Prof.Dr. Memnune ŞENGÜL

Kişisel Bilgiler

Fax Telefonu: +90 442 236 0958
İş Telefonu: +90 442 231 2490
Web: https://avesis.atauni.edu.tr/memnune
Posta Adresi: ATATÜRK ÜNİV. ZİRAAT FAK. GIDA MÜH. BÖL. 25240 ERZURUM

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ScholarID: Cr8rMmIAAAAJ
ORCID: 0000-0003-3909-2523
Publons / Web Of Science ResearcherID: AGF-0833-2022
ScopusID: 24529142500
Yoksis Araştırmacı ID: 125246

Eğitim Bilgileri

Doktora, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri, Türkiye 1996 - 2002
Yüksek Lisans, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri, Türkiye 1993 - 1996
Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Türkiye 1989 - 1993

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Kalite Yönetimi, Deney Laboratuvarları İçin Metot Geçerli Kılma/Doğrulama ve Ölçüm Belirsizliği Eğitimi, , RAN Kalite, 2021, 2021
Kalite Yönetimi, TS EN ISO 19011-2018 İÇ TETKİK EĞİTİMİ , RAN Kalite, 2021, 2021
Kalite Yönetimi, TS EN ISO/IEC 17025:2017 Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının Yetkinliği İçin Genel Gereklilikler Standardı Eğitimi, RAN Kalite, 2021, 2021
Kalite Yönetimi, TS ISO 31000:2018 Deney Laboratuvarları İçin Risk Analizi Eğitimi, , RAN Kalite, 2021, 2021

Yaptığı Tezler

Doktora, Depolanan patateslerin besin ögelerinde ve glikoalkaloid seviyelerinde meydana gelen değişimler, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2002
Yüksek Lisans, Erzurum'da Yetiştirilen Kızılcık Meyvesinin Marmelat ve Nektara İşlenerek Değerlendirilmesi, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 1996

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Biyokimyası, Gıda Teknolojisi, Meyve, Sebze, Kuruyemiş Teknolojisi,

Şeker, Şurup, Nişasta, Şekerleme Teknolojisi, Kakao ve Çikolata Ürünleri Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2014 - Devam Ediyor
Doç.Dr., Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2009 - 2014
Yrd.Doç.Dr., Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2003 - 2009
Araştırma Görevlisi Dr., Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2002 - 2003
Araştırma Görevlisi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1994 - 2002

Akademik İdari Deneyim

Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Şeker ve Şekerli Ürünler Teknolojisi , Lisans, 2022 - 2023
Gıdalarda Aroma Maddeleri, Doktora, 2021 - 2022
ŞEKER VE ŞEKERLİ ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2021 - 2022
GIDALARDA RENK MADDELERİ, Doktora, 2022 - 2023
MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2021 - 2022
BESLENMEDE SON GELİŞMELER (RECENT ADVANCES IN NUTRITION), Yüksek Lisans, 2021 - 2022
BESLENME VE SAĞLIK, Lisans, 2022 - 2023
ÖZEL GIDALAR, Lisans, 2022 - 2023
MEZUNİYET ÇALIŞMASI I, Lisans, 2021 - 2022
GIDA VE BESLENME, Yüksek Lisans, 2022 - 2023
MEZUNİYET ÇALIŞMASI II, Lisans, 2021 - 2022
GIDA İŞLEME ANALİZ TEKNİKLERİ II, Lisans, 2021 - 2022
Gıda İşleme ve Analiz teknikleri II, Lisans, 2021 - 2022
ÖZEL GIDALAR, Lisans, 2020 - 2021
Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi, Lisans, 2021 - 2022
BESLENME VE SAĞLIK, Lisans, 2021 - 2022
Özel Gıdalar, Lisans, 2021 - 2022
MEZUNİYET ÇALIŞMASI I, Lisans, 2021 - 2022
MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2020 - 2021
GIDA İŞLEME ANALİZ TEKNİKLERİ I, Lisans, 2021 - 2022
Özel Gıdalar, Lisans, 2020 - 2021
Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi, Lisans, 2021 - 2022
GIDA İŞLEME ANALİZ TEKNİKLERİ I, Lisans, 2021 - 2022

Yönetilen Tezler

Şengül M., Farklı Bitkiler ile Zenginleştirilmiş Zeytin Yaprağı Çayının Antioksidan Özellikleri ve Fenolik Profili Üzerine Demleme ve Partikül Büyüklüğünün Etkisi, Yüksek Lisans, S.AKSOY(Öğrenci), 2023
Şengül M., Yeni bir Fonksiyonel Ürün: Propolisli Çoban Üzümü Meyveli İçecek, Yüksek Lisans, S.UFUK(Öğrenci), 2023
Şengül M., A.niger'den saflaştırılmış naringinazın ve farklı probiyotik bakterilerin greyfurt suyunun bazı özellikleri ve acılık bileşenlerinden olan naringin üzerine etkisi, Doktora, A.İMECE(Öğrenci), 2022
Şengül M., KOKULU ÜZÜM (Vitis labrusca L.) MEYVESİ VE YAPRAĞININ ANTİOKSİDAN KAPASİTESİ VE FENOLİK MADDE

PROFİLİ, Yüksek Lisans, İ.ARSLAN(Öğrenci), 2021
Şengül M., Karadut konsantresinin üretimi ve depolanması sırasında bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerde meydana gelen değişmeler, Yüksek Lisans, O.YAVAŞ(Öğrenci), 2020
Şengül M., Kara kuşburnu (Rosa pimpinellifolia L.) ve Karadut (Morus nigra L.) ekstraktları ilavesi ile nar reçelinin renk ve antioksidan açısından zenginleştirilmesi, Yüksek Lisans, T.ENGİN(Öğrenci), 2020
Şengül M., Ultrasonik destekli ekstraksiyon parametrelerinin belirlenerek keçiboynuzundan elde edilen pekmezinin bazı kalite özelliklerinin araştırılması, Doktora, Z.EROĞLU(Öğrenci), 2020
Şengül M., Kara kuşburnu çayının antioksidan aktivitesi ve antosiyanin miktarı üzerine infüzyon süresinin etkileri, Yüksek Lisans, N.KAVAZ(Öğrenci), 2019
Şengül M., Farklı tatlandırıcı ilavesiyle üretilen kızılcık pestillerinin antioksidan kapasitesi fenolik madde ve aroma profili, Yüksek Lisans, H.ÜNVER(Öğrenci), 2019
Şengül M., Kara kuşburnu (Rosa pimpinellifolia L.) meyvesi ve çekirdeğinden elde edilen ekstraktların dondurma üretiminde kullanım olanakları, Doktora, M.ZOR(Öğrenci), 2019
Şengül M., Çaşırın (Ferula orientalis L.)esansiyel yağı ile farklı ekstraktlarının antioksidan, antimikrobiyal ve in vitro nöroprotektif aktivitelerinin araştırılması, Doktora, E.FEYZA(Öğrenci), 2018
Şengül M., Çeşitli gıda sistemlerinin enkapsüle edilmiş karayemiş polifenolleri ile zenginleştirilmesi, Doktora, K.BAYRAMBAŞ(Öğrenci), 2016
Şengül M., FARKLI KURUTMA YÖNTEMLERİNİN BAZI KAYISI ÇEŞİTLERİNİN KİMYASAL VE FİZİKSEL ÖZELLİKLERİNE ETKİSİ, Doktora, N.KARATAŞ(Öğrenci), 2014
Şengül M., Çiçek ballarının kimyasal fiziksel ve antimikrobiyal özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, H.DOĞAN(Öğrenci), 2014
Şengül M., Erzincan'da yetiştirilen üzüm çeşitlerinin antioksidan aktiviteleri antosiyanin profilleri ve bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri, Yüksek Lisans, P.KAPLAMA(Öğrenci), 2012
Şengül M., Isparta gülü (Rosa damascena miller) ve bazı ürünlerinin antioksidan kapasiteleri ve fizikokimyasal özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, D.ŞENER(Öğrenci), 2012
Şengül M., Kızılcık meyvesi ve marmelatının bazı kimyasal, fiziksel özellikleri ile antioksidan aktivitesi ve antosiyanin profilinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, Z.ESER(Öğrenci), 2010
Şengül M., Dut pekmezinin bazı kimyasal ve fiziksel özellikleri ile antioksidan aktivitesi üzerine depolamanın etkisi, Yüksek Lisans, N.GÜNGÖR(Öğrenci), 2007
Şengül M., Depolamanın ayva reçelinin bazı kimyasal ve fiziksel özellikleri ile antioksidan aktivitesi üzerine etkisi, Yüksek Lisans, M.ZOR(Öğrenci), 2007

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2022
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Aksaray Üniversitesi, Aralık, 2022
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Atatürk Üniversitesi, Ekim, 2022
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Balıkesir Üniversitesi, Ağustos, 2022
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Ağustos, 2022
Akademik Kadroya Atama-Doçentlik, Akademik Kadroya Atama-Doçentlik, Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi, Ağustos, 2022
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Atatürk Üniversitesi, Ağustos, 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
Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi, Haziran, 2022
Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2022

Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi, Haziran, 2022
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2022
Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi, Haziran, 2022
Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2022
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, Ocak, 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 Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2021
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2021
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2021
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Temmuz, 2021
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2021
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2021
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Mayıs, 2021
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Kırklareli Üniversitesi, Mart, 2021
Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Mart, 2021
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2020
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2020
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2020
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, İstanbul Teknik Üniversitesi, Aralık, 2020
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Munzur Üniversitesi, Temmuz, 2020
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2020
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2020
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Yeditepe Üniversitesi, Nisan, 2020
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Kilis 7 Aralık Üniversitesi, Nisan, 2020
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Iğdır Üniversitesi, Nisan, 2020
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Şubat, 2020
Doçentlik Sınavı, JÜRİ ÜYESİ, İEGE ÜNİVERSİTESİ, Nisan, 2017

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **The effects of using different plant species and sweeteners (stevia and sucrose) in sherbet production on chemical and sensory quality of sherbet**
Karakütük İ. A., ŞENGÜL M., Zor M., Aksoy S.
Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.17, sa.5, ss.5308-5321, 2023 (SCI-Expanded)

II. **Physicochemical Properties, Antioxidant Activities, and Chemical Compositions of Extracts Obtained from Rosa pimpinellifolia L. Flesh and Seeds Using Different Methods and Solvents**
Zor M., Şengül M., Topdaş E. F., Yılmaz B.
ERWERBS-OBSTBAU, cilt.65, sa.3, ss.579-595, 2023 (SCI-Expanded)

III. **Changes in some Physical and Chemical Properties of Black Mulberry (Morus nigra L.) Concentrate during Storage**
Yavas O., ŞENGÜL M., Zor M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.2023, 2023 (SCI-Expanded)

IV. **Changes caused by different cooking methods in some physicochemical properties, antioxidant**

activity, and mineral composition of various vegetables
Zor M., ŞENGÜL M., Karakutuk I. A., Odunkiran A.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.11, 2022 (SCI-Expanded)

V. **Evaluation of antioxidant properties and phenolic and aromatic profiles of cornelian cherry pestil samples prepared with sucrose and stevia addition**
Şengül M., Unver H., Topdaş E. F., Akbulut M., Çoklar H., Yılmaz B.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.7, 2022 (SCI-Expanded)

VI. **Possibilities of using extracts obtained from Rosa pimpinellifolia L. flesh and seeds in ice cream production**
Zor M., ŞENGÜL M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.2, 2022 (SCI-Expanded)

VII. **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 FUR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.72, sa.3, ss.100-106, 2021 (SCI-Expanded)

VIII. **The Effect of Thermal Sonication on the Chemical Properties of Red Grape Juice Compared to the usual Pasteurization Method**
Hooshyar L., Hesari J., Damirchii S. A., Şengül M.
Journal Of Food Processing And Preservation, cilt.11, sa.2, ss.1-18, 2020 (SCI-Expanded)

IX. **Neuroprotective Potential and Antioxidant Activity of Various Solvent Extracts and Essential Oil of Ferula orientalis L.**
Topdaş E. F., Şengül M., Taghızadehghalehjoughı A., Hacımüftüoğlu A.
Journal of Essential Oil-Bearing Plants, cilt.23, sa.1, ss.121-138, 2020 (SCI-Expanded)

X. **Some important physicochemical and bioactive characteristics of the main apricot cultivars from turkey**
KARATAŞ N., ŞENGÜL M.
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, cilt.44, sa.6, ss.651-661, 2020 (SCI-Expanded)

XI. **THE DETERMINATION OF ANTIOXIDANT CAPACITIES AND CHEMICAL PROPERTIES OF ROSA (Rosa damascena Mill.) PRODUCTS**
ŞENGÜL M., SENER D., ERCİŞLİ S.
ACTA SCIENTIARUM POLONORUM-HORTORUM CULTUS, cilt.16, sa.4, ss.63-72, 2017 (SCI-Expanded)

XII. **PHYSICO-CHEMICAL AND BIOLOGICAL ACTIVITY OF HAWTHORN (Crataegus spp. L.) FRUITS IN TURKEY**
ERCİŞLİ S., YANAR M., ŞENGÜL M., Yildiz H., TOPDAŞ E. F., Taskin T., Zengin Y., Yilmaz K. U.
ACTA SCIENTIARUM POLONORUM-HORTORUM CULTUS, cilt.14, sa.1, ss.83-93, 2015 (SCI-Expanded)

XIII. **Some Physicochemical Characteristics, Bioactive Content and Antioxidant Characteristics of Non-Sprayed Barberry (Berberis vulgaris L.) Fruits from Turkey**
Yildiz H., Ercişli S., Şengül M., Topdaş E. F., Beyhan O., Cakir O., Narmanlıoğlu H. K., Orhan E.
ERWERBS-OBSTBAU, cilt.56, sa.4, ss.123-129, 2014 (SCI-Expanded)

XIV. **THE EFFECT OF COOKING ON TOTAL POLYPHENOLIC CONTENT AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF SELECTED VEGETABLES**
ŞENGÜL M., Yildiz H., Kavaz A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.17, sa.3, ss.481-490, 2014 (SCI-Expanded)

XV. **An iNvestİgation of the antioxidant activities and some physicochemical characterisitics of strawberry added yoghurt**
Şengül M., Erkaya T., Şengül M., Yıldız H.
Italian Journal Of Food Science, cilt.26, ss.235-242, 2014 (SCI-Expanded)

XVI. **ANTIOXIDANT AND ANTIMICROBIAL ACTIVITIES OF POMEGRANATE (PUNICA GRANATUM L.) SOUR SAUCE EXTRACTS**
Yildiz 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)

XVII. **CHEMICAL PROPERTIES AND ANTIOXIDANT CAPACITY OF CORNELIAN CHERRY GENOTYPES GROWN IN CORUH VALLEY OF TURKEY**
ŞENGÜL M., ESER Z., ERCİŞLİ S.
ACTA SCIENTIARUM POLONORUM-HORTORUM CULTUS, cilt.13, sa.4, ss.73-82, 2014 (SCI-Expanded)

XVIII. **Some physicochemical characteristics, bioactive content and antioxidant capacity of loquat (Eriobotrya japonica (Thunb.) Lindl.) fruits from Turkey**
ERCİŞLİ S., GOZLEKCI S., Sengul M., HEGEDUS A., TEPE S.
SCIENTIA HORTICULTURAE, cilt.148, ss.185-189, 2012 (SCI-Expanded)

XIX. **Phytochemical and antioxidant characteristics of medlar fruits (Mespilus germanica L.)**
ERCİŞLİ S., ŞENGÜL M., Yildiz H., SENER D., DURALIJA B., VOCA S., PURGAR D. D.
JOURNAL OF APPLIED BOTANY AND FOOD QUALITY, cilt.85, sa.1, ss.86-90, 2012 (SCI-Expanded)

XX. **The effect of adding sour cherry pulp into yoghurt on the physicochemical properties, phenolic content and antioxidant activity during storage**
ŞENGÜL M., ERKAYA T., ŞENGÜL M., Yildiz H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.65, sa.3, ss.429-436, 2012 (SCI-Expanded)

XXI. **Phytochemical characterization of several hawthorn (Crataegus spp.) species sampled from the Eastern Mediterranean region of Turkey**
Caliskan O., Gunduz K., Serce S., Toplu C., Kamiloglu O., ŞENGÜL M., ERCİŞLİ S.
PHARMACOGNOSY MAGAZINE, cilt.8, sa.29, ss.16-21, 2012 (SCI-Expanded)

XXII. **Antioxidant, Antimicrobial Activity and Total Phenolic Content within the Aerial Parts of Artemisia absinthum, Artemisia santonicum and Saponaria officinalis**
Şengül M., Ercişli S., Yıldız H., Gungor N., Kavaz A., Çetin B.
IRANIAN JOURNAL OF PHARMACEUTICAL RESEARCH, cilt.10, sa.1, ss.49-55, 2011 (SCI-Expanded)

XXIII. **SOME PHYTOCHEMICAL CHARACTERISTICS OF TURNIP (BRASSICA RAPA VAR. RAPA L.) ROOTS**
ŞENGÜL M., YILDIZ H., ERCİŞLİ S., YILDIRIM E., Turan M., ÖZDEMİR O., SENER D.
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.23, sa.3, ss.338-343, 2011 (SCI-Expanded)

XXIV. **Some phytochemical and antioxidant characteristics of wild and cultivated blackberry (Rubus caucasicus) fruits**
YILDIZ H., ŞENGÜL M., Çelik F., HEGEDUS A., ERCİŞLİ S., Tosun M.
JOURNAL OF FOOD AGRICULTURE & ENVIRONMENT, cilt.8, ss.156-159, 2010 (SCI-Expanded)

XXV. **Antioxidant activities and fatty acid composition of wild grown myrtle (Myrtus communis L.) fruits**
Serce S., Ercişli S., Şengül M., Gunduz K., Orhan E.
PHARMACOGNOSY MAGAZINE, cilt.6, sa.21, ss.9-12, 2010 (SCI-Expanded)

XXVI. **Total Phenolic Content, Antioxidant Activity, Some Physical and Chemical Properties of Pestil**
ŞENGÜL M., YILDIZ H., GÜNGÖR N., OKCU Z.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, cilt.22, sa.1, ss.448-454, 2010 (SCI-Expanded)

XXVII. **SEASONAL VARIATION OF TOTAL PHENOLIC, ANTIOXIDANT ACTIVITY AND MINERALS IN FRESH TEA SHOOTS (CAMELLIA SINENSIS VAR. SINENSIS)**
ERTÜRK Y., ERCİŞLİ S., ŞENGÜL M., ESER Z., HAZNEDAR A., Turan M.
PAKISTAN JOURNAL OF PHARMACEUTICAL SCIENCES, cilt.23, sa.1, ss.69-74, 2010 (SCI-Expanded)

XXVIII. **Phenotypic variation in physico-chemical properties among cactus pear fruits (Opuntia ficus-indica (L.) Miller) from Turkey**
Toplu C., Serce S., ERCİŞLİ S., Kamiloglu O., ŞENGÜL M.
PHARMACOGNOSY MAGAZINE, cilt.5, sa.20, ss.400-406, 2009 (SCI-Expanded)

XXIX. **PHYSICO-CHEMICAL DIVERSITY IN FRUITS OF WILD-GROWING SWEET CHERRIES (PRUNUS AVIUM L.)**
Karlidag H., ERCİŞLİ S., ŞENGÜL M., TOSUN M.
BIOTECHNOLOGY & BIOTECHNOLOGICAL EQUIPMENT, cilt.23, sa.3, ss.1325-1329, 2009 (SCI-Expanded)

XXX. **Preliminary characterisation of cornelian cherry (Cornus mas L.) genotypes for their physico-chemical properties**

YILMAZ K. U., ERCİŞLİ S., ZENGİN Y., ŞENGÜL M., Kafkas E. Y.
FOOD CHEMISTRY, cilt.114, sa.2, ss.408-412, 2009 (SCI-Expanded)

XXXI. **Some selected physico-chemical characteristics of wild and cultivated blackberry fruits (Rubus fruticosus L.) from Turkey**
YILMAZ K. U., ZENGİN Y., ERCİŞLİ S., Serce S., Gunduz K., ŞENGÜL M., Asma B. M.
ROMANIAN BIOTECHNOLOGICAL LETTERS, cilt.14, sa.1, ss.4152-4163, 2009 (SCI-Expanded)

XXXII. **Total phenolics and antioxidant activity of jujube (Zizyphus jujube Mill.) genotypes selected from Turkey**
Kamiloglu O., ERCİŞLİ S., SENGUEL M., Toplu C., Serce S.
AFRICAN JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, cilt.8, sa.2, ss.303-307, 2009 (SCI-Expanded)

XXXIII. **Antioxidant Properties and Total Phenolic Content of Eight Salvia Species from Turkey**
TOSUN M., ERCİŞLİ S., ŞENGÜL M., ÖZER H., POLAT T., ÖZTÜRK E.
BIOLOGICAL RESEARCH, cilt.42, sa.2, ss.175-181, 2009 (SCI-Expanded)

XXXIV. **TOTAL PHENOLIC CONTENT, ANTIOXIDANT AND ANTIMICROBIAL ACTIVITIES OF SOME MEDICINAL PLANTS**
Şengül M., Yıldız H., Güngör N., Çetin B., Eser Z., Ercişli S.
PAKISTAN JOURNAL OF PHARMACEUTICAL SCIENCES, cilt.22, sa.1, ss.102-106, 2009 (SCI-Expanded)

XXXV. **Phenolic and antioxidant diversity among persimmon (Diospyrus kaki L.) genotypes in Turkey**
Ercişli S., Akbulut M., Özdemir O., Şengül M., Orhan E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, cilt.59, sa.6, ss.477-482, 2008 (SCI-Expanded)

XXXVI. **Total Phenolics Mineral Contents Antioxidant and Antibacterial Activities of Glycyrrhıza Glabra L Roots Grown Wild in Turkey Italian Journal of Food Science**
ERCİŞLİ S., ÇORUH İ., GÖRMEZ A., ŞENGÜL M., BİLEN S.
Italian Journal Of Food Science, cilt.1, ss.91-99, 2008 (SCI-Expanded)

XXXVII. **ANTIOXIDANT AND ANTIBACTERIAL ACTIVITIES OF PORTULACA OLERACEA L. GROWN WILD IN TURKEY**
ERCİŞLİ S., ÇORUH İ., GORMEZ A., ŞENGÜL M.
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.20, sa.4, ss.533-542, 2008 (SCI-Expanded)

XXXVIII. **Antioxidant activity, total phenolic content and selected physicochemical properties of white mulberry (Morus alba L.) fruits**
Gungor N., ŞENGÜL M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.11, sa.1, ss.44-52, 2008 (SCI-Expanded)

XXXIX. **Total phenolic content, antioxidant, and antibacterial activity of Rumex crispus grown wild in Turkey**
ÇORUH İ., GORMEZ A. A., ERCİŞLİ S., ŞENGÜL M.
PHARMACEUTICAL BIOLOGY, cilt.46, sa.9, ss.634-638, 2008 (SCI-Expanded)

XL. **Seasonal variation of total phenolic antioxidant activity PNE and fatty acids in tea leaves Camellia sinensis var sinensis clone Derepazari 7 grown in Turkey**
ERCİŞLİ S., ORHAN E., ÖZDEMİR Ö., ŞENGÜL M., KARATAŞ N.
Pharmaceutical Biology, cilt.46, ss.683-687, 2008 (SCI-Expanded)

XLI. **Seasonal Variation of Total Phenolic, Antioxidant Activity, Plant Nutritional Elements, and Fatty Acids in Tea Leaves (Camellia sinensis var. sinensis clone Derepazari 7) Grown in Turkey**
Ercişli S., Orhan E., Özdemir O., Şengül M., Güngör N.
PHARMACEUTICAL BIOLOGY, cilt.46, ss.683-687, 2008 (SCI-Expanded)

XLII. **The genotypic effects on the chemical composition and antioxidant activity of sea buckthorn (Hippophae rhamnoides L.) berries grown in Turkey**
Ercisli S., Orhan E., Özdemir O., Şengül M.
SCIENTIA HORTICULTURAE, cilt.115, sa.1, ss.27-33, 2007 (SCI-Expanded)

XLIII. **Rheological characteristics of carob pekmez**
ŞENGÜL M., Ertugay M. F., ŞENGÜL M., Yüksel Y.
International Journal of Food Properties, cilt.10, sa.1, ss.39-46, 2007 (SCI-Expanded)

XLIV. **Rheological, physical and chemical characteristics of mulberry pekmez**

Sengul M., ERTUGAY M. F., Sengul M.
FOOD CONTROL, cilt.16, sa.1, ss.73-76, 2005 (SCI-Expanded)

XLV. **The effect of storage conditions (temperature, light, time) and variety on the glycoalkaloid content of potato tubers and sprouts**
ŞENGÜL M., KELEŞ F., KELEŞ M. S.
Food Control, cilt.15, sa.4, ss.281-286, 2004 (SCI-Expanded)

XLVI. **Effect of ultrasound treatment on milk homogenisation and particle size distribution of fat**
ERTUGAY M. F., ŞENGÜL M., ŞENGÜL M.
Turkish Journal Of Veterinary Sciences, cilt.28, ss.303-308, 2004 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **Investigation about Various Infusion Conditions on Physical, Chemical and Antioxidant Properties of Clitoria ternatea L. Tea**
ZOR m., sengul m., KARAKÜTÜK İ. A., AKSOY S.
Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.13, sa.3, ss.1738-1754, 2023 (Hakemli Dergi)

II. **THE EFFECTS OF DIFFERENT EXTRACTION METHODS AND SOLVENTS ON ANTIOXIDANT PROPERTIES OF PROPOLIS**
U S., ŞENGÜL M.
Black Sea Journal of Agriculture, cilt.6, sa.4, ss.386-393, 2023 (Hakemli Dergi)

III. **Some physiochemical properties of pomegranate jams enriched with black rosehip and black mulberry extracts**
Engin T., Şengül M.
Magna Scientia Advanced Biology and Pharmacy (MSABP), cilt.7, sa.2, ss.1-9, 2022 (Hakemli Dergi)

IV. **Omega 3 Fatty Acids' Effects on COVID-19**
Şengül M., Ufuk S.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.53, sa.3, ss.147-154, 2022 (Hakemli Dergi)

V. **Kokulu üzüm (Vitis labrusca L.) meyvesi ve ekstraktlarının dondurma üretiminde kullanım olanaklarının araştırılması**
Zor M., Karakütük İ. A., Şengül M.
ATA-GIDA, cilt.1, sa.2, ss.1-8, 2022 (Hakemli Dergi)

VI. **Therapeutic and Functional Properties of Beta-Glucan and Its Effects on Health**
ŞENGÜL M., UFUK S.
Eurasian Journal of Food Science and Technology, cilt.6, sa.1, ss.29-41, 2022 (Hakemli Dergi)

VII. **Properties of some bee products (pollen, roe milk and bee venom), apitherapy and their effects on Covid-19.**
Odunkıran A., Şengül M., Ufuk S.
Magna Scientia Advanced Biology and Pharmacy, cilt.6, sa.1, ss.1-11, 2022 (Hakemli Dergi)

VIII. **Farklı tatlandırıcılar ile üretilen kızılcık pestillerinin bazı fizikokimyasal özellikleri**
ŞENGÜL M., ÜNVER H.
ATA-Food Journal, cilt.1, sa.1, 2022 (Hakemli Dergi)

IX. **Mineral Composition of Various Extracts and Essential Oil of Pickled Ferula orientalis L**
TOPDAŞ E. F., ŞENGÜL M.
Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.11, sa.2, ss.1194-1204, 2021 (Hakemli Dergi)

X. **Some Characteristics of Honey and Propolis and Their Effects on Covid-19**
ODUNKIRAN A., ŞENGÜL M., UFUK S.
Journal of Apitherapy and Nature/Apiterapi ve Doğa Dergisi, 4(2), 129-153, 2021, cilt.4, sa.2, ss.129-153, 2021 (Hakemli Dergi)

XI. **Edirne'de Geleneksel Olarak Üretilen Badem Ezmesinin Bazı Kalite Özellikleri.**
ODUNKIRAN A., ZOR M., ŞENGÜL M.

Journal of the Institute of Science and Technology,, cilt.11, sa.53, ss.2051-2061, 2021 (Hakemli Dergi)

XII. **The importance of nutrition in protecting the elderly from COVID-19**
ŞENGÜL M., UFUK S.
Magna Scientia Advanced Biology and Pharmacy, cilt.3, sa.1, ss.64-71, 2021 (Hakemli Dergi)

XIII. **Farklı Kurutma Tekniklerinin Smilax excelsa Genç Sürgünlerinin Antioksidan Aktivitesi ve Bazı Fizikokimyasal Özellikleri Üzerine Etkisi**
TOPDAŞ E. F., DEMİRBAŞ M., ŞENGÜL M., ŞAT İ. G.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg., cilt.52, sa.3, ss.314-324, 2021 (Hakemli Dergi)

XIV. **Determination of the chemical compounds and mineral contents in tomatoes(Solanum lycopersicum L.) grown under deficit irrigation conditions**
Şengül M., Kuşlu Y., Zor M., Yılmaz B.
GSC Advanced Research and Reviews, cilt.6, sa.1, ss.1-8, 2021 (Hakemli Dergi)

XV. **Chemical Compound Profile, Antioxidant Capacity and Some Physicochemical Properties of Pulp and Pestils produced from Prunus salicina**
Şengül M., Karataş N., Zor M., Topdaş E. F., Yılmaz B.
Erzincan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.13, sa.3, ss.1317-1333, 2020 (Hakemli Dergi)

XVI. **Chemical Compound Profile, Antioxidant Capacity and Some Physicochemical Properties of Pulp and Pestils produced from Prunus salicina**
Şengül M., Karataş N., Zor M., Topdaş E. F., Yılmaz B.
Erzincan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.13, sa.3, ss.1317-1333, 2020 (Hakemli Dergi)

XVII. **Effects of Thermosonication, Sonication and Mild Heating on Organoleptic Attributes of Three Red Fruit Juices**
Hooshyar L., Jafarizadeh-Malmiri H., Berenjian A., Hesari J., Azadmard-Damirchi S., ŞENGÜL M.
CURRENT NUTRITION & FOOD SCIENCE, cilt.16, sa.9, ss.1299-1308, 2020 (ESCI)

XVIII. **Katı-Sıvı Ekstraksiyonunda Kullanılan Modern Teknikler ve Bu Teknikler Arasında Ultrason Yardımlı Ekstraksiyonun Yeri**
Şengül M., Topdaş E. F.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.50, ss.201-216, 2019 (Hakemli Dergi)

XIX. **Ayva (Cydonia oblonga Miller) Meyvesi ile Farklı Ambalaj ve Sıcaklıklarda Depolanan Ayva Reçelinin Bazı Fizikokimyasal Özellikleri ile Antioksidan Aktivitesi**
ZOR M., ŞENGÜL M.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.51, sa.1, ss.97-108, 2019 (Hakemli Dergi)

XX. **Dut Pekmezinin Bazı Kimyasal ve Fiziksel Özellikleri ile Antioksidan Aktivitesi Üzerine Depolamanın Etkisi**
KARATAŞ N., ŞENGÜL M.
Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi, cilt.5, sa.1, ss.34-43, 2018 (Hakemli Dergi)

XXI. **Artvin İlinde Geleneksel Olarak Üretilen Bazı Marmelat Çeşitlerinin Çeşitli Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri ile Antioksidan Aktiviteleri ve Fenolik Profillerinin Araştırılması**
Şengül M., Topdaş E. F., Doğan H., Serencam H.
AKADEMIK GIDA, cilt.16, ss.51-59, 2018 (Hakemli Dergi)

XXII. **Yield and quality responses of drip-irrigated spinach to different irrigation quantities in a semi-arid region with a high altitude**
KUŞLU Y., ŞAHİN Ü., KIZILOĞLU F. M., ŞENGÜL M.
Journal of Central European Agriculture, cilt.17, sa.3, ss.763-777, 2016 (Scopus)

XXIII. **Antioxidant Activity and Total Phenolic Content of Bergamot Citrus bergamia Risso Fruits**
ERCİŞLİ S., UZUN A., YILMAZ K. U., ŞENGÜL M., YILDIZ H., UYSAL O.
Acta Horticulturae, cilt.1065, ss.1471-1473, 2015 (Scopus)

XXIV. **Phenolic and antioxidant diversity among fruit species grown in Turkey**
Ercişli S., Özdemir Ö., Şengül M., Orhan E., Karataş N.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, cilt.19, ss.5751-5754, 2007 (Scopus)

XXV. **SARIMSAK (Allium sativum L)VE BİLEŞENLERİNİN SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİ**

Şengül M., Keleş F.
HASAD GIDA, cilt.21, sa.246, ss.53-57, 2005 (Hakemli Dergi)

XXVI. **DEPOLAMA ESNASINDA PATATESİN BİLEŞİMİNDE MEYDANA GELEN DEĞİŞMELER**
Şengül M., Keleş F.
HASAD GIDA, cilt.20, sa.240, ss.46-51, 2005 (Hakemli Dergi)

XXVII. **Patatesin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri Üzerine Depolama Şartlarının Etkisi**
Şengül M., Keleş F.
GIDA, cilt.30, sa.2, ss.103-108, 2005 (Hakemli Dergi)

XXVIII. **USE OF GRAPE LEAVES IN CANNED FOOD**
Şat İ. G., Şengül M.
PAKİSTAN JOURNAL OF NUTRITION, cilt.1, sa.6, ss.257-262, 2002 (Hakemli Dergi)

XXIX. **Erzurum'da Yetiştirilen Kızılcık Meyvesinin Marmelat ve Pulpa İşlenerek Değerlendirilmesi**
Şengül M., Keleş F.
GIDA, cilt.25, sa.4, ss.2089-2098, 2000 (Hakemli Dergi)

XXX. **PEKTİK MADDELER VE SAĞLIK ÜZERİN EETKİLERİ**
Şengül M.
GIDA SANAYİİ, cilt.44, ss.27-29, 2000 (Hakemli Dergi)

XXXI. **Torba Yoğurtlarının Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine bir Araştırma**
Çağlar A., Ceylan Z. G., Şengül M.
GIDA, cilt.22, sa.3, ss.209-215, 1997 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. **GIDA KATKI MADDESİ OLARAK KULLANILAN BAZI ENZİMLER VE KULLANIM ALANLARI I**
ODUNKIRAN A., ŞENGÜL M., ZOR M.
BİYOLOJİ ALANINDA TEORİK VE UYGULAMALI AKADEMİK ÇALIŞMALAR, Şifa TÜRKOĞLU, Editör, İKSAD, Ankara, ss.93-130, 2022

II. **GIDA KATKI MADDESİ OLARAK KULLANILAN BAZI ENZİMLER VE KULLANIM ALANLARI II**
ODUNKIRAN A., ŞENGÜL M., ZOR M.
BİYOLOJİ ALANINDA TEORİK VE UYGULAMALI AKADEMİK ÇALIŞMALAR, Şifa TÜRKOĞLU, Editör, İKSAD, Ankara, ss.131-170, 2022

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. **DETERMINATION OF ANTIOXIDANT PROPERTIES AND CHEMICAL COMPOSITIONS OF SOME ONION CULTIVAR**
ZOR M., TOPDAŞ E. F., ŞENGÜL M., YILMAZ B.
ICONFOOD'22 International Congress on Food Researches, Sivas, Türkiye, 14 Ekim 2022

II. **Changes in some chemical properties of black mulberry concentrate during storage.**
Yavaş O., Şengül M., Zor M.
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET 2022), Bayburt, Türkiye, 28 - 30 Eylül 2022, ss.126-128

III. **COMPARISON OF ROSE, HAWTHORN, WALNUT, APPLE, AND GRAPE VINEGARS IN TERMS OF ANTIOXIDANT ACTIVITY AND TOTAL BIOACTIVE COMPONENTS**
Topdaş E. F., Şengül M., Karakütük İ. A.
ASES II. INTERNATIONAL HEALTH , ENGINEERING AND SCIENCES CONGRESS, Kayseri, Türkiye, 19 - 21 Ağustos 2022, ss.77-87

IV. **Nutritional İmportance of Vitamin D During COVID 19 Pandemic**
ZOR M., ŞENGÜL M.

To the 3rd International Conference on Food , Agriculture and Animal Sciences, Erzurum, Türkiye, 13 - 15 Ekim 2021

V. **Means Of Acquiring Natural Coloring Agent From Vitis labrusca L.**
ZOR M., ŞENGÜL M.
III. INTERNATIONAL AGRICULTURAL, BIOLOGICAL &LIFE SCIENCECONFERENCE, Edirne, Türkiye, 1 - 03 Eylül 2021

VI. **PRODUCTION, FOOD USE AND TOXIC EFFECTS OF NANO SILVER PARTICLES**
ODUNKIRAN A., KÖKTÜRK M., ŞENGÜL M.
EJONS 12TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON MATHEMATICS, ENGINEERING, NATURAL & MEDICAL SCIENCES, Paris, Fransa, 9 - 11 Temmuz 2021

VII. **β-Glucan Supplementatıon in COVID-19 Pandemic**
TOPDAŞ E. F., ŞENGÜL M.
II. Internatıonal Covıd-19 and Current Issues Congress, Türkiye, 1 - 02 Mayıs 2021, ss.148-155

VIII. **β-GLUCAN SUPPLEMENTATION IN COVID-19 PANDEMIC**
TOPDAŞ E. F., ŞENGÜL M.
II. INTERNATIONAL COVID-19 AND CURRENT ISSUES CONGRESS MAY 1-2, 2021, İstanbul, Türkiye, 1 - 02 Mayıs 2021, ss.148-155

IX. **Bioactive components of Spirulina platensis and their use in foods. II. International Agricultural**
ZOR M., ŞENGÜL M.
Biological Life Science Conference, Türkiye, 1 - 03 Eylül 2020

X. **Biosynthesis, Composition and Positive Health Effects of Anthocyanins**
zor m., TOPDAŞ E. F., ŞENGÜL M.
Karadeniz 3. Uluslararası Uygulamalı Bilimler Kongresi, 25 - 26 Nisan 2020, ss.145-151

XI. **SOME PHYSICAL CHEMICAL PROPERTIES AND ANTIOXIDANT CAPACITY OFBLACK AND YELLOW CHERRY**
ŞENGÜL M., ODUNKIRAN A., AY E.
International Euroasia Congress onScientific Researchesand Recent Trends-V, Baku, Azerbaycan, 16 - 19 Aralık 2019

XII. **OVERVIEW OF THE EFFECTS OF MONOSODIUM GLUTAMAT ON HEALTH**
ODUNKIRAN A., KÖKTÜRK M., ŞENGÜL M.
INTERNATIONAL EUROASIA Congress on Scientific Researchesand Recent Trends-V, Baku, Azerbaycan, 16 - 19 Aralık 2019

XIII. **A Functional Food: Black Garlic**
TOPDAŞ E. F., ODUNKIRAN A., ŞENGÜL M.
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies, 19 - 21 Eylül 2019, ss.72-76

XIV. **Effects of Cinnamon on Type-2 Diabetes Mellitus**
Topdaş E. F., Odunkıran A., Şengül M.
INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRONOMY ANDFOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-AGROFOOD, İstanbul, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019, ss.82-88

XV. **RHEOLOGICAL BEHAVIOR OF ICE CREAM MIXES PRODUCED WITH LYOPHILIZED PRICKLY PEAR**
Şengül M., Topdaş E. F., Ertugay M. F., Dağdemir E.
The International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, ss.46-50

XVI. **Some Physicochemical Properties, Antioxidant and Anthocyanin Contentsof Traditionally Produced Plum Pestil (Prunus domestica)**
ŞENGÜL M., KARATAŞ N., TOPDAŞ E. F., ZOR m.
1. INTERNATIONAL GAP AGRICULTURE LIVESTOCK CONGRESS, 25 - 27 Nisan 2018

XVII. **Investigation of Volatile Compounds of Plum (Prunus salicina) Pestil**
ŞENGÜL M., YILMAZ B., ZOR m., TOPDAŞ E. F., KARATAŞ N.
International Conference on Agriculture, Forest, Food, Veterinary Sciences and Technologies, 2 - 05 Nisan 2018

XVIII. **Antioxidant Activity, Total Phenolic and Total Antocyanin Contents of Prunus salicina**
ŞENGÜL M., KARATAŞ N., TOPDAŞ E. F., ZOR m.

International Conference on Agriculture, Forest, Food, Veterinary Sciences and Technologies, 2 - 05 Nisan 2018

XIX. **Mineral Composition Changes Between Plum (Prunus Salicina)Fruit, Pulp and Pestil**
ŞENGÜL M., TOPDAŞ E. F., KARATAŞ N., ZOR m.
International Conference on Agriculture, Forest, Food, Veterinary Sciences and Technologies, 2 - 05 Nisan 2018

XX. **Functional Properties of Hippophae rhamnoides**
ZOR m., ŞENGÜL M., TOPDAŞ E. F.
International Conference on Agriculture, Forest, Food, Veterinary Sciences and Technologies, 2 - 05 Nisan 2018

XXI. **Some qualıty characterıstıcs of almond paste produced in Edirne**
ŞENGÜL M., ZOR M., ODUNKIRAN A.
International Conference on Agriculture, Forest, Food, Veterinary Sciences and Technologies, 2 - 05 Nisan 2018

XXII. **The Phenolic Profile and Antioxidant Activity of Acera Pekmez**
TOPDAŞ E. F., ŞENGÜL M., BAYRAMBAŞ K.
'Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2017, ss.1-2

XXIII. **The Bioactive Compounds of Tea and Decaffeinated Tea and Effects on The Health**
KARATAŞ N., ŞENGÜL M., YILDIZ H., ÖZLÜ H.
II. International Conference on Advanced Engineering Technologies, 21 - 23 Eylül 2017

XXIV. **Determination of Antioxidant activity of Black Rose Hip (Rosa Pimpinellifolia L.) Extracts.**
ŞENGÜL M., TOPDAŞ E. F.
I. Uluslararasi Tibbi ve Aromatik Bitkiler Kongresi, TABKON'2017, Konya, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2017, ss.423

XXV. **Anthocyanin Contents of Ice Creams Coloured With Black Rose Hip Fruit and Seeds Extracts**
TOPDAŞ E. F., ŞENGÜL M., ŞENGÜL M., ZOR M.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technology (ICAFOF 2017), Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.1293-1294

XXVI. **The Extraction of Black Rose Hip Fruit and Its Seeds in Different Solvents and Their Use in Ice Cream Production As Colorant.**
ŞENGÜL M., TOPDAŞ E. F., ŞENGÜL M., ZOR M.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technology (ICAFOF'2017), Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.228

XXVII. **Total Phenolic Content and Antioxidant Capacity of Coriander.**
TOPDAŞ E. F., ŞENGÜL M.
Uluslararasi Tibbi ve Aromatik Bitkiler Kongresi, Tabkon'2017, 10 - 12 Mayıs 2017

XXVIII. **Sensorial Properties of Ice Creams Produced with Black Rose Hip, Seed Powder and Water Extracts**
ŞENGÜL M., ŞENGÜL M., TOPDAŞ E. F.
International Conference on Advances and Innovations in Engineering (ICAIE), Elazığ, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, ss.160

XXIX. **The Extraction of Black Rose Hip Fruit and Its Seeds in Different Solvents and Their Use in Ice Cream Production as Colorant**
ŞENGÜL M., TOPDAŞ E. F., ŞENGÜL M., ZOR M.
International Conferance on Agriculture, Forets, Food Sciences and Technologies, 15 - 17 Mayıs 2017

XXX. **Sensorial properties of Ice Creams with Black Rose Hip, Seed Powder and Water Extracts**
ŞENGÜL M., ŞENGÜL M., TOPDAŞ E. F.
International Conferance on Advancesand Innovations in Engineering (ICAIE), 10 - 12 Mayıs 2017

XXXI. **The extraction of black rose hip fruit and ıts seeds in different solvents and their use in ıce cream production as colorant. International Conferance on Agriculture**
ŞENGÜL M., TOPDAŞ E. F., ŞENGÜL M., ZOR M.
International Conferance on Agriculture, Forets, Food Sciences and Technologies, 15 - 17 Mayıs 2017

XXXII. **Some Properties and Usage Areas of Basil (Ocimum basilicum).**
ŞENGÜL M., TOPDAŞ E. F., KAVAZ N., ÖZEL G.
Uluslararasi Tibbi ve Aromatik Bitkiler Kongresi, Tabkon'2017, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, ss.1

XXXIII. **Characteristics and Effective Usage Areas of Rosemary.**
ÖZEL G., TOPDAŞ E. F., ŞENGÜL M., ÜNVER H.

Uluslararasi Tibbi ve Aromatik Bitkiler Kongresi, Tabkon'2017, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, ss.1

XXXIV. **A Medicinal-Aromatic Plant: Coriandrium Sativum L.**
ŞENGÜL M., TOPDAŞ E. F.
International Conference on Advances and Innovations in Engineering (ICAIE), Elazığ, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, ss.2

XXXV. **Total Phenolic and Antioxidant Capacity of Coriander.**
ŞENGÜL M., TOPDAŞ E. F.
Uluslararasi Tibbi ve Aromatik Bitkiler Kongresi, Tabkon'2017, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, ss.1

XXXVI. **Evaluation of Antioxidant Activity and Total Phenolic Compounds of Micromeria Fruticosa.**
TOPDAŞ E. F., ŞENGÜL M., ÜNVER H.
International Conference on Advances and Innovations in Engineering (ICAIE), Elazığ, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, ss.1

XXXVII. **Determination of Antioxidant activity of Black Rose Hip (Rosa Pimpinellifolia L.) Extracts.**
ŞENGÜL M., TOPDAŞ E. F.
Uluslararasi Tibbi ve Aromatik Bitkiler Kongresi, Tabkon'2017, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, ss.1

XXXVIII. **Effects of Different Drying Methods on The Antioxidant Capacity of Smilax Excelsa L.**
TOPDAŞ E. F., DEMİRBAŞ M., ŞAT İ. G., ŞENGÜL M.
Uluslararasi Tibbi ve Aromatik Bitkiler Kongresi, Tabkon'2017, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, ss.1

XXXIX. **Kokulu Üzüm (Vitis Labrusca)'Ün Biyoaktif Bileşenleri Ve Sağlık Üzerine Etkileri̇**
ŞENGÜL M., TOPDAŞ E. F., ZOR M., ODUNKIRAN A.
Gıda, Metabolizma & Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, İstanbul, Türkiye, 28 Kasım 2016, ss.1

XL. **Avokado ve Çekirdeğinin Fonksiyonel Özellikleri.**
ŞENGÜL M., TOPDAŞ E. F., ÜNVER H., ODUNKIRAN A.
Gıda, Metabolizma & Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, İstanbul, Türkiye, 28 Kasım 2016, ss.1

XLI. **Applicability of Prickly Pear (Opuntia Ficus- İndica) Fruit In Ice Cream: Investigation of Some Physical Chemical Rheological and Sensorial PropertieS**
TOPDAŞ E. F., DAĞDEMİR E., ŞENGÜL M.
2nd Congress of Food Structure and Design, Antalya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.1

XLII. **The Effect Of Different Drying Methods on Antioxidant Activities Carotenoids Profiles and Some Chemical and Physical Characteristics of Some Apricot Varieties**
KARATAŞ N., ŞENGÜL M.
2nd Congress on Food structure and Design, 26 - 28 Ekim 2016

XLIII. **Applicability of prickly pear opuntia ficus indica fruit in ice cream investigation of some physical chemical rheological and sensorial properties**
TOPDAŞ E. F., DAĞDEMİR E., ŞENGÜL M.
2nd congress on food structure and design, 26 - 28 Ekim 2016

XLIV. **Antioxidant capacity and phenolic contents of newly developed seedless lemons**
Uzun A., Ercisli S., Sengul M., Yildiz H., Seday U., Yilmaz K. U.
3rd Balkan Symposium on Fruit Growing, Belgrade, Sırbistan, 16 - 18 Eylül 2015, cilt.1139, ss.683-686

XLV. **Kurutulmuş Trabzon Hurmasının Bazı Kimyasal Özellikleri İle Fenolik Madde ve Antioksidan Kapasitesinin Belirlenmesi.**
ŞENGÜL M., TOPDAŞ E. F., ODUNKIRAN A.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015, ss.1

XLVI. **Determination of Phenolic Profile and Antioxidant Activity of Different Marmalades.**
Şengül M., Topdaş E. F., Bayrambaş K., Doğan H.
Mühendislikte Yeni Teknolojiler Sempozyumu (MYT2015), Bayburt, Türkiye, 22 - 24 Ekim 2015, ss.1

XLVII. **A research on individual phenolic content and antioxidant activity of a traditioanl product furuc**
ŞENGÜL M., TOPDAŞ E. F., DOĞAN H.
The 3. ınternational symposium on traditional foods from adriatic to caucasus 1-4 october 2015 Sarajevo/Bosnia and Herzegovina, 1 - 04 Ekim 2015

XLVIII. **A research on Individual Phenolic Content and Antioxidant Activity of A Traditional Product Furuç**

ŞENGÜL M., TOPDAŞ E. F., DOĞAN H.
The 3rd International Symposium on ''Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015

XLIX. **Antioxidant activity phenolic profile some chemical and physical properties of date fruit phoenix dactylifera pekmez**
ŞENGÜL M., DOĞAN H., YILDIZ H., ARZU O.
The 3. ınternational symposium on traditional foods from adriatic to caucasus, 1-4 october 2015 Sarajevo/Bosnia and Herzegovina., 1 - 04 Ekim 2015

L. **The phenolic profile and antioxidant activity of acara pekmez**
TOPDAŞ E. F., BAYRAMBAŞ K., ŞENGÜL M.
The 3. ınternational symposium on traditional foods from adriatic to caucasus, 1-4 october 2015 Sarajevo/Bosnia and Herzegovina., 1 - 04 Ekim 2015

LI. **Determination of physical chemical properties phenolic composition and antioxidant capacity of traditionally produced kaz apple karova**
ŞENGÜL M., TOPDAŞ E. F., BAYRAMBAŞ K.
The 3. ınternational symposium on traditional foods from adriatic to caucasus, 1-4 october 2015 Sarajevo/Bosnia and Herzegovina., 1 - 04 Ekim 2015

LII. **Determination of Physico-Chemical Properties, Phenolic Composition and Antioxidant Capacity of Traditionally Produced Kaz Apple Karova**
ŞENGÜL M., TOPDAŞ E. F., BAYRAMBAŞ K.
Traditional foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.1-2

LIII. **A Natural Food Additive: Propolis.**
ŞENGÜL M., TOPDAŞ E. F.
From Hive To Table 2015, Safety And Authenticity of Bee Products (FHTT2015)., İstanbul, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 2015, ss.1

LIV. **Antioxidant Activity and Total Phenolic Content of Bergamot (Citrus bergamia Risso) Fruits**
ERCİŞLİ S., UZUN A., Yilmaz K. U., ŞENGÜL M., Yildiz H., UYSAL O.
12th International Citrus Congress - International-Society-of-Citriculture, Valencia, İspanya, 18 - 23 Kasım 2012, cilt.1065, ss.1471-1473

LV. **Geleneksel ve Etnik Gıdaların Güvenliği Biyoaktivitesi ve Yararları**
YILDIZ H., KARATAŞ N., ŞENGÜL M., ERCİŞLİ S.
IV. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Mayıs 2014

LVI. **Comparisons on Antioxidant Activities Total Phenolic Contents Some Physical and Chemical Properties of Various Pekmez Samples**
ŞENGÜL M., KARATAŞ N.
2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 - 26 Ekim 2013

LVII. **Çilekli yoğurdun bazı fizikokimyasal ve duyusal özellikleri ile antioksidan aktivitesinin araştırılması**
ŞENGÜL M., YILDIZ H., ŞENGÜL M., ERKAYA T.
11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.1

LVIII. **Dut pekmezinin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri ile antioksidan aktivitesi üzerine depolamanın etkisi**
ŞENGÜL M., KARATAŞ N.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012

LIX. **The Change of Total Phenolic Content, Antioxidant Activity and Some Quality Properties of Sour Cherry Added Yoghurts During Storage**
ŞENGÜL M., ERKAYA T., ŞENGÜL M., YILDIZ H.
4th International Congress on Food Technology, İstanbul, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011, ss.1

LX. **Total Phenolic Content, Antioxidant Activity, mineral content, Some Physical and Chemical Properties of Pestil: Traditional Turkish Fruit Product**
ŞENGÜL M., YILDIZ H., KARATAŞ N., OKCU Z.
2nd İnternational Congress on Food and Nutrition, Isparta, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2010, ss.1

LXI. **Erzurumda Ayran Aşının Yapımı ve Bu Çorbaya Özgü Olan Aşotunun Antioksidan Özellikleri**

KAVAZ A., YILDIZ H., ŞENGÜL M., BAKIRCI İ.
THE 1ST INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON "TRADITIONAL FOODS FROM ADRIATIC TO CAUCASUS, 15 - 17 Nisan 2010

LXII. **Erzurum'da Ayran Aşının Yapımı ve Bu Çorbaya Özgü Olan Aşotu'nun Antioksidan Özellikleri**
Kavaz Yüksel A., Yıldız H., Şengül M., Bakırcı İ.
The 1st International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus (15-17 April 2010, Tekirdağ/Turkey, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.162-164

LXIII. **Erzurum'da Ayran Aşının Yapımı ve Bu Çorbaya Özgü Olan Aşotunun Antioksidan Özellikleri**
KAVAZ A., YILDIZ H., ŞENGÜL M., BAKIRCI İ.
The 1st International Symposium on "Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 Nisan 2010, ss.162-163

LXIV. **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

LXV. **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

LXVI. **Darıfülfül Fructus Piperis longum ekstraktlarının antioksidan ve antimikrobiyal aktivitelerinin tespit edilmesi**
YILDIZ H., KARATAŞ N., ŞENGÜL M., ERCİŞLİ S.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008

LXVII. **Darıfülfül (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

LXVIII. **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

LXIX. **Çoruh Vadisinden Seçilen Nar Punica granatum L Genetik Kaynaklarının Yağ asidi Profillerine göre Sınıflandırılması**
Orhan E., Ercişli S., Eşitken A., Şengül M.
XV. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi (28-31 Ekim 2007), Poster ve Sözlü Bildiri Kitapçığı, Antalya, Türkiye, 28 - 31 Ekim 2007, ss.110-113

LXX. **Total phenolic content antioxidant activity mineral content some physical and chemical properties of apple pekmez**
KARATAŞ N., ŞENGÜL M., YILDIZ H.
2st International Congress on Food and Nutrition, 24 Aralık - 26 Ocak 2007

LXXI. **Determination of phenolic content antioxidant activity some nutritional and physical properties of köme produced in Turkey**
YILDIZ H., ŞENGÜL M., KARATAŞ N., ZOR M.
2st International Congress on Food and Nutrition, 24 Aralık - 26 Ocak 2007

LXXII. **Total phenolic content antioxidant activity mineral content some physical and chemical properties of pestil Traditional Turkish fruit product**
ŞENGÜL M., YILDIZ H., KARATAŞ N., OKÇU Z.
2st International Congress on Food and Nutrition, 24 Aralık - 26 Ocak 2007

LXXIII. **Erzurum'da üretilen balların fiziksel ve kimyasal özellikleri**
ŞENGÜL M., ŞENGÜL M., DODOLOĞLU A.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.863

Desteklenen Projeler

ŞENGÜL M., UFUK S., TOPDAŞ E. F., AKSOY S., ZOR M., KARAKÜTÜK İ. A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Plastik Ambalajda Muhafaza Edilen Propolisli Yaban Mersinli Fonksiyonel İçeceğe Ambalajdan Geçen Fitalatlar İle İçeceğin Fizikokimyasal Özelliklerinin Antioksidan ve Antimikrobiyal Aktivitesinin Belirlenmesi, 2023 - Devam Ediyor
ŞENGÜL M., UFUK S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yeni bir Fonksiyonel Ürün Propolisli Çoban Üzümü Meyveli İçecek, 2022 - 2024
ŞENGÜL M., ODUNKIRAN A., KÜFREVİOĞLU Ö. İ., 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
ŞENGÜL M., TAGHIZADEHGHALEHJOUGHI A., TOPDAŞ E. F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Diyabet Yaralarının İyileştirilmesi Amacıyla Geliştirilmiş Formülasyon, 2020 - 2023
TOPDAŞ E. F., ŞENGÜL M., KARAKÜTÜK İ. A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Bitki Ekstraktları İle Zenginleştirilmiş Doğal Mineral Suyu İçeceklerinin Üretimi ve Elde Edilen Fonksiyonel içeceklerin Antioksidan ve Termal Stabilite Özelliklerinin Tespiti, 2021 - 2022
ŞENGÜL M., AY E., KARAKÜTÜK İ. A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Karayemiş (Prunus lauracerasus) pulpu ve Marmelatının Bazı Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi, 2019 - 2021
ŞENGÜL M., YAVAŞ O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KARADUT KONSANTRESİNİN ÜRETİMİ VE DEPOLANMASI SIRASINDA BAZI FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERDE MEYDANA GELEN DEĞİŞMELER, 2019 - 2020
ŞENGÜL M., ENGİN T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KARA KUŞBURNU (Rosa pimpinellifolia L.) VE KARADUT (Morus nigra L.) EKSTRAKTLARI İLAVESİ İLE NAR REÇELİNİN RENK VE ANTİOKSİDAN AÇISINDAN ZENGİNLEŞTİRİLMESİ, 2019 - 2020
ŞENGÜL M., TOPDAŞ E. F., TAGHIZADEHGHALEHJOUGHI A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, DİYABETİK KREM, 2018 - 2020
ŞENGÜL M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kızılcık Pestilinin Toplam Fenolik Madde Miktarı ve Antioksidan Aktivitesinin Belirlenmesi, 2019 - 2019
ŞENGÜL M., TOPDAŞ E. F., ERTUĞRUL M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Nanoemülsifiye Esansiyel Yağlar ile Zenginleştirilmiş Meyveli İçecek, 2017 - 2019
ŞENGÜL M., TOPDAŞ E. F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Nanoemülsifiye Esansiyel Yağlar ile Zenginleştirilmiş Soğuk Çay, 2017 - 2019
ŞENGÜL M., TOPDAŞ E. F., TAGHIZADEHGHALEHJOUGHI A., NALCI K. A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çaşır (Ferula Orientalis L) Bitkisinin Farklı Ekstraktlarının Mineral Madde Kompozisyonunun ve Esansiyel Yağının Ratlardaki Diyabetik Yaralar Üzerine Etkisinin Belirlenmesi, 2017 - 2017
ŞENGÜL M., TAGHIZADEHGHALEHJOUGHI A., HACIMÜFTÜOĞLU A., TOPDAŞ E. F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ÇAŞIR (FERULA ORİENTALİS L.) BİTKİSİNİN FARKLI EKSTRAKTLARI (ETANOL METANOL KLOROFORM HEKZAN VE SU) İLE ESANSİYEL YAĞININ ANTİOKSİDAN ANTİMİKROBİYAL VE İN VİTRO NÖROPROTEKTİF AKTİVİTELERİNİN ARAŞTIRILMASI, 2016 - 2017
ŞENGÜL M., TOPDAŞ E. F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAZI MEYVELERDEN EKSTRAKTE EDİLEN ANTOSİYANİNLERİN DONDURMA ÜRETİMİNDE KULLANILMASI, 2015 - 2016
ŞENGÜL M., DAĞDEMİR E., TOPDAŞ E. F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, HİNT İNCİRİ (OPUNTİA FİCUS-İNDİCA) İLAVESİNİN DONDURMANIN FİZİKSEL, KİMYASAL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ İLE ANTİOKSİDAN KAPASİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2015 - 2016
ŞENGÜL M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, "FARKLI ÇİÇEK BALLARININ ANTİOKSİDAN VE ANTİMİKROBİYAL AKTİVİTELERİNİN BELİRLENMESİ", 2012 - 2013
ŞENGÜL M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAZI KAYISI ÇEŞİTLERİNİN ANTİOKSİDAN AKTİVİTELERİ, KAROTENOİD PROFİLLERİ İLE BAZI KİMYASAL VE FİZİKSEL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE FARKLI KURUTMA TEKNİKLERİNİN ETKİSİ, 2011 - 2012
ŞENGÜL M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ÜZÜMÜN ANTİOKSİDAN AKTİVİTESİ ANTOSİYANİN PROFİLİ VE BAZI FİZİKOKİMYASAL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE KURUTMANIN ETKİLERİ., 2010 - 2011
ŞENGÜL M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, GÜL VE GÜL ŞURUBUNUN ANTİ OKSİDAN KAPASİTESİ İLE BAZI FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERNİN BELİRLENMESİ., 2010 - 2011

Patent

Şengül M., Taghızadehghalehjoughı A., Topdaş E. F., Diyabet Hastalarında Yaraların İyileştirilmesine Yönelik Bir Kompozisyon ve Bu Kompozisyonun Üretilmesine İlişkin Yöntem, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2018/10776 , Standart Tescil, 2018

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

FOODS, Özel Sayı Editörü, 2023 - Devam Ediyor
ATA-GIDA, Yayın Kurul Üyesi, 2021 - Devam Ediyor

Bilimsel Hakemlikler

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, Hakemli Bilimsel Dergi, Ağustos 2022
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Temmuz 2022
Middle East Journal of Science, Hakemli Bilimsel Dergi, Nisan 2022
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Bayburt Üniversitesi, Türkiye, Nisan 2022
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Bayburt Üniversitesi, Türkiye, Nisan 2022
FOODS, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2022
TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, TARIM VE ORMANCILIK BAKANLIĞI, Türkiye, Kasım 2021
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Türkiye, Kasım 2021
FOOD CHEMISTRY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2021
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, Hakemli Bilimsel Dergi, Haziran 2021
GIDA, Hakemli Bilimsel Dergi, Haziran 2021
Teknopark, Atatürk Üniversitesi, Türkiye, Haziran 2021
ATATÜRK ÜNİV ZİRAAT FAK DERGİSİ, Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2017

Metrikler

Yayın: 154
Atıf (WoS): 1540
Atıf (Scopus): 1785
H-İndeks (WoS): 22
H-İndeks (Scopus): 22

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

TABKON, Katılımcı, Konya, Türkiye, 2017
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technology, Katılımcı, Nevşehir, Türkiye, 2017
International Conference on Advances and Innovations in Engineering (ICAIE), Katılımcı, Elazığ, Türkiye, 2017
Uluslararasi Tibbi ve Aromatik Bitkiler Kongresi, Tabkon'2017, Katılımcı, Konya, Türkiye, 2017
2nd Congress of Food Structure and Design, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2016
Gıda, Metabolizma & Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongres, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2016
9. Gıda Mühendisliği Kongresi., Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2015
'Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Katılımcı, Sarajevo, Bosna-Hersek, 2015
Mühendislikte Yeni Teknolojiler Sempozyumu (MYT2015), Katılımcı, Bayburt, Türkiye, 2015

From Hive To Table 2015, Safety And Authenticity of Bee Products (FHTT2015), Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2015

Yayıncılık Etkinlikleri

Şengül M., GIDA İSRAFI, Radyo Programı, 2022 - 2022