

Prof. Bülent ÇETİN

Personal Information

Web: <https://atauni.edu.tr/bulent-cetin>

Address: Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 25240 Erzurum

International Researcher IDs

ScholarID: UF9C_UkAAAAJ

ORCID: 0000-0002-4679-2555

Yoksis Researcher ID: 38259

Education Information

Doctorate, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Turkey 2000 - 2006

Postgraduate, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Turkey 1996 - 2000

Undergraduate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 1992 - 1996

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Certificates, Courses and Trainings

Education Management and Planning, Turkey in Horizon 2020, Erzurum, 2017

Education Management and Planning, Proje Döngüsü Eğitimi, AtaTeknokent, 2016

Education Management and Planning, Deney Hayvanları Kullanım Sertifikası, Tıbbi Deneysel Uygulama ve Araştırma Merkezi ve ATASEM, 2014

Health&Medicine, Real-Time PCR Tabanlı Gen Ekspresyonu, Mutasyon ve Metilasyon Profillemeye Semineri, Qiagene Türkiye, 2012

Other, Uygulamalı Moleküler Biyoloji Teknikleri Lisansüstü Yaz Okulu, Atatürk Üniversitesi, 2011

Finance, Dış Ticarete Bilgilendirme Semineri, Erzurum Ticaret ve Sanayi Odası, 2007

Other, BİYOİNFORMATİK-2003: Teorik ve Uygulama, Atatürk Üniversitesi Kimya Bölümü Biyokimya ABD, 2003

Other, Uygulamalı Moleküler Biyoloji Teknikleri Kursu, Atatürk Üniversitesi Biyoteknoloji Araştırma Merkezi, 1999

Dissertations

Doctorate, Koruyucu kültür ve laktik asit uygulamalarının tavuk etinde raf ömrü ve Salmonella Typhimurium gelişimi ve önemli bazı mikroorganizmaların inhibisyonu üzerine etkileri, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2006

Postgraduate, Erzurum piyasasında satışı sunulan kavurmalardan izole edilen mikroorganizmaların yağ asitleri kompozisyonuna göre tanısı ve kavurmaların bazı kimyasal özellikleri, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2000

Research Areas

Food Engineering, Food Science, Food Microbiology, Life Sciences, Biotechnology, Industrial Biotechnology, Natural Sciences, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Professor, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - Continues
Associate Professor, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2012 - 2017
Assistant Professor, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2010 - 2012
Research Assistant PhD, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2006 - 2010
Research Assistant, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1999 - 2006

Academic and Administrative Experience

Atatürk Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2015 - 2016
Atatürk Üniversitesi, Doğu Anadolu Yüksek Teknoloji Uygulama Ve Araştırma Merkezi (Atadaytam), 2014 - 2015
Atatürk Üniversitesi, Atatürk Üniversitesi Merkezi Laboratuvarları (Atamerlab), 2013 - 2015
Atatürk Üniversitesi, Biyoteknoloji Araştırma Ve Uygulama Merkezi, 2011 - 2014

Courses

Probiotic Nutrition and Microbiota, Postgraduate, 2023 - 2024, 2022 - 2023
Gıda Mikrobiyolojisinde Klasik ve Moleküler Tanımlama Yöntemleri, Doctorate, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvar Kurulum ve Uygulamalı Kullanımı, Postgraduate, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Food Microbiology, Undergraduate, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Fundamental Principles of Food Safety, Postgraduate, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Gıda Moleküler Biyolojisi, Undergraduate, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Mezuniyet Çalışması II, Undergraduate, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Besin Mikrobiyolojisi, Undergraduate, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Gıda Güvenliğinin Temel Esasları, Doctorate, 2020 - 2021
Gıda İşleme ve Analiz teknikleri II, Undergraduate, 2021 - 2022
Gıda Mikrobiyolojisi I, Undergraduate, 2021 - 2022
Gıda Mikrobiyolojisi I, Undergraduate, 2017 - 2018

Advising Theses

Çetin B., Sirke üretiminde etkili olan mikroorganizmaların izolasyonu ve doğal probiyotik sirke üretiminde kullanılabilirliklerinin incelenmesi, Doctorate, H.KADİROĞLU(Student), 2024
Çetin B., Probiyotik ve starter özellikteki yoğurt bakterilerinin izolasyonu ve seçilen suşlarla üretilen yoğurtların mikrobiyolojik, fizikokimyasal ve teknolojik özelliklerinin belirlenmesi, Doctorate, H.AKTAŞ(Student), 2023
Çetin B., Mikroyeşillik üretiminde patojen transferinin takibi ve ultraviyole-C'nin patojen redüksiyonundaki etkinliğinin tespiti, Doctorate, S.ŞİK(Student), 2023
Çetin B., Yoğurt üretiminde sorun oluşturan bakteriyofajların izolasyonu ve karakterizasyonu, Postgraduate, F.ERKAN(Student), 2022
Çetin B., Sürk mikrobiyotasının belirlenmesi ve uygun suşlar kullanılarak üretilen sürklerin olgunlaşma periyodu boyunca incelenmesi, Doctorate, Y.ESEN(Student), 2021
Çetin B., Erzurum Küflü civil peyniri'nin (Göğermiş peynir) laktik asit bakterisi mikrobiyotası ile bazı mikrobiyolojik ve

fizikokimyasal özelliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, N.ARSLAN(Student), 2020

Çetin B., Probiyotik ve antioksidan özellikli yoğurt bakterilerinin izolasyonu ve identifiye edilen suşlarla üretilen yoğurtların bazı mikrobiyolojik ve fizikokimyasal özelliklerinin belirlenmesi, Doctorate, M.ÇAĞLAR(Student), 2020

Çetin B., Model süt işletmesinde kontaminasyon kaynağının belirlenmesi amacı ile yüksek çözünürlüklü erime (HRM) analizinin kullanımı, Postgraduate, F.TARAKÇIOĞLU(Student), 2019

Çetin B., Turşu kaynaklı laktik asit bakterilerinin bazı probiyotik özelliklerinin incelenmesi, Postgraduate, N.BAYRAK(Student), 2019

Çetin B., Yoğurt kaynaklı laktik asit bakterilerinin starter kültür ve ekzopolisakkarit üretim özelliklerinin incelenmesi, Postgraduate, S.YILDIZ(Student), 2019

Çetin B., EV YAPIMI VE ENDÜSTRİYEL OLARAK ÜRETİLEN YOĞURTLARIN MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİNİN İNCELENMESİ VE POTANSİYEL PROBIYOTİK SUŞLARIN BELİRLENMESİ, Postgraduate, H.Aktaş(Student), 2018

ÇETİN B., Geleneksel yöntemlerle üretilen sirkelerin bazı mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi, mikrobiyotasında yer alan asetik asit bakterilerinin izolasyonu ve moleküler yöntemlerle tanısı, Postgraduate, H.Bilginer(Student), 2018

ÇETİN B., Geleneksel olarak üretilmiş ev tipi turşularda laktik asit bakterilerinin izolasyonu ve tanısı, Postgraduate, R.Dündar(Student), 2017

ÇETİN B., Farklı sirke çeşitleri ve konsantrasyonlarının salata bileşenlerinin dezenfeksiyonunda kullanım imkanlarının araştırılması, Postgraduate, S.Elhan(Student), 2014

ÇETİN B., Geleneksel ve endüstriyel olarak üretilen turşularda maya mikroflorasının belirlenmesi, Postgraduate, E.Gözütok(Student), 2013

ÇETİN B., Geleneksel ve endüstriyel yöntemlerle üretilmiş salamura asma yapraklarının mikroflorasının belirlenmesi, Postgraduate, M.Çağlar(Student), 2012

Jury Memberships

Doctoral Examination, Doctoral Examination, Atatürk Üniversitesi, December, 2023

Doctoral Examination, Doctoral Examination, Atatürk Üniversitesi, December, 2023

PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, December, 2023

Doctoral Examination, Doctoral Examination, Atatürk Üniversitesi, December, 2023

PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, June, 2023

PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, June, 2023

PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, December, 2022

Appointment to Academic Staff-Professorship, Appointment to Academic Staff-Professorship, Yıldız Teknik Üniversitesi, December, 2022

PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, December, 2022

PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, December, 2022

PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, December, 2022

PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, June, 2022

PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, June, 2022

PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, May, 2022

PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, May, 2022

PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, May, 2022

PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, December, 2021

PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, December, 2021

PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, December, 2021

PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, December, 2021

PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, December, 2021

PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, December, 2021

PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, December, 2021

PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, December, 2021

PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, December, 2021

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **The branching ratio of enzymatically synthesized α -glucans impacts microbiome and metabolic outcomes of in vitro fecal fermentation**
Yaşar A., Ryu H., Esen E., Sariođlan İ., Deemer D., ÇETİN B., Yoo S., Lindemann S. R., Lee B., Tunçil Y. E.
Carbohydrate Polymers, vol.335, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Transfer of Salmonella, Escherichia coli O157:H7 and Listeria monocytogenes from contaminated soilless substrate and seeds to microgreens**
Işık S., ÇETİN B., Topalcengiz Z.
International Journal of Food Microbiology, vol.414, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Isolation, identification, and in vitro probiotic characterization of forty novel Bifidobacterium strains from neonatal feces in Erzurum province, Türkiye**
Güler M. A., Çetin B., Albayrak B., Meral Aktaş H., Tekgündüz K. Ş., Kara M., İşlek A.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol.104, no.7, pp.4165-4175, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **Multidimensional evaluation of techno-functional properties of yoghurt bacteria**
Aktaş H., Çetin B.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, vol.148, pp.1-9, 2024 (SCI-Expanded)
- V. **Evaluation of Spreadable Kefir Produced from Different Milks in Terms of Some Quality Criteria**
Aktaş H., Meral Aktaş H., Ürkek B., Şengül M., Çetin B.
PROBIOTICS AND ANTIMICROBIAL PROTEINS, 2023 (SCI-Expanded)
- VI. **Determining the safety of kefir grains for public health**
Bazu Çırpıcı B., Çetin B.
FOOD BIOSCIENCE, vol.53, pp.1-8, 2023 (SCI-Expanded)
- VII. **Bacteriocin characterization of autochthonous Lactococcus lactis L54 and its application as starter culture for Beyaz cheese**
Meral H., Erdoğan A., Çetin B.
FOOD BIOSCIENCE, vol.102739, no.53, pp.1-11, 2023 (SCI-Expanded)
- VIII. **Identification of bacterial microbiota of traditional homemade vinegars**
Kadiroglu H., Cetin B.
JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION RESEARCH, vol.62, no.4, pp.354-362, 2023 (SCI-Expanded)
- IX. **Probiotic and technological properties of isolates from homemade and industrial yoghurts**
Aktaş H., Yıldız S., Çetin B.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, no.e17135, pp.1-12, 2022 (SCI-Expanded)
- X. **Possible explanation for limited reduction of pathogens on radish microgreens after spray application of chlorinated water during growth with disperse contamination spread of abiotic**

surrogate on leaves

Isik S., Aytemis Z., ÇETİN B., TOPALCENGİZ Z.

JOURNAL OF FOOD SAFETY, vol.42, no.4, 2022 (SCI-Expanded)

- XI. **Bacterial and yeast microbial diversity of the ripened traditional middle east surk cheese**
Esen Y., ÇETİN B.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, vol.117, 2021 (SCI-Expanded)
- XII. **Influence of extraction methods and solvents on the antimicrobial activity of pickled *Ferula orientalis***
TOPDAŞ E. F., ŞENGÜL M., ÇETİN B.
JOURNAL OF FOOD SAFETY AND FOOD QUALITY-ARCHIV FÜR LEBENSMITTELHYGIENE, vol.72, no.3, pp.100-106, 2021 (SCI-Expanded)
- XIII. **Microbiological characteristics and identification of yeast microbiota of traditional mouldy civil cheese**
Yıldız M., Turgut T., Çetin B., Kesmen Z.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, vol.116, 2021 (SCI-Expanded)
- XIV. **Assessment of Multi Fragment Melting Analysis System (MFMAS) for the Identification of Food-Borne Yeasts**
KESMEN Z., Buyukkiraz M. E., Ozbekar E., ÇELİK M., ÖZKÖK F. Ö., Kilic O., ÇETİN B., Yetim H.
CURRENT MICROBIOLOGY, vol.75, no.6, pp.716-725, 2018 (SCI-Expanded)
- XV. **Application of high-resolution melting analysis for differentiation of spoilage yeasts**
Erdem M., Kesmen Z., Özbekar E., ÇETİN B., Yetim H.
JOURNAL OF MICROBIOLOGY, vol.54, no.9, pp.618-625, 2016 (SCI-Expanded)
- XVI. **Application of high resolution melting analysis for differentiation of spoilage yeasts**
Erdem M., Kesmen Z., Özbekar E., ÇETİN B., Yetim H.
JOURNAL OF MICROBIOLOGY, vol.54, no.9, pp.618-625, 2016 (SCI-Expanded)
- XVII. **Antimicrobial Activities of Essential Oils and Hexane Extracts of Two Turkish Spice Plants, *Cymbocarpum erythraeum* (DC.) Boiss. and *Echinophora tenuifolia* L. Against Foodborne Microorganisms**
Çetin B., Kaya Y., Cakir A., Özer H., Aksakal Ö., Mete E.
RECORDS OF NATURAL PRODUCTS, vol.10, no.4, pp.426-436, 2016 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Probiotic butter: Stability, free fatty acid composition and some quality parameters during refrigerated storage**
Erkaya Kotan T., Ürkek B., Doğru Ü., Çetin B., Şengül M.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, vol.49, pp.102-110, 2015 (SCI-Expanded)
- XIX. **Mycotoxin production capability of *Penicillium roqueforti* in strains isolated from mould-ripened traditional Turkish civil cheese**
ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M., HAYALOĞLU A. A., ÇETİN B., SEKERCİ P., DAĞDEMİR E.
FOOD ADDITIVES AND CONTAMINANTS PART A-CHEMISTRY ANALYSIS CONTROL EXPOSURE & RISK ASSESSMENT, vol.32, no.2, pp.245-249, 2015 (SCI-Expanded)
- XX. **Effects of *Penicillium roqueforti* and whey cheese on gross composition, microbiology and proteolysis of mould-ripened Civil cheese during ripening**
ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A., DAĞDEMİR E., ÇETİN B., GÜRSES M., TAHMAS-KAHYAĞLU D.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.67, no.4, pp.594-603, 2014 (SCI-Expanded)
- XXI. **Geleneksel ve Endüstriyel Yöntemlerle Üretilmiş Salamura Asma Yapraklarının Mikrobiyolojik ve Bazı Kimyasal Özellikleri**
Fırat M. Ç., ÇETİN B.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.45, no.1, pp.15-19, 2014 (SCI-Expanded)
- XXII. **Some Physical and Chemical Characteristics, Molecular Typing of Isolated E-coli Strains of Fountain Waters, Turkey**
ŞEKERCİ P., GÜRSES M., ÇETİN B.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, vol.26, no.9, pp.2518-2522, 2014 (SCI-Expanded)

- XXIII. **ANTIOXIDANT AND ANTIMICROBIAL ACTIVITIES OF POMEGRANATE (PUNICA GRANATUM L.) SOUR SAUCE EXTRACTS**
Yıldız H., ŞENGÜL M., ÇETİN B., KARATAŞ N., ERCİŞLİ S., Okcu Z., DZUBUR A., HADZIABULIC S.
COMPTES RENDUS DE L ACADEMIE BULGARE DES SCIENCES, vol.67, no.1, pp.145-156, 2014 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Anti-Probiotic Effects of Essential Oils from Some Turkish Endemic Thyme Species**
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, vol.25, no.15, pp.8625-8628, 2013 (SCI-Expanded)
- XXV. **Effect of Penicillium roqueforti and incorporation of whey cheese on volatile profiles and sensory characteristics of mould-ripened Civil cheese**
ÇAKMAKÇI S., DAĞDEMİR E., HAYALOĞLU A. A., GÜRSES M., ÇETİN B., TAHMAS-KAHYAĞLU D.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.66, no.4, pp.512-526, 2013 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Chemical and microbiological status and volatile profiles of mouldy Civil cheese, a Turkish mould-ripened variety**
ÇAKMAKÇI S., GUNDOĞDU E., HAYALOĞLU A. A., DAĞDEMİR E., GÜRSES M., ÇETİN B., TAHMAS-KAHYAĞLU D.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.47, no.11, pp.2405-2412, 2012 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Morphological, Molecular, and Mycotoxigenic Identification of Dominant Filamentous Fungi from Moldy Civil Cheese**
ÇAKMAKÇI S., ÇETİN B., GÜRSES M., DAĞDEMİR E., HAYALOĞLU A. A.
JOURNAL OF FOOD PROTECTION, vol.75, no.11, pp.2045-2049, 2012 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Combination of culture-dependent and culture-independent molecular methods for the determination of lactic microbiota in sucuk**
KESMEN Z., YETİMAN A. E., Gulluce A., Kacmaz N., SAĞDIÇ O., ÇETİN B., ADIGÜZEL A., Sahin F., Yetim H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, vol.153, no.3, pp.428-435, 2012 (SCI-Expanded)
- XXIX. **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, vol.36, no.3, pp.231-237, 2012 (SCI-Expanded)
- XXX. **Antioxidant, Antimicrobial Activity and Total Phenolic Content within the Aerial Parts of Artemisia absinthum, Artemisia santonicum and Saponaria officinalis**
Şengül M., Ercişli S., Yıldız H., Gungor N., Kavaz A., Çetin B.
IRANIAN JOURNAL OF PHARMACEUTICAL RESEARCH, vol.10, no.1, pp.49-55, 2011 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Production of probiotic mixed pickles (Tursu) and microbiological properties**
Çetin B.
AFRICAN JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, vol.10, no.66, pp.14926-14931, 2011 (SCI-Expanded)
- XXXII. **The investigation of antimicrobial activity of thyme and oregano essential oils**
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., Cakmakci R.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.35, no.2, pp.145-154, 2011 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **Antimicrobial Activities of Essential Oil and Hexane Extract of Florence Fennel [Foeniculum vulgare var. azoricum (Mill.) Thell.] Against Foodborne Microorganisms**
Cetin B., Özer H., Cakir A., Polat T., Dursun A., Mete E., Öztürk E., Ekinci M.
JOURNAL OF MEDICINAL FOOD, vol.13, no.1, pp.196-204, 2010 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Change in Probiotic Microflora and Physico-chemical Characteristics of Rose Hip Marmalade Bio-yoghurts During Refrigerated Storage**
GÜRSES M., ÇETİN B., ŞENGÜL M.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, vol.21, no.5, pp.4097-4103, 2009 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Change in probiotic microflora and physico-chemical characteristics of rose hip marmelade bio-yoghurts during refrigerated storage**
GÜRSES M., ÇETİN B., ŞENGÜL M.
Asian Asian Journal of Chemistry, pp.4097-4103, 2009 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **TOTAL PHENOLIC CONTENT, ANTIOXIDANT AND ANTIMICROBIAL ACTIVITIES OF SOME MEDICINAL PLANTS**

- Şengül M., Yıldız H., Güngör N., Çetin B., Eser Z., Ercişli S.
PAKISTAN JOURNAL OF PHARMACEUTICAL SCIENCES, vol.22, no.1, pp.102-106, 2009 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **Screening of antimicrobial activity of essential oil and methanol extract of *Satureja hortensis* on foodborne bacteria and fungi**
Adiguzel A., Ozer H., Kilic H., Cetin B.
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, vol.25, no.2, pp.81-89, 2007 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **Microbiological quality of the kavurma samples marketed in Erzurum, Turkey**
ÇETİN B., SERT S., Yetim H.
ANNALS OF MICROBIOLOGY, vol.55, no.1, pp.27-31, 2005 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **Microbiological quality of the kavurma samples marketed in Erzurum Turkey**
ÇETİN B., SERT S., Yetim H.
ANNALS OF MICROBIOLOGY, vol.55, no.1, pp.27-31, 2005 (SCI-Expanded)
- XL. **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, vol.28, no.3, pp.527-530, 2004 (SCI-Expanded)
- XLI. **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, vol.28, no.3, pp.527-530, 2004 (SCI-Expanded)
- XLII. **KKNTA ve TAHİL ürünlerine uygulanması**
AYDIN F., ÇETİN B.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.34, no.4, pp.375-382, 2003 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Investigation of Consumer Reactions Towards Yoghurts Produced by Using Autochthonous Isolates**
Çetin B., Aktaş H.
Food Science and Engineering Research, vol.3, no.1, pp.59-67, 2024 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **THE EFFECT OF DIFFERENT TEMPERATURE AND MEDIA USAGE ON DETERMINING BILE SALT TOLERANCE IN YEASTS**
CETIN B., BAZU ÇIRPICİ B.
GIDA, vol.48, no.5, pp.1004-1020, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Food and Genome Interaction: Nutritional Genomics**
Çetin B., Aktaş H.
İğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.13, no.1, pp.362-374, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Comparison of some characteristics of homemade, local and national brands yoghurts**
Aktaş H., Ürkek B., Meral H., Çetin B., Şengül M.
OVIDIUS UNIVERSITY ANNALS OF CHEMISTRY, vol.34, no.1, pp.8-13, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **MICROGREENS: NUTRITIONAL CONTENT, HEALTH EFFECTS, PRODUCTION AND FOOD SAFETY**
Çetin B.
GIDA, vol.47, no.4, pp.630-649, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **INVESTIGATION OF STARTER CULTURE PROPERTIES AND ANTIFUNGAL ACTIVITIES OF PICKLE-DERIVED LACTIC ACID BACTERIA**
Aktaş H., Çetin B.
GIDA, vol.47, no.3, pp.387-398, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **KOLORİMETRİK LOOP-MEDIATED İZOTERMAL AMPLİFİKASYON METODU İLE LISTERIA MONOCYTOGENES'İN TAVUK ETLERİNDE HIZLI TESPİTİ**
YÜKSEL M., SERT S., KAVAZ YÜKSEL A., ÇETİN B., GÜRSES M.
GIDA, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Molecular Characterization of the Yeast Isolates Originating from Turkish Autochthonal Product, Brined Grapeleaves**

Çetin B.

INTERNATIONAL JOURNAL OF ENGINEERING RESEARCH & TECHNOLOGY, vol.9, no.7, pp.883-886, 2020 (Peer-Reviewed Journal)

- IX. Probiyotikler ve Belirlenmelerinde Kullanılan in vitro Testler**
BİLGİNER H., ÇETİN B.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.50, no.3, pp.312-325, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- X. Determination of microbiological quality and presence of Salmonella spp. on chicken parts sold at retail markets in Erzurum, antibiotic resistance of the Salmonella spp. isolates**
YÜKSEL M., Sert s., ÇETİN B.
GIDA, vol.44, no.4, pp.553-562, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. Patulin Contamination in Fruit Juices and Its Control Measures**
Ghirme D., Erdoğan A., Baran A., Çetin B., Gürses M.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, vol.5, pp.39-48, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. 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, vol.690, pp.299-302, 2015 (Scopus)
- XIII. Purification, characterization of phytase enzyme from Lactobacillus plantarum bacteria and determination of its kinetic properties**
Sarıbuğa E., Nadaroğlu H., Dikbaş N., Şenol Kotan M., Çetin B.
African Journal of Biotechnology, vol.13, no.23, pp.2373-2378, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. Erzurum da Satışa Sunulan Tavuk Ciğer ve Etlerinin Mikrobiyolojik Kalitesi**
YÜKSEL M., ÇETİN B., SERT S.
Akademik Gıda, vol.11, pp.58-62, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. 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, vol.690, pp.189-192, 2005 (Scopus)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. Some In Vitro Probiotic Properties of Geotrichum candidum M1 Strain of Human Origin**
Çetin B., Güler M. A., Meral Aktaş H.
Türkiye 1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi , Erzurum, Turkey, 13 - 16 September 2023, pp.1-2
- II. A New Food Pathogen Arcobacter spp.**
Aktaş H., Meral Aktaş H., Çetin B., Ürkek B.
Türkiye 1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi , Erzurum, Turkey, 13 - 16 September 2023, pp.3-4
- III. Gıda Mikrobiyolojisi Açısından Mikrobiyal Gen Transferleri**
Aktaş H., Gürses M., Çetin B.
Türkiye 1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, Erzurum, Turkey, 13 - 16 September 2023, pp.1
- IV. Yoğurt Bakterilerinin Probiyotik Özellikleri**
Çetin B., Aktaş H.
Türkiye 1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, Erzurum, Turkey, 13 - 16 September 2023, pp.1
- V. BAL ARISI (APIS MELLIFERA) BAĞIRSAK MİKROBİYOTASININ PROBİYOTİKLER İLE DESTEKLENMESİ**
Bilginer H., Çetin B.
II. ULUSLARARASI ARICILIK ARAŞTIRMALARI VE SÜRDÜRÜLEBİLİR KIRSAL KALKINMA STRATEJİLERİ KONGRESİ,
Bingöl, Turkey, 24 - 26 October 2022, pp.51
- VI. Essential Oil Composition of Aerial Parts of Prangos platychlaena subsp. platychlaena and Its Antimicrobial Activity against Foodborne Microorganisms**
Çoban F., Çetin B., Özer H.
52nd International Symposium on Essential Oils, Wroclaw, Poland, 4 - 07 September 2022, pp.1-2

- VII. **Psikobiyotikler**
Meral H., Aktaş H., Çetin B.
12. GIDA MÜHENDİSLİĞİ ÖĞRENCİ KONGRESİ, Bursa, Turkey, 21 - 22 March 2022, pp.34
- VIII. **Determination of Gamma Aminobutyric Acid (GABA) Production Ability of Lactic Acid Bacteria Strains Isolated from Yogurt and Kefir Grains***
Işık S., Dağdemir E., Çetin B.
ICOFAAS 2021 3RD INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD, AGRICULTURE AND ANIMAL SCIENCES, Erzurum, Turkey, 13 October 2021
- IX. **Küflü Civil peynir üzerinde yapılan son çalışmalar ve yapılması gerekenler**
Çakmakçı S., Hayaloğlu A. A., Çetin B., Gürses M., Dağdemir E.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020, pp.201
- X. **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, Turkey, 14 - 16 November 2019, pp.183-190
- XI. **An Alternative to Additives in Fermented Dairy Products: Microbial Originated Exopolysaccharide (EPS)**
Aktaş H., Çetin B., Gürses M., Meral H.
1st International 4th Traditional Health Professional Days Symposium, Erzurum, Turkey, 14 - 16 November 2019, pp.182
- XII. **Detection of Microbial Diversity in Kefir Grains by HRM Analysis**
Bazu Çırpıcı B., Meral H., Aktaş H., Çetin B.
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies, 19 - 21 September 2019, pp.1456-1460
- XIII. **Detection of Microbial Diversity in Industrial Yoghurt Samples by HRM Analysis**
Aktaş H., Meral H., Bazu Çırpıcı B., Çetin B.
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies, 19 - 21 September 2019, vol.1461
- XIV. **Investigation of microbial changes of yoghurts prepared with different culture concentrations by molecular and classical methods during storage**
AKTAŞ H., ÇETİN B.
International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), İstanbul, Turkey, 20 - 21 June 2019
- XV. **Monitoring of microbial changes during incubation in the yoghurts prepared with different culture concentrations by DNA melting curves**
Çetin B., Aktaş H., Meral H.
International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), İstanbul, Turkey, 20 - 21 June 2019, pp.546-555
- XVI. **DETERMINATION OF MICROORGANISM DIFFERENCES BY HIGH RESOLUTION MELTING (HRM) ANALYSIS IN MIXED CULTURES**
ÇETİN B., AKTAŞ H.
Fongar 2018, 28 - 30 November 2018
- XVII. **THE INVESTIGATION OF CHEESE MICROBIOTE DIVERSITY WITH HIGH RESOLUTION MELTING (HRM) METHOD**
AKTAŞ H., ÇETİN B.
Fongar 2018, 28 - 30 November 2018
- XVIII. **Nutritional Genomics**
AKTAŞ H., ÇETİN B.
Fongar-2018, Antalya, Turkey, 28 - 30 November 2018, pp.603
- XIX. **Nutritional Genomics**
AKTAŞ H., ÇETİN B.
Fongar-2018, Antalya, Turkey, 28 - 30 November 2018, pp.603
- XX. **Gıda Analizlerinde Real-Time PCR Kullanımı**

- BİLGİNER H., ÇETİN B.
2rd International Symposium on Multidisciplinary Studies and Innovative Technologies, 19 - 21 October 2018
- XXI. **Using of Lactic Acid Bacteria with Antibiotic Resistance in Food Production and their importance for Food Safety**
AKTAŞ H., ÇETİN B.
International Agricultural Science Congress, Van, Turkey, 9 - 12 May 2018, pp.345
- XXII. **Using of Lactic Acid Bacteria with Antibiotic Resistance in Food Production and their importance for Food Safety**
AKTAŞ H., ÇETİN B.
International Agricultural Science Congress, Van, Turkey, 9 - 12 May 2018, pp.345
- XXIII. **Antibacterial activity of recombinant azurin against Escherichiacoli**
YILDIZ M., AŞKIN H., ÜNVER Y., ÇETİN B.
7th International Congress on Molecular Biology and Biotechnology, 25 - 27 April 2018
- XXIV. **BREAST MILK COMPONENTS AGAINST PATHOGENS AND VARIOUS DISEASES**
ÇETİN B., DÜNDAR R.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017
- XXV. **HUMAN MICROBIOTA**
ÇETİN B., DÜNDAR R.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017
- XXVI. **Human Microbiota and Foods**
ÇETİN B., DÜNDAR R.
International Conference on Agriculture, Forest, Food, Sciences and Technologies, ICAFOF, Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.890
- XXVII. **Human Microbiota and Foods**
ÇETİN B., DÜNDAR R.
International Conference on Agriculture, Forest, Food, Sciences and Technologies, ICAFOF, Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.890
- XXVIII. **Maya Türlerinin Tanımlanmasında Yeni Bir Yaklaşım Çoklu Fragment Melting Analiz Sistemi**
KESMEN Z., ERDEM M., ÖZBEKAR E., ÖZKÖK F. Ö., ÇELİK M., KILIÇ Ö., ÇETİN B., YETİM H.
İnsan Mikrobiyotası ve Sağlığımıza Etkileri Kongresi, Ankara, Turkey, 8 - 10 December 2016
- XXIX. **Probiotic strawberry yogurts Probiotic properties and microbiological chemical and sensory qualities**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S., ÇETİN B.
International Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata, Greece, 7 - 09 July 2016
- XXX. **Probiotic strawberry yoghurts Probiotic properties and microbiological chemical and sensory qualities**
Turgut T., Çakmakçı S., Çetin B.
International Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata, Greece, 7 - 09 July 2016
- XXXI. **Farklı Probiyotik Kültürler Kullanılarak Üretilen Tereyağlarının Bazı Kalite Parametrelerinin İncelenmesi**
ERKAYA T., ŞENGÜL M., ÜRKEK B., ÇETİN B.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014
- XXXII. **Capable of some mycotoxins production of Penicillium roqueforti strains isolated moldy Civil cheese**
ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M., HAYALOĞLU A. A., ŞEKERCİ P., ÇETİN B., DAĞDEMİR E.
2013 EFFoST Annual meeting: Bio-based Technologies in the Context of European Food Innovation Systems, Bologna, Italy, 12 - 15 November 2013
- XXXIII. **Safety in terms of some toxins of Mouldy Civil cheese ripened by defined strains of Penicillium roqueforti**
ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M., HAYALOĞLU A. A., ÇETİN B., DAĞDEMİR E., ŞEKERCİ P.

The 2nd International Symposium on " Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga (Ohrid Lake), Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.27

- XXXIV. **An in vitro investigation of antimicrobial activity of black cumin *Nigella sativa* L essential oil**
ÇAKMAKÇI S., ÇETİN B., ÇAKIR Y.
1 st Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants (MESMAP, 2013, Gazimagusa, Cyprus (Kktc), 17 - 20 April 2013, pp.237
- XXXV. **Antibacterial activity of methanol extracts of *Salvia* species from Turkey**
ÇETİN B.
International Conference on Science Engineering in Mathematics, Chemistry and Physics, Jakarta, Indonesia, 24 - 25 January 2013
- XXXVI. **Potansiyel Küflü Peynirimiz: Bir *Penicillium roqueforti* Suşu ile Olgunlaştırılan Civil Peynirlerde Proteoliz, Mikrobiyolojik Durum ve Uçucu Bileşenler**
ÇAKMAKÇI S., DAĞDEMİR E., HAYALOĞLU A. A., GÜRSES M., ÇETİN B.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu,, Denizli, Turkey, 15 - 16 November 2012, pp.14-15
- XXXVII. **Prognostic analysis of the patients with operable gastric cancer and the importance of tolerability of therapy: Study of Anatolian Society of Medical Oncology**
Kucukoner M., Arpacı E., Isikdogan A., Bilici M., Uncu D., Cetin B., Dane F., Cayir K., Inanc M., Ekinci A. S., et al.
48th Annual Meeting of the American-Society-of-Clinical-Oncology (ASCO), Illinois, United States Of America, 1 - 06 June 2012, vol.30
- XXXVIII. **Vakfikebir ve Beyaz Ekmeğin Mikrobiyolojik Raf Ömrü**
GERÇEKASLAN K. E., ÇETİN B., KOTANCILAR H. G.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012
- XXXIX. **Vakfikebir ve Beyaz Ekmeğin Mikrobiyolojik Raf Ömrü**
GERÇEKASLAN K. E., ÇETİN B., KOTANCILAR H. G.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012
- XL. **Erzurum piyasasında satılan kaşar peynirlerinin bazı kalite özelliklerinin belirlenmesi**
GÜRSES M., Doğan N., ÇETİN B.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.174
- XLI. **Erzurum piyasasında satılan kaşar peynirlerinin bazı kalite özelliklerinin belirlenmesi**
GÜRSES M., Doğan N., ÇETİN B.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.174
- XLII. **Chemistry, Microbiology and Volatile Profiles of Butter made using Cream or Yogurt in Turkey**
ÇAKMAKÇI S., ÇETİN B., TAHMAS KAHYAOĞLU D., HAYALOĞLU A. A.
9th Euro Fed Lipid Congress, Rotterdam, Netherlands, 18 - 21 September 2011
- XLIII. **Antimicrobial effect of commercial black cumin (*Nigella sativa*) oil against food borne microorganisms**
ÇETİN B., GÜRSES M.
9th Euro Fed Lipid Congress, Rotterdam, Netherlands, 18 - 21 September 2011
- XLIV. **Antimicrobial activities of oil of *Erythraea centaurium* centaury on some foodborne microorganisms**
YILDIZ M., Şekerci P., GÜRSES M., ÇETİN B.
9th Euro Fed Lipid Congress, Frankfurt, Germany, 18 - 21 September 2011, pp.236
- XLV. **Antimicrobial activities of oil of *Erythraea centaurium* centaury on some foodborne microorganisms**
YILDIZ M., Şekerci P., GÜRSES M., ÇETİN B.
9th Euro Fed Lipid Congress, Frankfurt, Germany, 18 - 21 September 2011, pp.236
- XLVI. **Screening of antimicrobial activity of *Matricaria chamomilla* (Camomile) oils on food borne bacteria and fungi**
GÜRSES M., ÇETİN B.
9th Euro Fed Lipid Congress, Rotterdam, Netherlands, 18 - 21 September 2011, pp.234
- XLVII. **Küflü Civil peynirin mikrobiyolojik özellikleri**
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M.
1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2011

- XLVIII. Morphotypic molecular and mycotoxicologic properties of dominant fungi from Mouldy Civil cheese**
ÇAKMAKÇI S., ÇETİN B., GÜRSES M., DAĞDEMİR E., HAYALOĞLU A. A.
11 th Egyptian Conference of Dairy Science and Technology, Kahire, Egypt, 1 - 03 November 2010, pp.10
- XLIX. Morphotypic and molecular identification and detection of mycotoxicologic properties of dominant filamentous fungi from mouldy Civil cheese**
ÇAKMAKÇI S., ÇETİN B., GÜRSES M., DAĞDEMİR E., HAYALOĞLU A. A.
11th Egyptian Conference of Dairy Science and Technology, Cairo, Egypt, 1 - 03 November 2010
- L. Küflü civil peynirin (Erzurum) mikrobiyolojik özellikleri**
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M.
The 1st International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.319
- LI. Küflü civil peynirin (Erzurum) mikrobiyolojik özellikleri**
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M.
The 1st International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.319
- LII. Bazı kekik uçucu yağlarının probiyotik mikroorganizmalar üzerine etkileri**
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Kemer/Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.611
- LIII. Bazı kekik uçucu yağlarının probiyotik mikroorganizmaların üzerine etkileri**
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.611
- LIV. Bazı kekik uçucu yağlarının probiyotik mikroorganizmaların üzerine etkileri**
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.611
- LV. Mikroenkapsüle edilmiş bazı probiyotik bakterilerinin çeşitli gıdalarda kullanımı**
Ortakçı F., ÇETİN B., SERT S.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.267-268
- LVI. Mikroenkapsüle edilmiş bazı probiyotik bakterilerinin çeşitli gıdalarda kullanımı**
Ortakçı F., ÇETİN B., SERT S.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.267-268
- LVII. Nar Ekşisinin Bazı Fiziko Kimyasal Özellikleri ile Antioksidan ve Antimikrobiyal Aktiviteleri**
ŞENGÜL M., YILDIZ H., ÇETİN B., OKÇU Z., KARATAŞ N., TURAN M., ESRİNGÜ A.
6.Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 6 November - 08 October 2009
- LVIII. Karın Kaymağı peyniri**
TURGUT T., ÇETİN B., ŞENGÜL M., ÇAĞLAR A., ÇAKMAKÇI S.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.743-745
- LIX. Civil Peynir ve bazı özellikleri**
ÇAKMAKÇI S., DAĞDEMİR E., ÇETİN B., TAHMAS KAHYAOĞLU D.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.746-749
- LX. Ketirhindi Acacia catechu bitkisinin antioksidan ve antimikrobiyal aktivitelerinin belirlenmesi**
ŞENGÜL M., YILDIZ H., KARATAŞ N., ÇETİN B., ESER Z.
10. Gıda Kongresi, Turkey, 21 - 23 May 2008
- LXI. Darıföfül (Fructus piperis longum) ekstraktlarının antioksidan ve antimikrobiyal aktivitelerinin tespit edilmesi**
ŞENGÜL M., YILDIZ H., Güngör N., ÇETİN B.
10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.967
- LXII. Ketirhindi (Acacia catechu) bitkisinin antioksidan ve antimikrobiyal aktivitelerinin belirlenmesi**
ŞENGÜL M., YILDIZ H., Güngör N., ÇETİN B., ESER Z.
10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.965
- LXIII. Kırmızıbiber'in Helicobacter pylori'ye karşı koruyucu etkisi**
ERDOĞAN A., GÜRSES M., ŞAT İ. G., ÇETİN B.

5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 8 - 10 November 2007, pp.8
- LXIV. **Kırmızıbiber'in Helicobacter pylori'ye karşı koruyucu etkisi**
ERDOĞAN A., GÜRSES M., ŞAT İ. G., ÇETİN B.
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 8 - 10 November 2007, pp.8
- LXV. **The inhibition of aflatoxins by natural plant compounds and lactic acid bacteria**
GÜRSES M., ERDOĞAN A., ÇETİN B.
XIIth International IUPAC Symposium on Mycotoxins and Phycotoxins, 21 May - 25 January 2007
- LXVI. **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, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.811
- LXVII. **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, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.811
- LXVIII. **Nispi nem değişiminin tulum peynirlerinin bazı mikrobiyolojik özellikleri üzerine etkisi**
ÇETİN B., GÜRSES M., ŞENGÜL M.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.733-736
- LXIX. **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, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.811
- LXX. **Nispi nem değişiminin tulum peynirlerinin bazı mikrobiyolojik özellikleri üzerine etkisi**
ÇETİN B., GÜRSES M., ŞENGÜL M.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.733-736
- LXXI. **KORUYUCU KÜLTÜRLER**
ÇETİN B., GÜRSES M., AYDIN F.
I. ULUSAL GIDA VE BESLENME KONGRESİ, İstanbul, Turkey, 29 September - 01 October 2003
- LXXII. **FARKLI KONSANTRASYONLARDAKİ LAKTİK ASİT ÇÖZELTİLERİNİN BAZI PATOJEN VE SAPROFİT BAKTERİLER ÜZERİNE ETKİSİ**
ÇETİN B., AYDIN F., GÜRSES M.
I. ULUSAL GIDA VE BESLENME KONGRESİ, İstanbul, Turkey, 29 September - 01 October 2003
- LXXIII. **Farklı konsantrasyonlardaki laktik asit çözeltilerinin bazı patojen ve saprofitik bakteriler üzerine etkisi**
ÇETİN B., AYDIN F., GÜRSES M.
1. Ulusal Gıda Beslenme Kongresi, Turkey, 29 - 01 September 2003
- LXXIV. **Isolation and characterization of bacterial flora of some foods using a molecular method**
ÇETİN B., ŞAHİN F., SERT S., YETİM H.
1st Eurasian Congress on Molecular Biotechnology, 17 - 20 October 2001
- LXXV. **A rapid method to identify mold species from various food sources**
ÇETİN B., YETİM H., ŞAHİN F.
1st Eurasian Congress on Molecular Biotechnology, 17 - 20 October 2001
- LXXVI. **GENETİK MODİFİKASYONLARIN GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİNDEKİ ÖNEMİ**
ÇETİN B., AYDIN F.
IX. BİYOTEKNOLOJİ KONGRESİ, Balıkesir, Turkey, 17 - 21 September 2001
- LXXVII. **EKŞİ HAMUR METODU VE SEÇİLMİŞ MİKROORGANİZMALARIN EKMEK ÜRETİMİNDE KULLANILMASI**
AYDIN F., ÇETİN B.
IX. BİYOTEKNOLOJİ KONGRESİ, Balıkesir, Turkey, 17 - 21 September 2001
- LXXVIII. **Ekşi hamur metodu ve seçilmiş mikroorganizmaların ekmek üretiminde kullanılması**
AYDIN F., ÇETİN B.
XII. Biyoteknoloji Kongresi, Balıkesir, Turkey, 17 - 21 September 2001

LXXIX. Genetik modifikasyonların gıda bilimi ve teknolojisindeki önemi

ÇETİN B., AYDIN F.

XII. Biyoteknoloji Kongresi, Balıkesir, Turkey, 17 - 21 September 2001

LXXX. Mikroorganizmaların soğuğa direnç mekanizmaları

ÇETİN B., SERT S.

XII. Biyoteknoloji Kongresi, Balıkesir, Turkey, 17 - 21 September 2001

Supported Projects

ERKAL G., KAYA V., GÜLTEKİN S., YALÇINKAYA Ö., AKSAKAL E., ÇETİN B., ÇAĞLAR A. E., Project Supported by Higher Education Institutions, Göçün Ev Sahibi Ülke Vatandaşları Üzerindeki Etkilerinin Gıda Güvenliği ve Güvencesi Perspektifinden İncelenmesi Türkiye Örneği, 2022 - Continues

ÖZER S., DİKMEN O., GÖK S., ESRİNGÜ A., ÇETİN B., Project Supported by Higher Education Institutions, Nanoteknolojik Malzeme ile Kendi Kendini Temizleyen Çocuk Oyun Ünitelerinin Oluşturulması, 2022 - Continues

DAĞDEMİR E., ÇETİN B., AYAĞ N., Project Supported by Higher Education Institutions, Gamma Amino Bütirik Asit ile Zenginleştirilmiş Vakum Ambalajlanmış Beyaz Peynir Üretimi, 2023 - 2024

Erkal G., Kaya V., Gültekin S., Çağlar A. E., Aksakal E., Çetin B., Yalçinkaya Ö., Project Supported by Higher Education Institutions, Göçün Ev Sahibi Ülke Vatandaşları Üzerindeki Etkilerinin Gıda Güvenliği ve Güvencesi Perspektifinden İncelenmesi Türkiye Örneği, 2023 - 2024

ÇETİN B., AKTAŞ H., MERAL H., YÜKSEL M., BAZU ÇIRPICI B., Project Supported by Higher Education Institutions, 1. Türkiye Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, 2023 - 2024

ÇETİN B., BİLGİNER H., Project Supported by Higher Education Institutions, Sirke Üretiminde Etkili Olan Mikroorganizmaların İzolasyonu ve Doğal Probiyotik Sirke Üretiminde Kullanılabilirliklerinin İncelenmesi, 2022 - 2024

ÇETİN B., BAZU ÇIRPICI B., Project Supported by Higher Education Institutions, Kefir Mikrobiyotasının Belirlenmesi ve Elde Edilecek Suşlarla Üretilen Kefirlerin Bazı Kalite Parametrelerinin Tespiti, 2021 - 2024

ÇETİN B., IŞIK S., Project Supported by Higher Education Institutions, Patojen Transferi ve UV-C'nin Mikrobiyal İnaktivasyon Performansının Mikroyeşillikler için Değerlendirilmesi, 2021 - 2023

ÇETİN B., ERKAN F., Project Supported by Higher Education Institutions, Yoğurt Üretiminde Sorun Oluşturan Bakteriyofajların İzolasyonu ve Karakterizasyonu, 2021 - 2023

Çetin B., Tunçil Y. E., TÜBİTAK International Bilateral Joint Cooperation Program Project, Enzymatic synthesis of non-digestible highly-branched α -glucans to regulate colonic microbiota for higher butyrate production, 2021 - 2023

ÇETİN B., ÖZTÜRK KESEBİR A., Project Supported by Higher Education Institutions, Bazı Mikroorganizmalardan Naringinaz Enziminin Üretilmesi Safılaştırılması ve Enzimin Farklı Konsantrasyonlarının Greyfurt Suyu ve Tozundaki Acılık Maddeleri Üzerine Etkisinin Araştırılması, 2020 - 2023

Dağdemir E., Çetin B., TUBİTAK Project, Farklı Peynirlerden İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Gama Amino Bütirik Asit (GABA) Üretme Yeteneklerinin Belirlenmesi ve Seçilen Suşların Gaba ile Zenginleştirilmiş Beyaz Peynir Üretiminde Kullanımı, 2020 - 2021

ÇETİN B., SARI Y. Ö., MERAL H., AKTAŞ H., Project Supported by Higher Education Institutions, Satışa Sunulan Yeşil Yapraklı Bazı Sebzelerin Toplum Sağlığı Açısından Genel Mikrobiyolojik Kalitelerinin Belirlenmesi Erzurum Örneği, 2019 - 2020

ADIGÜZEL M. C., KÖSE M., EJDER APAY S., OZAN C., GÜR E. Y., ÖZSOY D., KIYAK E., ÇİÇEK S., HANEDAN B., ESENBÜĞA N., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Atatürk Üniversitesi Akademisyenlerinin Yabancı Dil Yeterliliklerinin Geliştirilmesi, 2018 - 2020

ÇETİN B., Project Supported by Higher Education Institutions, SÜRK KÜF MİKROFLORASININ VE MİKOTOKSİN OLUŞTURMA POTANSİYELLERİNİN İNCELENMESİ, 2015 - 2019

Çakmakçı S., Çetin B., TUBİTAK Project, Turşu fermantasyonunda kullanılabilir laktik asit bakterilerinin belirlenmesi ve probiyotik turşu üretimi için uygun suşların seçimi, 2015 - 2017

ÇETİN B., TUBİTAK Project, Gıdalarda bozulmaya neden olan maya türlerinin tanımlanmasına yönelik kit geliştirilmesi, 2014 - 2017

ÇETİN B., Project Supported by Higher Education Institutions, TURŞU FERMANTASYONUNDA KULLANILABİLECEK

LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNİN BELİRLENMESİ, 2013 - 2014

ÇETİN B., TUBITAK Project, Gıda kaynaklı patojen bakterilerin belirlenmesinde PMA/real-time PCR tekniğinin kullanım olanaklarının araştırılması, 2012 - 2014

ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M., ÇETİN B., TUBITAK Project, Seçilmiş Bazı Penicillium roqueforti Suşları ile Üretilen Küflü Civil Peynirde Depolama Süresince Gıda Güvenliği ve Bazı Olgunlaşma Özelliklerinin Belirlenmesi, 2011 - 2014

ÇETİN B., Project Supported by Higher Education Institutions, GELENEKSEL OLARAK ÜRETİLEN ASMA YAPRAKLARININ MİKROFLORASININ BELİRLENMESİ, 2011 - 2012

GÜRSES M., ÇAKMAKÇI S., ÇETİN B., TUBITAK Project, Küflü Civil Peynir Üretimi İçin Bazı Küflerin İzolasyonu Tanımlanması Peynir Üretiminde Kullanılması ve Üretilen Peynirlerin Karakterizasyonu, 2008 - 2010

ÇETİN B., TUBITAK Project, Geleneksel et ürünümüz olan sucuktan izole edilen fermantatif bakterilerin starter kültür olarak kullanım potansiyelinin belirlenmesi, 2008 - 2010

Activities in Scientific Journals

ATA-GIDA Dergisi, Publication Committee Member, 2021 - Continues

ATATÜRK UNIVERSITY JOURNAL OF AGRICULTURAL FACULTY, Publication Committee Member, 2018 - Continues

Memberships / Tasks in Scientific Organizations

GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI, Member, 2002 - Continues, Turkey

Atatürk Üniversitesi Proje Destekleme Ofisi, Executive Board Member, 2016 - 2022, Turkey

Scientific Refereeing

TUBITAK Project, 2244 - Industrial Phd. Program Project, Bursa Uludağ University, Turkey, October 2023

TUBITAK Project, 1001 - Program for Supporting Scientific and Technological Research Projects, Sakarya University, Turkey, August 2023

TUBITAK Project, 3501 - National Young Researcher Career Development Program, Ataturk University, Turkey, July 2023

TUBITAK Project, 1507 - TÜBİTAK SME R&D Start Support Program, Yıldız Technical University, Turkey, July 2023

TUBITAK Project, 1001 - Program for Supporting Scientific and Technological Research Projects, Bandırma Onyedil Eylül University, Turkey, June 2023

TUBITAK Project, 1005 - National New Ideas and Products Research Support Program, Ataturk University, Turkey, June 2023

SCIENTIFIC REPORTS, SCI Journal, April 2022

GIDA, National Scientific Refreed Journal, February 2022

BIOTECH STUDIES, National Scientific Refreed Journal, December 2021

TUBITAK Project, 1507 - TÜBİTAK SME R&D Start Support Program, Antepsan Kuruyemiş Gıda Turizm San. ve Tic. Ltd. Şti., Turkey, December 2021

TUBITAK Project, 1507 - TÜBİTAK SME R&D Start Support Program, Biyotek Arge Biyoteknoloji Makine Kimya Gıda Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi, Turkey, November 2021

İĞDIR ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ DERGİSİ, National Scientific Refreed Journal, December 2020

Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi, National Scientific Refreed Journal, May 2015

İğdır Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, National Scientific Refreed Journal, March 2015

Journal of Functional Foods, National Scientific Refreed Journal, February 2014

Studies on Ethno-Medicine, National Scientific Refreed Journal, October 2012

Quality Assurance and Safety of Crops and Foods, National Scientific Refreed Journal, April 2010

African Journal of Microbiology Research, National Scientific Refreed Journal, March 2010

Journal of the Science of Food and Agriculture, National Scientific Refreed Journal, May 2009
Turkish Journal of Chemistry, National Scientific Refreed Journal, March 2009
African Journal of Food Science, National Scientific Refreed Journal, September 2008
International Journal of Food Properties, National Scientific Refreed Journal, May 2004
Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, National Scientific Refreed Journal, April 2004
Foodborne Pathogens and Disease , National Scientific Refreed Journal, February 2004

Tasks In Event Organizations

Çetin B., Arıcı M., Sağdıç O., Şengül M., Çakır İ., Ayaz S., Bülbül R., Dertli E., Yüksel M., Başdoğan H., et al., Türkiye 1st Food Microbiology Congress, Scientific Congress, Erzurum, Turkey, Eylül 2023
Hancı H., Erkaya Kotan T., Sezen Karaoğlan E., Sevindik H. G., Kadioğlu Y., Çetin B., Meral H., Çelebi D., Gürbüz Z., Aktaş H., et al., Microbiota and Health, Workshop Organization, Erzurum, Turkey, Aralık 2022

Metrics

Publication: 141
Citation (WoS): 698
Citation (Scopus): 848
H-Index (WoS): 15
H-Index (Scopus): 14

Non Academic Experience

Atatürk Üniversitesi