

Prof. Dr. Bülent ÇETİN

Kişisel Bilgiler

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

Posta Adresi: Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 25240 Erzurum

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: UF9C_UkAAAAJ

ORCID: 0000-0002-4679-2555

Yoksis Araştırmacı ID: 38259

Eğitim Bilgileri

Doktora, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2000 - 2006

Yüksek Lisans, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1996 - 2000

Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1992 - 1996

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Turkey in Horizon 2020, Erzurum, 2017

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Proje Döngüsü Eğitimi, AtaTeknokent, 2016

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Deney Hayvanları Kullanım Sertifikası, Tıbbi Deneysel Uygulama ve Araştırma Merkezi ve ATASEM, 2014

Sağlık ve Tıp, Real-Time PCR Tabanlı Gen Ekspresyonu, Mutasyon ve Metilasyon Profilleme Semineri, Qiagene Türkiye, 2012

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

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

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

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

Yaptığı Tezler

Doktora, 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

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

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Mikrobiyolojisi, Yaşam Bilimleri, Biyoteknoloji, Endüstriyel Biyoteknoloji, Temel Bilimler, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2012 - 2017

Yrd. Doç. Dr., Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2010 - 2012

Araştırma Görevlisi Dr., Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2006 - 2010

Araştırma Görevlisi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1999 - 2006

Akademik İdari Deneyim

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

Verdiği Dersler

Probiyotik Beslenme ve Mikrobiyota, Yüksek Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023

Gıda Mikrobiyolojisinde Klasik ve Moleküler Tanımlama Yöntemleri, Doktora, 2022 - 2023, 2021 - 2022

Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvar Kurulum ve Uygulamalı Kullanımı, Yüksek Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022

Besin Mikrobiyolojisi, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022

Gıda Güvenliğinin Temel Esasları, Yüksek Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022

Gıda Moleküler Biyolojisi, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022

Mezuniyet Çalışması II, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022

Besin Mikrobiyolojisi, Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021

Gıda Güvenliğinin Temel Esasları, Doktora, 2020 - 2021

Gıda İşleme ve Analiz teknikleri II, Lisans, 2021 - 2022

Gıda Mikrobiyolojisi I, Lisans, 2021 - 2022

Gıda Mikrobiyolojisi I, Lisans, 2017 - 2018

Yönetilen Tezler

Çetin B., Sirke üretiminde etkili olan mikroorganizmaların izolasyonu ve doğal probiyotik sirke üretiminde kullanılabilirliklerinin incelenmesi, Doktora, H.KADİROĞLU(Öğrenci), 2024

Çetin B., Probiyotik ve starter özellikteki yoğurt bakterilerinin izolasyonu ve seçilen suşlarla üretilen yoğurtların mikrobiyolojik, fizikokimyasal ve teknolojik özelliklerinin belirlenmesi, Doktora, H.AKTAŞ(Öğrenci), 2023

Çetin B., Mikroyeşillik üretiminde patojen transferinin takibi ve ultraviyole-C'nin patojen redüksiyonundaki etkinliğinin tespiti, Doktora, S.İŞİK(Öğrenci), 2023

Çetin B., Yoğurt üretiminde sorun oluşturan bakteriyofajların izolasyonu ve karakterizasyonu, Yüksek Lisans, F.ERKAN(Öğrenci), 2022

Çetin B., Sürk mikrobiyotasının belirlenmesi ve uygun suşlar kullanılarak üretilen sürklerin olgunlaşma periyodu boyunca incelenmesi, Doktora, Y.ESEN(Öğrenci), 2021

Çetin B., Erzurum Küflü civil peyniri'nin (Göğermiş peynir) laktik asit bakteri mikrobiyotası ile bazı mikrobiyolojik ve

fizikokimyasal özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, N.ARSLAN(Öğrenci), 2020

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

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

Çetin B., Turşu kaynaklı laktik asit bakterilerinin bazı probiyotik özelliklerinin incelenmesi, Yüksek Lisans, N.BAYRAK(Öğrenci), 2019

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

Çetin B., EV YAPIMI VE ENDÜSTRİYEL OLARAK ÜRETİLEN YOĞURTLARIN MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİNİN İNCELENMESİ VE POTANSİYEL PROBİYOTİK SUŞLARIN BELİRLENMESİ, Yüksek Lisans, H.Aktaş(Öğrenci), 2018

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

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

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

ÇETİN B., Geleneksel ve endüstriyel olarak üretilen turşularda maya mikroflorasının belirlenmesi, Yüksek Lisans, E.Gözütok(Öğrenci), 2013

ÇETİN B., Geleneksel ve endüstriyel yöntemlerle üretilmiş salamura asma yapraklarının mikroflorasının belirlenmesi, Yüksek Lisans, M.Çağlar(Öğrenci), 2012

Jüri Üyelikleri

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2023

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2023

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2023

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2023

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2023

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2023

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2022

Akademik Kadroya Atama-Profesörlük, Akademik Kadroya Atama-Profesörlük, Yıldız Teknik 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, Haziran, 2022

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2022

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Mayıs, 2022

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Mayıs, 2022

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Mayıs, 2022

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2021

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2021

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2021

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2021

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2021

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2021

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2021
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2021
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2021

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- 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, cilt.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, cilt.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, cilt.104, sa.7, ss.4165-4175, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **Multidimensional evaluation of techno-functional properties of yoghurt bacteria**
Aktaş H., Çetin B.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.148, ss.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 Çirpıcı B., Çetin B.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.53, ss.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, cilt.102739, sa.53, ss.1-11, 2023 (SCI-Expanded)
- VIII. **Identification of bacterial microbiota of traditional homemade vinegars**
Kadiroğlu H., Cetin B.
JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION RESEARCH, cilt.62, sa.4, ss.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, sa.e17135, ss.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, cilt.42, sa.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, cilt.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, cilt.72, sa.3, ss.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, cilt.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, cilt.75, sa.6, ss.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, cilt.54, sa.9, ss.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, cilt.54, sa.9, ss.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, cilt.10, sa.4, ss.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, cilt.49, ss.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, cilt.32, sa.2, ss.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, cilt.67, sa.4, ss.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, cilt.45, sa.1, ss.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, cilt.26, sa.9, ss.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, cilt.67, sa.1, ss.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, cilt.25, sa.15, ss.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, cilt.66, sa.4, ss.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, cilt.47, sa.11, ss.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, cilt.75, sa.11, ss.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., SAHİN F., YETİM H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, cilt.153, sa.3, ss.428-435, 2012 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Probiotic properties, sensory qualities, and storage stability of probiotic banana yogurts**
ÇAKMAKÇI S., ÇETİN B., TURGUT T., GÜRSES M., ERDOĞAN A.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.36, sa.3, ss.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., ERCİŞLİ S., YILDIZ H., GUNGOR N., KAVAZ A., ÇETİN B.
IRANIAN JOURNAL OF PHARMACEUTICAL RESEARCH, cilt.10, sa.1, ss.49-55, 2011 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Production of probiotic mixed pickles (Tursu) and microbiological properties**
ÇETİN B.
AFRICAN JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, cilt.10, sa.66, ss.14926-14931, 2011 (SCI-Expanded)
- XXXII. **The investigation of antimicrobial activity of thyme and oregano essential oils**
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., ÇAKMAKCI R.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.35, sa.2, ss.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**
ÇETİN B., ÖZER H., ÇAKIR A., POLAT T., DURSUN A., METE E., ÖZTÜRK E., EKİNCİ M.
JOURNAL OF MEDICINAL FOOD, cilt.13, sa.1, ss.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, cilt.21, sa.5, ss.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 Journal of Chemistry, ss.4097-4103, 2009 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **TOTAL PHENOLIC CONTENT, ANTIOXIDANT AND ANTIMICROBIAL ACTIVITIES OF SOME MEDICINAL PLANTS**
ŞENGÜL M., YILDIZ H., GÜNGÖR N., ÇETİN B., ESER Z., ERCİŞLİ S.
PAKISTAN JOURNAL OF PHARMACEUTICAL SCIENCES, cilt.22, sa.1, ss.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., ÖZER H., KİLİC H., ÇETİN B.
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, cilt.25, sa.2, ss.81-89, 2007 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **Microbiological quality of the kavurma samples marketed in Erzurum, Turkey**
ÇETİN B., SERT S., YETİM H.
ANNALS OF MICROBIOLOGY, cilt.55, sa.1, ss.27-31, 2005 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **Microbiological quality of the kavurma samples marketed in Erzurum Turkey**
ÇETİN B., SERT S., YETİM H.

ANNALS OF MICROBIOLOGY, cilt.55, sa.1, ss.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, cilt.28, sa.3, ss.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, cilt.28, sa.3, ss.527-530, 2004 (SCI-Expanded)

XLII. KKNTA ve TAHİL ürünlerine uygulanması

AYDIN F., ÇETİN B.

Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.34, sa.4, ss.375-382, 2003 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Otokton İzolatlar Kullanılarak Üretilen Yoğurtlara Yönelik Tüketici Beğenisinin İncelenmesi**
Çetin B., Aktaş H.
Food Science and Engineering Research, cilt.3, sa.1, ss.59-67, 2024 (Hakemli Dergi)
- II. **MAYALARDA SAFRA TUZU TOLERANSININ BELİRLENMESİNDE FARKLI SICAKLIK VE BESİYERİ KULLANIMININ ETKİSİ**
CETIN B., BAZU ÇIRPICI B.
GIDA, cilt.48, sa.5, ss.1004-1020, 2023 (Hakemli Dergi)
- III. **Gıda ve Genom İnteraksiyonu: Beslenme Genomiği**
Çetin B., Aktaş H.
İğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.13, sa.1, ss.362-374, 2023 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.34, sa.1, ss.8-13, 2023 (Hakemli Dergi)
- V. **MİKROYEŞİLLİKLER: BESİNSEL İÇERİĞİ, SAĞLIK ÜZERİNE ETKİSİ, ÜRETİMİ VE GIDA GÜVENLİĞİ**
Çetin B.
GIDA, cilt.47, sa.4, ss.630-649, 2022 (Hakemli Dergi)
- VI. **INVESTIGATION OF STARTER CULTURE PROPERTIES AND ANTIFUNGAL ACTIVITIES OF PICKLE-DERIVED LACTIC ACID BACTERIA**
Aktaş H., Çetin B.
GIDA, cilt.47, sa.3, ss.387-398, 2022 (Hakemli Dergi)
- VII. **KOLORİMETRİK LOOP-MEDIATED İZOTERMAL AMPLİFİKASYON METODU İLE LISTERIA MONOCYTOGENES\2019İN TAVUK ETLERİNDE HIZLI TESPİTİ**
YÜKSEL M., SERT S., KAVAZ YÜKSEL A., ÇETİN B., GÜRSES M.
GIDA, 2022 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Molecular Characterization of the Yeast Isolates Originating from Turkish Autochthonal Product, Brined Grapeleaves**
Çetin B.
INTERNATIONAL JOURNAL OF ENGINEERING RESEARCH & TECHNOLOGY, cilt.9, sa.7, ss.883-886, 2020 (Hakemli Dergi)
- IX. **Probiyotikler ve Belirlenmelerinde Kullanılan in vitro Testler**
BİLGİNER H., ÇETİN B.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.50, sa.3, ss.312-325, 2019 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.44, sa.4, ss.553-562, 2019 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.5, ss.39-48, 2018 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.690, ss.299-302, 2015 (Scopus)
- XIII. **Purification, characterization of phytase enzyme from *Lactobacillus plantarum* bacteria and determination of its kinetic properties**
Saribuğa E., Nadaroğlu H., Dikbaş N., Şenol Kotan M., Çetin B.
African Journal of Biotechnology, cilt.13, sa.23, ss.2373-2378, 2014 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Erzurum da Satışa Sunulan Tavuk Ciğer ve Etlerinin Mikrobiyolojik Kalitesi**
YÜKSEL M., ÇETİN B., SERT S.
Akademik Gıda, cilt.11, ss.58-62, 2013 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.690, ss.189-192, 2005 (Scopus)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **İnsan Orijinli *Geotrichum candidum* M1 Suşunun Bazı in vitro Probiyotik Özelliklerinin İncelenmesi**
Çetin B., Güler M. A., Meral Aktaş H.
Türkiye 1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi , Erzurum, Türkiye, 13 - 16 Eylül 2023, ss.1-2
- II. **Yeni Bir Gıda Patojeni *Arcobacter* spp.**
Aktaş H., Meral Aktaş H., Çetin B., Ürkek B.
Türkiye 1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi , Erzurum, Türkiye, 13 - 16 Eylül 2023, ss.3-4
- III. **Gıda Mikrobiyolojisi Açısından Mikrobiyal Gen Transferleri**
Aktaş H., Gürses M., Çetin B.
Türkiye 1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, Erzurum, Türkiye, 13 - 16 Eylül 2023, ss.1
- IV. **Yoğurt Bakterilerinin Probiyotik Özellikleri**
Çetin B., Aktaş H.
Türkiye 1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, Erzurum, Türkiye, 13 - 16 Eylül 2023, ss.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, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2022, ss.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, Polonya, 4 - 07 Eylül 2022, ss.1-2
- VII. **Psikobiyotikler**
Meral H., Aktaş H., Çetin B.
12. GIDA MÜHENDİSLİĞİ ÖĞRENCİ KONGRESİ, Bursa, Türkiye, 21 - 22 Mart 2022, ss.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, Türkiye, 13 Ekim 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, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.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, Türkiye, 14 - 16 Kasım 2019, ss.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, Türkiye, 14 - 16 Kasım 2019, ss.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 Eylül 2019, ss.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 Eylül 2019, cilt.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, Türkiye, 20 - 21 Haziran 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, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019, ss.546-555
- XVI. **DETERMINATION OF MICROORGANISM DIFFERENCES BY HIGH RESOLUTION MELTING (HRM) ANALYSIS IN MIXED CULTURES**
ÇETİN B., AKTAŞ H.
Fongar 2018, 28 - 30 Kasım 2018
- XVII. **THE INVESTIGATION OF CHEESE MICROBIOTE DIVERSITY WITH HIGH RESOLUTION MELTING (HRM) METHOD**
AKTAŞ H., ÇETİN B.
Fongar 2018, 28 - 30 Kasım 2018
- XVIII. **Nutritional Genomics**
AKTAŞ H., ÇETİN B.
Fongar-2018, Antalya, Türkiye, 28 - 30 Kasım 2018, ss.603
- XIX. **Nutritional Genomics**
AKTAŞ H., ÇETİN B.
Fongar-2018, Antalya, Türkiye, 28 - 30 Kasım 2018, ss.603
- XX. **Gıda Analizlerinde Real-Time PCR Kullanımı**
BİLGİNER H., ÇETİN B.
2rd International Symposium on Multidisciplinary Studies and Innovative Technologies, 19 - 21 Ekim 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, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.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, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.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 Nisan 2018

XXIV. BREAST MILK COMPONENTS AGAINST PATHOGENS AND VARIOUS DISEASES

ÇETİN B., DÜNDAR R.

International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017

XXV. HUMAN MICROBIOTA

ÇETİN B., DÜNDAR R.

International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017

XXVI. Human Microbiota and Foods

ÇETİN B., DÜNDAR R.

International Conference on Agriculture, Forest, Food. Sciences and Technologies, ICAFOF, Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.890

XXVII. Human Microbiota and Foods

ÇETİN B., DÜNDAR R.

International Conference on Agriculture, Forest, Food. Sciences and Technologies, ICAFOF, Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 8 - 10 Aralık 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, Yunanistan, 7 - 09 Temmuz 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, Yunanistan, 7 - 09 Temmuz 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, Türkiye, 17 - 19 Nisan 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, İtalya, 12 - 15 Kasım 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), Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.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, Kıbrıs (Kktc), 17 - 20 Nisan 2013, ss.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, Endonezya, 24 - 25 Ocak 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, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012, ss.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, Amerika Birleşik Devletleri, 1 - 06 Haziran 2012, cilt.30
- XXXVIII. **Vakfikebir ve Beyaz Ekmeğin Mikrobiyolojik Raf Ömrü**
GERÇEKASLAN K. E., ÇETİN B., KOTANCILAR H. G.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012
- XXXIX. **Vakfikebir ve Beyaz Ekmeğin Mikrobiyolojik Raf Ömrü**
GERÇEKASLAN K. E., ÇETİN B., KOTANCILAR H. G.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012
- XL. **Erzurum piyasasında satılan kaşar peynirlerinin bazı kalite özelliklerinin belirlenmesi**
GÜRSES M., Doğan N., ÇETİN B.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.174
- XLI. **Erzurum piyasasında satılan kaşar peynirlerinin bazı kalite özelliklerinin belirlenmesi**
GÜRSES M., Doğan N., ÇETİN B.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.174
- 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, Hollanda, 18 - 21 Eylül 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, Hollanda, 18 - 21 Eylül 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, Almanya, 18 - 21 Eylül 2011, ss.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, Almanya, 18 - 21 Eylül 2011, ss.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, Hollanda, 18 - 21 Eylül 2011, ss.234
- XLVII. **Küflü Civil peynirin mikrobiyolojik özellikleri**
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M.
1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2011
- 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, Mısır, 1 - 03 Kasım 2010, ss.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, Mısır, 1 - 03 Kasım 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, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.319
- LII. **Bazı kekik uçucu yağlarının probiyotik mikroorganizmalar üzerine etkileri**
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Kemer/Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.611
- LIII. **Bazı kekik uçucu yağlarının probiyotik mikroorganizmaların üzerine etkileri**
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.611
- LIV. **Bazı kekik uçucu yağlarının probiyotik mikroorganizmaların üzerine etkileri**
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.611
- LV. **Mikroenkapsüle edilmiş bazı probiyotik bakterilerinin çeşitli gıdalarda kullanımı**
Ortakçı F., ÇETİN B., SERT S.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.267-268
- LVI. **Mikroenkapsüle edilmiş bazı probiyotik bakterilerinin çeşitli gıdalarda kullanımı**
Ortakçı F., ÇETİN B., SERT S.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.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, Türkiye, 6 Kasım - 08 Ekim 2009
- LVIII. **Karın Kaymağı peyniri**
TURGUT T., ÇETİN B., ŞENGÜL M., ÇAĞLAR A., ÇAKMAKÇI S.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.743-745
- LIX. **Civil Peynir ve bazı özellikleri**
ÇAKMAKÇI S., DAĞDEMİR E., ÇETİN B., TAHMAS KAHYAOĞLU D.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.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, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 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, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.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, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.965
- LXIII. **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
- LXIV. **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
- 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 Mayıs - 25 Ocak 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, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.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, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.811
- LXVIII. **Nispi nem değişiminin tulum peynirlerinin bazı mikrobiyolojik özellikleri üzerine etkisi**
ÇETİN B., GÜRSES M., ŞENGÜL M.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.733-736
- 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, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.811
- LXX. **Nispi nem değişiminin tulum peynirlerinin bazı mikrobiyolojik özellikleri üzerine etkisi**
ÇETİN B., GÜRSES M., ŞENGÜL M.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.733-736
- LXXI. **KORUYUCU KÜLTÜRLER**
ÇETİN B., GÜRSES M., AYDIN F.
I. ULUSAL GIDA VE BESLENME KONGRESİ, İstanbul, Türkiye, 29 Eylül - 01 Ekim 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, Türkiye, 29 Eylül - 01 Ekim 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, Türkiye, 29 - 01 Eylül 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 Ekim 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 Ekim 2001
- LXXVI. **GENETİK MODİFİKASYONLARIN GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİNDEKİ ÖNEMİ**
ÇETİN B., AYDIN F.
IX. BİYOTEKNOLOJİ KONGRESİ, Balıkesir, Türkiye, 17 - 21 Eylül 2001
- LXXVII. **EKŞİ HAMUR METODU VE SEÇİLMİŞ MİKROORGANİZMALARIN EKMEK ÜRETİMİNDE KULLANILMASI**
AYDIN F., ÇETİN B.
IX. BİYOTEKNOLOJİ KONGRESİ, Balıkesir, Türkiye, 17 - 21 Eylül 2001
- LXXVIII. **Ekşi hamur metodu ve seçilmiş mikroorganizmaların ekmeğin üretiminde kullanılması**
AYDIN F., ÇETİN B.
XII. Biyoteknoloji Kongresi, Balıkesir, Türkiye, 17 - 21 Eylül 2001
- LXXIX. **Genetik modifikasyonların gıda bilimi ve teknolojisindeki önemi**
ÇETİN B., AYDIN F.
XII. Biyoteknoloji Kongresi, Balıkesir, Türkiye, 17 - 21 Eylül 2001
- LXXX. **Mikroorganizmaların soğuğa direnç mekanizmaları**
ÇETİN B., Sert s.
XII. Biyoteknoloji Kongresi, Balıkesir, Türkiye, 17 - 21 Eylül 2001

Desteklenen Projeler

ERKAL G., KAYA V., GÜLTEKİN S., YALÇINKAYA Ö., AKSAKAL E., ÇETİN B., ÇAĞLAR A. E., Yükseköğretim Kurumları

Destekli Proje, Göçün Ev Sahibi Ülke Vatandaşları Üzerindeki Etkilerinin Gıda Güvenliği ve Güvencesi Perspektifinden İncelenmesi Türkiye Örneği, 2022 - Devam Ediyor

ÖZER S., DİKMEN O., GÖK S., ESRİNGÜ A., ÇETİN B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Nanoteknolojik Malzeme ile Kendi Kendini Temizleyen Çocuk Oyun Ünitelerinin Oluşturulması, 2022 - Devam Ediyor

DAĞDEMİR E., ÇETİN B., AYAĞ N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 1. Türkiye Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, 2023 - 2024

ÇETİN B., BİLGİNER H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sirke Üretiminde Etkili Olan Mikroorganizmaların İzolasyonu ve Doğal Probiyotik Sirke Üretiminde Kullanılabilirliklerinin İncelenmesi, 2022 - 2024

ÇETİN B., BAZU ÇIRPICI B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kefir Mikrobiyotasının Belirlenmesi ve Elde Edilecek Suşlarla Üretilen Kefirlerin Bazı Kalite Parametrelerinin Tespiti, 2021 - 2024

ÇETİN B., IŞIK S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Patojen Transferi ve UV-C'nin Mikrobiyal İnaktivasyon Performansının Mikroyeşillikler için Değerlendirilmesi, 2021 - 2023

ÇETİN B., ERKAN F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yoğurt Üretiminde Sorun Oluşturan Bakteriyofajların İzolasyonu ve Karakterizasyonu, 2021 - 2023

Çetin B., Tunçil Y. E., TÜBİTAK Uluslararası İkili İşbirliği Projesi, Kalın Bağırsak Mikroflorasını Düzenlemek ve Bütirat Üretimini Artırmak için Sindirilemeyen Yüksek Oranda Dallanmış Yapıya Sahip Alfa Glukanların Enzimatik Olarak Sentezlenmesi, 2021 - 2023

ÇETİN B., ÖZTÜRK KESEBİR A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Mikroorganizmalardan Naringinaz Enziminin Üretilmesi Saflaştırılması ve Enzimin Farklı Konsantrasyonlarının Greyfurt Suyu ve Tozundaki Acılık Maddeleri Üzerine Etkisinin Araştırılması, 2020 - 2023

Dağdemir E., Çetin B., TÜBİTAK Projesi, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Atatürk Üniversitesi Akademisyenlerinin Yabancı Dil Yeterliliklerinin Geliştirilmesi, 2018 - 2020

ÇETİN B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, SÜRK KÜF MİKROFLORASININ VE MİKOTOKSİN OLUŞTURMA POTANSİYELLERİNİN İNCELENMESİ, 2015 - 2019

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

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

ÇETİN B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, TURŞU FERMANTASYONUNDA KULLANILABİLECEK LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNİN BELİRLENMESİ, 2013 - 2014

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

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

ÇETİN B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, GELENEKSEL OLARAK ÜRETİLEN ASMA YAPRAKLARININ MİKROFLORASININ BELİRLENMESİ, 2011 - 2012

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

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

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

ATA-GIDA Dergisi, Yayın Kurul Üyesi, 2021 - Devam Ediyor

ATATÜRK UNIVERSITY JOURNAL OF AGRICULTURAL FACULTY, Yayın Kurul Üyesi, 2018 - Devam Ediyor

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI, Üye, 2002 - Devam Ediyor , Türkiye

Atatürk Üniversitesi Proje Destekleme Ofisi, Yürütme Kurulu Üyesi, 2016 - 2022, Türkiye

Bilimsel Hakemlikler

TÜBİTAK Projesi, 2244 - TÜBİTAK Sanayi Doktora Programı Projesi, Bursa Uludağ Üniversitesi, Türkiye, Ekim 2023

TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Sakarya Üniversitesi, Türkiye, Ağustos 2023

TÜBİTAK Projesi, 3501 - Ulusal Genç Araştırmacı Kariyer Geliştirme Programı, Atatürk Üniversitesi, Türkiye, Temmuz 2023

TÜBİTAK Projesi, 1507 - TÜBİTAK KOBİ Ar-Ge Başlangıç Destek Programı, Yıldız Teknik Üniversitesi, Türkiye, Temmuz 2023

TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Bandırma Onyediy Eylül Üniversitesi, Türkiye, Haziran 2023

TÜBİTAK Projesi, 1005 - Ulusal Yeni Fikirler ve Ürünler Araştırma Destek Programı, Atatürk Üniversitesi, Türkiye, Haziran 2023

SCIENTIFIC REPORTS, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2022

GIDA, Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2022

BIOTECH STUDIES, Hakemli Bilimsel Dergi, Aralık 2021

TÜBİTAK Projesi, 1507 - TÜBİTAK KOBİ Ar-Ge Başlangıç Destek Programı, Antepsan Kuruyemiş Gıda Turizm San. ve Tic. Ltd. Şti., Türkiye, Aralık 2021

TÜBİTAK Projesi, 1507 - TÜBİTAK KOBİ Ar-Ge Başlangıç Destek Programı, Biyotek Arge Biyoteknoloji Makine Kimya Gıda Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi, Türkiye, Kasım 2021

İĞDIR ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ DERGİSİ, Hakemli Bilimsel Dergi, Aralık 2020

Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Mayıs 2015

İğdir Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2015

Journal of Functional Foods, Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2014

Studies on Ethno-Medicine, Hakemli Bilimsel Dergi, Ekim 2012

Quality Assurance and Safety of Crops and Foods, Hakemli Bilimsel Dergi, Nisan 2010

African Journal of Microbiology Research, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2010

Journal of the Science of Food and Agriculture, Hakemli Bilimsel Dergi, Mayıs 2009

Turkish Journal of Chemistry, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2009

African Journal of Food Science, Hakemli Bilimsel Dergi, Eylül 2008

International Journal of Food Properties, Hakemli Bilimsel Dergi, Mayıs 2004

Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, Hakemli Bilimsel Dergi, Nisan 2004

Foodborne Pathogens and Disease , Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2004

Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

Çetin B., Arıcı M., Sağdıç O., Şengül M., Çakır İ., Ayaz S., Bülbül R., Dertli E., Yüksel M., Başdoğan H., et al., Türkiye 1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Erzurum, Türkiye, Eylül 2023

Hancı H., Erkaya Kotan T., Sezen Karaođlan E., Sevindik H. G., Kadiođlu Y., etin B., Meral H., Çelebi D., Gurbuz Z., Aktaş H., et al., Mikrobiyota ve Sağlık, alıştay Organizasyonu, Erzurum, Türkiye, Aralık 2022

Metrikler

Yayın: 141

Atıf (WoS): 698

Atıf (Scopus): 848

H-İndeks (WoS): 15

H-İndeks (Scopus): 14

Akademi Dışı Deneyim

Atatürk niversitesi