

## Asst. Prof. Haktan AKTAŞ

### Personal Information

**Office Phone:** [+90 442 231 2482](tel:+904422312482)

**Email:** [haktan.aktas@atauni.edu.tr](mailto:haktan.aktas@atauni.edu.tr)

**Web:** <https://avesis.atauni.edu.tr/haktan.aktas>

**Address:** [haktan.aktas@atauni.edu.tr](mailto:haktan.aktas@atauni.edu.tr)

### International Researcher IDs

ORCID: 0000-0002-1067-061X

Publons / Web Of Science ResearcherID: GYA-0615-2022

ScopusID: 57894742200

Yoksis Researcher ID: 275726

### Education Information

Doctorate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 2018 - 2023

Postgraduate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2015 - 2018

Undergraduate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2011 - 2015

### Foreign Languages

English, C1 Advanced

### Certificates, Courses and Trainings

Occupational Health and Safety, Temel İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi, Atatürk Üniversitesi, 2023

Vocational Training, KVKK Eğitimi, Atatürk Üniversitesi, 2022

Vocational Training, Dünya Süt Günü Çalıştayı, Atatürk Üniversitesi, 2022

Vocational Training, Gıda Kayıpları ve Gıda Atıklarının Değerlendirilmesine Yönelik Uygulamalar, Atatürk Üniversitesi, 2022

Occupational Health and Safety, Sivil Savunma Uzmanlığı, Atatürk Üniversitesi, 2021

Vocational Training, Mikrobiyoloji Laboratuvarı için Metot Geçerli Kılma/Doğrulama ve Ölçüm Belirsizliği Eğitimi, RAN Kalite, 2021

Vocational Training, TS ISO 31000:2018 Deney Laboratuvarları için Risk Analizi Eğitimi, RAN Kalite, 2021

Vocational Training, TS EN ISO/IEC 17025:2017 Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının Yetkinliği için Genel Gereklilikler Standardı Eğitimi, RAN Kalite, 2021

Vocational Training, Proje Hazırlama Eğitim Programı, Atatürk Üniversitesi, 2021

Vocational Training, Deney Hayvanları Kullanım Sertifikası, Atatürk Üniversitesi, 2020

Vocational Training, QIAGEN, QIACube ve Rotor-Gene Q Cihazları Eğitimi, ATQ Biyoteknoloji, 2016

### Dissertations

Doctorate, ISOLATION OF PROBIOTIC AND STARTER YOGHURT BACTERIA AND DETERMINATION OF MICROBIOLOGICAL, PHYSICOCHEMICAL AND TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF YOGHURTS PRODUCED WITH

SELECTED STRAINS , Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2023

Postgraduate, Ev yapımı ve endüstriyel olarak üretilen yoğurtların mikrobiyolojik özelliklerinin incelenmesi ve potansiyel probiyotik suşların belirlenmesi, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 2018

## Research Areas

Food Engineering, Food Science, Food Microbiology, Engineering and Technology

## Academic Titles / Tasks

Assistant Professor, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2024 - Continues

Lecturer PhD, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2023 - 2024

Research Assistant, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2017 - 2023

## Academic and Administrative Experience

Bölüm Uygulamalı Mühendislik Eğitimi Komisyonu (BUMEK), Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Continues

Staj Komisyonu Üyesi, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2019 - Continues

## Courses

Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvar Kurulum ve Uygulamalı Kullanımı, Postgraduate, 2024 - 2025

## Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **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, vol.16, no.5, pp.1734-1743, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Effect of probiotic Lactiplantibacillus plantarum strains on some properties of grapefruit juice and naringin**  
İmece A., Şengül M., Çetin B., Aktaş H.  
JOURNAL OF STORED PRODUCTS RESEARCH, vol.108, pp.1-9, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Monitoring Probiotic Properties and Safety Evaluation of Antilisterial Enterococcus faecium Strains with Cholesterol-Lowering Potential from Raw Cow's Milk**  
Çetin B., Aktaş H.  
FOOD BIOSCIENCE, vol.61, pp.1-10, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **Multidimensional evaluation of techno-functional properties of yoghurt bacteria**  
Aktaş H., Çetin B.  
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, vol.148, pp.1-9, 2024 (SCI-Expanded)
- V. **Probiotic and technological properties of isolates from homemade and industrial yoghurts**  
Aktaş H., Yıldız S., Çetin B.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, no.e17135, pp.1-12, 2022 (SCI-Expanded)

## Articles Published in Other Journals

- I. **Effects of novel autochthonous starter cultures on quality characteristics of yoghurt**  
Aktaş H., Çetin B.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.11, pp.1-10, 2024 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Physicochemical, sensory and antimicrobial properties of the ice cream containing lavender (*Lavandula angustifolia*) essential oil**  
Ürkek B., Aktaş H., Öztuğ M. Ö., Yeniçeri ., Öztuğ P.  
OVIDIUS UNIVERSITY ANNALS OF CHEMISTRY, vol.35, no.2, pp.91-97, 2024 (ESCI)
- III. **Investigation of Consumer Reactions Towards Yoghurts Produced by Using Autochthonous Isolates**  
Çetin B., Aktaş H.  
Food Science and Engineering Research, vol.3, no.1, pp.59-67, 2024 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Food and Genome Interaction: Nutritional Genomics**  
Çetin B., Aktaş H.  
İğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.13, no.1, pp.362-374, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Comparison of some characteristics of homemade, local and national brands yoghurts**  
Aktaş H., Ürkek B., Meral H., Çetin B., Şengül M.  
OVIDIUS UNIVERSITY ANNALS OF CHEMISTRY, vol.34, no.1, pp.8-13, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **INVESTIGATION OF STARTER CULTURE PROPERTIES AND ANTIFUNGAL ACTIVITIES OF PICKLE-DERIVED LACTIC ACID BACTERIA**  
Aktaş H., Çetin B.  
GIDA, vol.47, no.3, pp.387-398, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

## Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **ÜLKEMİZ İÇİN ÖNEMLİ BİR FERMENTE SÜT ÜRÜNÜ OLAN TULUM PEYNİRİNİN MİKROBİYOTASININ BELİRLENMESİ ÜZERİNE YAPILAN ÇALIŞMALAR**  
Aktaş H.  
6. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU, Mersin, Turkey, 7 - 09 November 2024, pp.1-17
- II. **An investigation on probiotic properties and safety evaluation of non-starter lactic acid bacteria from traditional Turkish yoghurt**  
Aktaş H., Çetin B.  
Food System Microbiomes 2024 International Conference, Turin, Italy, 14 - 17 May 2024, pp.135
- III. **A New Food Pathogen *Arcobacter* spp.**  
Aktaş H., Meral Aktaş H., Çetin B., Ürkek B.  
Türkiye 1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, Erzurum, Turkey, 13 - 16 September 2023, pp.3-4
- IV. **Gıda Mikrobiyolojisi Açısından Mikrobiyal Gen Transferleri**  
Aktaş H., Gürses M., Çetin B.  
Türkiye 1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, Erzurum, Turkey, 13 - 16 September 2023, pp.1
- V. **Yoğurt Bakterilerinin Probiyotik Özellikleri**  
Çetin B., Aktaş H.  
Türkiye 1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, Erzurum, Turkey, 13 - 16 September 2023, pp.1
- VI. **Psikobiyotikler**  
Meral H., Aktaş H., Çetin B.  
12. GIDA MÜHENDİSLİĞİ ÖĞRENCİ KONGRESİ, Bursa, Turkey, 21 - 22 March 2022, pp.34
- VII. **An Alternative to Additives in Fermented Dairy Products: Microbial Originated Exopolysaccharide (EPS)**  
Aktaş H., Çetin B., Gürses M., Meral H.  
1st International 4th Traditional Health Professional Days Symposium, Erzurum, Turkey, 14 - 16 November 2019, pp.182
- VIII. **Functional Foods Enriched with Gamma Aminobutyric Acid (GABA)**

Meral H., Erdoğan A., Aktaş H., Çetin B.

1st International 4th Traditional Health Professional Days Symposium, Erzurum, Turkey, 14 - 16 November 2019, pp.183-190

- IX. Detection of Microbial Diversity in Kefir Grains by HRM Analysis**  
Bazu Çırpıcı B., Meral H., Aktaş H., Çetin B.  
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies, 19 - 21 September 2019, pp.1456-1460
- X. Detection of Microbial Diversity in Industrial Yoghurt Samples by HRM Analysis**  
Aktaş H., Meral H., Bazu Çırpıcı B., Çetin B.  
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies, 19 - 21 September 2019, vol.1461
- XI. Investigation of microbial changes of yoghurts prepared with different culture concentrations by molecular and classical methods during storage**  
AKTAŞ H., ÇETİN B.  
International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), İstanbul, Turkey, 20 - 21 June 2019
- XII. Monitoring of microbial changes during incubation in the yoghurts prepared with different culture concentrations by DNA melting curves**  
Çetin B., Aktaş H., Meral H.  
International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), İstanbul, Turkey, 20 - 21 June 2019, pp.546-555
- XIII. Effects of Probiotic Administration on Helicobacter pylori Eradication**  
Meral H., Erdoğan A., Gürses M., Aktaş H.  
International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), İstanbul, Turkey, 20 - 21 June 2019, pp.288
- XIV. Effects Of Apple Powder On Some Physicochemical And Rheological Properties Of Yoghurt**  
ÜRKEK B., ŞENGÜL M., GÜRBÜZ Z., AKTAŞ H.  
3. International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences, 16 - 18 April 2019
- XV. Effects on Some Physicochemical, Rheological and Microbiological Characteristics of Yoghurt Enriched with Quince Powder**  
ÜRKEK B., ŞENGÜL M., AKTAŞ H., GÜRBÜZ Z.  
3. International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences, 16 - 18 April 2019
- XVI. DETERMINATION OF MICROORGANISM DIFFERENCES BY HIGH RESOLUTION MELTING (HRM) ANALYSIS IN MIXED CULTURES**  
ÇETİN B., AKTAŞ H.  
Fongar 2018, 28 - 30 November 2018
- XVII. THE INVESTIGATION OF CHEESE MICROBIOTE DIVERSITY WITH HIGH RESOLUTION MELTING (HRM) METHOD**  
AKTAŞ H., ÇETİN B.  
Fongar 2018, 28 - 30 November 2018
- XVIII. Nutritional Genomics**  
AKTAŞ H., ÇETİN B.  
Fongar-2018, Antalya, Turkey, 28 - 30 November 2018, pp.603
- XIX. Using of Lactic Acid Bacteria with Antibiotic Resistance in Food Production and their importance for Food Safety**  
AKTAŞ H., ÇETİN B.  
International Agricultural Science Congress, Van, Turkey, 9 - 12 May 2018, pp.345

## Supported Projects

Aktaş H., Project Supported by Higher Education Institutions, Çiğ Süt Orijinli Enterococcus faecium BH04, Enterococcus faecium BH12, Enterococcus faecium BH84 ve Enterococcus faecium BH99 Tarafından Üretilen Bakteriyosinlerin

Karakterizasyonu ve Bu Bakteriyosinlerin *Listeria monocytogenes* ATCC 7644 Üzerine Etkisinin In vitro ve In situ Olarak Belirlenmesi, 2023 - 2024

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

ÇETİN B., AKTAŞ H., Project Supported by Higher Education Institutions, Yoğurt Üretiminde Kullanılabilecek Starter Kültürlerin Geliştirilmesi ve Uygun Suşlarla Farklı Özelliklerde Maya Üretimi, 2021 - 2023

ÇETİN B., AVCI S., MERAL H., AKTAŞ H., Project Supported by Higher Education Institutions, Erzurum Piyasasında Satışa Sunulan Çiğ Sütlerin Mikrobiyolojik Kalitelerinin Belirlenmesi ve İşletme Sahiplerinin Bilgilendirilmesi, 2019 - 2020

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

## Tasks In Event Organizations

Çetin B., Arıcı M., Sağdıç O., Şengül M., Çakır İ., Ayaz S., Bülbül R., Dertli E., Yüksel M., Başdoğan H., et al., Türkiye 1st Food Microbiology Congress, Scientific Congress, Erzurum, Turkey, Eylül 2023

Hancı H., Erkaya Kotan T., Sezen Karaoğlan E., Sevindik H. G., Kadioğlu Y., Çetin B., Meral H., Çelebi D., Gürbüz Z., Aktaş H., et al., Microbiota and Health, Workshop Organization, Erzurum, Turkey, Aralık 2022

## Metrics

Publication: 30

Citation (WoS): 13

Citation (Scopus): 2

H-Index (WoS): 2

H-Index (Scopus): 12