

# Prof. Mustafa GÜRSES

## Personal Information

Office Phone: [+90 442 231 2488](tel:+904422312488)

Web: <https://avesis.atauni.edu.tr/mgurses>

Address: Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

## International Researcher IDs

ScholarID: sccd8DUAAAAJ

ORCID: 0000-0001-6859-4085

Yoksis Researcher ID: 41747

## Education Information

Doctorate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi /Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Turkey 1997 - 2002

Postgraduate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi /Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Turkey 1994 - 1997

Undergraduate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 1986 - 1990

## Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

## Dissertations

Doctorate, Tulum Peynirinde Farklı Depolama Şartlarında Aflatoksin Oluşum Potansiyelinin Belirlenmesi , Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2002

Postgraduate, Farklı Depolama Şartlarının İç Fındıkta Aflatoksin Oluşumuna Etkileri , Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 1997

## Research Areas

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

## Academic Titles / Tasks

Professor, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1994 - Continues

## Academic and Administrative Experience

Bölüm Stratejik Plan Komisyonu Üyesi, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2023 - Continues

Adaptation/Exemption Committee Member, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2023 - Continues

Adaptation/Exemption Committee Member, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Continues

Adaptation/Exemption Committee Member, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Continues

Eđitim ve M¼fredat Kurulu üyesi, Atatürk University, Ziraat Fak¼ltesi, Gıda M¼hendisliđi, 2021 - Continues  
Eđitim ve M¼fredat Kurulu üyesi, Atatürk University, Ziraat Fak¼ltesi, Gıda M¼hendisliđi, 2021 - Continues  
Rectorate Commissioner, Atatürk University, Ziraat Fak¼ltesi, Gıda M¼hendisliđi, 2016 - 2023  
Rectorate Commissioner, Atatürk University, Ziraat Fak¼ltesi, Gıda M¼hendisliđi, 2016 - 2023  
Fak¼lte Yönetim Kurulu Üyesi, Atatürk University, Ziraat Fak¼ltesi, Gıda M¼hendisliđi, 2012 - 2021  
Atatürk Üniversitesi, 2012 - 2016

## Courses

GENEL MİKROBİYOLOJİ (Gıda M¼hendisliđi Programı), Undergraduate, 2023 - 2024  
GIDA M¼HENDİSLİĐİNDE SU, Undergraduate, 2023 - 2024  
MEZUNİYET ÇALIŞMASI I, Undergraduate, 2023 - 2024  
GENEL MİKROBİYOLOJİ (Toprak Bilimi ve Bitki Besleme Programı), Undergraduate, 2022 - 2023  
MEZUNİYET ÇALIŞMASI II, Undergraduate, 2022 - 2023  
GIDA ENDÜSTRİSİNDE MİKROBİYOLOJİK UYGULAMALAR, Postgraduate, 2023 - 2024, 2022 - 2023  
GENEL MİKROBİYOLOJİ (Tarımsal Biyoteknoloji Programı), Undergraduate, 2022 - 2023  
GELİŞMİŞ MİKROBİYOLOJİK ANALİZ TEKNİKLERİ VE MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER, Doctorate, 2022 - 2023  
GENEL MİKROBİYOLOJİ (TB), Undergraduate, 2021 - 2022  
GIDA İŞLEME VE ANALİZ TEKNİKLERİ II, Undergraduate, 2021 - 2022  
MEZUNİYET ÇALIŞMASI I, Undergraduate, 2021 - 2022  
GELİŞMİŞ MİKROBİYOLOJİK ANALİZ TEKNİKLERİ VE MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER, Doctorate, 2021 - 2022  
GENEL MİKROBİYOLOJİ (TBİYOTEKNOLOJİ), Undergraduate, 2021 - 2022  
MEZUNİYET ÇALIŞMASI (YILLIK), Undergraduate, 2021 - 2022  
GIDA ENDÜSTRİSİNDE MİKROBİYOLOJİK UYGULAMALAR, Postgraduate, 2021 - 2022  
GENEL MİKROBİYOLOJİ (TO), Undergraduate, 2021 - 2022  
GENEL MİKROBİYOLOJİ, Undergraduate, 2022 - 2023  
GIDA M¼HENDİSLİĐİNDE SU, Undergraduate, 2021 - 2022  
GIDA İŞLEME VE ANALİZ TEKNİKLERİ II, Undergraduate, 2020 - 2021  
GELİŞMİŞ MİKROBİYOLOJİK ANALİZ TEKNİKLERİ VE MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER, Doctorate, 2020 - 2021  
GENEL MİKROBİYOLOJİ (TARLA BİTKİLERİ), Undergraduate, 2020 - 2021  
GIDA M¼HENDİSLİĐİNDE SU, Undergraduate, 2020 - 2021  
GENEL MİKROBİYOLOJİ (ZO), Undergraduate, 2021 - 2022  
MEZUNİYET ÇALIŞMASI II, Undergraduate, 2020 - 2021  
GIDA İŞLEME VE ANALİZ TEKNİKLERİ I, Undergraduate, 2021 - 2022  
GENEL MİKROBİYOLOJİ (GIDA M¼HENDİSLİĐİ), Undergraduate, 2021 - 2022

## Advising Theses

Gürses M., Kırmızı pancar (Beta vulgaris L.) suyu ilavesiyle üretilen peynirlerin depolama sürecince bazı fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik, duysal ve tekstürel özelliklerinin belirlenmesi, Doctorate, P.ŞEKERCİ(Student), 2023  
Gürses M., Kuşburnu İlaveli Kefirin Depolanma Süresince Özelliklerinin Belirlenmesi, Postgraduate, .DEMİR(Student), 2020  
GÜRSES M., Salmonella typhimurium'un Yumurtada Raf Ömrü Boyunca Gelişimi, Postgraduate, F.UÇAR(Student), 2013  
GÜRSES M., Erzurum İli Çeşme Sularının Mikrobiyolojik, Fiziksel, Kimyasal Analizi Ve İzole Edilen Escherichia Coli Suşlarının Moleküler Tiplendirilmesi, Postgraduate, P.ŞEKERCİ(Student), 2012  
GÜRSES M., Erzurum İlinde Satılan Ambalajlı ve Ambalajsız Dondurmaların Bazı Mikrobiyolojik, Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi, Postgraduate, N.AYDIN(Student), 2010  
GÜRSES M., Eski Kaşar Olarak Satılan Kaşar Peynirlerinde Mikrobiyolojik Durum ve Olgunlaşma İndeksinin Belirlenmesi, Postgraduate, N.DOĞAN(Student), 2009

GÜRSES M., Kuşburnu Marmelatı İlavesiyle Üretilen Probiyotik Biyoğurdun Depolama Süresince Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi, Postgraduate, E.ZEYTUN(Student), 2007

## **Jury Memberships**

Doctoral Examination, Doctoral Examination, Atatürk Üniversitesi, December, 2022

Doctoral Examination, Doctoral Examination, Atatürk Üniversitesi, December, 2022

Doctoral Examination, Doctoral Examination, Atatürk Üniversitesi, May, 2022

Doctoral Examination, Doctoral Examination, Atatürk Üniversitesi, May, 2022

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

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

Associate Professor Exam, Associate Professor Exam, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, September, 2021

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

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

- I. **Effects of cemen paste with lyophilized red cabbage water extract on the quality characteristics of beef pastirma during processing and storage**  
AKSU M. İ., Erdemir E., ÖZ F., Turan E., GÜRSES M.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.44, no.11, 2020 (SCI-Expanded)
- II. **Improvement of quality properties of cemen paste of pastirma by lyophilized red cabbage water extract**  
Aksu M. İ., Turan E., ŞAT İ. G., Erdemir E., ÖZ F., GÜRSES M.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.44, no.9, 2020 (SCI-Expanded)
- III. **Mycotoxin production capability of Penicillium roqueforti in strains isolated from mould-ripened traditional Turkish civil cheese**  
ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M., HAYALOĞLU A. A., ÇETİN B., SEKERCİ P., DAĞDEMİR E.  
FOOD ADDITIVES AND CONTAMINANTS PART A-CHEMISTRY ANALYSIS CONTROL EXPOSURE & RISK ASSESSMENT, vol.32, no.2, pp.245-249, 2015 (SCI-Expanded)
- IV. **Effects of Penicillium roqueforti and whey cheese on gross composition, microbiology and proteolysis of mould-ripened Civil cheese during ripening**  
ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A., DAĞDEMİR E., ÇETİN B., GÜRSES M., TAHMAS-KAHYAĞLU D.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.67, no.4, pp.594-603, 2014 (SCI-Expanded)
- V. **Some Physical and Chemical Characteristics, Molecular Typing of Isolated E-coli Strains of Fountain Waters, Turkey**  
ŞEKERCİ P., GÜRSES M., ÇETİN B.  
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, vol.26, no.9, pp.2518-2522, 2014 (SCI-Expanded)
- VI. **Effect of Penicillium roqueforti and incorporation of whey cheese on volatile profiles and sensory characteristics of mould-ripened Civil cheese**  
ÇAKMAKÇI S., DAĞDEMİR E., HAYALOĞLU A. A., GÜRSES M., ÇETİN B., TAHMAS-KAHYAĞLU D.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.66, no.4, pp.512-526, 2013 (SCI-Expanded)
- VII. **Anti-Probiotic Effects of Essential Oils from Some Turkish Endemic Thyme Species**  
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M.  
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, vol.25, no.15, pp.8625-8628, 2013 (SCI-Expanded)
- VIII. **Morphological, Molecular, and Mycotoxigenic Identification of Dominant Filamentous Fungi from Moldy Civil Cheese**

ÇAKMAKÇI S., ÇETİN B., GÜRSES M., DAĞDEMİR E., HAYALOĞLU A. A.

JOURNAL OF FOOD PROTECTION, vol.75, no.11, pp.2045-2049, 2012 (SCI-Expanded)

- IX. **Chemical and microbiological status and volatile profiles of mouldy Civil cheese, a Turkish mould-ripened variety**  
ÇAKMAKÇI S., GUNDOĞDU E., HAYALOĞLU A. A., DAĞDEMİR E., GÜRSES M., ÇETİN B., TAHMAS-KAHYAĞLU D.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.47, no.11, pp.2405-2412, 2012 (SCI-Expanded)
- X. **Probiotic properties, sensory qualities, and storage stability of probiotic banana yogurts**  
Çakmakçı S., Çetin B., Turgut T., Gürses M., Erdoğan A.  
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, vol.36, no.3, pp.231-237, 2012 (SCI-Expanded)
- XI. **The effect of different packaging materials on proteolysis, sensory scores and gross composition of tulum cheese**  
ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M., GÜNDOĞDU E.  
AFRICAN JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, vol.10, no.21, pp.4444-4449, 2011 (SCI-Expanded)
- XII. **Change in Probiotic Microflora and Physico-chemical Characteristics of Rose Hip Marmalade Bio-yoghurts During Refrigerated Storage**  
GÜRSES M., ÇETİN B., ŞENGÜL M.  
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, vol.21, no.5, pp.4097-4103, 2009 (SCI-Expanded)
- XIII. **Influence of ripening container on the lactic acid bacteria population in Tulum cheese**  
CAKMAKCI S., DAĞDEMİR E., HAYALOĞLU A. A., GÜRSES M., GUNDOĞDU E. C.  
WORLD JOURNAL OF MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, vol.24, no.3, pp.293-299, 2008 (SCI-Expanded)
- XIV. **Effects of different storage conditions on aflatoxin formation in Kome inoculated with Aspergillus parasiticus NRRL 2999**  
YILDIZ H., SERT S., GÜRSES M.  
Journal Of Food Safety, vol.28, pp.103-110, 2008 (SCI-Expanded)
- XV. **Identification of lactic acid bacteria isolated from Tulum cheese during ripening period**  
GÜRSES M., ERDOĞAN A.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.9, no.3, pp.551-557, 2006 (SCI-Expanded)
- XVI. **Mycoflora and aflatoxin content of hazelnuts, walnuts, peanuts, almonds and roasted chickpeas (leblebi) sold in Turkey**  
GÜRSES M.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.9, no.3, pp.395-399, 2006 (SCI-Expanded)
- XVII. **A survey on the some chemical and biochemical properties of civil cheese, a traditional Turkish cheese**  
ŞENGÜL M., GÜRSES M., DERVİŞOĞLU M., YAZICI F.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.9, no.4, pp.791-801, 2006 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Effects of the different temperature and saccharose concentrations on some microbiological and chemical characteristics of medlar pickle**  
ERDOĞAN A., GÜRSES M., ŞAT İ. G.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.9, no.2, pp.179-184, 2006 (SCI-Expanded)
- XIX. **Lactic acid bacteria isolating from blue mouldy Tulum cheese produced with Penicillium roqueforti**  
ERDOĞAN A., GÜRSES M.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.8, no.2, pp.405-411, 2005 (SCI-Expanded)
- XX. **Microbiological characteristics of part-baked white pan bread during storage**  
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., GÜRSES M.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.8, no.2, pp.355-365, 2005 (SCI-Expanded)
- XXI. **Occurrence of aflatoxin M1 in some cheese types sold in Erzurum, Turkey**  
GÜRSES M., ERDOĞAN A., ÇETİN B.  
Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, vol.28, no.3, pp.527-530, 2004 (SCI-Expanded)
- XXII. **Effect on aflatoxin formation of different storage conditions in Tulum cheese inoculated with Aspergillus parasiticus NRRL 2999**

GÜRSES M., ERDOĞAN A., SERT S.

TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, vol.28, no.1, pp.233-238, 2004 (SCI-Expanded)

XXIII. **Isolation of moulds capable of producing mycotoxins from blue mouldy Tulum cheeses produced in Turkey**

ERDOĞAN A., GÜRSES M., SERT S.

International Journal of Food Microbiology, vol.85, pp.83-85, 2003 (SCI-Expanded)

## Articles Published in Other Journals

- I. **Antimicrobial and Antioxidant Properties of Coriander (*Coriandrum sativum* L.), Dill (*Anethum graveolens* L.) and Purslane (*Portulaca oleracea* L.) Extracts Prepared with Different Types of Solvent**  
Taş S., Erdoğan A., Gürses M., Meral Aktaş H.  
Erzincan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.16, no.3, pp.1-13, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Determination of Mold Diversity of Some Fruits Sold in Eastern Turkey**  
Ghimire D., Erdoğan A., Baran A., Gürses M., Meral-Aktaş H.  
Journal of the Institute of Science and Technology, vol.12, no.4, pp.2199-2208, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **KOLORİMETRİK LOOP-MEDIATED İZOTERMAL AMPLİFİKASYON METODU İLE LISTERIA MONOCYTOGENES\2019İN TAVUK ETLERİNDE HIZLI TESPİTİ**  
YÜKSEL M., SERT S., KAVAZ YÜKSEL A., ÇETİN B., GÜRSES M.  
GIDA, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Determination of Antioxidant Activities of Rosehip Marmalade Added Kefir During Its Storage Process**  
Demir B., Gürses M.  
İğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.12, no.2, pp.761-768, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Geleneksel Şeker Kamışı Pekmezi**  
Şekerci Keleş P., Gürses M., Erdoğan A.  
Türk Doğa ve Fen Dergisi, vol.8, no.1, pp.43-46, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Patulin Contamination in Fruit Juices and Its Control Measures**  
Ghirme D., Erdoğan A., Baran A., Çetin B., Gürses M.  
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, vol.5, pp.39-48, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **Determination of some microbiological characteristics of yoghurt inoculated with *Lactobacillus acidophilus* DSMZ 20079 (bioyoghurt) adding rose hip marmalade during the storage period**  
TURGUT T., ÇETİN B., ERDOĞAN A., GÜRSES M.  
PROCEEDINGS OF THE IIIRD INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON CUCURBITS, vol.690, pp.299-302, 2015 (Scopus)
- VIII. **Safranbolu Lokumunun Mikrobiyolojik Kalitesi**  
ORTAKÇI F., SERT S., GÜRSES M.  
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, vol.41, pp.145-147, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Fermente Muşmula İçeceğinin Şeker ve Alkol Miktarı Üzerine Farklı Şeker Konsantrasyonu ve Sıcaklık Uygulamalarının Etkisi**  
ERDOĞAN A., ŞAT İ. G., GÜRSES M., SERT S.  
HASAD GIDA DERGİSİ, vol.21, pp.26-30, 2005 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Identification of moulds isolated from marketed samples of sun-dried rose hips in Erzurum, Turkey**  
GÜRSES M., ERDOĞAN A., ÇETİN B., TURGUT T.  
Acta Horticulturae, vol.690, pp.189-192, 2005 (Scopus)
- XI. **Erzurum Piyasasında Satılan Yerfıstığı Antepfıstığı ve Bademlerin Aflatoksin B<sub>1</sub> Kontaminasyonu Bakımından İncelenmesi**  
GÜRSES M., ERDOĞAN A., SERT S.  
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, vol.35, pp.75-78, 2004 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Erzurum da Satışa Sunulan Köme Cevizli Pestil Sucuğu ve Kuru İncirlerin Aflatoksin İçeriklerinin**

### **Saptanması**

ERDOĞAN A., GÜRSES M., SERT S.

ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, vol.34, pp.85-88, 2003 (Peer-Reviewed Journal)

### **XIII. Miso ve Üretim Yöntemi**

ERDOĞAN A., GÜRSES M.

ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, vol.33, pp.147-151, 2002 (Peer-Reviewed Journal)

### **XIV. The Effects of Storage Period and Relative Humidity on Tombul Type Hazelnut Produced in Turkey**

GÜRSES M., ERDOĞAN A., TÜRKOĞLU H., SERT S.

PAKISTAN JOURNAL OF BIOLOGICAL SCIENCES, vol.4, pp.858-860, 2001 (Scopus)

### **XV. The Determination of Mould Flora of Some Turkish Cheese Types Kasar Civil Lor Tulum**

ERDOĞAN A., GÜRSES M., TÜRKOĞLU H., SERT S.

PAKISTAN JOURNAL OF BIOLOGICAL SCIENCES, vol.4, pp.884-885, 2001 (Scopus)

### **XVI. Gıdalarda Mikrodalga Uygulamaları**

GÜRSES M., ERDOĞAN A.

ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, vol.32, pp.511-515, 2001 (Peer-Reviewed Journal)

### **XVII. Some Quality Criteria of Yogurt Made from Milk Added with Antibiotic at Different Levels**

ERDOĞAN A., GÜRSES M., TÜRKOĞLU H., SERT S.

PAKISTAN JOURNAL OF BIOLOGICAL SCIENCES, vol.4, pp.886-887, 2001 (Scopus)

## **Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings**

- I. **Küflü Civil peynir üzerinde yapılan son çalışmalar ve yapılması gerekenler**  
Çakmakçı S., Hayaloğlu A. A., Çetin B., Gürses M., Dağdemir E.  
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020, pp.201
- II. **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
- III. **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
- IV. **Microbiological Properties of Moldy Cecil (Civil) Cheese in Ardahan Province**  
ŞEKERCİ P., GÜRSES M.  
3. International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences (ICAFOP 2019/Trabzon), 16 - 18 April 2019
- V. **Beneficial microorganisms in healthy nutrition**  
ŞEKERCİ P., GÜRSES M.  
3rd International Congress on Food Technology, 10 - 12 October 2018
- VI. **SUGAR CANE MOLASSES**  
ŞEKERCİ P., GÜRSES M.  
International Congress on Engineering and Life Science, 26 - 29 April 2018
- VII. **Microbiological quality of Pastırma covered with cemen paste added to lyophilized water extract of red cabbage.**  
AKSU M. İ., ŞAT İ. G., GÜRSES M., ÖZ F., ERDEMİR E., TURAN E.  
1st Black Sea Association of Food Science and Technology Congress, 22 - 24 September 2016
- VIII. **Pastırmanın lipid ve protein oksidasyonu üzerine kırmızı lahana liyofilize su ekstraktlı çemenlerin etkisi**  
Aksu M. İ., Şat İ. G., Öz F., Gürses M., Erdemir E., Turan E.

Türkiye 12. Gıda Kogresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.605

- IX. Microbiological Quality of Pastirma Covered with Cemen Paste Added to Lyophilized Water Extract of Red Cabbage**  
AKSU M. İ., ŞAT İ. G., GÜRSES M., ÖZ F., ERDEMİR E., TURAN E.  
I. Black Sea Association of Food Science and Technology Congress, 22 - 24 September 2016
- X. Determination of Some Microbiological Characteristics of Edible Butters Added with Lyophilized Garlic During The Storage Period**  
GÜRSES M., ŞEKERCİ P., DAĞDEMİR E., YILMAZ F.  
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" 01-04 October 2015 Sarajevo / Bosnia and Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.250
- XI. Liyofilize soğan katılarak üretilen yemeklik tereyağlarının depolama süresince bazı mikrobiyolojik özellikleri**  
GÜRSES M., DAĞDEMİR E., ŞEKERCİ P., YILMAZ F.  
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Turkey, 28 - 30 April 2015
- XII. Capable of some mycotoxins production of Penicillium roqueforti strains isolated moldy Civil cheese**  
ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M., HAYALOĞLU A. A., ŞEKERCİ P., ÇETİN B., DAĞDEMİR E.  
2013 EFFoST Annual meeting: Bio-based Technologies in the Context of European Food Innovation Systems, Bologna, Italy, 12 - 15 November 2013
- XIII. Safety in terms of some toxins of Mouldy Civil cheese ripened by defined strains of Penicillium roqueforti**  
ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M., HAYALOĞLU A. A., ÇETİN B., DAĞDEMİR E., ŞEKERCİ P.  
The 2nd International Symposium on " Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga (Ohrid Lake), Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.27
- XIV. Potansiyel Küflü Peynirimiz: Bir Penicillium roqueforti Suşu ile Olgunlaştırılan Civil Peynirlerde Proteoliz, Mikrobiyolojik Durum ve Uçucu Bileşenler**  
ÇAKMAKÇI S., DAĞDEMİR E., HAYALOĞLU A. A., GÜRSES M., ÇETİN B.  
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu,, Denizli, Turkey, 15 - 16 November 2012, pp.14-15
- XV. Erzurum piyasasında satılan kaşar peynirlerinin bazı kalite özelliklerinin belirlenmesi**  
GÜRSES M., Doğan N., ÇETİN B.  
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.174
- XVI. Antimicrobial effect of commercial black cumin (Nigella sativa) oil against food borne microorganisms**  
ÇETİN B., GÜRSES M.  
9th Euro Fed Lipid Congress, Rotterdam, Netherlands, 18 - 21 September 2011
- XVII. Screening of antimicrobial activity of Matricaria chamomilla (Camomile) oils on food borne bacteria and fungi**  
GÜRSES M., ÇETİN B.  
9th Euro Fed Lipid Congress, Rotterdam, Netherlands, 18 - 21 September 2011, pp.234
- XVIII. Antimicrobial activities of oil of Erythraea centaureum centaury on some foodborne microorganisms**  
YILDIZ M., Şekerci P., GÜRSES M., ÇETİN B.  
9th Euro Fed Lipid Congress, Frankfurt, Germany, 18 - 21 September 2011, pp.236
- XIX. Küflü Civil peynirin mikrobiyolojik özellikleri**  
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M.  
1. Uluslararası Adرياتik'ten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2011
- XX. Morphotypic and molecular identification and detection of mycotoxicologic properties of dominant filamentous fungi from mouldy Civil cheese**  
ÇAKMAKÇI S., ÇETİN B., GÜRSES M., DAĞDEMİR E., HAYALOĞLU A. A.  
11th Egyptian Conference of Dairy Science and Technology, Cairo, Egypt, 1 - 03 November 2010
- XXI. Morphotypic molecular and mycotoxicologic properties of dominant fungi from Mouldy Civil cheese**  
ÇAKMAKÇI S., ÇETİN B., GÜRSES M., DAĞDEMİR E., HAYALOĞLU A. A.  
11 th Egyptian Conference of Dairy Science and Technology, Kahire, Egypt, 1 - 03 November 2010, pp.10



- XXII. **Küflü civil peynirin (Erzurum) mikrobiyolojik özellikleri**  
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M.  
The 1st International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.319
- XXIII. **Bazı kekik uçucu yağlarının probiyotik mikroorganizmalar üzerine etkileri**  
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M.  
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Kemer/Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.611
- XXIV. **Şirdenden Geleneksel Olarak Üretilen Sıvı Peynir Mayalarının Bazı Kalite Özellikleri**  
ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M.  
2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009
- XXV. **Kırmızıbiber'in Helicobacter pylori'ye karşı koruyucu etkisi**  
ERDOĞAN A., GÜRSES M., ŞAT İ. G., ÇETİN B.  
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 8 - 10 November 2007, pp.8
- XXVI. **The inhibition of aflatoxins by natural plant compounds and lactic acid bacteria**  
GÜRSES M., ERDOĞAN A., ÇETİN B.  
XIIth International IUPAC Symposium on Mycotoxins and Phycotoxins, 21 May - 25 January 2007
- XXVII. **Nispi nem değişiminin tulum peynirlerinin bazı mikrobiyolojik özellikleri üzerine etkisi**  
ÇETİN B., GÜRSES M., ŞENGÜL M.  
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.733-736
- XXVIII. **Farklı probiyotik bakterilerle üretilen muzlu yoğurtların bazı kalite özelliklerinin muhafaza süresince değişimi**  
ÇAKMAKÇI S., TURGUT T., ÇETİN B., ERDOĞAN A., GÜRSES M.  
9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.811
- XXIX. **Farklı probiyotik bakterilerle üretilen muzlu yoğurtların bazı kalite özelliklerinin muhafaza süresince değişimi**  
ÇAKMAKÇI S., TURGUT T., ÇETİN B., ERDOĞAN A., GÜRSES M.  
9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.811
- XXX. **FARKLI KONSANTRASYONLARDAKİ LAKTİK ASİT ÇÖZELTİLERİNİN BAZI PATOJEN VE SAPROFİT BAKTERİLER ÜZERİNE ETKİSİ**  
ÇETİN B., AYDIN F., GÜRSES M.  
I. ULUSAL GIDA VE BESLENME KONGRESİ, İstanbul, Turkey, 29 September - 01 October 2003
- XXXI. **KORUYUCU KÜLTÜRLER**  
ÇETİN B., GÜRSES M., AYDIN F.  
I. ULUSAL GIDA VE BESLENME KONGRESİ, İstanbul, Turkey, 29 September - 01 October 2003

## Supported Projects

- ERDOĞAN A., BARAN A., HAYRAT Y., GÜRSES M., Project Supported by Higher Education Institutions, Doğu Anadolu Bölgesinde üretilen göğermiş peynirlerden küf izolasyonu ve identifikasyonu ile izole edilen küflerin mikotoksin üretim potansiyellerinin araştırılması, 2023 - Continues
- GÜRSES M., ŞEKERCİ KELEŞ P., Project Supported by Higher Education Institutions, Kırmızı Pancar (Beta Vulgaris L.) Suyu İlavesiyle Hazırlanan Peynirlerde Depolama Sürecince Meydana Gelen Bazı Fizikokimyasal Mikrobiyolojik Duyusal ve Tekstürel Özelliklerin Belirlenmesi, 2022 - 2023
- GÜRSES M., DEMİR B., Project Supported by Higher Education Institutions, Kuşburnu İlaveli Kefirin Depolanma Süresince Özelliklerinin Belirlenmesi, 2019 - 2020
- GÜRSES M., YÜKSEL M., KAVAZ YÜKSEL A., TANRIVERDİ H. C., Project Supported by Higher Education Institutions, TAVUK ETLERİNDE SALMONELLA VE CAMPYLOBACTER'İN DÖNGÜYE DAYALI İZOTERMAL AMPLİFİKASYON (LOOP-MEDIATED ISOTHERMAL AMPLIFICATION) METODU İLE HIZLI BELİRLENMESİ, 2016 - 2018
- ÖZ F., GÜRSES M., TUBİTAK Project, FARKLI MEYVE VE SEBZE SU EKSTRAKTLARI İLE ÜRETİLEN ÇEMENLERİN PASTIRMA KALİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2014 - 2016



GÜRSES M., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, Tarımsal Tekniklerin Yaygınlaştırılması Projesi, 2014 - 2015

GÜRSES M., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Sığırcılık Tesisinin Yapımı, 2013 - 2014

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

GÜRSES M., Project Supported by Higher Education Institutions, İÇME SUYUNA AKTİFLEŞTİRİLMİŞ SU İLAVESİNİN SALMONELLA THYPHİMURİUM'UN GELİŞME ÜZERİNE ETKİSİ, 2012 - 2013

GÜRSES M., Project Supported by Higher Education Institutions, SALMONELLA TYPHİMURİUM'UN YUMURTADA RAF ÖMRÜ BOYUNCA GELİŞİMİ, 2012 - 2013

GÜRSES M., Project Supported by Higher Education Institutions, ERZURUM İLİ ÇEŞME SULARININ MİKROBİYOLOJİK FİZİKSEL KİMYASAL ANALİZİ VE İZOLE EDİLEN E.COLİ SUŞLARININ MOLEKÜLER TİPLENDİRİLMESİ., 2010 - 2011

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

## Activities in Scientific Journals

Ata Gıda, Advisory Committee Member, 2021 - Continues

## Scientific Refereeing

Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Fen ve Mühendislik Dergisi, National Scientific Refreed Journal, July 2022

Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, National Scientific Refreed Journal, April 2022

Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, National Scientific Refreed Journal, March 2022

Technopark, Ataturk University, Turkey, February 2022

Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Iğdir University, Turkey, November 2021

GIDA, National Scientific Refreed Journal, March 2019

FOOD AND CHEMICAL TOXICOLOGY, Journal Indexed in SSCI, February 2019

## Metrics

Publication: 79

Citation (WoS): 378

Citation (Scopus): 414

H-Index (WoS): 12

H-Index (Scopus): 13

## Congress and Symposium Activities

EFFoST Annual Meeting, Attendee, Bologna, Italy, 2013

3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Attendee, Konya, Turkey, 2012

9. Euro Fed Lipid Congress, Rotterdam, Attendee, Rotterdam, Netherlands, 2011

11th Egyptian Conference of Dairy Science and Technology, Attendee, Al-Kharijah, Egypt, 2010

Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Uluslararası Sempozyumu, Attendee, Tekirdağ, Turkey, 2009

3. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, Attendee, İstanbul, Turkey, 2007

XII. International IUPAC Symposium on Mycotoxins and Phytooxins, Attendee, İstanbul, Turkey, 2007

2. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, Attendee, İstanbul, Turkey, 2005

1. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, Attendee, İstanbul, Turkey, 2003

13. Biyoteknoloji Kongresi, Attendee, Çanakkale, Turkey, 2003

6. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Attendee, Tekirdağ, Turkey, 2000

Doğu Anadolu Tarım Kongresi, Attendee, Erzurum, Turkey, 1998