIII. **FIRIN ÜRÜNLERİ İÇİN DOĞAL KATKI MADDELERİ**
BOZ H., KARAOĞLU M. M.
Gıda Mühendislği Dergisi, vol.35, no.1, pp.57-64, 2008 (Peer-Reviewed Journal)

XXIV. **Tahıllardaki Alkilresorsinoller**
KARAOĞLU M. M., BOZ H.
Gıda Mühendisliği Dergisi, vol.27, no.1, pp.66-71, 2008 (Peer-Reviewed Journal)

XXV. **Transgenik Tahıllar**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
GIDA, vol.32, pp.51-59, 2007 (Peer-Reviewed Journal)

XXVI. **Ekmek Bayatlaması ve Bayatlama Derecesini Ölçmede Kullanılan Yöntemler**
GERÇEKASLAN K. E., KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., ERTUGAY M. F.
II. Gıda, vol.33, no.1, pp.27-34, 2007 (Peer-Reviewed Journal)

XXVII. **Organik Ekmek**
KARAOĞLU M. M.
GIDA, vol.32, pp.195-203, 2007 (Peer-Reviewed Journal)

XXVIII. **Ekmek Bayatlaması ve Bayatlama Derecesini Ölçmede Kullanılan Yöntemler : I.**
GERÇEKASLAN K. E., KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M.
GIDA, vol.32, pp.305-315, 2007 (Peer-Reviewed Journal)

XXIX. **Kısmi Pişirme Metodunun Ekmek İçi Yumuşaklığı ve Çirişlenme Özellikleri Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
Gıda ve Yem Bilimi ve Teknolojisi, vol.5, pp.40-47, 2006 (Peer-Reviewed Journal)

XXX. **Effect of Different Modification Techniques on the Physicochemical and Thermoanalytical Properties of Wheat and Corn Starch**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., AKTAŞ N.
Journal of Tekirdağ Agricultural Faculty, vol.3, pp.83-90, 2006 (ESCI)

XXXI. **. Ekşi Hamur Sisteminin Beyaz Tava Ekmeğinin Bayatlaması Üzerine Etkisi**
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., UYSAL P.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, vol.37, pp.103-110, 2006 (Peer-Reviewed Journal)

XXXII. **Effect of Different Modification Techniques on the Physicochemical and Thermoanalytical Properties of Wheat and Corn Starch**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., AKTAŞ N.
Journal of Tekirdağ Agricultural Faculty, vol.3, pp.83-90, 2006 (ESCI)

XXXIII. **Ekşi Hamur Sisteminin Beyaz Tava Ekmeğinin Kalitesi Üzerine Etkisi**
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E., UYSAL P.
Hasad Gıda, vol.21, pp.39-48, 2006 (Peer-Reviewed Journal)

XXXIV. **Ekşi Hamur Sisteminin Beyaz Tava Ekmeğinin Kalitesi Üzerine Etkisi**
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E., UYSAL P.
Hasad Gıda, vol.21, pp.39-48, 2006 (Peer-Reviewed Journal)

XXXV. **Nişasta Retrogradasyonu: 1. Nişasta Retrogradasyonu ve Gıda Endüstrisi İçin Önemi**
KARAOĞLU M. M.
Unlu Mamuller Teknolojisi, vol.67, pp.28-34, 2005 (Peer-Reviewed Journal)

XXXVI. **Nişasta Retrogradasyonu: 3. Nişasta Retrogradasyonunu Belirleme Metotları**
KARAOĞLU M. M.
Unlu Mamuller Teknolojisi, vol.69, pp.23-32, 2005 (Peer-Reviewed Journal)

XXXVII. **Ekmek İçi Yumuşaklığı Üzerine Kısmi Pişirme Yöntemi ve Depolama Şartlarının Etkisi**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
GIDA, vol.30, pp.117-122, 2005 (Peer-Reviewed Journal)

XXXVIII. **Nişasta Retrogradasyonu: 2. Retrogradasyonu Etkileyen Faktörler ve Yavaşlatılma Yolları**
KARAOĞLU M. M.
Unlu Mamuller Teknolojisi, vol.68, pp.28-33, 2005 (Peer-Reviewed Journal)

XXXIX. **Tahıl Ürünlerinde Aroma Maddeleri. II. Kek, Pirinç, Mısır, Nişasta**
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, vol.34, pp.383-386, 2003 (Peer-Reviewed Journal)

XL. **Tahıl Ürünlerinde Aroma Maddeleri I Ekmek**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, vol.34, no.3, pp.255-261, 2003 (Peer-Reviewed Journal)

XLI. **Buğday Rüşeyminin İnsan Sağlığı ve Ekmek Kalitesi Açısından Önemi**
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, vol.33, pp.139-146, 2002 (Peer-Reviewed Journal)

XLII. **Tahıl Ürünlerinin Sağlığımız Açısından Önemi**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, vol.32, pp.101-108, 2001 (Peer-Reviewed Journal)

XLIII. **Bazı Gam Katkılarının Kek Kalitesi Üzerine Etkileri**
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., ÇELİK İ.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi., vol.32, pp.461-467, 2001 (Peer-Reviewed Journal)

XLIV. **Trabzon Vakfıkebir Ekmeği**
KOTANCILAR H. G., Çelik i., KARAOĞLU M. M.
Un Mamülleri Dünyası Dergisi, vol.7, pp.4-14, 1998 (Peer-Reviewed Journal)

XLV. **Modifiye Nişastanın Eldesi ve Fırın Ürünlerinde Kullanımı**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., Çelik i.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, vol.29, pp.359-368, 1998 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

I. **FIRINCILIK ÜRÜNLERİNDE KISMİ PİŞİRME TEKNOLOJİSİ**
Karaoğlu M. M.
in: HUBUBAT BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ, HAMİT KÖKSEL, Editor, SİDAS MEDYA LTD. ŞTİ., İzmir, pp.371-383, 2021

II. **Preservation of Part-Baked Products**
Karaoğlu M. M.
in: Handbook of Food Preservation, Mohammad Shafur Rahman, Editor, Taylor , Florida, pp.207-224, 2020

III. **Part-Baked Products**
KARAOĞLU M. M.
in: Minimally Processed Foods. Technologies for Safety, Siddiqui M.W., Editor, Springer, London/Berlin , London, 2015

IV. **Soğukta Muhafaza Tekniği**
KARAOĞLU M. M.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ders Yayınları, Erzurum, 2010

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. **ARTIFICIAL AND FAKE MEAT**
KARAOĞLU M. M.
EGE 10th INTERNATIONAL CONFERENCE ON APPLIED SCIENCES, İzmir, Turkey, 22 - 24 December 2023, pp.1208-1217

II. **STRATEGIES TO DELAY STALING IN BAKERY PRODUCTS AND PARTIAL COOKING METHOD**
KARAOĞLU M. M.
EGE 10th INTERNATIONAL CONFERENCE ON APPLIED SCIENCES, İzmir, Turkey, 22 - 24 December 2023, pp.1218-1223

III. **FOODS OF THE FUTURE**
KARAOĞLU M. M.
8th INTERNATIONAL EDUCATION AND INNOVATIVE SCIENCES CONGRESS, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2023, pp.129-132

IV. **Effect of Using Stale Bread Flour on Physical and Sensory Properties of Marie Type Biscuits**
YEŞİL F., BEDİR Y., KARAOĞLU M. M.
1st Internatıonal Conference On On Health, Engıneerıng And Applıed Scıences, Romania, 5 - 07 May 2023

V. **The Use of Stale Bread Flour in Marie Type Biscuits Effect on Physical and Sensory Properties.**
Yeşil F., Bedir Y., Karaoğlu M. M.
1st Internatıonal Conference On On Health, Engıneerıng And Applıed Scıences , Bucuresti, Romania, 5 - 07 May 2023, pp.244-253

VI. **THE EFFECT OF STORAGE TIME ON TEXTURAL PROPERTIES IN PHYLLO (YUFKA)**
COŞKUN S., HANOĞLU A., KARAOĞLU M. M.
EU 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON ON HEALTH, ENGINEERING AND APPLIED SCIENCES, Bucharest, Romania, 5 - 07 May 2023, pp.254-262

VII. **THE EFFECT OF THE USE OF STALE BREAD FLOUR IN MARIE TYPE BISCUITS ON PHYSICAL AND SENSORY PROPERTIES**
YEŞİL F., BEDİR Y., KARAOĞLU M. M.
1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON HEALTH, ENGINEERING AND APPLIED SCIENCES, Bucharest, Romania, 5 - 07 May 2023, pp.244-253

VIII. **USING THE PARTIAL BAKING METHOD IN PRODUCTION OF RYE BREAD**
KARAOĞLU M. M.
3rd International Anatolian Congress on Scientific Research, Kayseri, Turkey, 27 - 30 December 2022, pp.372-377

IX. **THE EFFECT OF THE USE OF CAROB, ORANGE AND CARROT PULP ON TEXTURE PROFILE ANALYSIS OF TURKISH DELIGHT**
Hanoğlu A., Karaoğlu M. M., Bedir Y.
3rd International Anatolian Congress on Scientific Research, Kayseri, Turkey, 27 - 29 December 2022, pp.531-538

X. **Bayat Ekmek Unu Kullanımının Rotary Tipi Bisküvilerde Kalite Üzerine Etkisi**
YEŞİL F., KARAOĞLU M. M., BEDİR Y.
6th INTERNATIONAL EDUCATION AND INNOVATIVE SCIENCES CONGRESS, Burdur, Turkey, 24 - 25 November 2022, pp.1854-1861

XI. **Textural Properties of Phyllo (Yufka) Stored in Different Temperature and Time**
BEDİR Y., KARAOĞLU M. M.
4th INTERNATIONAL Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Turkey, 28 - 30 September 2022, pp.496-500

XII. **Overview of 3 And 4 Dimensional Food Technology**
ÇELİK C., BEDİR Y., KARAOĞLU M. M.
4th INTERNATIONAL Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Turkey, 28 - 30 September 2022, pp.501-505

XIII. **THE RIPENING OF KIWIFRUIT BY APPLE**
BEDİR Y., KARAOĞLU M. M., HANOĞLU A.
IV- INTERNATIONAL CONFERENCE OF FOOD, AGRICULTURE, AND VETERINARY SCIENCES, Van, Turkey, 27 - 28 May 2022, pp.879-884

XIV. **Bayatlamış Ekmeklerden Elde Edilen Unların Kek Üretiminde Kullanımı ve Keklerin Tekstürel Özellikleri Üzerine Etkisi**
Karaoğlu M. M., Başar Ş.
International Onlıne Conferences on Engıneerıng and Natural Scıences, Gümüşhane, Turkey, 5 - 07 July 2021, pp.356

XV. **Boza and Its Effects on Health**
YAVİLİOĞLU Y., KARAOĞLU M. M.
1.Uluslararası 4.Geleneksel Sağlık Çalışanları Meslek Günleri, 14 - 16 November 2019, pp.181

XVI. **The Effect of Whole Grain Flours on Textural Properties of Mulberry Pestil**
YAVİLİOĞLU Y., KARAOĞLU M. M.
1. Uluslararası 4. Geleneksel Sağlık Çalışanları Meslek Günleri, 14 - 16 November 2019

XVII. **A Review on Textural Profile Analysis of Meat and Meat Products**
ERDEMİR E., KARAOĞLU M. M.
XIIIth International Conference of Food Physicists, 23 - 25 October 2018

XVIII. **Effect of Stale Bread Flours on Textural Properties of Bread**
Meral H., Bedir Y., Karaoğlu M. M.
The International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Turkey, 19 October 0208 - 21 October 2018, pp.37-43

XIX. **Food security, Food Waste and The Future of Food**
KARAOĞLU M. M.
17th International Nutrition Diagnostics, 9 - 12 October 2017

XX. **Strategies For Increasing Resistant Starch In Starchy Products**
MERAL H., YAVİLİOĞLU Y., KARAOĞLU M. M.
The International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.892

XXI. **The Possibility Of Reuse Of Stale Bakery Products**
BASAR S., KARAOĞLU M. M.
The International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017

XXII. **Pastırma Ve Protein Oksidasyonu**
ERDEMİR E., KARAOĞLU M. M.
The International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.535

XXIII. **Nutritional Value Of Mushrooms And Its Effect On Enrichment Of Bread**
Yavilioğlu Y., Meral H., Karaoğlu M. M.
The International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.1259

XXIV. **Pastırma and protein oxidation**
ERDEMİR E., KARAOĞLU M. M.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, 15 - 17 May 2017

XXV. **Nutritional Value Of Mushrooms And Its Effect On Enrichment Of Bread**
YAVİLİOĞLU Y., MERAL H., KARAOĞLU M. M.
The International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.1259

XXVI. **Pastırma Ve Protein Oksidasyonu**
ERDEMİR E., KARAOĞLU M. M.
The International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.535

XXVII. **The Possibility Of Reuse Of Stale Bakery Products**
BASAR S., KARAOĞLU M. M.
The International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Turkey, 15 - 17

May 2017

XXVIII. **2016Süneli Bugda Ylardan Elde Edilen Unlar İle Üretilen Kmeklerde Bozulan Kalitenin Dogal Katkılar İle Düzeltilmesi**
KARAOĞLU M. M., BAŞAR Ş.
Gıda, Metabolizma & Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, Turkey, 28 November 2016

XXIX. **Süneli Buğdaylardan Elde Edilen Unlar İle Üretilen Ekmeklerde Bozulan Kalitenin Dogal Katkılar İle Düzeltilmesi**
KARAOĞLU M. M., BASAR S.
Gıda, Metabolizma & Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, İstanbul, Turkey, 28 November 2016, pp.187

XXX. **Süneli Buğdaylardan Elde Edilen Unlar İle Üretilen Ekmeklerde Bozulan Kalitenin Dogal Katkılar İle Düzeltilmesi**
KARAOĞLU M. M., BASAR S.
Gıda, Metabolizma & Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, İstanbul, Turkey, 28 November 2016, pp.187

XXXI. **Effects of Whole Flour from Roasted Wheat and Barley Grain on the Cake Textural Properties**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., MALEK S.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga (Ohrid Lake), Macedonia, 24 October 2016 - 26 October 2013, pp.205

XXXII. **Ekmeğin, Besin Değeri ve Fonksiyonel Özelliklerinin Artırılması**
KARAOĞLU M. M., MERAL H.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.262

XXXIII. **Ekmeğin, Besin Değeri ve Fonksiyonel Özelliklerinin Artırılması**
Karaoğlu M. M., Meral H.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.262

XXXIV. **GIDALARDA ATIKLARIN ÖNLENMESİ VE GERİ KAZANIMININ ÖNEMİ**
KARAOĞLU M. M.
Gıda Atıklarının Azaltılması ve Geri Kazanımı Semineri, Turkey, 02 June 2016

XXXV. **Effect of storage on germination and emergence in wheat**
KARAOĞLU M. M., AYDIN M.
15th İnternational cereal and bread congress, 18 - 21 April 2016, pp.346

XXXVI. **Effect of Storage Types on Germination and Emergence in Wheat**
KARAOĞLU M. M., AYDIN M.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Turkey, 18 - 21 April 2016, pp.346

XXXVII. **Effect of Storage Types on Germination and Emergence in Wheat**
KARAOĞLU M. M., AYDIN M.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Turkey, 18 - 21 April 2016, pp.346

XXXVIII. **Tepsi Kadayıf Tatlısının HMF ve Akrilamid Miktarı Üzerine Kozartma Sıcaklığı ve Sürenin Etkisi**
KİMYA SEYYED C., KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M.
9.Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Erzurum, Turkey, 12 - 14 November 2015

XXXIX. **Tepsi Kada Yıf Tatlısının HMF ve Akrilamid Miktarı Üzerine Kızartma Sıcakllgı ve Sürenin Etkisi**
CHERAGHI K., KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M.
9.Gıda Mühendsiliği Kongresi, İzmir, Turkey, 12 - 14 November 2015, pp.113

XL. **Kavrulmuş Bugday ve Arpadan Elde Edilen Unların Kek Kalitesi Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M., MALEK S.
9.Gıda Mühendsiliği Kongresi, İzmir, Turkey, 12 - 14 November 2015, pp.185

XLI. **Tepsi Kada Yıf Tatlısının HMF ve Akrilamid Miktarı Üzerine Kızartma Sıcakllgı ve Sürenin Etkisi**
CHERAGHI K., KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M.
9.Gıda Mühendsiliği Kongresi, İzmir, Turkey, 12 - 14 November 2015, pp.113

XLII. **Kavrulmuş Bugday ve Arpadan Elde Edilen Unların Kek Kalitesi Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M., MALEK S.

9.Gıda Mühendsiliği Kongresi, İzmir, Turkey, 12 - 14 November 2015, pp.185

XLIII. **Textural Properties of Cakes Made From Kavut Flour and Reduced Sugar and Oil Content**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., Zabihollahi N.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.109

XLIV. **Textural Properties of Cakes Made From Kavut Flour and Reduced Sugar and Oil Content**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., Zabihollahi N.
The 3rd International Sıımposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Bosnia And Herzegovina, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.109

XLV. **Textural Properties of Cakes Made From Kavut Flour and Reduced Sugar and Oil Content**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., negin z.
The 3rd International Symposium on ''Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015

XLVI. **The Effect of Cephalaria syriaca Addition on The Rheological Properties of Dough From Sunn Pest Damaged -Wheat**
KARAOĞLU M. M., BASAR S., BOZ H.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Bosnia And Herzegovina, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.108

XLVII. **The Effect of Cephalaria syriaca Addition on The Rheological Properties of Dough From Sunn Pest Damaged -Wheat**
KARAOĞLU M. M., BASAR S., BOZ H.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Bosnia And Herzegovina, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.108

XLVIII. **TAHIL VE ÜRÜNLERİNDE TEKSTÜRANALİZİ**
KARAOĞLU M. M., BOZ H.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015, pp.386

XLIX. **Tahıllarda Lunasin**
BOZ H., KARAOĞLU M. M.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015, pp.235

L. **Tahıllarda Lunasin**
BOZ H., KARAOĞLU M. M.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015

LI. **Tahıl ve Ürünlerinde Tekstüranalizi**
KARAOĞLU M. M., BOZ H.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015, pp.386

LII. **TAHıLLARDA LUNASİN**
BOZ H., KARAOĞLU M. M.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015, pp.235

LIII. **Tahıl ve Ürünlerinde Textür Analizi**
KARAOĞLU M. M., BOZ H.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015

LIV. **A New Approach to Delay Stalıng in Bakery Products: Part-Bakıng**
KARAOĞLU M. M.
14th Internatıonal Nutrltıon & Dıagnostıcs Conference, Prag, Czech Republic, 2 - 05 September 2014

LV. **A New Approach to Delay Stalıng in Bakery Products: Part-Bakıng**
KARAOĞLU M. M.
14th Internatıonal Nutrltıon & Dıagnostıcs Conference, Prag, Czech Republic, 2 - 05 September 2014

LVI. **Şeker Şurubu İlavesinin Dut Pestilinin Dokusal ve Duyusal Özelliklerine Etkisi**
BOZ H., KARAOĞLU M. M.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.426

LVII. **Cephalaria syriaca spp.'NIN SÜNE HASARLI BUGDAYLARDAN ELDE EDİLEN EKMEKLERİN AGIRLIK,**

HACİM ve SPESİFİK HACİM DEGERLERİNE ETKİSİ
BASAR S., KARAOĞLU M. M., BOZ H.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.1020

LVIII. **Şeker Şurubu İlavesinin Dut Pestilinin Dokusal ve Duyusal Özelliklerine Etkisi**
BOZ H., KARAOĞLU M. M.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.101

LIX. **Cephalaria syriaca spp.'NIN SÜNE HASARLI BUGDAYLARDAN ELDE EDİLEN EKMEKLERİN AGIRLIK, HACİM ve SPESİFİK HACİM DEGERLERİNE ETKİSİ**
BASAR S., KARAOĞLU M. M., BOZ H.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.1020

LX. **Cephalaria Syriaca Spp nın Süne Hasarlı Buğdaylardan Elde Edilen Ekmeklerin Ağırlık Hacim ve Spesifik Hacim Değerlerine Etkisi**
BAŞAR Ş., KARAOĞLU M. M., BOZ H.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014

LXI. **Tatlandırıcı Olarak Kullanılan Stevya Ekstraktının Keklerde Tekstürel Özellikler Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M., SERÇE İ.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 7 - 09 November 2013, pp.181

LXII. **Tatlandırıcı Olarak Kullanılan Stevya Ekstraktının Keklerde Tekstürel Özellikler Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M., SERÇE İ.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 7 - 09 November 2013, pp.181

LXIII. **The Effects of Cooking Time Sucrose and Glucose Syrup on Sugar and Total Phenolic Content of Mulberry Leather Pestil A Traditional Product in Turkey**
BOZ H., KARAOĞLU M. M.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid, Macedonia, 24 - 26 October 2013

LXIV. **Effeets of Whole FIour from Roasted Wheat and Barley Grain on the Cake Textural Properties**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., MALEK S.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Macedonia, 24 - 26 October 2013

LXV. **The Effects of Cooking Time, Sucrose and Glucose Syrup on Sugar and Total Phenolic Content of Mulberry Leather (Pestil): a traditional product in Turkey**
KARAOĞLU M. M., BOZ H.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.342

LXVI. **The Effects of Cooking Time, Sucrose and Glucose Syrup on Sugar and Total Phenolic Content of Mulberry Leather (Pestil): a traditional product in Turkey**
KARAOĞLU M. M., BOZ H.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.342

LXVII. **The efects of sucrose syrup glucose syrup and cooking time in the formation of acrylamide and hydroxymethylfurfural in mulberry leather**
KARAOĞLU M. M., BOZ H.
12th International Nutrition & Diagnostics Conference, prag, Czech Republic, 27 - 30 August 2013

LXVIII. **The importance of food waste for the environment**
BOZ H., GERÇEKASLAN K. E., KARAOĞLU M. M., AKTAŞ N.
ICOEST -2013, Nevşehir, Turkey, 18 - 21 June 2013

LXIX. **The Importance of Food Waste for the Environment**
BOZ H., GERCEKASLAN K. E., KARAOĞLU M. M., Aktaş N.
ICOEST'2013 - CAPPADOCIA, Nevşehir, Turkey, 18 - 21 June 2013, pp.361

LXX. **Kısmi Pişirme Yönteminin Kepekli Ve Çavdar Ekmeklerinde Mikrobiyal Kalite Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M.

International Scientific Conference of Young Researchers. Qafqaz University, Baku, Azerbaijan, 26 - 27 April 2013

LXXI. **Kısmi Pişirme Yönteminin Kepekli Ve Çavdar Ekmeklerinde Mikrobiyal Kalite Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M.
International Scientific Conference of Young Researchers. Qafqaz University, Baku, Azerbaijan, 26 - 27 April 2013

LXXII. **Cephalaria syriaca spp. ile Süne Hasarlı Bugdaylardan Elde Edilen Unlarda Gluten Kalitesinin Gelistirilmesi**
BASAR S., KARAOĞLU M. M., BOZ H.
Türkiye 11.Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.257

LXXIII. **Cephalaria syriaca spp ile Süne Hasarlı Buğdaylardan Elde Edilen Unlarda Gluten Kalitesinin Geliştirilmesi**
BAŞAR Ş., KARAOĞLU M. M., BOZ H.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012

LXXIV. **Cephalaria syriaca spp. ile Süne Hasarlı Bugdaylardan Elde Edilen Unlarda Gluten Kalitesinin Gelistirilmesi**
BASAR S., KARAOĞLU M. M., BOZ H.
Türkiye 11.Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.257

LXXV. **The Efects of Sucrose Syrup, Glucose Syrup and Cooking Time in The Formation of Acrylamide and Hydroxymethylfurfural in Mulberry Leather (Pestil)**
KARAOĞLU M. M., BOZ H.
12th International Nutrition & Diagnostics Conference, Prag, Czech Republic, 27 - 30 August 2012

LXXVI. **The Efects of Sucrose Syrup, Glucose Syrup and Cooking Time in The Formation of Acrylamide and Hydroxymethylfurfural in Mulberry Leather (Pestil)**
KARAOĞLU M. M., BOZ H.
12th International Nutrition & Diagnostics Conference, Prag, Czech Republic, 27 - 30 August 2012

LXXVII. **Süne Hasarlı Bugdaylardan Elde Edilen Hamurların Kabarma ve Gaz Tutma Özelliklerine Cephalaria Syriaca Uygulamasının Etkisi**
KARAOĞLU M. M., AKBAŞ Ş.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 24 - 26 November 2011

LXXVIII. **Kısmi Pişirme Yönteminin Fırın Ürünlerinde Kullanımı**
KARAOĞLU M. M., SERÇE İ.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.237

LXXIX. **Başakta Tane Pozisyonunun Gluten Miktar ve Kalitesi Üzerine Etkisi**
BOZ H., GERÇEKASLAN K. E., KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.212

LXXX. **Farklı Proses Şartlarında Olgunlaştırılan Sucukların Tekstürel Özellikleri**
KABAN G., KARAOĞLU M. M., KAYA M.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.93

LXXXI. **Kısmi Pişirme Yönteminin Fırın Ürünlerinde Kullanımı**
KARAOĞLU M. M., SERÇE İ.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.237

LXXXII. **Süneli Buğdaylardan Elde Edilen Hamurların Reolojik Özelliklerin Üzerine Cephalaria Syriaca Unu İlavesinin Etkisi**
BAŞAR Ş., KARAOĞLU M. M.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 10 - 12 May 2012

LXXXIII. **Textural Properties of Rebaked Cakes after Part-Baked and Stored at Room Temperature**
KARAOĞLU M. M., GERCEKASLAN K. E., BOZ H., KOTANCILAR H. G., AKBAŞ Ş.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 05 November 2011, pp.380

LXXXIV. **Farklı Oranlarda Portakal Lifi ve Kuyruk Yağı Kullanımının Sucuğun Tekstürel Özellikleri Üzerine Etkileri**
YALINKILIC B., KABAN G., KARAOĞLU M. M., KAYA M.
1. Et Ürünleri (Sucuk) Çalıştayı, Aydın, Turkey, 2 - 03 December 2010, pp.10

LXXXV. **Fırın Ürünlerinde Camsılığa Geçiş ve Önemi**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 8 - 10 November 2010

LXXXVI. **Fırın Ürünlerinde Camsılığa Geçiş ve Önemi**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 8 - 10 November 2010

LXXXVII. **Textural properties of rebaked cakes after part-baked and stored at room temperature**
KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E., BOZ H., KOTANCILAR H. G., AKBAŞ Ş.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 06 October 2010

LXXXVIII. **Tane ve Başak Halinde Farklı Şartlarda Depolanan Buğdaylarda Böcek Zararının Belirlenmesi**
KARAOĞLU M. M., ÇALMAŞUR Ö.
Türkiye IV. Organik Tarım Sempozyumu, Turkey, 28 June - 01 July 2010, pp.686-689

LXXXIX. **Yusufeli'nde Üretilen Pekmez, Pestil Ve Kömelerin Dokusal Özellikleri**
KARAOĞLU M. M.
Geçmişten Geleceğe Yusufeli Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 10 - 12 June 2010, pp.271-278

XC. **Yusufeli'nde Üretilen Pekmez, Pestil Ve Kömelerin Dokusal Özellikleri**
KARAOĞLU M. M.
Geçmişten Geleceğe Yusufeli Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 10 - 12 June 2010, pp.271-278

XCI. **Investıgatıng The Effect of Modıfıed Starch on Textural Propertıes of Beef Meat Sausage**
VELİOĞLU H., YILMAZ İ., KARAOĞLU M. M., YILDIZ H. N.
Uluslar Arası "Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar" Sempzoyumu, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.418

XCII. **Textural Properties Of Bread Kadayif, A Traditional Turkish Dessert**
BOZ H., GERÇEKASLAN K. E., KARAOĞLU M. M., AKBAŞ Ş., KOTANCILAR H. G.
Uluslar Arası "Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar" Sempzoyumu, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.811

XCIII. **Textural Properties Of Bread Kadayif, A Traditional Turkish Dessert**
BOZ H., GERÇEKASLAN K. E., KARAOĞLU M. M., AKBAŞ Ş., KOTANCILAR H. G.
Uluslar Arası "Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar" Sempzoyumu, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.811

XCIV. **Investıgatıng The Effect of Modıfıed Starch on Textural Propertıes of Beef Meat Sausage**
VELİOĞLU H., YILMAZ İ., KARAOĞLU M. M., YILDIZ H. N.
Uluslar Arası "Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar" Sempzoyumu, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.418

XCV. **SALAM ÜRETİMİNDE MISIRÖZÜ YAĞI VE BROKOLİ KULLANIM İMKANLARI**
ŞİŞİK OĞRAŞ Ş., KAYA M., KARAOĞLU M. M.
6. GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.179

XCVI. **Salam Üretiminde Mısırözü Yağı ve Brokoli Kullanım İmkanları**
Şişik Oğraş Ş., Kaya M., Karaoğlu M. M.
6.Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.179

XCVII. **Depolama Şartlarının Buğday Kalitesi Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M., AYDENİZ M., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
Gıda Mühendisliği 6.Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.615

XCVIII. **Doğal Katkıların Organik Ekmeğin Dokusal Özellikleri Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
Gıda Mühendisliği 6.Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.403

XCIX. **Depolama Şartlarının Buğday Kalitesi Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M., AYDENİZ M., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
Gıda Mühendisliği 6.Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.615

C. **Ekşi Hamurda Bakteriyel Ekzopolisakkarit'lerin (EPS) Fonksiyonelliği**
GERÇEKASLAN K. E., KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., BOZ H.

Gıda Mühendisliği 6.Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.617

CI. **Doğal Katkıların Organik Ekmeğin Dokusal Özellikleri Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
Gıda Mühendisliği 6.Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.403

CII. **Eksi hamurda Bakteriyel Ekzopolisakkaritlerin (EPS) Fonksiyonelligi**
GERCEKASLAN K. E., KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., BOZ H.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 October 2009, pp.617

CIII. **Natural Additives for Organic Whole Wheat Flour**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
International Rural Development Symposium'09, Erzurum, Turkey, 25 - 27 September 2009, pp.38

CIV. **Trabzon Vakfıkebir ekmeğinin ekmek içi çirişlenme özellikleri ve francala ekmek ile mukayesesi**
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E.
II.Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.58-61

CV. **Depolama Şartlarının Maya Aktivitesi ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi**
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Turkey, 21 - 23 May 2008

CVI. **Mayanın Depolama Şartlarının Maya Aktivitesi ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi**
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.361-364

CVII. **Fırın Ürünlerinde Kullanılan Bazı Doğal Katkılar**
BOZ H., KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.367-368

CVIII. **Mayanın Depolama Şartlarının Maya Aktivitesi ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi**
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.361-364

CIX. **Fırın Ürünlerinde Kullanılan Bazı Doğal Katkılar**
BOZ H., KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., GERCEKASLAN K. E.
Türkiye 10.Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.367-368

CX. **Dirençli Nişasta**
KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E., KARAOĞLU M. M., BOZ H.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.365-366

CXI. **Maillard Reaction Indicators In Cereal Products**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., BOZ H., GERÇEKASLAN K. E.
ICC International Conference, İstanbul, Turkey, 24 - 26 April 2008, pp.134

CXII. **Textural properties of Vakfıkebir bread, a traditional Turkish sourdough bread**
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E.
2 nd International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Turkey, 24 - 26 October 2007, pp.220

CXIII. **Textural properties of Vakfıkebir bread, a traditional Turkish sourdough bread**
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E.
2 nd International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Turkey, 24 - 26 October 2007, pp.220

CXIV. **Fırın ürünlerinde Camsı Geçiş ve Önemi**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., KOTANCILAR H. G., GERCEKASLAN K. E.
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 8 - 10 October 2007, pp.165

CXV. **The investigation of availability of edxrf technique for observing bread staling**
SAGSOZ M., KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E., ERZENEOGLU S.
The Fourth Eurasian Conference on, Nuclear Science and its Application, Baku, Azerbaijan, 31 October - 03 November 2006, pp.151

CXVI. **Ekmeğin Bayatlaması ve Tayin Metotları**
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E., ERTUGAY M. F.
Hububat 2006 Kongresi, Gaziantep, Turkey, 7 - 08 September 2006, pp.123-133

CXVII. **Kısmi Pişirme, Depolama ve Yeniden Pişirme İşlemlerinin Ekmek İçi Yumuşaklığı ve Çirişlenme**

Özellikleri Üzerine Etkisi
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
Türkiye 9.Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.873

CXVIII. **Genetik Modifiye Tahıllar**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., AYDENİZ M.
4.Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 29 September - 01 October 2005, pp.113-124

CXIX. **Genetik Modifiye Tahıllar**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., AYDENİZ M.
4.Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 29 September - 01 October 2005, pp.113-124

CXX. **Ekmek İçi Yumuşaklığı Üzerine Kısmi Pişirme Yöntemi ve Depolama Şartlarının Etkisi**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, 26 - 28 May 2004, pp.85

CXXI. **Francala Ekmeğinin Aroma Bileşenleri**
KOTANCILAR H. G., DİKBAŞ N., KARAOĞLU M. M.
XIII. Biyoteknoloji Kongresi, Turkey, 25 - 29 August 2003

CXXII. **Vakfıkebir Ekmeğinin Aroma Bileşenleri**
KOTANCILAR H. G., DİKBAŞ N., KARAOĞLU M. M.
XIII. Biyoteknoloji Kongresi, Turkey, 25 - 29 August 2003

CXXIII. **Vakfıkebir Ekmeğinin Mikrobiyolojik Özellikleri**
DİKBAŞ N., KOTANCILAR H. G., KAYA M., KARAOĞLU M. M.
XIII. Biyoteknoloji Kongresi, Turkey, 25 - 29 August 2003

CXXIV. **FRANCALA EKMEĞİNİN AROMA BİLEŞENLERİ**
KOTANCILAR H. G., DİKBAŞ N., KARAOĞLU M. M.
XIII: Biyoteknoloji Kongresi, Turkey, 25 - 29 August 2003

CXXV. **Farklı Sıcaklık ve Sürelerde Muhafaza Edilen Kısmi Pişmiş Ekmeklerin Mikrobiyolojik Özellikleri**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
XIII. Biyoteknoloji Kongresi, Çanakkale, Turkey, 25 - 29 August 2003, pp.17

CXXVI. **Farklı Sıcaklık ve Sürelerde Muhafaza Edilen Kısmi Pişmiş Ekmeklerin Mikrobiyolojik Özellikleri**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
XIII. Biyoteknoloji Kongresi, Çanakkale, Turkey, 25 - 29 August 2003, pp.17

CXXVII. **Farklı Modifiye Yöntemlerinin Nişastanın Fizikokimyasal ve Termoanalitik Özellikleri Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi, Gaziantep, Turkey, 3 - 04 October 2002, pp.289-297

CXXVIII. **Tahıl Ürünlerinde Aroma Maddeleri**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi, Gaziantep, Turkey, 3 - 04 October 2002, pp.387-394

Expert Reports

I. **ULUSAL BESLENME KONSEYİ EKMEK BİLİM KOMİSYONU RAPORU**
Karaoğlu M. M.
Sağlık bakanlığı, pp.45, Ankara, 2021

II. **Farklı Kaynaklardan Üretilen Jelatinin Özellikleri**
KARAOĞLU M. M.
2015

III. **Çölyak Diyabet Ve Obezite Hastaları Için Kinoa Chenopodium Quinoa Willd Ve Sekerotu Stevia Rebaudiana Bertoni Kullanılarak Yeni Kek Formülleri Gelistirme Üzerine Bir Arastırma**
KARAOĞLU M. M.
2015

IV. **Farklı Kaynaklardan Elde Edilen Bazı Nişastaların Doğal Modifikasyonu ve Fonksiyonel Özelliklerinin**

Belirlenmesi
KARAOĞLU M. M.
2015

V. **Geleneksel Ve Vakum Fırınlama Sırasında Bisküvinin Yüzey Sıcaklık Degisiminin Izlenmesi Ve Akrilamid Olusumu IleIliskilendirilmesi**
KARAOĞLU M. M.
2015

VI. **Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü Tahıl Baklagil ve Ürünleri Alt Komisyon**
KARAOĞLU M. M.
2015

VII. **FARKLI KÜKÜRTLÜ GÜBRE UYGULAMALARININ VE ORANLARININ EKMEKLİK VE MAKARNALIK BUĞDAYLARIN KALİTELERİ ÜZERİNE ETKİLERİ**
KARAOĞLU M. M.
2015

VIII. **YOĞURT DOLGULU MEYVELİ TOFFE ŞEKER GELİŞTİRİLMESİ**
KARAOĞLU M. M.
2015

IX. **Elek Altı Bulgurun Kuskus Ve Makarna Üretiminde Kullanılması**
KARAOĞLU M. M.
2015

X. **Soguk Pres Atıgı Çörekotunun Kraker Üretiminde Kullanılması Ve Ürünün Oksidatif Stabilitesine Ve Lezzetine Etkileri**
KARAOĞLU M. M.
2015

XI. **YAĞI VE VEYA ŞEKERİ AZALTILMIŞ KALORİSİ DÜŞÜRÜLMÜŞ GLİSEMİK İNDEKSİ DÜŞÜK FONKSİYONELÖZELLİKLERİ OLAN TATLI FORMÜLASYONLARININ GELİŞTİRİLMESİ VE ÜRETİM KOŞULLARININ TESPİTEDİLMESİ EGEPAK GIDA VE AMBALAJ SANAYİ A Ş**
KARAOĞLU M. M.
2015

Supported Projects

KARAOĞLU M. M., ÇELİK C., Project Supported by Higher Education Institutions, Keçiboynuzu Üzüm ve Dut Posalarının Pestil Üretiminde Kullanım İmknının Araştırılması, 2022 - Continues

KARAOĞLU M. M., BEDİR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Doğal Yöntemler Kullanılarak Tam Buğday Unu Depolama Stabilitesinin Artırılması, 2021 - 2024

KARAOĞLU M. M., BEDİR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı bitkisel katkıların Tam un depolama stabilitesi üzerine tkisi, 2022 - 2023

ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S., ÖZ F., KARAOĞLU M. M., TAJER A., Project Supported by Higher Education Institutions, Aile İşletmelerinde Geleneksel Olarak Üretilen Kandrif Peynirinin Bazı Kimyasal Fiziksel Mikrobiyolojik Tekstürel ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi, 2021 - 2023

KARAOĞLU M. M., HANOĞLU A., Project Supported by Higher Education Institutions, Keçiboynuzu Portakal ve Havuç Posalarının Lokum Üretiminde Kullanım İmkanının Araştırılması, 2022 - 2022

Karaoğlu M. M., Hanoğlu A., Project Supported by Higher Education Institutions, Keçiboynuzu Portakal ve Havuç Posalarının Lokum Üretiminde Kullanım İmkanının Araştırılmas, 2022 - 2022

KARAOĞLU M. M., COŞKUN S., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Depolama Şartlarının Yufkalarda Dokusal ve Mikrobiyolojik Özellikler Üzerine Etkisi, 2021 - 2022

KARAOĞLU M. M., YEŞİL F. N., Project Supported by Higher Education Institutions, Bayatlamış Ekmeklerden Elde Edilen Unların Kraker Ve Bisküvi Üretiminde Kullanım İmkanının Araştırılması, 2020 - 2021

KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., DAĞDEMİR E., Project Supported by Higher Education Institutions, Ziraat Fakültesi

Gıda Mühendisliği Bölümü Bilimsel Araştırma Altyapısının Güçlendirilmesi, 2017 - 2019
KARAOĞLU M. M., YAVİLİOĞLU Y., BOZ H., Project Supported by Higher Education Institutions, TAM TAHIL UNLARININ PESTİL ÜRETİMİNDE KULLANIM İMKANININ ARAŞTIRILMASI, 2015 - 2018
KARAOĞLU M. M., BOZ H., TUBITAK Project, Bayat Ekmeklerden Elde Edilen Unların Fırın Ürünlerinde Kullanım İmkanının Araştırılması, 2015 - 2018
KARAOĞLU M. M., MERAL H., BOZ H., Project Supported by Higher Education Institutions, TAŞ DEĞİRMENDE ÖĞÜTME İŞLEMİNİN UN KALİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2015 - 2017
KARAOĞLU M. M., Project Supported by Higher Education Institutions, BAYATLAMIŞ FIRIN ÜRÜNLERİNDEN ELDE EDİLEN UNLARIN YENİDEN KULLANIM İMKANININ ARAŞTIRILMASI, 2014 - 2016
Boz H., Karaoğlu M. M., Project Supported by Higher Education Institutions, Bayatlamış farklı Ekmeklerden Elde edilen Unların Kek kalitesi Üzerine Etkisi, 2013 - 2015
KARAOĞLU M. M., Project Supported by Higher Education Institutions, BAYATLAMIŞ FARKLI EKMEK ÇEŞİTLERİNDEN ELDE EDİLEN UNLARIN KEK KALİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2013 - 2014
Boz H., Karaoğlu M. M., Project Supported by Higher Education Institutions, Kavrulmuş Buğday ve Arpadan Elde Edilen Unların kek kalitesi Üzerine Etkisi, 2012 - 2014
KARAOĞLU M. M., Project Supported by Higher Education Institutions, KAVRULMUŞ BUĞDAY VE ARPADAN ELDE EDİLEN UNLARININ KEK KALİTESİ ÜZERİNE ETKİKİSİ", 2012 - 2013
KARAOĞLU M. M., Project Supported by Higher Education Institutions, KEKLERDE STEVYA BİTKİSİNİN TATLANDIRICI OLARAK KULLANILMASI VE KALİTE ÜZERİNE ETKİSİ, 2011 - 2012
Boz H., Karaoğlu M. M., Project Supported by Higher Education Institutions, Pestilin Dokusal Özellikleri ve Bazı Bileşenleri Üzerine Üretim Metodu ve Bazı Katkıların Etkisi, 2010 - 2012
KARAOĞLU M. M., Project Supported by Higher Education Institutions, PESTİLİN DOKUSAL ÖZELLİKLERİ VE BAZI BİLEŞENLERİ ÜZERİNE ÜRETİM METODU VE BAZI KATKILARIN ETKİSİ., 2010 - 2011
Kotancılar H. G., Karaoğlu M. M., Kaban G., TUBITAK Project, Laktik Asit Bakterilerinin Vakfıkebir Ekmeğinin Uçucu Bileşikleri ve Diğer Kalitatif Özellikleri Üzerine Etkileri, 2010 - 2011

Activities in Scientific Journals

Food Science & Nutrition Technology, Editor, 2023 - Continues
ATA-Gıda Dergisi/ATA-Food Journal , Publication Committee Member, 2021 - Continues
Publication Committee Member, 2009 - Continues

Memberships / Tasks in Scientific Organizations

Gıda Mühendisleri Odası, Regional Representative, 2005 - Continues, Turkey
Kodeks Komisyonu, Consultant, 2023 - 2023, Turkey

Scientific Refereeing

TUBITAK Project, 1507 - TÜBİTAK SME R&D Start Support Program, Yildiz Technical University, Turkey, November 2023
TUBITAK Project, 3001 - Initial R&D Projects Support Program, Necmettin Erbakan University, Turkey, May 2023
TUBITAK Project, 1501 - Industry R & D Projects Support Program, KONYA YILDIZI UN GIDA İNŞAAT MAKİNA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ, Turkey, January 2023
TUBITAK Project, 1501 - Industry R & D Projects Support Program, DURUKAN ŞEKERLEME SANAYİ VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ, Turkey, November 2022
TUBITAK Project, 1507 - TÜBİTAK SME R&D Start Support Program, GENÇ VE NATUREL GIDA SANAYİ TİCARET ANONİM ŞİRKETİ, Turkey, October 2022
TUBITAK Project, 3501 - National Young Researcher Career Development Program, Selcuk University, Turkey, October

2022
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Journal, May 2022
TUBITAK Project, 1002 - Quick Support Program, Selcuk University, Turkey, April 2022
TUBITAK Project, 3005 - Sosyal ve Beşeri Bilimlerde Yenilikçi Çözümler Araştırma Projeleri Destek Programı, Sakarya University, Turkey, March 2022
TUBITAK Project, 1003 - Priority Areas R&D Projects Support Program, Sakarya University, Turkey, March 2022
Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Fen ve Mühendislik Dergisi, National Scientific Refreed Journal, January 2022
IĞDIR ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ DERGİSİ, National Scientific Refreed Journal, September 2021
TUBITAK Project, 1507 - TÜBİTAK SME R&D Start Support Program, NFDS ARGE MÜHENDİSLİK DANIŞMANLIK SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ, Turkey, June 2021
TUBITAK Project, 1002 - Quick Support Program, Gumushane University, Turkey, December 2020
TUBITAK Project, 1002 - Quick Support Program, Middle East Technical University, Turkey, June 2020
TÜBİTAK - AB COST Project, FAZLA GIDA A.S., Turkey, May 2020
TUBITAK Project, 3501 - National Young Researcher Career Development Program, Selcuk University, Turkey, February 2020

Metrics

Publication: 241
Citation (WoS): 351
Citation (Scopus): 397
H-Index (WoS): 12
H-Index (Scopus): 13

Congress and Symposium Activities

2. Uluslararası / 12. Ulusal Gıda Mühendisliği Kongresi, Session Moderator, Ankara, Turkey, 2021
10.Gıda Müh. Kongresi, Invited Speaker, Antalya, Turkey, 2017
Effect of Storage Types on Germination and Emergence in Wheat. 15th International Cereal and Bread Congress. Book of Abstracts, Istanbul, Turkey. S 346., Attendee, İstanbul, Turkey, 2016

Visual Activities

Karaoğlu M. M., TRT RADYO-1, "Günaydın Türkiye Programı" "Sürdürülebilir Gıda ve Beslenme Sistemleri Konusu", Radio Program, 2023 - 2023
Karaoğlu M. M., TRT RADYO-1, "Toprak Kokusu Programı" "Yapay ve Yalancı Et Konusu", Radio Program, 2023 - 2023
Karaoğlu M. M., TRT RADYO-1, "Gıda güvenliği ve gıda arz güvencesi konusu- söyleşi", Radio Program, 2022 - 2022
Karaoğlu M. M., TRT RADYO-1, "Dünya Gıda Günü" "Gıdaya Erişim Hakkı Konulu Söyleşi" , Radio Program, 2022 - 2022
Karaoğlu M. M., Sağlıklı gıda tüketimi, Radio Program, 2022 - 2022
Karaoğlu M. M., TRT Erzurum Radyosu "Doğunun Sesi Programı" "Mevsiminde gıda tüketimi ve gündemdeki gıda fiyatlarındaki artış", Radio Program, 2019 - 2019

Non Academic Experience

Professional Chamber, Gıda Müh. Odası, Gıda Müh. Odası
Professional Chamber, Gıda Müh. Odası, Gıda Müh. Odası
Atatürk Üniversitesi
Other, Ataturk University, Gıda Mühendisliği