

Prof. Dr. Ahmet ERDOĞAN

Kişisel Bilgiler

Web: <https://avesis.atauni.edu.tr/aerdogan>

Posta Adresi: aerdogan@atauni.edu.tr

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: bLv56NkAAAAJ

ORCID: 0000-0001-8349-0006

Yoksis Araştırmacı ID: 1198

Eğitim Bilgileri

Doktora, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Müh., Türkiye 1995 - 2000

Yüksek Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Müh., Türkiye 1992 - 1995

Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Müh., Türkiye 1985 - 1990

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Kalite Yönetimi, Deney Laboratuvarları İçin Metot Geçerli Kılma, RAN Kalite, 2021

Kalite Yönetimi, İç Tetkik Eğitimi, RAN Kalite, 2021

Kalite Yönetimi, Deney ve Kalibrasyon Lab Yetkinliği, RAN kalite, 2021

Kalite Yönetimi, Laboratuvar İçin Risk analizi Eğitimi, RAN Kalite, 2021

Yaptığı Tezler

Doktora, ERZURUM YÖRESİNDEN TOPLANAN KÜFLÜ TULUM PEYNİRLERİNDEN İZOLE EDİLEN PENİCİLLİUM ROQUFORTİ SUŞLARININ TULUM PEYNİRİNDEKİ AKTİVİTESİYLE OLUŞAN TOKSİKOLOJİK VE KİMYASAL DEĞİŞMELER, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Müh., 2000

Yüksek Lisans, ERZURUM PİYASASINDA SATILAN SÜTLERDE ANTİBİYOTİK ARANMASI VE FARKLI DOZLARDA ANTİBİYOTİK KATILMIŞ SÜTLERDEN HAZIRLANAN YOĞURTLARIN BAZI KALİTE KRİTERLERİNİN İNCELENMESİ, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Müh., 1995

Araştırma Alanları

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

Akademik İdari Deneyim

Birim Kalite Komisyonu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2023 - Devam Ediyor
Anabilim Dalı Akademik Kurul Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2023 - Devam Ediyor
Birim 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, 2023 - Devam Ediyor
Eğitim ve Müfredat Kurulu üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2020 - Devam Ediyor
DİKEY GEÇİŞ KOMİSYON ÜYESİ, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2019 - Devam Ediyor
YATAY GEÇİŞ KOMİSYON ÜYESİ, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2019 - Devam Ediyor
Atatürk Üniversitesi, Erzurum Myo, 2014 - 2016
Atatürk Üniversitesi, Erzurum Myo, Gıda Tekn., 2008 - 2016
Atatürk Üniversitesi, Hınıs Myo, 2008 - 2014
Atatürk Üniversitesi, Hınıs Myo, Gıda Tekn., 2002 - 2004

Verdiği Dersler

Gıda Kaynaklı Toksik Enfeksiyonlar, Doktora, 2023 - 2024
Mikotoksikoloji, Yüksek Lisans, 2023 - 2024
Mikrobiyal Gıda Zehirlenmeleri, Yüksek Lisans, 2022 - 2023
Gıda Mikrobiyolojisi, Lisans, 2022 - 2023
İleri Gıda Mikrobiyolojisi, Doktora, 2022 - 2023
Gıda Kimyası ve Biyokimyası, Lisans, 2023 - 2024
Uzmanlık Alan Dersi VII, Yüksek Lisans, 2022 - 2023
Mikrobiyal Gıda Zehirlenmeleri, Yüksek Lisans, 2021 - 2022
Danışmanlık IV, Yüksek Lisans, 2021 - 2022
İleri Gıda Mikrobiyolojisi, Doktora, 2021 - 2022
Mikotoksikoloji, Yüksek Lisans, 2022 - 2023
Gıda Kimyası ve Biyokimyası, Lisans, 2022 - 2023
Gıda Mikrobiyolojisi II, Lisans, 2021 - 2022
GIDA KAYNAKLI İNTOKSİKASYONLAR, Doktora, 2022 - 2023
Gıda İşleme ve Analiz teknikleri II, Lisans, 2021 - 2022
Gıda İşleme ve Analiz teknikleri II İÖ, Lisans, 2020 - 2021
Mezuniyet Çalışması (Yıllık), Lisans, 2020 - 2021
Gıda İşleme ve Analiz teknikleri I, Lisans, 2021 - 2022
Mezuniyet Çalışması (Yıllık) İÖ, Lisans, 2021 - 2022

Yönetilen Tezler

Erdoğan A., Beyaz peynirde *Listeria monocytogenes*'in kontrol altına alınması amacıyla uygun laktik asit bakterilerinin izolasyonu ve bazı bakteriyosinleri üretim yeteneklerinin incelenmesi, Doktora, H.MERAL(Öğrenci), 2023
Erdoğan A., Kişniş (*Coriandrum sativum* L.), dereotu (*Anethum graveolens* L.) ve semizotunun (*Portulaca oleracea* L.) antimikrobiyal ve antioksidan özellikleri, Yüksek Lisans, S.TAŞ(Öğrenci), 2021
Erdoğan A., Erzurum piyasasında satılan bazı meyvelerdeki küflerin izolasyonu ve identifikasyonu, Yüksek Lisans, D.GHİMİRE(Öğrenci), 2018
ATASEVER M., ERDOĞAN A., Beyaz peynirde salamura konsantrasyonu ve olgunlaşma sıcaklığının *staphylococcus aureus*'un gelişimi ve toksin üretimine etkisi, Doktora, A.BARAN(Öğrenci), 2015

Jüri Üyelikleri

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Mayıs, 2023
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Mayıs, 2023
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Mayıs, 2023
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2022
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2022
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2022
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2022
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2022
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2022
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Temmuz, 2022
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Temmuz, 2022
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Temmuz, 2022
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Temmuz, 2022
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Temmuz, 2022
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Kasım, 2021
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Kasım, 2021
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Atatürk Üniversitesi, Ekim, 2021
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Ekim, 2021
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Ekim, 2021
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Eylül, 2021
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Mart, 2021
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Ocak, 2021
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Ocak, 2021

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Bacteriocin characterization of autochthonous Lactococcus lactis L54 and its application as starter culture for Beyaz cheese**
Meral H., Erdoğan A., Çetin B.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.102739, sa.53, ss.1-11, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Characterization of technological properties of lactic acid bacteria isolated from Turkish Beyaz (white) cheese**
Meral H., Erdoğan A.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.10, ss.1-13, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **SOME SPECIFIC MICROBIOLOGICAL PARAMETERS AND PREVALENCE OF SALMONELLA spp. IN RETAIL CHICKEN MEAT FROM ERZURUM PROVINCE, TURKEY AND CHARACTERIZATION OF ANTIBIOTIC RESISTANCE OF ISOLATES**
Baran A., Erdoğan A., Kavaz A., Adıgüzel M. C.
BIOSCIENCE JOURNAL, cilt.35, sa.3, ss.878-891, 2019 (SCI-Expanded)
- IV. **Hayvansal Ürünlerde Dioksinler**
BARAN A., ERDOĞAN A.
Türk Doğa ve Fen Dergisi, cilt.4, sa.2, ss.66-70, 2015 (SCI-Expanded)
- V. **Identification of Nonstarter Indigenous Lactobacilli from Kars Gravier Cheese**
TURGUT T., ERDOĞAN A., ATASEVER M.
KAFKAS UNIVERSİTESİ VETERİNER FAKULTESİ DERGİSİ, cilt.18, sa.5, ss.781-784, 2012 (SCI-Expanded)
- VI. **MODELING THE RIPENING DEGREE AND BIOREACTOR DESIGN OF TULUM CHEESE RIPENING BY**

PENICILLIUM ROQUEFORTI IMMOBILIZED IN SOLID-STATE BIOREACTOR

ERDOĞAN A., Ermurat Y.

BIOTECHNOLOGY & BIOTECHNOLOGICAL EQUIPMENT, cilt.26, sa.4, ss.3129-3131, 2012 (SCI-Expanded)

- VII. **Modeling kinetics of lipolysis and proteolysis activities of *Penicillium roqueforti* immobilized in tulum cheese in solid-state bioreactor**
ERDOĞAN A., Ermurat Y.
JOURNAL OF FOOD AGRICULTURE & ENVIRONMENT, cilt.10, ss.45-46, 2012 (SCI-Expanded)
- VIII. **Karın Kaymağı Peynirinden İzole Edilen Laktobasillerin Tanımlanması.**
TURGUT T., ERDOĞAN A., ATASEVER M.
Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2012 (SCI-Expanded)
- IX. **Identification of Lactobacilli Isolated from Cheese Karın Kaymak**
TURGUT T., ERDOĞAN A., Atasever M.
KAFKAS UNIVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.18, sa.2, ss.209-213, 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. **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)
- XII. **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)
- XIII. **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)
- XIV. **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)
- XV. **The aflatoxin contamination of some pepper types sold in Turkey**
Erdogan A.
Chemosphere, cilt.56, sa.4, ss.321-325, 2004 (SCI-Expanded)
- XVI. **Mycotoxin-forming ability of two *Penicillium roqueforti* strains in blue moldy tulum cheese ripened at various temperatures**
Erdogan A., Sert S.
Journal of Food Protection, cilt.67, sa.3, ss.533-535, 2004 (SCI-Expanded)
- XVII. **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)
- XVIII. **Occurrence of aflatoxin M-1 in some cheese types sold in erzurum, Turkey**
GÜRSES M., ERDOĞAN A., ÇETİN B.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.28, sa.3, ss.527-530, 2004 (SCI-Expanded)
- XIX. **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)

- 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-Aktaş H.
Journal of the Institute of Science and Technology, cilt.12, sa.4, ss.2199-2208, 2022 (Hakemli Dergi)
- III. **A New Therapeutic Approach to Foods: microRNA**
Baran A., Erdoğan A., Turgut T., Adıgüzel M. C.
Erzincan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.12, sa.3, ss.1266-1274, 2019 (Hakemli Dergi)
- IV. **Geleneksel Şeker Kamışı Pekmezi**
Şekerci Keleş P., Gürses M., Erdoğan A.
ANNUAL REVIEW ENTOMOLOGY, cilt.8, sa.1, ss.43-46, 2019 (Hakemli Dergi)
- V. **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)
- VI. **A review on the presence of *Staphylococcus aureus* in cheese**
BARAN A., ERDOĞAN A., TURGUT T., ADIGÜZEL M. C.
TÜRK DOĞA VE FEN DERGİSİ, cilt.6, ss.100-105, 2017 (Hakemli Dergi)
- VII. **Effects of storage temperatures on survival and enterotoxin production of *Staphylococcus aureus* in Turkish white pickled cheese**
BARAN A., ERDOĞAN A., ATASEVER M.
MALAYSIAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY, cilt.13, sa.4, 2017 (ESCI)
- VIII. **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)
- IX. **Peynirdeki Proteolitik Ajanların Proteolize Etkisi**
BARAN A., ERDOĞAN A.
Gıda, cilt.38, sa.2, ss.119-126, 2013 (Hakemli Dergi)
- X. **Gıda Kaynaklı Bir Hastalık Olarak Norovirüs Salgınlarının Önemi**
BARAN A., ERDOĞAN A., ATASEVER M.
Gıda, cilt.38, sa.2, ss.31-40, 2013 (Hakemli Dergi)
- XI. **Peynirde Mikrobiyel Lipolizin Oluşumu ve Lezzet Gelişimine Katkısı**
BARAN A., ERDOĞAN A., ATASEVER M.
Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi, cilt.7, sa.3, ss.211-219, 2012 (Hakemli Dergi)
- XII. **Peynirde lipolizin oluşumu ve lezzet gelişimine katkısı**
ERDOĞAN A., BARAN A., ATASEVER M.
Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi, cilt.7, ss.211-219, 2012 (Hakemli Dergi)
- XIII. **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)
- XIV. **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)
- XV. **Erzurum Piyasasında Satılan Yerfıstığı Antepfıstığı ve Bademlerin Aflatoksin B₁ Kontaminasyonu Bakımından İncelenmesi**
GÜRSES M., ERDOĞAN A., SERT S.
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.35, ss.75-78, 2004 (Hakemli Dergi)

- XVI. **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)
- XVII. **Erzurum'xxda satışa sunulan köme (Cevizli pestil sucuğu) ve kuru incirlerin aflatoksin içeriklerinin saptanması**
ERDOĞAN A., GÜRSES M., SERT S.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.34, sa.1, ss.85-88, 2003 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Miso ve Üretim Yöntemi**
ERDOĞAN A., GÜRSES M.
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.33, ss.147-151, 2002 (Hakemli Dergi)
- XIX. **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)
- XX. **Gıdalarda Mikrodalga Uygulamaları**
GÜRSES M., ERDOĞAN A.
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.32, ss.511-515, 2001 (Hakemli Dergi)
- XXI. **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)
- XXII. **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. **Geleneksel Bir Uzakdoğu Ürünü Miso**
Erdoğan A., Gürses M.
1. DİCLE BİLİMSEL ARAŞTIRMALAR KONGRESİ, Diyarbakır, Türkiye, 27 - 28 Kasım 2021, ss.255-260
- II. **MİKRODALGANIN GIDALARDA KULLANIMI**
Gürses M., Erdoğan A.
1. DİCLE KONGRESİ, Diyarbakır, Türkiye, 27 - 28 Kasım 2021, ss.261-270
- III. **Functional Foods Enriched with Gamma Aminobutyric Acid (GABA)**
Meral H., Erdoğan A., Aktaş H., Çetin B.
1st International 4th Traditional Health Professional Days Symposium, Erzurum, Türkiye, 14 - 16 Kasım 2019, ss.183-190
- IV. **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
- V. **INVESTIGATION of ANTIMICROBIAL ACTIVITY of PHYSALIS ALKEKENGİ L. FRUIT EXTRACTS COLLECTED FROM CORUH VALLEY**
ADIGÜZEL M. C., BARAN A., TURGUT T., ERDOĞAN A.
International Agricultural, Biological Life Science Conference, Edirne, Türkiye, 2 - 05 Eylül 2018, ss.548-552
- VI. **COLISTIN RESISTANT ESCHERICHIA COLI AND MCR GENE BY PLASMIDMEDIATEDRESISTANCE**
ADIGÜZEL M. C., BARAN A., TURGUT T., ERDOĞAN A.
International Agricultural, Biological Life Science Conference, Edirne, Türkiye, 2 - 05 Eylül 2018, ss.54-62
- VII. **THE NAME OF HAZARD INCREASINGLY IMPORTANT IN FOOD HYGIENE IS MODIFIED MYCOTOXINS**
BARAN A., ADIGÜZEL M. C., ERDOĞAN A., TURGUT T.
International Agricultural, Biological Life Science Conference, Edirne, Türkiye, 2 - 05 Eylül 2018, ss.91-98

- VIII. **INVESTIGATION OF ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF PHYSALIS ALKEKENGİL. FRUIT EXTRACTS COLLECTED FROM CORUH VALLEY**
ADIGÜZEL M. C., BARAN A., TURGUT T., ERDOĞAN A.
International Agricultural, Biological Life Science Conference, 2 - 05 Eylül 2018, ss.548-552
- IX. **A STUDY ON THE PREVALENCE OF SALMONELLA BY IMS-PCR AND CONVENTIONAL CULTURE METHODS IN BEEF MEATS SOLD IN ERZURUM, TURKEY**
BARAN A., ADIGÜZEL M. C., ERDOĞAN A., TURGUT T.
International Agricultural, Biological Life Science Conference, 2 - 05 Eylül 2018, ss.99-106
- X. **THE NAME OF HAZARD INCREASINGLY IMPORTANT IN FOOD HYGIENE IS MODIFIED MYCOTOXINS**
ADIGÜZEL M. C., BARAN A., ERDOĞAN A., TURGUT T.
International Agricultural, Biological Life Science Conference, 2 - 05 Eylül 2018, ss.91-98
- XI. **COLISTIN RESISTANT ESCHERICHIA COLI AND MCR GENE BY PLASMID MEDIATED RESISTANCE**
ADIGÜZEL M. C., BARAN A., TURGUT T., ERDOĞAN A.
International Agricultural, Biological Life Science Conference, 2 - 05 Eylül 2018, ss.54-62
- XII. **Effect of Using Coriandrum sativum L. on the Quality of Fresh White Cheese**
TURGUT T., BARAN A., ERDOĞAN A., ADIGÜZEL M. C.
International Conference on Advances and Innovations in Engineering, Elazığ, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017
- XIII. **Next Generation DNA Sequencing**
ADIGÜZEL M. C., Demir M. A., BARAN A., ERDOĞAN A., TURGUT T.
19. International Veterinary Medicine Students Scientific Research Congress, İstanbul, Türkiye, 2 - 04 Mayıs 2017
- XIV. **A New Therapeutic Perspective on Foods: microRNA**
BARAN A., ERDOĞAN A., TURGUT T., ADIGÜZEL M. C.
International Conference on Advances in Natural and Applied Sciences, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2017, ss.259
- XV. **The Investigation of Possible Uses of Nanotechnology in Animal Products**
BARAN A., ERDOĞAN A., ADIGÜZEL M. C., TURGUT T.
International Conference on Advances in Natural and Applied Sciences, 18 - 21 Nisan 2017
- XVI. **Evaluation of presence of Staphylococcus aureus and enterotoxigenic properties of isolates by multiplex PCR in meat samples offered for sale in Erzurum Province, Turkey**
BARAN A., TURGUT T., ADIGÜZEL M. C., ERDOĞAN A.
International Conference on Advances and Innovations in Engineering, Elazığ, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017
- XVII. **The evaluation of storage temperature and brine concentration on quality parameters of Turkish White Cheese**
ERDOĞAN A., BARAN A.
INTERNATIONAL CONFERENCE ON ADVANCES IN NATURAL AND APPLIED SCIENCES ICANAS 2016, 21 - 23 Nisan 2016
- XVIII. **The evaluation of storage temperature and brine concentration on quality parameters of Turkish White Cheese**
BARAN A., ERDOĞAN A.
INTERNATIONAL CONFERENCE ON ADVANCES IN NATURAL AND APPLIED SCIENCES ICANAS 2016, 21 - 23 Nisan 2016
- XIX. **Identification of Nonstarter Indigenous Lactobacilli from Kars Gravier Cheese**
ERDOĞAN A., TURGUT T., ATASEVER M.
IAAST Kongre, Dubai, Birleşik Arap Emirlikleri, 11 - 12 Ekim 2015, cilt.1
- XX. **Beyaz Peynirde Farklı Salamura Konsantrasyonu ve Olgunlaşma Süresinin Enterotoksijenik Staphylococcus aureus un Gen Aktivitesi Üzerine Etkisinin tr PCR ile Değerlendirilmesi**
BARAN A., ERDOĞAN A., ATASEVER M.
6. ULUSAL VETERİNER GIDA HİJYENİ KONGRESİ, Türkiye, 7 - 11 Ekim 2015
- XXI. **The name of conversion of the colostrum to the flavor ağız ağız**
BARAN A., ERDOĞAN A.
The 3rd International Symposium on "Traditional foods from adriatic to caucas, 1 - 04 Ekim 2015
- XXII. **Chemical and microbiological characteristics of kuflu cheese gogermis cheese a review**

ERDOĞAN A., BARAN A.

The 3rd International Symposium on "Traditional foods from adriatic to caucas, 1 - 04 Ekim 2015

XXIII. Influence of Different Brine Concentration on Fate of Staphylococcus aureus and Enterotoxin in Turkish White Cheese

BARAN A., ERDOĞAN A., ATASEVER M.

the 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, to held in Sarajevo/ Bosnia and Herzegovina on 01-04th October 2015, 1 - 04 Ekim 2015

XXIV. identification of nonstarter indigenou lactobacilli from Kars gravier cheese

TURGUT T., ERDOĞAN A., ATASEVER M.

International conference on chemical food and environment engineering, 11 - 12 Ocak 2015

XXV. Identification of Nonstarter Indigenou Lactobacilli from Kars Grevier Cheese

TURGUT T., ERDOĞAN A., ATASEVER M.

International Conference on Chemical, Food and Environment Engineering, Dubai, Birleşik Arap Emirlikleri, 11 - 12 Ocak 2015

XXVI. Çiğ İnek Sütlerinde Somatik Hücre Sayısı Süt Kompozisyonu ve Mastitis Etkeni Mikroorganizmaların İdentifikasyonu

DİLER A., BARAN A., ERDOĞAN A.

8. Ulusal Zootekni Blim Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Eylül 2013

XXVII. 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

XXVIII. 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

XXIX. 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

XXX. Farklı probiyotik bakterilerle üretilen muzlu yoğurtların bazı kalite özelliklerinin muhafaza süresince değişimi

ÇAKMAKÇI S., TURGUT T., ÇETİN B., ERDOĞAN A., GÜRSES M.

Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.811

XXXI. 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

XXXII. 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

Desteklenen Projeler

ERDOĞAN A., MERAL H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Beyaz Peynirde Listeria monocytogenesin Kontrol Altına Alınması Amacıyla Uygun Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu ve Bazı Bakteriyosinleri Üretim Yeteneklerinin İncelenmesi, 2020 - 2023

TURGUT T., BARAN A., KAVAZ YÜKSEL A., ERDOĞAN A., ADIGÜZEL M. C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Erzurumda Satışa Sunulan Hayvansal Ürünlerde Yersinia enterocoliticanın Prevalansı ve Patojenik Özelliğinin Araştırılması, 2017 - 2020

ERDOĞAN A., BARAN A., USANMAZ A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Maydanoz ve Dereotuna İnokule Edilen Staphylococcus aureusun Asetik Asit ve Sitrik Asit İle İnaktivasyonu, 2017 - 2018

BARAN A., ERDOĞAN A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, "SALMONELLA SPP.'NİN HAYVANSAL ÜRÜNLERDEN IMS-PCR İLE İZOLASYONU VE ANTİBİYOTİK DİRENCİNİN BELİRLENMESİ", 2015 - 2017

ERDOĞAN A., BARAN A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, HELİCOBACTER PYLORI'E KARŞI İSOT VE KIRMIZI BİBERİN (CAPSICUM ANNUUM) ANTİMİKROBİYAL AKTİVİTESİ VE BAKTERİSİDAL KİNETİĞİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ, 2015 - 2017

ERDOĞAN A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BEYAZ PEYNİRİN OLGUNLAŞMASI SIRASINDA S.AUREUS VE TOKSİNLERİNİN YAŞAM SÜRESİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ, 2013 - 2014

ERDOĞAN A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ERZURUMDA LOKAL OLARAK ÜRETİMİ YAPILAN KÜFLÜ PEYNİR'İN FARKLI OLGUNLAŞMA GÜNLERİNDEKİ YAĞ ASİTİ PROFİLİ, PROTEOLİZ DÜZEYİ, KÜF FLORASININ DEĞERLENDİRİLMESİ, 2012 - 2013

ERDOĞAN A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, HİNİS İLÇESİNDE FARKLI KÖYLERDEN TOPLANAN İNEK SÜTLERİNİN SÜT KOMPOZİSYONU,SOMATİK HÜCRE SAYILARI VE MASTİTİSLE İLİŞKİSİ, 2011 - 2012

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

İğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, Editörler Kurulu Üyesi, 2023 - Devam Ediyor

ATA-GIDA, Bilim Kurulu Üyeliği, 2022 - Devam Ediyor

İğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, Editörler Kurulu Üyesi, 2022 - Devam Ediyor

İğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi (FBED), Editörler Kurulu Üyesi, 2021 - Devam Ediyor

ATA-GIDA DERGİSİ, Bilim Kurulu Üyeliği, 2020 - Devam Ediyor

Metrikler

Yayın: 80

Atıf (WoS): 265

Atıf (Scopus): 287

H-İndeks (WoS): 8

H-İndeks (Scopus): 7

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

6TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENGINEERING, Katılımcı, Rome, İtalya, 2022

6TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENGINEERING, Katılımcı, Rome, İtalya, 2022

SELÇUK 7th INTERNATIONAL CONFERENCE ON APPLIED SCIENCESKongreleri 2022, Katılımcı, Konya, Türkiye, 2022

SELÇUK 7th INTERNATIONAL CONFERENCE ON APPLIED SCIENCESKongreleri 2022, Katılımcı, Konya, Türkiye, 2022

ANKARA INTERNATIONAL CONGRESS ON SCIENTIFIC RESEARCH-VII, Katılımcı, Ankara, Türkiye, 2022

Ödüller

ERDOĞAN A., Destek, Kalkınma Bakanlığı, Nisan 2016

Akademi Dışı Deneyim

ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ