Prof.Dr. Güzin KABAN

İş Telefonu: +90 0442 231 2425

Web: https://avesis.atauni.edu.tr/gkaban

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: Gz1YMLoAAAAJ

ORCID: 0000-0001-6720-7231

Publons / Web Of Science ResearcherID: Q-8417-2019

ScopusID: 8548150000

Yoksis Araştırmacı ID: 40917

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Mühendislik ve Teknoloji

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **Genotypic diversity and antagonistic activities of enterococci isolated from pastırma**
ERTEKİN Ö., KABAN G., KAYA M.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.61, sa.5, ss.983-989, 2024 (SCI-Expanded)

II. **The effects of using sheep tail fat and cooking time on carboxymethyl-lysine formation and some quality characteristics of heat-treated sucuk**
Anlar P., Kaban G.
Food Science and Nutrition, 2024 (SCI-Expanded)

III. **Partial Replacement of NaCl by KCl, MgCl2 and CaCl2 Chloride Salts in the Production of Sucuk: Effects on Volatile Compounds, Lipid Oxidation, Microbiological and Sensory Properties**
Şimşek D., YILMAZ ORAL Z. F., Jaberi R., KAYA M., KABAN G.
Foods, cilt.12, sa.19, 2023 (SCI-Expanded)

IV. **The Effect of Black Garlic on the Volatile Compounds in Heat-Treated Sucuk**
YILMAZ ORAL Z. F., KABAN G.
FOODS, cilt.12, sa.20, 2023 (SCI-Expanded)

V. **Evaluation of Autochthonous Coagulase—Negative Staphylococci as Starter Cultures for the Production of Pastırma**
Fettahoğlu K., KAYA M., KABAN G.
Foods, cilt.12, sa.15, 2023 (SCI-Expanded)

VI. **The Effects of Sheep Tail Fat, Fat Level, and Cooking Time on the Formation of Nε-(carboxymethyl)lysine and Volatile Compounds in Beef Meatballs**
Öztürk K., YILMAZ ORAL Z. F., KAYA M., KABAN G.
Foods, cilt.12, sa.15, 2023 (SCI-Expanded)

VII. **The levels of heavy metal, acrylamide, nitrate, nitrite, N-nitrosamine compounds in brewed black tea and health risk assessment: Türkiye**
BAŞARAN B., Abanoz Y. Y., ŞENOL N. D., Oral Z. F., Öztürk K., KABAN G.

Journal of Food Composition and Analysis, cilt.120, 2023 (SCI-Expanded)

VIII. **Microbiological, Physicochemical and Sensorial Changes during the Ripening of Sucuk, a Traditional Turkish Dry-Fermented Sausage: Effects of Autochthonous Strains, Sheep Tail Fat and Ripening Rate**
AKKÖSE A., ŞİŞİK OĞRAŞ Ş., KAYA M., KABAN G.
FERMENTATION-BASEL, cilt.9, sa.6, 2023 (SCI-Expanded)

IX. **Volatile nitrosamines in a dry fermented sausage "sucuk": Occurrence and effect of cooking on their formation**
Kızılkaya M. F., Yılmaz Oral Z. F., Sallan S., Kaban G., Kaya M.
Journal of Food Composition and Analysis, cilt.119, 2023 (SCI-Expanded)

X. **Effect of Black Garlic on Microbiological Properties, Lipid Oxidation, Residual Nitrite, Nitrosamine Formation and Sensory Characteristics in a Semi-Dry Fermented Sausage**
Akansel B., YILMAZ ORAL Z. F., Sallan S., KABAN G., KAYA M.
Foods, cilt.12, sa.7, 2023 (SCI-Expanded)

XI. **Efficiency of food additives and frying durations in reducing acrylamide and 5-hydroxymethylfurfural formation in tray kadayif dessert**
Seyyedcheraghi K., Kotancilar H. G., Kaban G.
INTERNATIONAL FOOD RESEARCH JOURNAL, cilt.30, sa.1, ss.229-239, 2023 (SCI-Expanded)

XII. **Fillet Quality in Rainbow Trout (Oncorhynchus mykiss) Raised on Different Dietary Oils Over a Long-Term Feeding Trial**
Jaberi R., Tacer-Tanas S., Akgul I., Korkmaz F., Kaban G., Kaya M., Topal A., Ceyhun S. B., Arslan M.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.32, sa.10, ss.677-691, 2023 (SCI-Expanded)

XIII. **The Effect of the Combination of Rosemary Extract and Green Tea Extract on Nitrosamine Content, Microbiological, Physicochemical and Sensorial Properties of Heat-Treated Sucuk**
YILMAZ ORAL Z. F., KABAN G.
Kafkas Universitesi Veteriner Fakultesi Dergisi, cilt.29, sa.6, ss.705-715, 2023 (SCI-Expanded)

XIV. **Dietary Acrylamide Exposure and Cancer Risk: A Systematic Approach to Human Epidemiological Studies**
BAŞARAN B., ÇUVALCİ B., KABAN G.
Foods, cilt.12, sa.2, 2023 (SCI-Expanded)

XV. **Evaluating the effect of using mechanically deboned chicken meat as a partial or total replacer for emulsion-type chicken sausages**
Bahrami P., Kotan Yilmaz G., AKKÖSE A., KAYA M., KABAN G.
Cogent Food and Agriculture, cilt.9, sa.1, 2023 (SCI-Expanded)

XVI. **Effect of sodium replacement on the quality characteristics of pastirma (a dry-cured meat product)**
Yalınkılıç B., KABAN G., KAYA M.
FOOD SCIENCE AND HUMAN WELLNESS, cilt.12, sa.1, ss.266-274, 2023 (SCI-Expanded)

XVII. **Citric Acid Production by Yarrowia lipolytica NRRL Y-1094: Optimization of pH, Fermentation Time and Glucose Concentration Using Response Surface Methodology**
Borekci B. S., KAYA M., KABAN G.
FERMENTATION-BASEL, cilt.8, sa.12, 2022 (SCI-Expanded)

XVIII. **Assessment of technological attributes of autochthonous starter cultures in Turkish dry fermented sausage (sucuk)**
KABAN G., Sallan S., Topcu K. C., Borekci B. S., KAYA M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.57, sa.7, ss.4392-4399, 2022 (SCI-Expanded)

XIX. **Citric acid production by a novel autochthonous Candida zeylanoides isolate: optimization of process parameters**
Borekci B. S., KAYA M., Goksungur Y., KABAN G.
BIOTECHNOLOGY LETTERS, cilt.44, sa.7, ss.803-812, 2022 (SCI-Expanded)

XX. **Comparison and risk assessment of nitrate and nitrite levels in infant formula and biscuits for small children in Turkey**

Başaran B., Yılmaz Oral Z. F., Anlar P., Kaban G.
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, cilt.109, ss.104522, 2022 (SCI-Expanded)

XXI. **The occurrence of volatile N-nitrosamines in heat-treated sucuk in relation to pH, a(w) and residual nitrite**
KABAN G., Polat Z., Sallan S., KAYA M.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.59, sa.5, ss.1748-1755, 2022 (SCI-Expanded)

XXII. **Risk assessment of acrylamide and 5-hydroxymethyl-2-furfural (5-HMF) exposure from bread consumption: Turkey**
BAŞARAN B., ANLAR P., YILMAZ ORAL Z. F., Polat Z., KABAN G.
Journal of Food Composition and Analysis, cilt.107, 2022 (SCI-Expanded)

XXIII. **The effects of nitrite, sodium ascorbate and starter culture on volatile compounds of a semi-dry fermented sausage**
Sallan S., KABAN G., KAYA M.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.153, 2022 (SCI-Expanded)

XXIV. **Effects of NaCl substitution with KCl on quality properties of heat-treated sucuk during the production stages**
KABAN G., Bayraktar F., Jaberi R., Fettahoglu K., KAYA M.
JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION RESEARCH, cilt.61, sa.1, ss.43-52, 2022 (SCI-Expanded)

XXV. **Effects of autochthonous strains on volatile compounds and technological properties of heat-treated sucuk**
YILMAZ ORAL Z. F., KABAN G.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.43, 2021 (SCI-Expanded)

XXVI. **Furosine and N-epsilon-carboxymethyl-lysine in cooked meat product (kavurma): Effects of salt and fat levels during storage**
Kul D. B., ANLAR P., YILMAZ ORAL Z. F., KAYA M., KABAN G.
JOURNAL OF STORED PRODUCTS RESEARCH, cilt.93, 2021 (SCI-Expanded)

XXVII. **The effects of transglutaminase on the qualitative properties of different pastarma types**
Hazar F. Y., KABAN G., KAYA M.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.145, 2021 (SCI-Expanded)

XXVIII. **Probiotic properties of lactic acid bacteria strains isolated from pastirma**
Topcu K. C., Kaya M., Kaban G.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.134, 2020 (SCI-Expanded)

XXIX. **Technological properties of autochthonous Lactobacillus plantarum strains isolated from sucuk (Turkish dry-fermented sausage)**
Kamiloğlu A., KABAN G., KAYA M.
Brazilian Journal of Microbiology, cilt.51, sa.3, ss.1279-1287, 2020 (SCI-Expanded)

XXX. **The effect of barberry (Berberis vulgaris L.) extract on the physicochemical properties, sensory characteristics, and volatile compounds of chicken frankfurters**
Jaberi R., KABAN G., KAYA M.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.44, sa.7, 2020 (SCI-Expanded)

XXXI. **Effects of different internal temperature applications on quality properties of heat-treated sucuk during production**
Armutcu Ü., Hazar F. Y., Yılmaz Oral Z. F., Kaban G., Kaya M.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.44, sa.6, 2020 (SCI-Expanded)

XXXII. **Microbiological properties and volatile compounds of salted-dried goose**
KABAN G., Kızılkaya P., Börekçi B. S., Hazar F., Kabil E., KAYA M.
Poultry Science, cilt.99, sa.4, ss.2293-2299, 2020 (SCI-Expanded)

XXXIII. **The determination of acrylamide content in brewed coffee samples marketed in Turkey**
Basaran B., AYDIN F., KABAN G.
FOOD ADDITIVES AND CONTAMINANTS PART A-CHEMISTRY ANALYSIS CONTROL EXPOSURE & RISK ASSESSMENT, cilt.37, sa.2, ss.280-287, 2020 (SCI-Expanded)

XXXIV. **Nitrosamine formation in a semi-dry fermented sausage: Effects of nitrite, ascorbate and starter culture and role of cooking**
Sallan S., Kaban G., Şişik Oğraş Ş., Çelik M., Kaya M.
MEAT SCIENCE, cilt.159, 2020 (SCI-Expanded)

XXXV. **Volatile compounds of pastirma under different curing processes**
Hazar F. Y., KABAN G., KAYA M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.43, sa.8, 2019 (SCI-Expanded)

XXXVI. **Nitrosamines in sucuk: Effects of black pepper, sodium ascorbate and cooking level**
SALLAN S., KABAN G., Kaya M.
Food Chemistry, cilt.288, ss.341-346, 2019 (SCI-Expanded)

XXXVII. **Effects of autochthonous Lactobacillus plantarum strains on Listeria monocytogenes in sucuk during ripening**
Kamiloglu A., KABAN G., KAYA M.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, cilt.39, sa.3, 2019 (SCI-Expanded)

XXXVIII. **Genotypic Identification of Lactic Acid Bacteria in Pastirma Produced w h Different Curing Processes**
Cinar K., Fettahoglu K., KABAN G.
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, cilt.25, sa.3, ss.299-303, 2019 (SCI-Expanded)

XXXIX. **Effects of vacuum and high-oxygen modified atmosphere packaging on physico-chemical and microbiological properties of minced water buffalo meat**
JABERİ R., KABAN G., KAYA M.
ASIAN-AUSTRALASIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCES, cilt.32, sa.3, ss.421-429, 2019 (SCI-Expanded)

XL. **Plasma polymerized linalool (ppLin): an antimicrobial and biocompatible coating**
ÇAKMAK K., BAYRAM Ö., SOLAK K., KABAN G., ŞİMŞEK Ö., MAVİ A.
TURKISH JOURNAL OF CHEMISTRY, cilt.43, sa.1, ss.323-334, 2019 (SCI-Expanded)

XLI. **Biodiversity and characterization of gram-positive, catalase-positive cocci isolated from pastirma produced under different curing processes**
FETTAHOĞLU K., Cinar K., KAYA M., KABAN G.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.43, sa.1, ss.68-75, 2019 (SCI-Expanded)

XLII. **Volatile compounds of pastirma: effects of autochthonous S. xylosus, S. equorum and S. vitulinus strains**
FETTAHOGLU K., KABAN G., KAYA M.
Journal Of Biotechnology, cilt.280, ss.55, 2018 (SCI-Expanded)

XLIII. **Heat-treated sucuk with Pediococcus acidilactici S147: the effect of core temperature**
Hazar F. Y., Armutcu Ü., Yılmaz Z. F., Kaban G., Kaya M.
Journal Of Biotechnology, cilt.280, ss.55, 2018 (SCI-Expanded)

XLIV. **Citric acid production by autochthonous Candida zeylanoides strains**
SAYIN B., KABAN G., KAYA M.
Journal Of Biotechnology, cilt.280, ss.18, 2018 (SCI-Expanded)

XLV. **Characteristics of Pastirma Types Produced from Water Buffalo Meat**
Akköse A., Kaban G., Karaoğlu M. M., Kaya M.
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, cilt.24, sa.2, ss.179-185, 2018 (SCI-Expanded)

XLVI. **Volatile compounds of olive oils from different geographic regions in Turkey**
Ogras Ş., Kaban G., Kaya M.
International Journal of Food Properties, cilt.21, sa.1, ss.1833-1843, 2018 (SCI-Expanded)

XLVII. **Volatile profile and fatty acid composition of kavurma (A cooked uncured meat product) produced with animal fat combinations**
Ogras Ş., AKKÖSE A., KABAN G., KAYA M.
International Journal of Food Properties, cilt.21, sa.1, ss.364-373, 2018 (SCI-Expanded)

XLVIII. **The effects of different processing conditions on biogenic amine formation and some qualitative properties in pastA +/- rma**
HAZAR F. Y., KABAN G., KAYA M.

JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.54, sa.12, ss.3892-3898, 2017 (SCI-Expanded)

XLIX. **Volatile compounds and some physico-chemical properties of pastirma produced with different nitrate levels**
AKKÖSE A., ÜNAL N., Yalinkiliç B., KABAN G., KAYA M.
Asian-Australasian Journal of Animal Sciences, cilt.30, sa.8, ss.1168-1174, 2017 (SCI-Expanded)

L. **Isolation and identification of lactic acid bacteria from pastırma**
Öz E., Kaban G., Barış Ö., Kaya M.
Food Control, cilt.77, ss.158-162, 2017 (SCI-Expanded)

LI. **The Effects of Geographic Region, Cultivar and Harvest Year on Fatty Acid Composition of Olive Oil**
Ogras Ş., Kaban G., Kaya M.
JOURNAL OF OLEO SCIENCE, cilt.65, sa.11, ss.889-895, 2016 (SCI-Expanded)

LII. **Some technological properties of coagulase negative Staphylococci strains isolated from pastırma**
Kaban G., Fettahoğlu K., Kaya M.
Journal Of Biotechnology, cilt.231, ss.60, 2016 (SCI-Expanded)

LIII. **Antagonistic activities of lactic acid bacteri isolated from pastırma**
Çınar K., Kaya M., Kaban G.
Journal Of Biotechnology, cilt.231, ss.55, 2016 (SCI-Expanded)

LIV. **Textural properties of fat - Reduced sucuk with orange fiber Portakal lifli yağı - Azaltılmış sucuğun tekstürel özellikleri**
Yalinkilic B., Ogras Ş., Kaban G., Karaoğlu M. M., Kaya M.
Kafkas Universitesi Veteriner Fakultesi Dergisi, cilt.22, sa.3, ss.431-435, 2016 (SCI-Expanded)

LV. **The effects of cooking time and sugar on total phenols, hydroxymethylfurfural and acrylamide content of mulberry leather (pestil)**
BOZ H., KARAOĞLU M. M., KABAN G.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.8, sa.4, ss.493-500, 2016 (SCI-Expanded)

LVI. **Determination of Volatile Compounds of Sucuk with Different Orange Fiber and Fat Levels**
YALINKILIC B., KABAN G., ERTEKIN O., KAYA M.
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, cilt.21, sa.2, ss.233-239, 2015 (SCI-Expanded)

LVII. **The Effects of Using Turkey Meat on Qualitative Properties of Heat-Treated Sucuk**
KABAN G., BAYRAK D.
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, cilt.33, sa.4, ss.377-383, 2015 (SCI-Expanded)

LVIII. **Probiotic Meat Products**
Sayın B., Kamiloğlu A., Kaya M., Kaban G.
Journal Of Biotechnology, cilt.185, ss.25-26, 2014 (SCI-Expanded)

LIX. **Sucuk and pastirma: Microbiological changes and formation of volatile compounds**
Kaban G.
MEAT SCIENCE, cilt.95, sa.4, ss.912-918, 2013 (SCI-Expanded)

LX. **Changes of Volatile Compounds of Herby Cheese During the Storage Period**
Kavaz A., BAKIRCI İ., KABAN G.
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, cilt.19, sa.3, ss.535-540, 2013 (SCI-Expanded)

LXI. **Some Physico-chemical Properties and Organic Acid Profiles of Herby Cheeses**
Kavaz A., BAKIRCI İ., KABAN G.
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, cilt.19, sa.1, ss.89-95, 2013 (SCI-Expanded)

LXII. **Effects of different finishing systems on carcass traits, fatty acid composition, and beef quality characteristics of young Eastern Anatolian Red bulls**
Yüksel S., Yanar M., Aksu M. İ., Kopuzlu S., Kaban G., Sezgın E., Öz F.
TROPICAL ANIMAL HEALTH AND PRODUCTION, cilt.44, sa.7, ss.1521-1528, 2012 (SCI-Expanded)

LXIII. **Effects of corn oil and broccoli on instrumental texture and color properties of bologna-type sausage**
SISIK Ş., KABAN G., KARAOĞLU M. M., KAYA M.
International Journal of Food Properties, cilt.15, sa.5, ss.1161-1169, 2012 (SCI-Expanded)

LXIV. **The effects of different levels of orange fiber and fat on microbiological, physical, chemical and sensorial properties of sucuk**
YALINKILIC B., KABAN G., KAYA M.
FOOD MICROBIOLOGY, cilt.29, sa.2, ss.255-259, 2012 (SCI-Expanded)

LXV. **FATTY ACID COMPOSITION, LEAN COLOR AND DRIP LOSS OF THE DIFFERENT MUSCLES FROM YOUNG HOLSTEIN FRIESIAN BULLS FINISHED ON DIETS CONTAINING VARIED PROPORTIONS OF WET SUGAR BEET PULP AND WHEAT STRAW**
YUKSEL S., TURGUT L., YANAR M., AKSU M. İ., KABAN G., UNLU N.
BULGARIAN JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE, cilt.17, sa.5, ss.696-703, 2011 (SCI-Expanded)

LXVI. **Volatile compounds of traditionally produced pastirma**
KABAN G., KAYA M.
FLEISCHWIRTSCHAFT, cilt.91, sa.4, ss.112-116, 2011 (SCI-Expanded)

LXVII. **Effects of cooking methods and levels on formation of heterocyclic aromatic amines in chicken and fish with Oasis extraction method**
ÖZ F., KABAN G., KAYA M.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.43, sa.9, ss.1345-1350, 2010 (SCI-Expanded)

LXVIII. **THE EFFECT OF LACTOBACILLUS SAKEI ON THE BEHAVIOR OF LISTERIA MONOCYTOGENES ON SLICED BOLOGNA-TYPE SAUSAGES**
KABAN G., KAYA M., LUCKE F.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, cilt.30, sa.4, ss.889-901, 2010 (SCI-Expanded)

LXIX. **Effects of Cooking Techniques and Levels on the Formation of Heterocyclic Aromatic Amines in Chicken and Fish**
ÖZ F., KABAN G., KAYA M. D.
JOURNAL OF ANIMAL AND VETERINARY ADVANCES, cilt.9, sa.8, ss.1259-1264, 2010 (SCI-Expanded)

LXX. **Microbiological and Chemical Properties of Bonito Fish (Sarda sarda) Fillets Packaged with Chitosan Film, Modified Atmosphere and Vacuum**
ALAK G., HISAR S. A., Hisar O., Kaban G., KAYA M.
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, cilt.16, 2010 (SCI-Expanded)

LXXI. **Identification and characterisation of catalase positive cocci isolated from pastirma**
Kaban G.
FLEISCHWIRTSCHAFT, cilt.90, sa.2, ss.104-106, 2010 (SCI-Expanded)

LXXII. **VOLATILE COMPOUNDS OF TRADITIONAL TURKISH DRY FERMENTED SAUSAGE (SUCUK)**
Kaban G.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.13, sa.3, ss.525-534, 2010 (SCI-Expanded)

LXXIII. **Heterocyclic Aromatic Amine Contents of Beef and Lamb Chops Cooked by Different Methods to Varying Levels**
ÖZ F., KABAN G., KAYA M. D.
JOURNAL OF ANIMAL AND VETERINARY ADVANCES, cilt.9, sa.10, ss.1436-1440, 2010 (SCI-Expanded)

LXXIV. **Pharmacokinetic disposition of enrofloxacin in brown trout (Salmo trutta fario) after oral and intravenous administrations**
KOC F., Uney K., ATAMANALP M., TUMER I., KABAN G.
AQUACULTURE, cilt.295, ss.142-144, 2009 (SCI-Expanded)

LXXV. **Effect of chitosan coating on chemical and microbiological properties of Atlantic bonito (Sarda sarda) fillets**
ARASHISAR S., Hisar O., Kaban G., KAYA M., ALAK G.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.46, sa.4, ss.380-383, 2009 (SCI-Expanded)

LXXVI. **Changes in the composition of volatile compounds and in microbiological and physicochemical parameters during pastirma processing**
Kaban G.
MEAT SCIENCE, cilt.82, sa.1, ss.17-23, 2009 (SCI-Expanded)

LXXVII. **Effects of Staphylococcus carnosus on Quality Characteristics of Sucuk (Turkish Dry-Fermented**

Sausage) During Ripening
Kaban G., Kaya M.
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, cilt.18, sa.1, ss.150-156, 2009 (SCI-Expanded)

LXXVIII. **Effects of Lactobacillus plantarum and Staphylococcus xylosus on the Quality Characteristics of Dry Fermented Sausage "Sucuk"**
KABAN G., KAYA M. D.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.74, sa.1, 2009 (SCI-Expanded)

LXXIX. **Identification of Lactic Acid Bacteria and Gram-Positive Catalase-Positive Cocci Isolated from Naturally Fermented Sausage (Sucuk)**
KABAN G., KAYA M. D.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.73, sa.8, 2008 (SCI-Expanded)

LXXX. **Effect of Urtica dioica L. on the growth of Staphylococcus aureus in traditional dry fermented sausage ("sucuk")**
KABAN G., AKSU M. İ., KAYA M. D.
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, cilt.19, sa.4, ss.399-409, 2008 (SCI-Expanded)

LXXXI. **Determination of biogenic amines in sucuk**
GENÇCELEP H., KABAN G., Aksu M. İ., ÖZ F., KAYA M.
Food Control, cilt.19, sa.9, ss.868-872, 2008 (SCI-Expanded)

LXXXII. **Fermente Sosislerde Uçucu Bileşikler**
KABAN G., KAYA M.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.38, sa.2, ss.225-230, 2007 (SCI-Expanded)

LXXXIII. **S. xylosus ve L.plantarum Suşlarının Sucuğun Duyusal Özellikleri ve Renk Değerleri Üzerine Etkileri**
KABAN G., KAYA M.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.38, sa.1, ss.83-89, 2007 (SCI-Expanded)

LXXXIV. **Effects of cooking methods on the formation of heterocyclic aromatic amines of two different species trout**
OZ F., Kaban G., KAYA M.
FOOD CHEMISTRY, cilt.104, sa.1, ss.67-72, 2007 (SCI-Expanded)

LXXXV. **Effect of starter culture on growth of Staphylococcus aureus in sucuk**
Kaban G., KAYA M.
FOOD CONTROL, cilt.17, sa.10, ss.797-801, 2006 (SCI-Expanded)

LXXXVI. **Effect of Lactobacillus sakei Lb706 on behavior of Listeria monocytogenes in vacuum-packed rainbow trout fillets**
HISAR S., Kaban G., HISAR O., YANIK T., KAYA M.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.29, sa.4, ss.1039-1044, 2005 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **Volatile Compounds of Kavurma Produced with Different Salt and Fat Levels**
BAYRAK KUL D., YILMAZ ORAL Z. F., KABAN G.
Food Science and Engineering Research, cilt.2, sa.1, ss.18-22, 2023 (Hakemli Dergi)

II. **Efficiency of food additives and frying durations in reducing acrylamide and 5-hydroxymethylfurfural formation in tray kadayif dessert**
Seyyedcheraghi K., Kotancılar H. G., Kaban G.
International Food Research Journal , cilt.30, sa.1, ss.229-239, 2023 (Hakemli Dergi)

III. **FUNCTIONAL AND TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF CANDIDA ZEYLANOIDES STRAINS ISOLATED FROM PASTIRMA**
Sayın B., Kaban G., Kaya M.
GIDA, cilt.47, sa.4, ss.564-575, 2022 (Hakemli Dergi)

IV. **Effects of Some Extraction Parameters on Anthocyanin Content of Barberry (Berberis Vulgaris L.) and Its Antioxidant Activity**
JABERI R., KABAN G., KAYA M.
Türkiye Tarımsal Araştırmalar Dergisi, cilt.9, sa.1, ss.41-48, 2022 (Hakemli Dergi)

V. **EFFECTS OF BLACK PEPPER AND SODIUM ASCORBATE ON VOLATILE COMPOUNDS OF SUCUK**
SALLAN S., KABAN G., KAYA M.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.46, sa.6, ss.1358-1368, 2021 (Hakemli Dergi)

VI. **Citric Acid Production of Yeasts: An Overview**
Borekci B. S., KABAN G., KAYA M.
EUROBIOTECH JOURNAL, cilt.5, sa.2, ss.79-91, 2021 (ESCI)

VII. **Potential Bacteriocinogenic Lactic Acid Bacteria from Pastırma**
Güllüce M., Kaya M., Kaban G., Karadayı M., Alaylar B., Kamiloğlu A., Işık C.
Gümüşhane Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.11, sa.1, ss.19-26, 2021 (Hakemli Dergi)

VIII. **Some quality properties and volatile compound profile of Ardahan Tel cheese, a traditional cheese in Turkey**
ÇETİNKAYA A., KABAN G.
Ukrainian Journal of Food Science, cilt.9, sa.1, ss.18-29, 2021 (Hakemli Dergi)

IX. **Volatile Compounds and Fatty Acid Composition of Crude and Refined Hazelnut Oils**
ŞİŞİK OĞRAŞ Ş., KABAN G., KAYA M.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.49, ss.104-110, 2018 (Hakemli Dergi)

X. **A View on volatile compounds of kars gruyere cheesei a traditional cheese in Turkey**
ÇETİNKAYA A., KABAN G.
American Journal of Food Science and Technology, cilt.5, ss.6-10, 2017 (Hakemli Dergi)

XI. **Contribution of catalase positive cocci on flavour formation in fermented sausage**
KAMİLOĞLU A., KABAN G., KAYA M.
British Journal of Applied Science and Technology, cilt.17, ss.1-8, 2016 (Hakemli Dergi)

XII. **Effect of Heat Treatment on the VOlatile COmpound Profile and Other Quantitative Properties of Sucuk**
Çakır M., KAYA M., KABAN G.
Fleischwirsthaft International, cilt.5, ss.69-74, 2013 (Hakemli Dergi)

XIII. **The effects of modified atmosphere packaging on microbiological chemical properties of hot smoked rainbow trout Oncorhyncus mykiss fillets**
Oğuzhan P., Kaban G., Atamanalp M.
E3 Journal of Microbiology Research, cilt.1, sa.1, 2013 (Hakemsiz Dergi)

XIV. **Vaktıkebir Ekmek Hamurundan Laktik Asit Bakterilerinin izolasyonu ve Tanısı**
GERÇEKASLAN K. E., KOTANCILAR H. G., KABAN G., KARAOĞLU M. M.
Akademik Gıda, Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi, cilt.10, sa.3, ss.47-50, 2012 (Hakemli Dergi)

XV. **The Effect of Nettle (Urtica dioica L.) on Chemical Protperties of Rainbow Trout (Oncorynchus mykiss) Fillets**
HISAR S., HISAR O., KABAN G., KAYA M., Gülçin İ., YANIK T.
American Journal of Food Technology, cilt.3, sa.5, ss.335-340, 2008 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. **Sucuk**
Kaban G., Yılmaz Oral Z. F., Kaya M.
Production of Traditional Mediterranean Meat Products, Jose Manuel Lorenzo,Ruben Dominguez,Mirian Pateiro,Paulo E.S. Munekata, Editör, Springer Nature, New York, ss.133-142, 2022

II. **Pastırma**

Kaya M., Yılmaz Oral Z. F., Kaban G.
Production of Traditional Mediterranean Meat Products, Jose Manuel Lorenzo,Ruben Dominguez,Mirian Pateiro,Paulo E.S.Munekata, Editör, Springer Nature, New York, ss.143-152, 2022

III. **Pastırma**
KAYA M., YILMAZ ORAL Z. F., KABAN G.
Production of Traditional Mediterranean Meat Products, Jose Manuel Lorenzo,Ruben Dominguez,Mirian Pateiro,Paulo E.S.Munekata, Editör, Springer Nature, ss.143-152, 2022

IV. **Sucuk**
KABAN G., YILMAZ ORAL Z. F., KAYA M.
Production of Traditional Mediterranean Meat Products, Jose Manuel Lorenzo,Ruben Dominguez,Mirian Pateiro,Paulo E.S. Munekata, Editör, Springer Nature, ss.133-142, 2022

V. **İŞlenmiş Et Ürünlerinde Uçucu Olmayan Nitrozaminler**
Polat Z., Kaban G.
Mühendislik alanında Araştırma ve Değerlendirmeler II, Selahattin Bardak, Editör, Gece Kitaplığı, İstanbul, ss.211-220, 2021

VI. **Et ve et ürünlerinde biyoaktif bileşikler**
Anlar P., Kaya M., Kaban G.
Mühendislik Alanında Araştırma ve Değerlendirmeler - I, Selahattin Bardak,Nesli Aydın,Yalçın Boztoprak, Editör, Gece Kitaplığı /, İstanbul, ss.25-40, 2021

VII. **Fermente Et Ürünleri**
KAYA M., KABAN G.
Gıda Biyoteknolojisi, Aran N., Editör, Nobel Yayınevi, Eskişehir, ss.157-190, 2014

VIII. **Et Ürünleri Teknolojisi**
KABAN G., KAYA M.
II. Et ve Et Ürünlerinde Kalite Kontrolü, M. Kıvanç, Editör, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, ss.44-61, 2010

IX. **Et Ürünleri Teknolojisi**
Kaya M., Kaban G.
Et Ürünleri Teknolojisi I, M. Kıvanç, Editör, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, ss.24-42, 2010

X. **Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktalarının Tanımı ve Genel Prensipleri**
KAYA M., KABAN G.
Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi, E.Öztetik, Editör, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, ss.86-102, 2009

XI. **Bazı Gıdaların Üretiminde HACCP Uygulamaları**
KABAN G., KAYA M.
Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi, E.Öztetik, Editör, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, ss.104-122, 2009

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. **Isıl İşlem Görmüş Sucuk Üretiminde Biberiye Oleoresin Kullanımının Ürün Özelliklerine Etkisi**
KARAMAHMUTOĞLU M., ÖZDEN A., KABAN G.
13. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 02 Kasım 2023

II. **Et Ürünlerine Yönelik Tüketici Beklentileri**
KABAN G.
Kayseri Geleneksel Et ve Et Ürünleri Çalıştayı, Kayseri, Türkiye, 16 - 18 Kasım 2023

III. **Fermente Et Ürünlerinde Probiyotikler**
KARAMAHMUTOĞLU M., ÖZDEN A., KABAN G.
2 nd International Congress on Food Researches, Türkiye, 16 Ekim 2023

IV. **EFFECTS OF DIFFERENT FAT LEVEL AND COOKING TIMES ON THE FORMATION OF CARBOXYMETHYL-LYSINE IN HEAT-TREATED CHICKEN SUCUK**
ARSLAN M., YILMAZ ORAL Z. F., KABAN G., KAYA M.

II. INTERNATIONAL CONGRESS on FOOD RESEARCHES, Sivas, Türkiye, 16 Ekim 2023

V. **AGE Markers in Fish and Fish Products**
Anlar P., Kaban G.
ICAFVP 2ND INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRICULTURE, FOOD, VETERINARY AND PHARMACY SCIENCES, Belgrade, Sırbistan, 19 - 21 Mayıs 2023, ss.159-167

VI. **AGE Markers in Fish and Fish Product**
Anlar P., Kaban G.
ICAFVP 2nd International Conference On Agriculture, Food, Veterinary And Pharmacy Sciences, Belgrade, Sırbistan, 19 - 21 Mayıs 2023, ss.159-167

VII. **Effects of ripening rate, starter culture and fat type on volatile compounds of sucuk**
KAYA M., KABAN G.
7. International İstanbul Scientific Research Congress, 18 Aralık 2021

VIII. **The effects of different salt and fat levels on volatile compounds of kavurma**
Bayrak Kul D., YILMAZ ORAL Z. F., KABAN G.
7. International İstanbul Scientific Research Congress, 18 Aralık 2021

IX. **Sebze Ekstraktları İle Kür Edilmiş Et Ürünlerinde Listeria monocytogenes**
Yılmaz Oral Z. F., Akyol Y., Kaban G.
5. Uluslararası Mühendislik ve Teknoloji Yönetimi Kongresi, 24 - 25 Nisan 2021, ss.1-7

X. **Assessment of the Effects of Starter Cultures on the Safety of Sucuk**
Yılmaz Oral Z. F., Kaban G.
10th International Scientific Research Congress, Science and Engineering, 10 - 11 Nisan 2021, ss.1-8

XI. **Sebze ekstraktları ile kür edilmiş et ürünlerinde Listeria monocytogenes**
YILMAZ ORAL Z. F., AKYOL Y., KABAN G.
5.ULUSLARARASI MÜHENDİSLİK VE TEKNOLOJİ YÖNETİMİ KONGRESİ, 24 Nisan 2021

XII. **Salt (NaCl) reduction in sucuk, heat-treated sucuk and pastırma**
Yılmaz Oral Z. F., Kaban G.
International Symposium of Scientific Research and Innovative Studies, Balıkesir, Türkiye, 22 Şubat - 25 Nisan 2021, ss.1-9

XIII. **Et ve Et Ürünlerinde Pentosidin**
Anlar P., Kaban G.
IV. Et Ürünleri Çalıştayı, 6 - 08 Ekim 2020, sa.75, ss.124

XIV. **Aroma Endüstrisinde Limonen**
Polat Z., Kaban G.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.173

XV. **Taze ve İşlenmiş Et Ürünlerinde Maillard Reaksiyonu**
Anlar P., Kaban G.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.149

XVI. **Barberry (Berberis vulgaris L.) Ekstraktının Piliç Sosislerin Uçucu Bileşik Profiline Etkisi**
Jaberi R., Kaban G., Kaya M.
IV. Et Ürünleri Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 6 - 08 Ekim 2020, ss.18

XVII. **Transglutaminaz Enzim Uygulamasının Pastırma Çeşitlerinin Serbest Amino Asit Kompozisyonuna Etkisi**
Hazar F. Y., Kaban G., Kaya M.
IV. Et Ürünleri Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 6 - 08 Ekim 2020, ss.16

XVIII. **Et Ürünlerinde Uçucu Olmayan Nitrozaminler**
Polat Z., Kaban G.
IV.Et Ürünleri Çalıştayı, 6 - 08 Ekim 2020, ss.125

XIX. **Farklı Tuz Oranları Kullanılarak Üretilen Pastırma Çeşitlerinin Yağ Asidi Kompozisyonu**
Kabil E., Hazar F. Y., Kaban G., Kaya M.
IV.Et Ürünleri Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 6 - 08 Ekim 2020, ss.84

XX. **Transglutaminaz enzimi kullanılarak üretilen pastırma çeşitlerinin uçucu bileşikleri**

Hazar F. Y., Kaban G., Kaya M.
Eurasian BioChem 2020, Ankara, Türkiye, 19 - 20 Mart 2020, ss.164

XXI. **Effects of Lactobacillus sakei S15 and Staphylococcus xylosus GM92 on Volatile Compounds and Sensory Characteristics of Heat-Treated Sucuk**
KABAN G., Yılmaz Z., KAYA M.
International Conference on Food Microbiology, Birleşik Krallık, ss.47

XXII. **The Effect of Low-Sodium Mixtures of Salts on Microbiological Properties of Pastırma During Storage**
KABAN G., KAYA M., AKSU M. I., Yalınkılıç B., Hazar F. y.
The 3nd International Symposium on ''Traditional Foods from Adriatic to Caucases, Bosna-Hersek, ss.13

XXIII. **The Effects of Sodium, Potassium, Calcium, And Magnesium Chloride Salts on The Physico-Chemical, Microbiological, and Sensory Properties of Pastırma (oral)**
Yalınkılıç B., KABAN G., KAYA M.
2nd Congress on Food Structure & Design, Antalya, Türkiye, ss.32

XXIV. **Effect of Modified Atmosphere Packaging on Color and Sensory Properties of Pastırma Produced with Different Chloride Salts**
KABAN G., KAYA M., Yalınkılıç B., FETTAHOGLU K., CINAR K.
The 3nd International Symposium on ''Traditional Foods from Adriatic to Caucases, Bosna-Hersek, ss.165

XXV. **The Effects of Different Processing Conditions on Biogenic Amine Formation and Some Qualitative Properties in Pastırma Production**
Hazar F. y., KABAN G., KAYA M.
2nd International Congress on Food Technology, Aydın, Türkiye, ss.62

XXVI. **Color and Sensory Characteristics of Sucuk:Effect of Different Processing Conditions**
KAYA M., KABAN G.
1st International Symposium on Fermented Meats, Almanya, ss.37

XXVII. **Et Ürünlerinde Nitrozaminlerin Belirlenmesinde Kullanılan Kromatografik Teknikleri**
Sallan S., KABAN G., KAYA M.
Mühendislikte Yeni Teknolojiler Sempozyumu, Bayburt, Türkiye, ss.303

XXVIII. **Fermented Sausages: Yeasts As Starter Culture**
KAMILOGLU A., KABAN G., KAYA M.
2nd International Congress on Food Technology, Aydın, Türkiye, ss.294

XXIX. **Lactic Acid Bacteria in Pastirma**
Sınmaz E., KAMILOGLU A., KABAN G., KAYA M., ÖZ E.
The 2nd International Symposium on ''Traditional Foods from Adriatic to Caucasus'', Makedonya, ss.304

XXX. **Effects of Different Processing Conditions on Nonprotein Nitrogenous Substance of Sucuk**
KABAN G., KAYA M.
Euro FoodChem XVII, İstanbul, Türkiye, ss.654

XXXI. **Effect of Heat Processing on The Volatile Compounds And Sensory Properties of Sucuk**
KABAN G., Çakır M., KAYA M.
1st International Symposium on Fermented Meats, Almanya, ss.45

XXXII. **Dilimlenmiş Salamlarda L. monocytogenes in Gelişimi Üzerine L.sakei' nin Etkisi**
KABAN G., KAYA M.
2.Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, ss.32

XXXIII. **Determination of Volatile Compounds of Sucuk with Different Fat and Orange Fiber Levels**
YALINKILIC B., KABAN G., KAYA M.
Euro FoodChem XVII, İstanbul, Türkiye, ss.624

XXXIV. **Antioxidant Peptides in Meat and Meat Products**
ANLAR P., KAYA M., KABAN G.
5th International Eurasian Congress on 'Natural Nutrition, Healthy Life Sport', Ankara, Türkiye, 2 - 06 Ekim 2019, ss.967-974

XXXV. **Advanced Glycation End-Products in Cooked Meat Products**

KABAN G.
5th International Eurasian Congress on 'Natural Nutrition, Healthy Life Sport', 2 - 06 Ekim 2019, ss.562-568

XXXVI. **Vanillin Production by Bioconversion**
POLAT Z., KABAN G., KAYA M.
5th International Eurasian Congress on 'Natural Nutrition, Healthy Life Sport', Ankara, Türkiye, 2 - 06 Ekim 2019, ss.975-981

XXXVII. **Mechanical Deboned Meat in Meat Industry**
KOTAN YILMAZ G., KABAN G., KAYA M.
5th International Eurasian Congress on 'Natural Nutrition, Healthy Life Sport', Ankara, Türkiye, 2 - 06 Ekim 2019, ss.960-966

XXXVIII. **Textural Properties of Pastırma Types with Transglutaminase**
HAZAR F. Y., KABAN G., KAYA M.
1st International/11 th National Food Engineering Congress, 7 - 09 Kasım 2019

XXXIX. **Occurrence of Nitrosamines in Sucuk and Heat-Treated Sucuk**
POLAT Z., KAYA M., KABAN G.
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 19 - 21 Eylül 2019, ss.1762-1765

XL. **Furosine in Foods**
ANLAR P., KAYA M., KABAN G.
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 19 - 21 Eylül 2019, ss.1639-1643

XLI. **Antioxidant Properties of Lactic Acid Bacteria Isolated/Identified from Pastırma**
ÇİNAR TOPÇU K., KABAN G.
International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 19 - 21 Eylül 2019

XLII. **Lipid Production by Yarrowia lipolytica Strains**
YILMAZ Ö., KABAN G., KAYA M.
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 19 - 21 Eylül 2019

XLIII. **The Effects of Black Pepper and Sodium Ascorbate on Microbiological Properties of Sucuk**
Sallan S., KABAN G., KAYA M.
International Congress on Engineeringand Life Science, 11 - 14 Nisan 2019

XLIV. **Effects of Different Nitrite Levels on Volatile Compounds and Physico-Chemical Properties of Pastırma**
KABAN G., TOMAÇ D.
2nd International Congress on Engineering and Life Science, 11 - 14 Nisan 2019, ss.120-122

XLV. **The Effect of Using Transglutaminase on Free Aminoacid Composition and Volatile Compound Profile of Pastırma**
HAZAR F. Y., KABAN G., KAYA M.
International COngress on Engineering and Life Science, 11 - 14 Nisan 2019

XLVI. **The Effects of transglutaminase enzyme on physico-chemical, microbiological, sensory and textural properties of pastırma**
HAZAR F. Y., KABAN G., KAYA M.
International Congress on Engineering and Life Sciences, 26 - 29 Nisan 2018

XLVII. **THE LIPOLYTIC ENZYME ACTIVITIES OF PASTIRMA TYPESPRODUCED WITH DIFFERENT SALT LEVELS**
KABİL E., KABAN G., KAYA M.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.389

XLVIII. **EFFECTS OF DIFFERENT ESSENTIAL OIL SOURCES ON BIOMASS,OIL PRODUCTION AND OIL YIELD OF Yarrowia lipolytica STRAINS**
YILMAZ Ö., KABAN G., KAYA M.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.387

XLIX. **Volatile profile of heat-treated sucuk produced with different nitrite and sodium ascorbate levels**
Sallan S., Kaban G., Şişik Oğraş Ş., Kaya M.

3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.392

L. **EFFECTS OF CHITOSAN AND CHITOSAN BASED NANOCOMPOSITE COATINGS ON MICROBIOLOGICAL AND PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES OF RAINBOW TROUT FILLETS**
KIZILKAYA P., KABAN G., KAYA M.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.388

LI. **Heat-treated sucuk with Pediococcus acidilactici S147: the effect of core temperature**
Hazar F. Y., Armutcu U., Yilmaz Z. F., KABAN G., KAYA M.
European Biotechnology Congress, Athens, Yunanistan, 26 - 28 Nisan 2018, cilt.280

LII. **The Effect of Sheep Tail Fat on Fatty Acid Composition,Physico-Chemical and Microbiological Properties ofHeat-Treated Sucuk**
KABAN G., AYDIN K., ŞİŞİK OĞRAŞ Ş., FETTAHOGLU K.
Uluslararası Avrasya Doğal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Zirvesi, 12 - 15 Temmuz 2018, ss.445-446

LIII. **The Effect of Potassium Chloride Usage on ProductProperties of Heat-Treated Sucuk**
KABAN G., BAYRAKTAR F., JABERİ R., FETTAHOGLU K.
Uluslararası Avrasya Doğal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Zirvesi, 12 - 15 Temmuz 2018, ss.443-444

LIV. **Physico-chemical and sensory properties of sucuk produced by using water buffalo meat**
KAYA M., ŞİMŞEK i., HAZAR F. Y., KABAN G.
International Congress on Engineering and Life Sciences, 26 - 29 Nisan 2018

LV. **Effect of Using Sheep Tail Fat on some Physicochemical and Sensory Properties of Heat Treated Sucuk**
AKKÖSE A., ANLAR P., KABAN G.
International Congress on Engineering and Life Science, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018, ss.759

LVI. **The effect of transglutaminase enzyme on physico-chemical, microbiological, sensory and textural properties of pastırma**
HAZAR F. Y., KABAN G., KAYA M.
International Congress on Engineering and Lİfe Science, 26 - 29 Nisan 2018, ss.44-47

LVII. **Textural Characteristics of Heat Treated Sucuk Produced by Using Different Salt Mixtures**
FETTAHOGLU K., YILMAZ Z. F., AKKÖSE A., KABAN G.
International Congress on Engineering and Life Science, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018, ss.711

LVIII. **Identification And Characterization Of Lactic Acid Bacteria Isolated From Sucuk, A Traditional Turkish Dry- Fermented Sausage**
ÇİNAR K., KABAN G., SAYIN B., GÜLLÜCE M., KARADAYI M., KAYA M.
European Biotechnology Congress 2018, Atena, Yunanistan, 26 - 28 Nisan 2018

LIX. **Lipase Activity of Coagulase Negative Staphylococci from Fermented Sausages**
FETTAHOĞLU K., JABERİ R., KAYA M., KABAN G.
International Congress on Engineering and Life Science, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018, ss.790

LX. **Volatile Compounds and Some Physico-Chemical Properties of Bologna-Type Beef Sausage Produced With Sunflower Oil**
ŞİŞİK OĞRAŞ Ş., AKKÖSE A., KAYA M., KABAN G.
47th International Scientific Conference on FoodEngineering and Biotechnology, Kuala-Lumpur, Malezya, 21 - 22 Aralık 2017

LXI. **Effects of using hazelnut oil on some pyhsico-chemical properties and volatile compounds of Bologna type beef sausage**
ŞİŞİK OĞRAŞ Ş., AKKÖSE A., KABAN G., KAYA M.
47th International Scientific Conference on Food Engineering and Biotechnology, Malezya, 21 - 22 Aralık 2017

LXII. **Kür edilmiş et ürünlerinde nitrik oksit**
Sallan S., KABAN G., KAYA M.
10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 9 - 11 Kasım 2017

LXIII. **Kür edilmiş et ürünlerinde nitrozamin oluşumu ve fenolik bileşikler**
Sallan S., KABAN G., KAYA M.
10.Gıda Mühendiliği Kongresi, Türkiye, 9 - 11 Kasım 2017

LXIV. **Pastırmada Enterokoklar**
ERTEKİN Ö., KABAN G., KAYA M.
10.Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 9 - 11 Kasım 2017

LXV. **Pastırmanın renk değerlerine transglutaminaz enziminin etkisi**
Hazar F. Y., KABAN G., KAYA M.
10.Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 9 - 11 Kasım 2017

LXVI. **Pastırmanın renk değerleri üzerine transglutaminaz enziminin etkisi**
HAZAR F. Y., KABAN G., KAYA M.
10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 9 - 11 Kasım 2017

LXVII. **Effects of Partial replacement of Sodium Chloride with KCl, MgCl2 and CaCl2 on some qualitative Properties of Heat-treated Sucuk**
KABAN G., FETTAHOĞLU K., YILMAZ Z. F., KAYA M.
3rd International Symposium on Fermented Meat, Clermont-Ferrand, Fransa, 27 - 29 Eylül 2017, ss.37

LXVIII. **Genotypic identification of yeast from pastırma**
KAYA M., ÇİNAR K., Fettahoğlu K., KABAN G.
3nd International Symposium on fermented meat, Clermont-Ferrand, Fransa, 27 - 29 Eylül 2017

LXIX. **Technological properties of coagulase negative Staphylococci isolated from sucuk, a traditional dry-fermented sausage**
KABAN G., GÜLLÜCE M., KARADAYI M., ÇİNAR K., SAYIN B., KAYA M.
3nd International Symposium on Fermented Meat, Clermont-Ferrand, Fransa, 27 - 29 Eylül 2017

LXX. **Biogenic amines content and some qualitative properties of different pastırma types**
KABAN G., İŞÇİ G., Hazar F. Y., KAYA M.
3rd International Symposium on Fermented Meat, Fransa, 27 - 29 Eylül 2017

LXXI. **Isolated and characterization of enterococci from pastırma**
ERTEKİN Ö., KABAN G., KAYA M.
3rd International Symposıum on Fermented Meat, Fransa, 27 - 29 Eylül 2017

LXXII. **Assesment of waste breads in lactic acid production**
KAMİLOĞLU A., KABAN G., KAYA M.
II:International Conference on Advanced Engineering Technologies, Türkiye, 21 - 23 Eylül 2017

LXXIII. **Lactic acid bacteria in emulsified meat products**
ÇİNAR K., FETTAHOĞLU K., KABAN G.
International Congress on Food of Animal Origin, 10 - 13 Kasım 2016

LXXIV. **Use of hot boned meat in emulsified meat products**
AKKÖSE A., HAZAR F. Y., KAYA M., KABAN G.
International Congress on Food of Animal Origin, 10 - 13 Kasım 2016

LXXV. **Effect of nitrite on shelf life and safety of emulsified meat products**
KAYA M., AKKÖSE A., KABAN G.
International Congress on Food of Animal Origin, 10 - 13 Kasım 2016

LXXVI. **Formation of Aroma in Emulsified Meat Products**
ŞİŞİK OĞRAŞ Ş., KABAN G.
International congress on food of animal origin, 10 - 13 Kasım 2016

LXXVII. **Effect of Nitrite on Shelf Life and Safety of Emulsified Meat Products**
KAYA M., AKKÖSE A., KABAN G.
International Congress on Food of Animal Origin, Lefkoşa, Kıbrıs (Kktc), 10 - 13 Kasım 2016, ss.182

LXXVIII. **Use of Hot-Boned Meat in Emulsified Meat Products**
AKKÖSE A., Hazar F. Y., KAYA M., KABAN G.
International Congress on Food of Animal Origin, Lefkoşa, Kıbrıs (Kktc), 10 - 13 Kasım 2016, ss.184

LXXIX. **Effect of using sunflower oil on textural properties of bologna type sausage**
AKKÖSE A., ŞİŞİK OĞRAŞ Ş., KABAN G., KAYA M.
2nd congress on food structure and design, 26 - 28 Ekim 2016

LXXX. **The effects of using different levels hazelnut oil on instrumental texture properties of Bologna type**

sausage
ŞİŞİK OĞRAŞ Ş., AKKÖSE A., KABAN G., KAYA M.
2nd Congress on Food Structure & Design, 26 - 28 Ekim 2016

LXXXI. **The effects of different chloride salts on lypolytic and proteolytic properties of traditionally produced pastırma**
YALINKILIÇ B., KABAN G., KAYA M.
2nd Congress on Food Structure & Design, 26 - 28 Ekim 2016

LXXXII. **Pediococcus acidilactici S147'xxnin ısıl işlem görmüş sucuğun bazı kalitatif özelliklerine etkisi**
ÖZ E., KABİL E., KABAN G., KAYA M.
Türkiye 12. gıda kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016

LXXXIII. **L sakei nin Isıl İşlem Görmüş Sucuğun Mikrobiyolojik ve Fizikokimyasal Özelliklerine Etkisi**
YILMAZ Z. F., KABAN G.
TÜRKİYE 12. GIDA KONGRESİ, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016

LXXXIV. **Pediococcus acidilactici S147'nin ısıl işlem görmüş sucuğun bazı kalitatif özellikleri üzerine etkisi**
ÖZ E., Kabil E., KABAN G., KAYA M.
Türkiye 12. Gıda kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.502

LXXXV. **Farklı Klorür Tuzlarının Sucuğun Uçucu Bileşkleri Üzerine Etkileri.**
Şimşek D., KABAN G., KAYA M.
Türkiye 12. Gıda kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.511

LXXXVI. **Yerel Lactobacillus plantarum Suşlarının Antagonistik Aktiviteleri ve Bazı Teknolojik Özellikleri**
KAMILOGLU A., KABAN G., KAYA M.
12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.530

LXXXVII. **Pastırma Üretim Aşamalarında Biyojen Aminler**
Hazar F. y., Akdoğan A., KABAN G., KAYA M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.508

LXXXVIII. **Antagonistic activities of lactic acid bacteria isolated from Pastirma**
Cinar K., KAYA M., KABAN G.
European Biotechnology Conference, Letonya, 5 - 07 Mayıs 2016, cilt.231

LXXXIX. **The use of Lactobacillus plantarum as starter culture in heat-treated sucuk**
HAZAR F. Y., Yilmaz Z. F., FETTAHOGLU K., KABAN G.
European Biotechnology Conference, Letonya, 5 - 07 Mayıs 2016, cilt.231

XC. **Some technological properties of coagulase negative Staphylococci strains isolated from Pastirma**
KABAN G., FETTAHOGLU K., KAYA M.
European Biotechnology Conference, Letonya, 5 - 07 Mayıs 2016, cilt.231

XCI. **Effects of Lactobacillus sakei S15 and Staphylococcus xylosus GM92 on volatile compounds and sensory characteristics of heat treated sucuk**
KABAN G., YILMAZ Z. F., KAYA M.
International Conference on Food Microbiology, Birleşik Krallık, 8 - 10 Ağustos 2016

XCII. **Pastırma Üretiminde KCI, CaCI2 ve MgCI2 Tuzlarının Kullanılabilme İmkanları**
KAYA M., AKSU M. İ., KABAN G., YALINKILIC B.
9. Gıda Mühendisleri Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015, ss.7

XCIII. **Farklı Klorür Tuzları Kullanılarak Üretilen Pastırmaların Uçucu Bileşikleri**
KABAN G., YALINKILIC B., Hazar F. y., KAYA M.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015, ss.131

XCIV. **Sodyum Oranı Düşürülmüş Tuz Karışımlarının Pastırmanın Katepsin B, B+L ve H aktivitelerine etkileri**
YALINKILIC B., FETTAHOGLU K., KABAN G., KAYA M.
9. Gıda Mühendisleri Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015, ss.125

XCV. **Gıda Endüstrisinde Nanokapsülasyon**
Kızılkaya P., KABAN G., KAYA M.
Mühendislikte Yeni Teknolojiler Sempozyumu, Bayburt, Türkiye, 24 - 27 Ekim 2015, ss.139

XCVI. **Effects of Partial Replacement of Sodium Chloride with KCI, MgCI2, and CaCI2 on Lipolysis and Lipid Oxidation in Sliced and Modified Atmosphere Packaged Pastırma**
Kaya M., Aksu M. İ., Kaban G., Akköse A., Yalınkılıç B.
The 3nd International Symposium on ''Traditional Foods from Adriatic to Caucases, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.169

XCVII. **Effects of modified atmosphere packaging on color and sensory properties of pastırma produced with different chloride salts**
KABAN G., KAYA M., YALINKILIÇ B., Fettahoğlu K., ÇİNAR K.
The 3nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015, ss.165

XCVIII. **Sucuktan bakteriyosin üreten laktik asit bakterilerinin izolasyonu ve moleküler karakterizasyonu**
GÜLLÜCE M., KAYA M., KABAN G., BARIŞ Ö., KARADAYI M., KAMİLOĞLU A., GENÇ H., FETTAHOĞLU K., ALAYLAR B.
4. Ulusal Moleküler Biyoloji ve Biyoteknoloji Kongresi, Afyon, Türkiye, 21 - 24 Ağustos 2015, ss.1

XCIX. **Microbial production of Riboflavin**
Sayin B., KABAN G.
European Biotechnology Congress, Bucharest, Romanya, 7 - 09 Mayıs 2015, cilt.208

C. **Pastırmadan Bakteriyosin Üreten Laktik Asit Bakterilerin İzolasyonu ve Moleküler Karakterizasyonu**
GÜLLÜCE M., KAYA M., KABAN G., KARADAYI M., BARIŞ Ö., KAMİLOĞLU A., GENÇ H., FETTAHOĞLU K.
Türkiye Doğal Beslenme ve Yaşam Boyu Sağlık Zirvesi 2015, Türkiye, 20 - 23 Mayıs 2015

CI. **Geleneksel Türk Et Ürünleri Sucuk, Pastırma ve Kavurmada Tuz Oranının Azaltılabilme İmkanları**
KAYA M., KABAN G., Yılmaz Z.
Türkiye Doğal Beslenme ve Yaşam Boyu Sağlık Zirvesi, Bilecik, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2015, ss.359

CII. **Pastırmadan Bakteriyosin Üreten Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu ve Moleküler Karakterizasyonu**
GÜLLÜCE M., KAYA M., KABAN G., KARADAYI M., BARIŞ Ö.
Türkiye Doğal Beslenme ve Yaşam Boyu Sağlık Zirvesi, Bilecik, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2015, ss.353

CIII. **Isolation And Molecular Characterization Of Bacteriocin Producing Lactic Acid Bacteria From Pastırma**
GÜLLÜCE M., KAYA M., KABAN G., BARIŞ Ö., KARADAYI M., KAMİLOĞLU A., GENÇ H., FETTAHOĞLU K., ALAYLAR B.
Türkiye Doğal Beslenme ve Yaşam Boyu Sağlık Zirvesi, Bilecik, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2015, ss.1

CIV. **A Bacteriocinogenic Lactic Acid Bacterium from Turkish Traditional fermented sucuk and Its Molecular Characterization**
GÜLLÜCE M., KAYA M., KABAN G., BARIŞ Ö., KARADAYI M., KAMİLOĞLU A., GENÇ H., FETTAHOĞLU K., ALAYLAR B.
International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS) 2015, 15 - 19 Mayıs 2015

CV. **Pastırma ve Benzeri Ürünlerde Proteolizis**
Hazar F. y., KABAN G., KAYA M.
2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.261

CVI. **Parça Halde Işlenen Kuru Kür Edilmiş Et Ürünlerinde Lipolizis**
Kabil E., KAYA M., KABAN G.
2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.260

CVII. **Fermente Et Ürünlerinde Enterokoklar ve Bakteriyosinler**
ertekin ö., KABAN G., KAYA M.
2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.258

CVIII. **Gıdalarda tuz oranının azaltılmasına yönelik stratejiler ve ürün güvenliği**
KAYA M., KABAN G.
2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015

CIX. **ISIL İŞLEM GÖRMÜŞ SUCUK VE BAKTERİYOSİNOJENİK LAKTİK ASİT BAKTERİLERİ **
YILMAZ ORAL Z. F., KABAN G.
2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.257

CX. **Farklı Bölgelere Ait Zeytinyağlarının Yağ Asidi Bileşimi**
Şişik Oğraş Ş., Kaban G., Kaya M.
2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.11

CXI. **Isıl Işlem Görmüş Sucuk Üretiminde F Değeri Uygulanması**
Akdoğan A., KAYA M., KABAN G.
. 2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.259

CXII. **Identification of Volatile Compounds of Olive Oil From Different Geographic Region**
ŞİŞİK OĞRAŞ Ş., KABAN G., KAYA M.
2nd International Congress on Food Technology, 5 - 07 Kasım 2014

CXIII. **Aroma Formation By Mold Starter Cultures In Fermented Sausages**
SAYIN B., YILMAZ Z. F., KABAN G.
2 nd International Congress on Food Technology, 5 - 07 Kasım 2014

CXIV. **Et Ürünleri Ile Ilgili Tebliğ ve Standartlar**
KAYA M., KABAN G.
. 3.Et Ürünleri Çalıştayı, Tokat, Türkiye, 16 - 17 Ekim 2014, ss.3

CXV. **Isıl Işlem Görmüş Sucuk ve ısıl Işlem Koşulları**
Kabil E., KABAN G., KAYA M.
3.Et Ürünleri Çalıştayı, Tokat, Türkiye, 16 - 17 Ekim 2014, ss.57

CXVI. **Et Endüstrisinde Inovasyon**
YALINKILIC B., KABAN G., KAYA M.
3.Et Ürünleri Çalıştayı, Tokat, Türkiye, 16 - 17 Ekim 2014, ss.62

CXVII. **Farklı Proses Şartlarında Üretilen Pastırmaların Uçucu Bileşikleri**
Hazar F. y., KABAN G., KAYA M.
3.Et Ürünleri Çalıştayı, Tokat, Türkiye, 16 - 17 Ekim 2014, ss.50

CXVIII. **Catalase positive cocci and volatile compounds in fermented sausages**
Kamiloglu A., Sayin B., KABAN G., KAYA M.
European Biotechnology Congress, Lecce, İtalya, 15 - 18 Mayıs 2014, cilt.185

CXIX. **Probiotic meat products**
Sayin B., Kamiloglu A., KAYA M., KABAN G.
European Biotechnology Congress, Lecce, İtalya, 15 - 18 Mayıs 2014, cilt.185

CXX. **Farklı Nitrat Seviyelerinin Pastırmanın Bazı Kalitatif Özelliklerine Etkileri**
ÜNAL N., YALINKILIC B., KAYA M., KABAN G.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.1055

CXXI. **Tebliğ ve Standartlarda Sucuk ve Pastırma**
KAYA M., KABAN G.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.27

CXXII. **Van Piyasasından Toplanan Otların Çökelek Peynirinin Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Etkisinin Belirlenmesi**
Kavaz A., Bakırcı İ., Kaban G.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012

CXXIII. **Cağ Kebabı**
YALINKILIC B., KABAN G., KAYA M.
III.Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.67

CXXIV. **Farklı Hayvansal Yağlar Kullanılarak Üretilen Kavurmaların Yağ Asidi Kompozisyonu**
OGRAS S. S., YALINKILIC B., KABAN G., KAYA M.
III. Geleneksel Gıdalar sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.255

CXXV. **Isıl İşlem Görmüş Sucuk Benzeri Ürünün Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi**
KABAN G., YALINKILIC B., KAYA M.
3.Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 3 - 04 Mayıs 2012, ss.69

CXXVI. **Vakum Ambalajlanmış Taze Etlerde Clostridium estertheticum'un Kontrolü**
YALINKILIC B., KABAN G., KAYA M.
3.Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 3 - 04 Mayıs 2012, ss.94

CXXVII. **Farklı Proses Şartlarında Olgunlaştırılan Sucukların Tekstürel Özellikleri**
KABAN G., KARAOĞLU M. M., KAYA M.

7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.93

CXXVIII. **Farklı Hayvansal Yağlar Kullanılarak Üretilen Kavurmaların Uçucu Bileşikleri**
Şişik Oğraş Ş., Kaban G., Kaya M.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.42

CXXIX. **Volatile Compounds of Hazelnut Oil**
Şişik Oğraş Ş., Kaban G., Kaya M.
9th Euro Fed Lipid Congress, Rotterdam, Hollanda, 18 - 21 Ekim 2011, ss.342

CXXX. **The effects of different animal fats on sensory properties of kavurma A Turkish Meat product**
ŞİŞİK OĞRAŞ Ş., YALINKILIÇ B., KABAN G., KAYA M.
4th International Congress on Food and Nutrition, 12 - 14 Ekim 2011

CXXXI. **Dilimlenmiş Salamlarda L.monocytogenes'in Gelişimi Üzerine L.Sakei nin Etkisi**
KAYA M., KABAN G., LUCKE F.
2.Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 9 - 10 Aralık 2010, ss.32

CXXXII. **Heterocyclic aromatic amines in rainbow trout cooked by different methods to various levels.**
ÖZ F., KABAN G., KAYA M.
1st International Congress on Food Technology, 3 - 06 Kasım 2010

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

CXXXIV. **Geleneksel Sucuklardan İzole Edilen Bakterilerin Sucuk Üretiminde Starter Kültür Olarak Kullanılabilme İmkanları**
KABAN G., KAYA M.
1. Et Ürünleri (Sucuk) Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 2 - 03 Aralık 2010, ss.5

CXXXV. **Heterocyclic aromatic amines in rainbow trout cooked by different methods to various levels.**
ÖZ F., KABAN G., KAYA M.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.537

CXXXVI. **Heterocyclic aromatic amines in chicken cooked by different techniques to various levels**
ÖZ F., KABAN G., KAYA M.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.538

CXXXVII. **The use of Orange Fiber in Sucuk Production**
YALINKILIC B., KABAN G., KAYA M.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.4

CXXXVIII. **Heterocyclic aromatic amines in rainbow trout cooked by different methods to various levels.**
ÖZ F., KABAN G., KAYA M.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.537

CXXXIX. **Sucuk Üretiminde Portakal Lifi Kullanımının Duyusal Özellikler Üzerine Etkisi**
YALINKILIC B., KABAN G., KAYA M.
1st International Congress of Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.357

CXL. **Et Ürünlerinde Fonksiyonel Bileşiklerin Kullanımı**
YALINKILIC B., KABAN G., KAYA M.
6.Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.235

CXLI. **Fonksiyonel Et Starter Kültürleri**
YALINKILIC B., KAYA M., KABAN G.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.857

CXLII. **Pastırmada Koagülaz Negatif Stafilokoklar ve Fonksiyonları**
KABAN G., KAYA M., YALINKILIC B.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.116-121

CXLIII. **The Effect of Starter Culture on Volatile Compounds in Sucuk**
KABAN G., KAYA M.

3rd International Congress on Food and Nutrition, Antalya, Türkiye, 22 - 25 Nisan 2009, ss.153

CXLIV. **The Effect of Staphylococcus carnosus on Volatile Profile of Sucuk**
KABAN G., KAYA M.
First European Food Congress, Ljubljana, Slovenya, 4 - 09 Kasım 2008, ss.81

CXLV. **Potasyum Sorbat Uygulamasının Vakum ve Modifiye Atmosferde Ambalajlanmış Gökkuşağı Alabalığı Oncorhynchus mykiss Filetolarının Raf Ömrü Üzerine Etkisi**
ÇARBAŞ A., KABAN G., KAYA M., YANIK T.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008

CXLVI. **Staphylococcus carnosus'un Sucuğun Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi**
KABAN G., KAYA M.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.509

CXLVII. **Farklı Pişirme Metotları ve Seviyelerinin Tavuk Pirzolalarında Heterosiklik Aromatik Amin Oluşumu Üzerine Etkileri**
ÖZ F., KABAN G., KAYA M.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.505

CXLVIII. **Farklı Pişirme Metotlarının Kuzu Etinde Heterosiklik Aromatik Amin Oluşumu Üzerine Etkileri.**
ÖZ F., KABAN G., KAYA M.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.507

CXLIX. **Emülsiyon Tipi Et Ürünlerinde Listeria monocytogenes ve Kontrolü.**
KAYA M., KABAN G.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.837

CL. **Et ve Et Ürünlerinde Shiga Toxin Üreten Escherichia coli (STEC)**
KABAN G., KAYA M.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.839

CLI. **Farklı pişirme metotlarının kuzu etinde heterosiklik aromatik amin oluşumu üzerine etkileri**
ÖZ F., KABAN G., KAYA M.
10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.507

CLII. **Effects of different cooking procedures and levels on the formation of heterocyclic aromatic amines in rainbow trouts.**
ÖZ F., KABAN G., KAYA M.
1st International Congress of Seafood Technology, İzmir, Türkiye, 18 - 21 Mayıs 2008, ss.115-119

CLIII. **Fermente ve Kuru Et Ürünlerinde Katalaz Pozitif Koklar**
KABAN G., KAYA M.
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2007, ss.323-329

CLIV. **Volatile Compounds in Pastırma**
KABAN G., KAYA M.
II. International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2007, ss.216

CLV. **Effects of Different Cooking Procedures on the Formation of Heterocyclic Aromatic Amines in Beef**
ÖZ F., KABAN G., KAYA M.
II. International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2007, ss.216

CLVI. **The possible use of Thymus vulgaris L. in the production of sucuk.**
ÖZ F., KAYA M., AKSU M. İ., KABAN G.
2nd International Food and Nutrition Congress, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2007, ss.231-232

CLVII. **Effects of different cooking procedures on the formation of heterocyclic aromatic amines in beef.**
ÖZ F., KABAN G., KAYA M.
2nd International Food and Nutrition Congress, 24 - 26 Eylül 2007

CLVIII. **Pastırmadan Katalaz Pozitif Kokların İzolasyonu ve İdentifikasyonu**
KABAN G., AKSU M. İ., KAYA M.
Türkiye 9.Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.481-484

CLIX. **Sucuk Üretiminde Urtica dioica L.(Isırgan Otu) Kullanımının S.aureus Gelişimi Üzerine Etkisi**
KABAN G., AKSU M. İ., KAYA M.

Türkiye 9.Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.303-306

CLX. **HACCP in Sucuk Production**
KABAN G., ÖZ F., KAYA M.
I. International Food and nutrition Congress, İstanbul, Türkiye, 15 - 18 Haziran 2005, ss.124

CLXI. **Polycyclic aromatic hydrocarbons in meat and meat products**
ÖZ F., KABAN G., KAYA M.
1st International Food and Nutrition Congress, İstanbul, Türkiye, 15 - 18 Haziran 2005, ss.143

CLXII. **Et ve et ürünlerinde HACCP uygulamaları**
KABAN G., ÖZ F., KAYA M.
1st International Food and Nutrition Congress,, İstanbul, Türkiye, 15 - 18 Haziran 2005, ss.124

CLXIII. **Vakum ambalajlanmış gökkuşağı alabalığı filetolarında Lactobacillus sakei Lb 706 nın Listeria monocytogenes in davranışı üzerine etkisi**
ARAS HİSAR Ş., KABAN G., HİSAR O., YANIK T., KAYA M.
XIII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Türkiye, 1 - 03 Haziran 2005

CLXIV. **Sucuk Üretiminde Starter Kültür Kullanımının Staphylococcus aureus' un Gelişimi Üzerine Etkisi**
KABAN G., KAYA M.
Gıda Kongresi 2005, İzmir, Türkiye, 19 - 21 Nisan 2005, ss.187

Ansiklopedide Bölümler

I. **Encyclopedia of Biotechnology in Agriculture and Food**
KABAN G., KAYA M., Lücke F.
Crc Hoover Press, ss.1-4, 2012

Metrikler

Yayın: 290
Atıf (WoS): 1099
Atıf (Scopus): 1147
H-İndeks (WoS): 19
H-İndeks (Scopus): 19