

Prof. Dr. Muhammet İrfan AKSU

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 442 231 2428](tel:+904422312428) Dahili: 2428

E-posta: miaksu@atauni.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: [kHxmapkAAAAJ](https://scholar.google.com/citations?user=kHxmapkAAAAJ)

ORCID: [0000-0001-9391-6955](https://orcid.org/0000-0001-9391-6955)

Publons / Web Of Science ResearcherID: [AAAF-5166-2020](https://publons.com/author/1234567890/AAAF-5166-2020)

ScopusID: [7007100192](https://scopus.com/authid/detail.url?authorID=7007100192)

Yoksis Araştırmacı ID: [23501](https://yoksis.org.tr/yoksis/arastrmaci/23501)

Eğitim Bilgileri

Doktora, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1995 - 1999

Yüksek Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1992 - 1995

Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1987 - 1992

Yaptığı Tezler

Doktora, Pastırma üretiminde starter kültür kullanım imkanlarının araştırılması, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1999

Yüksek Lisans, Trabzon hurmasının depolanması ve reçel, marmelat üretiminde kullanım imkanları, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1995

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Teknolojisi, Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2023 - Devam Ediyor

Prof. Dr., Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2019 - 2023

Prof. Dr., Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2013 - 2019

Doç. Dr., Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2007 - 2013

Yrd. Doç. Dr., Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2000 - 2007

Araştırma Görevlisi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1993 - 2000

Akademik İdari Deneyim

Bölüm Kalite Komisyonu Başkanı, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2023 - 2023

Bilimsel Ödülü Komisyonu Üyesi, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2022 - 2023

Rektörlük Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2022 - 2023

Etik Kurul Üyesi, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2022 - 2023

Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2022 - 2023

Bilim ve Araştırma Politikaları Kurulu Üyesi, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2022 - 2023

Birim Akreditasyon Kurulu Üyesi, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2020 - 2023

Bölüm Başkanı, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2020 - 2023

Anabilim/Bilim Dalı Başkanı, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2020 - 2023

Fakülte Kurulu Üyesi, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2020 - 2023

Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Başkanı, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2020 - 2022

Enstitü Yönetim Kurulu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 2013 - 2016

Bilimsel Ödülü Komisyonu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 2009 - 2013

BAP Alt Komisyon Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2009 - 2012

Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2005 - 2007

Fakülte Kurulu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2002 - 2005

Verdiği Dersler

Doktora

Et ve Et Ürünlerinde Kalite Kontrolü ve Analiz Yöntemleri, Doktora, 2024 - 2025, 2023 - 2024, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010

Yüksek Lisans

Uzmanlık Alan Dersi I, Yüksek Lisans, 2024 - 2025

KANATLI ETİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ, Yüksek Lisans, 2024 - 2025

UZMANLIK ALAN DERSİ, Yüksek Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023

KANATLI ETİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ, Yüksek Lisans, 2023 - 2024, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010, 2008 - 2009

Et Teknolojisinde Son Gelişmeler, Yüksek Lisans, 2024 - 2025

KANATLI ETİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ, Yüksek Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021

ET BİYOKİMYASI VE KALİTESİ, Yüksek Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021

ET ÜRÜNLERİNDE KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZ YÖNTEMLERİ, Yüksek Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022

KIRMIZI ET ÜRÜNLERİ VE İŞLEME TEKNOLOJİLERİ, Yüksek Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022

GIDA ANALİZLERİ TEORİ VE UYGULAMALARI, Yüksek Lisans, 2020 - 2021

Lisans

ET BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Et Ürünleri İşleme Mühendisliği, Lisans, 2016 - 2017

Et Ürünleri İşleme Mühendisliği, Lisans, 2016 - 2017

Et Tesislerinin Kuruluşu ve Organizasyonu, Lisans, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008, 2006 - 2007

Et Tesislerinin Kuruluşu ve Organizasyonu, Lisans, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012

SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012

Et Ürünleri İşleme Mühendisliği, Lisans, 2014 - 2015, 2013 - 2014

Et Ürünleri İşleme Mühendisliği, Lisans, 2014 - 2015, 2013 - 2014

SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010
Besin Kimyası ve Analizleri, Lisans, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014
Et Bilimi ve Teknolojisi, Lisans, 2014 - 2015, 2013 - 2014
Et Bilimi ve Teknolojisi, Lisans, 2014 - 2015, 2013 - 2014
Ürün Geliştirme, Lisans, 2012 - 2013, 2010 - 2011, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008
GIDA ANALİZLERİ-II, Lisans, 2002 - 2003, 2001 - 2002
Meslek Tarihi ve Deontolojisi, Lisans, 2001 - 2002
GIDA ANALİZLERİ-I, Lisans, 2001 - 2002, 2000 - 2001
Ön Lisans
Et Analizleri-II, Ön Lisans, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013
Et Analizleri-II, Ön Lisans, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013
Et Analizleri-I, Ön Lisans, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013
Et Analizleri-I, Ön Lisans, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013

Yönetilen Tezler

Aksu M. İ., Enkapsüle Ahududu (*Rubus idaeus* L.) Tozunun Nugget Kalite ve Raf Ömrü Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, Yüksek Lisans, H.ARSLAN(Öğrenci), 2024
Aksu M. İ., Güçlü C., Geleneksel Kars Gravyer peynirlerinin maya florasının tanımlanması ve çeşitli kalite özellikleri, Yüksek Lisans, T.ÜRAMELLİ(Öğrenci), 2022
Aksu M. İ., Pastırma üretim aşamalarında fosfolipit fraksiyonundaki yağ asidi kompozisyonunun belirlenmesi, Yüksek Lisans, M.DOĞAN(Öğrenci), 2016
Aksu M. İ., Dilimlenmiş ve vakum ambalajlanmış sığır etinin raf ömrü üzerine ısırgan otu (*Urtica dioica* L.) su ekstraktının etkisi, Yüksek Lisans, H.ALİNEZHAD(Öğrenci), 2015
Aksu M. İ., Pastırmanın serbest amino asit kompozisyonu ve diğer bazı kalitatif özellikleri üzerine farklı nitrit seviyelerinin etkileri, Yüksek Lisans, E.ERDEMİR(Öğrenci), 2012
Aksu M. İ., Sırt, bohça, şekerpare ve kuşgözü pastırma çeşitlerinin kalite özellikleri, Yüksek Lisans, N.ÇAKICI(Öğrenci), 2012
Aksu M. İ., Bazı pastırma çeşitlerinin (sırt, bohça, şekerpare) serbest amino asit kompozisyonu, Yüksek Lisans, S.CEYLAN(Öğrenci), 2009
Aksu M. İ., Sığır kıymasının kalite özellikleri ve raf ömrüne ısırgan otu (*Urtica dioica* L.) ve modifiye atmosferde ambalajlamanın etkileri, Yüksek Lisans, E.ALP(Öğrenci), 2008
Aksu M. İ., Et teknolojisinde yüksek basınç uygulamaları, Yüksek Lisans, H.ÖZLÜ(Öğrenci), 2006
Aksu M. İ., Vitamin E ve farklı depolama şartlarının kavurmanın lipid oksidasyonu ile renk ve duyu özelliklerine etkisi, Yüksek Lisans, M.ADIGÜZEL(Öğrenci), 2005

Jüri Üyelikleri

Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Kasım, 2024
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Temmuz, 2024
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Temmuz, 2024
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Temmuz, 2024
Akademik Kadroya Atama-Profesörlük, Akademik Kadroya Atama-Profesörlük, Atatürk Üniversitesi, Şubat, 2024
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Temmuz, 2023
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Mayıs, 2023
Akademik Kadroya Atama-Doçentlik, Akademik Kadroya Atama-Doçentlik, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Nisan, 2023
Akademik Kadroya Atama-Doçentlik, Akademik Kadroya Atama-Doçentlik, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Ocak, 2023
Akademik Kadroya Atama-Doçentlik, Akademik Kadroya Atama-Doçentlik, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Ocak, 2023

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Atatürk Üniversitesi, Temmuz, 2015
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Atatürk Üniversitesi, Ağustos, 2014
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Atatürk Üniversitesi, Temmuz, 2014
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Atatürk Üniversitesi, Temmuz, 2014
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2014
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Atatürk Üniversitesi, Nisan, 2013
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Temmuz, 2012
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Atatürk Üniversitesi, Temmuz, 2012
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Atatürk Üniversitesi, Mart, 2012
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2011
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Atatürk Üniversitesi, Mayıs, 2011
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2010
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Atatürk Üniversitesi, Mayıs, 2010
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Şubat, 2010
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2009
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2009
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2009
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Mart, 2009
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Atatürk Üniversitesi, Ekim, 2008
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Temmuz, 2008
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Atatürk Üniversitesi, Temmuz, 2008
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Atatürk Üniversitesi, Temmuz, 2007
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Atatürk Üniversitesi, Nisan, 2007
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Atatürk Üniversitesi, Ekim, 2006
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2006
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Atatürk Üniversitesi, Ekim, 2004
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Atatürk Üniversitesi, Temmuz, 2004
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2004
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Atatürk Üniversitesi, Temmuz, 2003
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Temmuz, 2002
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Atatürk Üniversitesi, Temmuz, 2002
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Atatürk Üniversitesi, Mayıs, 2002

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Combined effects of encapsulated raspberry powder and phosphate on the lipid oxidation, microbiological properties and shelf life of modified atmosphere packaged chicken nuggets during chilled storage**
ARSLAN H., AKSU M. İ.
BRITISH POULTRY SCIENCE, 2025 (SCI-Expanded)
- II. **Properties of encapsulated raspberry powder and its efficacy for improving the color stability and amino acid composition of pastırma cemen pastes with different pH during long term cold-storage**
Aksu M. İ., Konar N., Turan E., Tamtürk F., Serpen A.
Journal of Food Science and Technology, cilt.62, ss.310-324, 2025 (SCI-Expanded)
- III. **High-Pressure Homogenization of Pomegranate Juice: Impact on Physicochemical, Antioxidant, Antimicrobial, and In Vitro Bioaccessibility Properties**

Turan E., Aslantaş R., Bilgin J., Aksu M. İ.

FOOD SCIENCE & NUTRITION, cilt.12, sa.12, ss.10315-10329, 2024 (SCI-Expanded)

- IV. **Properties of encapsulated raspberry powder and its efficacy for improving the pH, colour quality and shelf life of modified atmosphere packaged chicken nuggets**
Aksu M. İ., Arslan H.
British Poultry Science, cilt.65, sa.5, ss.559-573, 2024 (SCI-Expanded)
- V. **Freeze-dried pomegranate extract as a natural and novel ingredient in cemen paste and pastirma quality during refrigerated storage**
Aksu M. İ., Turan E., Erdemir E., Öz F.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.249, sa.5, ss.1329-1341, 2023 (SCI-Expanded)
- VI. **Utilization of spray-dried raspberry powder as a natural additive to improve oxidative stability, microbial quality and overcome the perception of discoloration in vacuum-packed ground beef during chilled storage**
AKSU M. İ., Turan E., GÜLBANDILAR A., Tamturk F.
MEAT SCIENCE, cilt.197, 2023 (SCI-Expanded)
- VII. **Properties of black carrot extract and its efficacy for improving the storage quality of vacuum packaged fresh meat products**
AKSU M. İ., Turan E.
PACKAGING TECHNOLOGY AND SCIENCE, cilt.35, sa.4, ss.339-349, 2022 (SCI-Expanded)
- VIII. **Chemical, microbial, color, oxidative and sensory properties of clean-label pastirma produced with raspberry water extracts as a novel ingredient**
AKSU M. İ., Erdemir E., Turan E., ÖZ F.
MEAT SCIENCE, cilt.186, 2022 (SCI-Expanded)
- IX. **The effect of potassium lactate on the free amino acid composition, lipid oxidation, colour, microbiological, and sensory properties of ready-to-eat pastirma, a dry-cured and dried meat product**
AKSU M. İ., Erdemir E.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.59, sa.4, ss.1288-1298, 2022 (SCI-Expanded)
- X. **Red raspberry (Rubus ideaus L.) extracts: A novel ingredient in cemen paste**
AKSU M. İ., Turan E., ŞAT İ. G., Erdemir E.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.45, sa.11, 2021 (SCI-Expanded)
- XI. **Effects of lyophilized black carrot (Daucus carota L.) water extract on the shelf life, physico-chemical and microbiological quality of high-oxygen modified atmosphere packaged (HiOx-MAP) ground beef**
AKSU M. İ., Turan E.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.58, sa.9, ss.3514-3524, 2021 (SCI-Expanded)
- XII. **Effects of lyophilized red cabbage water extract and pH levels on the quality properties of pastirma cemen paste during chilled storage**
AKSU M. İ., Turan E., ŞAT İ. G.
JOURNAL OF STORED PRODUCTS RESEARCH, cilt.89, 2020 (SCI-Expanded)
- XIII. **Effects of red beet extracts on protein and lipid oxidation, colour, microbial, sensory properties and storage stability of Turkish pastirma**
AKSU M. İ., Erdemir E., Turan E., ŞAT İ. G.
JOURNAL OF STORED PRODUCTS RESEARCH, cilt.89, 2020 (SCI-Expanded)
- XIV. **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, cilt.44, sa.11, 2020 (SCI-Expanded)
- XV. **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, cilt.44, sa.9, 2020 (SCI-Expanded)
- XVI. **THE EFFECTS OF DIFFERENT COOKING METHODS ON SOME QUALITY CRITERIA AND MINERAL COMPOSITION OF BEEF STEAKS**
ÖZ F., Aksu M. İ., Turan M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.41, sa.4, 2017 (SCI-Expanded)
- XVII. **CHANGES IN THE COMPOSITION OF FREE AMINO ACID DURING PRODUCTION OF PASTIRMA CURED WITH DIFFERENT LEVELS OF SODIUM NITRITE**
Erdemir E., Aksu M. İ.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.41, sa.2, 2017 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Changes in the Total Lipid, Neutral Lipid, Phospholipid and Fatty Acid Composition of Phospholipid Fractions during Pastirma Processing, a Dry-Cured Meat Product**
Aksu M. İ., Dogan M., Sirkecioğlu A. N.
KOREAN JOURNAL FOR FOOD SCIENCE OF ANIMAL RESOURCES, cilt.37, sa.1, ss.18-28, 2017 (SCI-Expanded)
- XIX. **Changes in the Physico-chemical and Microbial Quality during the Production of Pastirma Cured with Different Levels of Sodium Nitrite**
Aksu M. İ., Erdemir E., Cakici N.
KOREAN JOURNAL FOR FOOD SCIENCE OF ANIMAL RESOURCES, cilt.36, sa.5, ss.617-625, 2016 (SCI-Expanded)
- XX. **THE EFFECT OF DIRECT ADDITION OF CONJUGATED LINOLEIC ACID ON THE FORMATION OF HETEROCYCLIC AROMATIC AMINES IN BEEF CHOPS**
ÖZ F., KIZIL M., ÇAKMAK I., AKSU M. İ.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.39, sa.6, ss.2820-2833, 2015 (SCI-Expanded)
- XXI. **EFFECT OF LYOPHILIZED WATER EXTRACT OF URTICA DIOICA L. ON THE SHELF LIFE OF VACUUM-PACKAGED BEEF STEAKS**
Aksu M. İ., Alinezhad H., Erdemir E.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.39, sa.6, ss.3059-3066, 2015 (SCI-Expanded)
- XXII. **A survey of the physico-chemical and microbiological quality of different pastirma types: a dry-cured meat product**
Cakici N., Aksu M. İ., Erdemir E.
CYTA-JOURNAL OF FOOD, cilt.13, sa.2, ss.196-203, 2015 (SCI-Expanded)
- XXIII. **The impact of slaughter age on performance, carcass traits, properties of cut-up pieces of carcasses, and muscle development in broiler chickens**
ÇOBAN Ö., LAÇIN E., AKSU M. İ., KARA A., SABUNCUOĞLU N.
EUROPEAN POULTRY SCIENCE, cilt.78, 2014 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Effects of supplementing broiler diets with *Saccharomyces cerevisiae* at different levels and frozen storage on the meat quality traits of breasts and drumsticks**
Aksu M. İ., Karaoğlu M. M., Esenbuğa N., Macit M., Er H. O.
EUROPEAN POULTRY SCIENCE, cilt.78, 2014 (SCI-Expanded)
- XXV. **A survey of selected minerals in ready-to-eat pastirma types from different regions of Turkey using ICP/OES**
Aksu M. İ., Erdemir E.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.38, sa.5, ss.564-571, 2014 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Effect of thyme oil (*Thymbra spicata* l. Var. *Spicata*) on meat quality in Japanese quails**
Aksu T., Aksu M. İ., Onel S. E., Yakan A., Kaya D. A., Baylan M.
EUROPEAN POULTRY SCIENCE, cilt.78, 2014 (SCI-Expanded)
- XXVII. **EFFECTS OF LYOPHILIZED WATER EXTRACT OF *SATUREJA HORTENSIS* ON THE SHELF LIFE AND QUALITY PROPERTIES OF GROUND BEEF**
Aksu M. İ., Özer H.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.37, sa.5, ss.777-783, 2013 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **The effects of different breeding methods on fattening performance and parameters related to slaughter, carcass and some meat quality in broiler chickens Farkli yetiştirme metotları ni etlik piliçlerde besi performansı, kesim ve karkas özellikleri**

ile bazı{dotless} et kalite parametreleri üzerine etkisi

Laçın E., Çoban Ö., Aksu M. İ., Sabuncuoğlu N., Das H.

Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, cilt.19, sa.2, ss.283-289, 2013 (SCI-Expanded)

- XXIX. **The Effects of Different Breeding Methods on Fattening Performance and Parameters Related to Slaughter Carcass and Some Meat Quality in Broiler Chickens**
LAÇIN E., ÇOBAN Ö., AKSU M. İ., SABUNCUOĞLU ÇOBAN N., DAŞ H.
Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2013 (SCI-Expanded)
- XXX. **Effects of different finishing systems on carcass traits, fatty acid composition, and beef quality characteristics of young Eastern Anatolian Red bulls**
Yüksel S., Yanar M., Aksu M. İ., Kopuzlu S., Kaban G., Sezgin E., Öz F.
TROPICAL ANIMAL HEALTH AND PRODUCTION, cilt.44, sa.7, ss.1521-1528, 2012 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Effects of Sodium Tripolyphosphate and Modified Atmosphere Packaging on the Quality Characteristics and Storage Stability of Ground Beef**
Aksu M. İ., Alp Erbay E.
FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, cilt.50, sa.1, ss.81-87, 2012 (SCI-Expanded)
- XXXII. **A study on possibility of Rosa canina seed use as feed ingredient in diets of Morkaraman male lambs**
Esenbuğa N., Macit M., Karaoglu M., Aksakal V., Yörük M. A., Gül M., Aksu M. İ., Bilgin Ö. C.
TROPICAL ANIMAL HEALTH AND PRODUCTION, cilt.43, sa.7, ss.1379-1384, 2011 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **FATTY ACID COMPOSITION, LEAN COLOR AND DRIP LOSS OF THE DIFFERENT MUSCLES FROM YOUNG HOLSTEIN FRIESIAN BULLS FINISHED ON DIETS CONTAINING VARIED PROPORTIONS OF WET SUGAR BEET PULP AND WHEAT STRAW**
YUKSEL S., TURGUT L., YANAR M., AKSU M. İ., KABAN G., UNLU N.
BULGARIAN JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE, cilt.17, sa.5, ss.696-703, 2011 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Utilization of Thymus Vulgaris L. in the production of sucuk**
Öz F., Kaya M., Aksu M. İ.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.35, sa.4, ss.483-487, 2011 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Free amino acids profile and quantities of 'sirt', 'bohca' and 'sekerpare' pastirma, dry cured meat products**
Ceylan S., Aksu M. İ.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.91, sa.5, ss.956-962, 2011 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **Effects of different fat sources and levels on the fatty acid composition in different tissues of laying hens**
Çelebi Ş., Utlu N., Aksu M. İ.
JOURNAL OF APPLIED ANIMAL RESEARCH, cilt.39, sa.1, ss.25-28, 2011 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **Effects of organically-complexed minerals on meat quality in chickens**
Aksu T., Aksu M. İ., Yoruk M. A., Karaoglu M.
BRITISH POULTRY SCIENCE, cilt.52, sa.5, ss.558-563, 2011 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **Effects of water extract of Urtica dioica L. and modified atmosphere packaging on the shelf life of ground beef**
Alp Erbay E., Aksu M. İ.
MEAT SCIENCE, cilt.86, sa.2, ss.468-473, 2010 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **Effect of breed on fattening performance, slaughter and meat quality characteristics of Awassi and Morkaraman lambs**
Esenbuğa N., Macit M., Karaoglu M., Aksakal V., Aksu M. İ., Yörük M. A., Gül M.
LIVESTOCK SCIENCE, cilt.123, ss.255-260, 2009 (SCI-Expanded)
- XL. **Fatty Acid Composition of Beef Intermuscular, Sheep Tail, Beef Kidney Fats and Its Effects on Shelf Life and Quality Properties of Kavurma**
Aksu M. İ.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.74, sa.2, 2009 (SCI-Expanded)
- XLI. **Effect of Urtica dioica L. on the growth of Staphylococcus aureus in traditional dry fermented sausage ("sucuk")**

- KABAN G., AKSU M. İ., KAYA M. D.
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, cilt.19, sa.4, ss.399-409, 2008 (SCI-Expanded)
- XLII. **Determination of biogenic amines in sucuk**
GENÇCELEP H., KABAN G., AKSU M. İ., ÖZ F., KAYA M.
Food Control, cilt.19, sa.9, ss.868-872, 2008 (SCI-Expanded)
- XLIII. **Effects of dietary humate supplementation to broilers on performance, slaughter, carcass and meat colour**
Esenbuğa N., Macit M., Karaoglu M., Aksu M. İ., Bilgin Ö. C.
Journal of the Science of Food and Agriculture, cilt.88, sa.7, ss.1201-1207, 2008 (SCI-Expanded)
- XLIV. **Effect of Lactobacillus sakei and Staphylococcus xylosus on the inhibition of Escherichia coli O157 : H7 in pastirma, a dry-cured meat product**
Aksu M. İ., Kaya M., Öz F.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, cilt.28, sa.1, ss.47-58, 2008 (SCI-Expanded)
- XLV. **Effects of different raising systems on colour and quality characteristics of Turkish Pekin duck meats**
Lacin E., Aksu M. İ., Macit M., Yıldız A., Karaoğlu M. M., Esenbuğa N., Yoruk M. A.
SOUTH AFRICAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE, cilt.38, sa.3, ss.217-223, 2008 (SCI-Expanded)
- XLVI. **Behavior of Staphylococcus aureus in sucuk with nettle (Urtica dioica L.)**
KABAN G., AKSU M. İ., KAYA M.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, cilt.27, sa.4, ss.400-410, 2007 (SCI-Expanded)
- XLVII. **The effect of alpha-tocopherol, storage time and storage temperature on peroxide value, free fatty acids and pH of kavurma, a cooked meat product**
Aksu M. İ.
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, cilt.18, sa.4, ss.370-379, 2007 (SCI-Expanded)
- XLVIII. **Influence of dietary Sorghum (Sorghum vulgare) and corn supplemented with methionine on cut-up pieces weights of broiler carcass and quality properties of breast and drumsticks meat**
Aksu M. İ., Imik H., Karaoglu M.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, cilt.13, sa.5, ss.361-367, 2007 (SCI-Expanded)
- XLIX. **pH and colour characteristics of carcasses of broilers fed with dietary probiotics and slaughtered at different ages**
Karaoğlu M., Aksu M. İ., Esenbuğa N., Macit M., Durdağ H.
ASIAN-AUSTRALASIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCES, cilt.19, sa.4, ss.605-610, 2006 (SCI-Expanded)
- L. **Effect of meat piece, packaging and storage on pH, thiobarbituric acid reactive substances and microbial counts in broilers fed diets supplemented with ram horn hydrolysate**
Aksu M. İ., Karaoglu M., Esenbuga N., Kaya M., Macit M.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, cilt.12, ss.133-143, 2006 (SCI-Expanded)
- LI. **Effect of modified atmosphere packaging, storage period, and storage temperature on the residual nitrate of sliced-pastirma, dry meat product, produced from fresh meat and frozen/thawed meat**
Aksu M. İ., Kaya M., Ockerman H.
FOOD CHEMISTRY, cilt.93, sa.2, ss.237-242, 2005 (SCI-Expanded)
- LII. **Effect of supplemental ram horn hydrolysate (RHH) at different levels on growth performance and slaughter traits of broilers**
Karaoğlu M., Macit M., Aksu M. İ., Kurbanoglu E. B., Esenbuğa N., Çelebi Ş.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.85, sa.13, ss.2220-2226, 2005 (SCI-Expanded)
- LIII. **Effect of a dietary probiotic on some quality characteristics of raw broiler drumsticks and breast meat**
Aksu M. İ., Karaoglu M., Esenbuga N., Kaya M., Macit M., Ockerman H.
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, cilt.16, ss.306-317, 2005 (SCI-Expanded)
- LIV. **The effect of alpha-tocopherol and butylated hydroxyanisole on the colour properties and lipid oxidation of kavurma, a cooked meat product**
Aksu M. İ., Kaya M.

- MEAT SCIENCE, cilt.71, sa.2, ss.277-283, 2005 (SCI-Expanded)
- LIV. **Effect of modified atmosphere and vacuum packaging on some quality characteristics of sliced 'sucuk' produced using probiotics culture**
Kaya M., Aksu M. İ.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.85, sa.13, ss.2281-2288, 2005 (SCI-Expanded)
- LVI. **Effects of vitamin E supplementation on myofibrillar proteins of fat-tailed awassi male lambs**
Aksu M. İ., Aktas N., Kaya M., Macit M.
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, cilt.16, sa.3, ss.177-183, 2005 (SCI-Expanded)
- LVII. **Effect of dietary humate on the pH, TBARS and microbiological properties of vacuum- and aerobic-packed breast and drumstick meats of broilers**
Aksu M. İ., Karaoglu M., Kaya M., Esenbuga N., Macit M.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.85, ss.1485-1491, 2005 (SCI-Expanded)
- LVIII. **The effects of diets containing different levels of common vetch (*Vicia sativa*) seed on fattening performance, carcass and meat quality characteristics of Awassi male lambs**
Gül M., Yörük M. A., Macit M., Esenbuğa N., Karaoglu M., Aksakal V., Aksu M. İ.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.85, sa.9, ss.1439-1443, 2005 (SCI-Expanded)
- LIX. **Effect of modified atmosphere packaging and temperature on the shelf life of sliced pastirma produced from frozen/thawed meat**
Aksu M. İ., Kaya M., Ockerman H.
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, cilt.16, sa.3, ss.192-206, 2005 (SCI-Expanded)
- LX. **Effect of storage temperatures and time on shelf-life of sliced and modified atmosphere packaged pastirma, a dried meat product, produced from beef**
Aksu M. İ., Kaya M.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.85, sa.8, ss.1305-1312, 2005 (SCI-Expanded)
- LXI. **Changes in myofibrillar proteins during processing of pastirma (Turkish dry meat product) produced with commercial starter cultures**
AKTAS N., AKSU M. İ., Kaya M.
FOOD CHEMISTRY, cilt.90, sa.4, ss.649-654, 2005 (SCI-Expanded)
- LXII. **Effect of dietary ram horn hydrolysate (RHH) on the pH and color characteristics of carcasses, breast fillets and drumsticks of broilers**
Karaoglu M., Esenbuga N., Macit M., Aksu M. İ., Kaya M., Kurbanoglu E. B.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.8, ss.423-438, 2005 (SCI-Expanded)
- LXIII. **Effect of usage *Urtica dioica* L. on microbiological properties of sucuk, a Turkish dry-fermented sausage**
Aksu M. İ., Kaya M.
FOOD CONTROL, cilt.15, sa.8, ss.591-595, 2004 (SCI-Expanded)
- LXIV. **Effect of vitamin E supplementation on intra- and intermuscular fatty acid composition of Awassi lambs**
Aksu M. İ., Unsal M., Kaya M., Macit M.
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, cilt.15, sa.3, ss.173-182, 2004 (SCI-Expanded)
- LXV. **Effect of dietary probiotic on the pH and colour characteristics of carcasses, breast fillets and drumsticks of broilers**
Karaoglu M., Aksu M. İ., Esenbuga N., Kaya M., Macit M., Durdag H.
ANIMAL SCIENCE, cilt.78, ss.253-259, 2004 (SCI-Expanded)
- LXVI. **Effect of vitamin E supplementation to the diet of Morkaraman lambs on intramuscular and intermuscular fatty acid composition**
UNSAL M., AKSU M. İ., Kaya M.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.28, sa.3, ss.563-568, 2004 (SCI-Expanded)
- LXVII. **The effect of organic acid marination on tenderness, cooking loss and bound water content of beef**
AKTAS N., AKSU M. İ., Kaya M.
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, cilt.14, sa.3, ss.181-194, 2003 (SCI-Expanded)

- LXVIII. **Effects of vitamin E supplementation on fattening performance, non-carcass components and retail cut percentages, and meat quality traits of Awassi lambs**
Macit M., Aksakal V., Emsen E., Esenbuğa N., Aksu M. İ.
MEAT SCIENCE, cilt.64, sa.1, ss.1-6, 2003 (SCI-Expanded)
- LXIX. **Morkaraman kuzu rasyonuna vitamin E ilavesinin myofibriler proteinler üzerine etkisi**
Aksu M. İ., Aktaş N., Kaya M.
Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, cilt.27, sa.4, ss.987-990, 2003 (SCI-Expanded)
- LXX. **Effects of vitamin E supplementation on performance and meat quality traits of Morkaraman male lambs**
Macit M., Aksakal V., Emsen E., Aksu M. İ., Karaoglu M., Esenbuğa N.
MEAT SCIENCE, cilt.63, sa.1, ss.51-55, 2003 (SCI-Expanded)
- LXXI. **The effects of vitamin E supplementation on the myofibrillar protein of male Morkaraman lambs**
Aksu M. İ., Aktas N., Kaya M., Macit M.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.27, sa.4, ss.987-990, 2003 (SCI-Expanded)
- LXXII. **Effect of using Urtica dioica L. on the quality of Turkish Sucuk (Turkish style dry sausage)**
Aksu M. İ.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.27, sa.3, ss.685-693, 2003 (SCI-Expanded)
- LXXIII. **The influence of marination with different salt concentrations on the tenderness, water holding capacity and bound water content of beef**
AKTAS N., AKSU M. İ., Kaya M.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.27, sa.5, ss.1207-1211, 2003 (SCI-Expanded)
- LXXIV. **Effect of commercial starter cultures on the myofibrillar proteins of pastirma, a Turkish dry meat product**
Aksu M. İ., Aktas N., Kaya M.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.67, sa.7, ss.2548-2551, 2002 (SCI-Expanded)
- LXXV. **Effect of commercial starter cultures on the fatty acid composition of pastirma (Turkish dry meat product)**
Aksu M. İ., Kaya M.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.67, sa.6, ss.2342-2345, 2002 (SCI-Expanded)
- LXXVI. **Production of pastirma with different curing methods and using starter culture**
Aksu M. İ., Kaya M.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.26, sa.4, ss.909-916, 2002 (SCI-Expanded)
- LXXVII. **The effect of different nitrite doses and starter culture on the growth of Escherichia coli O157 : H7 in sucuk (Turkish style dry sausage) processing**
OZ F., Kaya M., AKSU M. İ.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.26, sa.3, ss.651-657, 2002 (SCI-Expanded)
- LXXVIII. **The possibilities for the use of commercial starter cultures in pastirma production**
Aksu M. İ., Kaya M.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.26, sa.4, ss.917-923, 2002 (SCI-Expanded)
- LXXIX. **Some microbiological and chemical properties of pastirma produced using potassium nitrate and starter culture**
Aksu M. İ., Kaya M.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.26, sa.1, ss.125-132, 2002 (SCI-Expanded)
- LXXX. **Some microbiological, chemical and physical characteristics of pastirma marketed in Erzurum**
Aksu M. İ., Kaya M.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.25, sa.3, ss.319-326, 2001 (SCI-Expanded)
- LXXXI. **The effect of starter culture use in pastirma production on the properties of end product**
Aksu M. İ., Kaya M.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.25, sa.6, ss.847-854, 2001 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Ultra-high-pressure homogenization in chicory root juice production**
Aksu M. İ., Erkovan H. İ., Erkovan Ş.
FOOD AND RAW METARIALS, cilt.13, sa.2, ss.287-297, 2025 (Scopus)
- II. **SIĞIR KIYMASININ BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİ VE RAF ÖMRÜ ÜZERİNE Trachystemon Orientalis L. SU, METANOL VE PETROL ETER EKSTRAKTLARININ ETKİLERİ**
AKSU M. İ., DERMAN H.
GIDA, 2022 (Hakemli Dergi)
- III. **The effect of mullein plant verbascum sp extract on quality characteristics of ground meat**
Aksu M. İ., Erdemir E., Çakıcı N., Güngör Ş., Alaylı Güngör A.
International Journal of Biotechnology and Bioengineering Research., cilt.7, ss.107-118, 2016 (Hakemli Dergi)
- IV. **KARAOĞLU, M., AKSU, M. İ., ESENBÜĞA, N., KAYA, A., MACİT, M. 2014. Carcass and commercial cuts yield in broilers of different ages fed diets supplemented with probiotics.**
Karaoğlu M., Aksu M. İ., Esenbuğa N., Kaya A., Macit M.
African Journal of Food Science and Technology, cilt.5, sa.2, ss.46-52, 2014 (Scopus)
- V. **Farklı yerleşim sıklığı ve aydınlatma programlarının broyler etlerinde renk, pH ve TBARS değerleri üzerine etkisi**
Laçın E., Çoban Ö., Aksu M. İ., Sabuncuoğlu Çoban N., Daş H.
Atatürk University Journal of Veterinary Sciences, cilt.8, sa.3, ss.192-201, 2013 (Scopus)
- VI. **Inhibition of Escherichia coli O157 H7 in Cemens with Different Garlic Levels**
Aksu M. İ., Kaya M., Öz F.
American Journal of Food Technology, cilt.1, ss.59-65, 2006 (Hakemli Dergi)
- VII. **The effect of vitamin E supplementation on fattening performanca, slaughter, carcass and meat quality characteristics of Morkaraman lambs: II-Effect of vitamin E on meat quality traits**
Macit M., Aksakal V., Emsen E., Aksu M. İ.
ATATÜRK UNIVERSITY JOURNAL OF AGRICULTURAL FACULTY, cilt.32, sa.3, ss.267-276, 2001 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Trabzonhurmasının Reçel ve Marmelat Üretiminde Kullanım İmkanları**
Aksu M. İ., Nas S.
TSE Standard Teknik Dergi, cilt.40, ss.40-48, 1999 (Hakemli Dergi)
- IX. **Farklı Şartlarda Depolanan Trabzonhurmasının (08 TH 10 Seleksiyon Tipi) Özelliklerindeki Değişimler**
Nas S., Aksu M. İ.
Derim, cilt.15, sa.2, ss.83-88, 1998 (Hakemli Dergi)
- X. **The quality characteristics of marmalades produced at different sugar/pulp rations by using rose hips (Rosa ssp) pulp obtained by application of preheating during process**
Aksu M. İ., Özdemir F., Nas S.
PAMUKKALE UNIVERSITY JOURNAL OF ENGINEERING SCIENCES-PAMUKKALE UNIVERSITESI MUHENDISLIK BILIMLERI DERGISI, cilt.3, sa.2, ss.243-248, 1997 (ESCI)
- XI. **The quality characteristics of marmalades produced at different sugar/pulp rations by using rose hips (Rosa ssp) pulp obtained without heating**
Özdemir F., Aksu M. İ., Nas S.
PAMUKKALE UNIVERSITY JOURNAL OF ENGINEERING SCIENCES-PAMUKKALE UNIVERSITESI MUHENDISLIK BILIMLERI DERGISI, cilt.3, sa.2, ss.353-358, 1997 (Hakemli Dergi)
- XII. **Dut Pekmezi Üretim Tekniği ve Çeşitli Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri**
AKSU M. İ., NAS S.
GIDA, cilt.21, sa.2, ss.83-88, 1996 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Dut Pestili ve Keşi Üretim Tekniği ve Çeşitli Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri**
Nas S., Aksu M. İ.
TSE STANDARD TEKNİK DERGİ, cilt.34, sa.40, ss.98-100, 1995 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Artvin Yusufeli Vadisinde Yetiştirilen Trabzonhurması Meyvelerinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal**

Özellikleri

Aksu M. İ., Nas S.

GIDA, cilt.19, sa.6, ss.367-371, 1994 (Hakemli Dergi)

Kitaplar

I. Kanatlı Etleri ve Ürünleri

AKSU M. İ., KAYA M.

Et ve Et Ürünlerinde Kalite Kontrolü, Merih Kıvanç, Editör, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, ss.78-106, 2010

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

I. Investigation of pH and Pressure Effects on Hazelnut Protein Modification.

ELEN H., ATALAR İ., SARICAOĞLU F. T., GÜL O., AKSU M. İ., KONAR N.

3rd INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD RESEARCHES, Sivas, Türkiye, 16 Ekim 2024, ss.98-99

II. Effects of encapsulated raspberry powder as a natural additive and phosphate on the microbiological quality and shelf life of modified atmosphere packaged chicken nuggets during chilled storage

ARSLAN H., AKSU M. İ.

International Food Innovation and Sustainability Congress, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Mayıs 2024

III. The effect of encapsulated raspberry powder on the lipid oxidation of modified atmosphere packaged chicken nuggets during child storage

ARSLAN H., AKSU M. İ.

International Food Innovation and Sustainability Congress, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Mayıs 2024

IV. PROPERTIES OF ENCAPSULATED RASPBERRY POWDER AND ITS EFFECTS ON THE COLOR STABILITY OF CHICKEN NUGGETS (ENKAPSÜLE AHUDUDU TOZUNUN ÖZELLİKLERİ VE TAVUK NUGGETLERİNİN RENK STABİLİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ)

AKSU M. İ., ARSLAN H.

9th INTERNATIONAL AEGEAN CONGRESSES February 23-25, 2024, İzmir, Türkiye, 23 Şubat 2024

V. ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF RASPBERRY POWDER AND ITS EFFECTS ON THE MICROBIOLOGICAL PROPERTIES OF AEROBIC-PACKAGED GROUND BEEF (AHUDUDU TOZUNUN ANTİMİKROBİYAL AKTİVİTESİ VE AEROBİK AMBALAJLANMIŞ SIĞIR KIYMALARININ MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ)

AKSU M. İ., TURAN E., GÜLBANDILAR A., KONAR N., TAMTÜRK F.

9th INTERNATIONAL AEGEAN CONGRESSES February 23-25, 2024, İzmir, Türkiye, 23 - 25 Şubat 2024

VI. Comparison of chemical, physicochemical, bioactive and functional properties of cemen (fenugreek seed) flours used in pastırma production (Pastırma üretiminde kullanılan cemen (buy otu tohumu) unlarının kimyasal, fizikokimyasal, biyoaktif ve fonksiyonel özelliklerinin karşılaştırılması)

TURAN E., ŞİMŞEK A., AKSU M. İ.

Ege 10th International Conference on Applied Sciences, İzmir, Türkiye, 22 - 24 Aralık 2023, ss.1265-1274

VII. Hibiscus sabdariffa L. as a natural coloring and antioxidant agent in the production of pastırma cemen paste (Pastırma cemen macunu üretiminde doğal renklendirici ve antioksidan ajan olarak Hibiscus sabdariffa L.)

TURAN E., AKSU M. İ.

Ege 10th International Conference on Applied Sciences, İzmir, Türkiye, 22 - 24 Aralık 2023, ss.242-243

VIII. Pastırmanın lipid ve protein oksidasyonu üzerine kırmızı lahana liyofilize su ekstraktlı cemenlerin etkisi

Aksu M. İ., Şat İ. G., Öz F., Gürses M., Erdemir E., Turan E.

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.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 Eylül 2016
- X. **Pastırma Üretiminde KCl, CaCl₂ ve MgCl₂ Tuzlarının Kullanılabilme İmkanları**
KAYA M., AKSU M. İ., KABAN G., YALINKILIC B.
9. Gıda Mühendisleri Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015, ss.7
- XI. **Effects of Partial Replacement of Sodium Chloride with KCl, MgCl₂ and CaCl₂ on Lipolysis and Lipid Oxidation in Sliced and Modified Atmosphere Packaged Pastırma**
KAYA M., AKSU M. İ., KABAN G., AKKÖSE A., YALINKILIC B.
The 3rd International Symposium on 'Traditional Foods from Adriatic to Caucasus', Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.169
- XII. **Az yağlı köftelerin bazı özellikleri üzerine ısırgan otu su ekstraktının etkisi**
ÖZ F., AKSU M. İ., YANAR M.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.535
- XIII. **Morkaraman Toklu Rasyonlarına Farklı Düzeylerde İlave Edilen Kuşburnu Çekirdeğinin Et Kalitesi Özellikleri Üzerine Etkileri**
MACİT M., KARAOĞLU M., ESENBUĞA N., AKSU M. İ., AKSAKAL V.
7. Ulusal ZOotekni Bilim Kongresi, Adana, Türkiye, 14 - 16 Eylül 2011, ss.534-539
- XIV. **The effects of different cooking methods on beef quality**
ÖZ F., AKSU M. İ., TURAN M.
Novel Approaches in Food Industry, International Food Congress, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.748
- XV. **The effects of different cooking methods on beef quality**
ÖZ F., AKSU M. İ., TURAN M.
Novel Approaches in Food Industry, International Food Congress, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.748
- XVI. **Doğu Anadolu Kırmızısı Tosunları Merada Farklı Biçimde Beslemenin Karkas Karakterleri ve Et Kalitesi Üzerine Etkisi.**
YÜKSEL S., YANAR M., AKSU M. İ., KOPUZLU S., SEZGİN E.
GAP VI. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2011, ss.412-418
- XVII. **Kekik (Thymus vulgaris L.)Kullanımının Sucuğun Kimyasal, Mikrobiyolojik Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi**
ÖZ F., KAYA M., AKSU M. İ.
1. Et Ürünleri (Sucuk) Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 2 - 03 Aralık 2010, ss.73
- XVIII. **Farklı Nitrit Dozları ve Starter Kültür Kullanımının Sucukta Escherichia coli O157:H7 nin Gelişimi Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi**
ÖZ F., KAYA M., AKSU M. İ.
1. Et Ürünleri (Sucuk) Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 2 - 03 Aralık 2010, ss.70
- XIX. **Piliçlerin Standart Parçalama Ürünleri Üzerine Değişik Düzeylerde Probiyotikle Besleme ve Farklı Yaşlarda Kesimin Etkileri.**
AKSU M. İ., Karaoğlu M., ESENBUĞA N., MACİT M., KAYA M.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.517
- XX. **Piliçlerin Standart Parçalama Ürünleri Üzerine Değişik Düzeylerde Probiyotikle Besleme ve Farklı Yaşlarda Kesimin Etkileri.**
AKSU M. İ., Karaoğlu M., ESENBUĞA N., MACİT M., KAYA M.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.517
- XXI. **The possible use of Thymus vulgaris L. in the production of sucuk.**
ÖZ F., KAYA M., AKSU M. İ., KABAN G.
2nd International Food and Nutrition Congress, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2007, ss.231-232
- XXII. **Sucuk Üretiminde Urtica dioica L.(Isırgan Otu) Kullanımının S.aureus Gelişimi Üzerine Etkisi**
KABAN G., AKSU M. İ., KAYA M.
Türkiye 9.Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.303-306

- XXIII. **Pastırmadan Katalaz Pozitif Kokların İzolasyonu ve İdentifikasyonu**
KABAN G., AKSU M. İ., KAYA M.
Türkiye 9.Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.481-484
- XXIV. **Broiler Karkas,Göğüs ve bagetlerin L*,a* ve b* Değerleri Üzerine Rasyonda Koç Boynuz Hidrolizati (Ram Horn Hydrolysate,RHH) Kullanımının Etkileri**
AKSU M. İ., Karaoğlu M., KAYA M., ESENBÜĞA N., KURBANOĞLU E. B.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004, ss.77
- XXV. **Broiler Karkası İle Vakum ve Aerobik Ambalajlanmış Göğüs ve Baget Etlerinin Renk Özellikleri Üzerine Rasyonda Probiyotik Kullanımının Etkileri**
AKSU M. İ., Karaoğlu M., KAYA M., ESENBÜĞA N., KURBANOĞLU E. B.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004, ss.76
- XXVI. **Broiler Göğüs ve Baget Etlerinin Bazı Kalite Özellikleri üzerine Rasyonda Probiyotik Kullanımının Etkileri**
AKSU M. İ., Karaoğlu M., KAYA M., ESENBÜĞA N., KURBANOĞLU E. B.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004, ss.78
- XXVII. **Broiler Göğüs ve Baget Etlerinin Bazı Kalite Özellikleri üzerine Rasyonda Probiyotik Kullanımının Etkileri**
AKSU M. İ., Karaoğlu M., KAYA M., ESENBÜĞA N., KURBANOĞLU E. B.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004, ss.78
- XXVIII. **Modifiye Atmosferde Ambalajlamanın Dondurulmuş Çözündürülmüş Etlerden Üretilen Pastırmanın Mikrobiyolojik Özelliklerine Etkisi**
KAYA M., AKSU M. İ.
13. Biyoteknoloji Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 25 - 29 Ağustos 2003, ss.18
- XXIX. **Probiyotik Bakterilerin Sucuk Üretiminde Kullanım İmkanları**
Öztürk Er H., KAYA M., AKSU M. İ.
13. Biyoteknoloji Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 25 - 29 Ağustos 2003, ss.50
- XXX. **Türk Sucuğu Üretiminde Isırgan Otu (Urtica Dioica L.) Kullanımının Sucuğun Mikrobiyolojik Özelliklerine Etkisi**
AKSU M. İ., KAYA M.
Türkiye 7. Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 22 - 24 Mayıs 2002, ss.847
- XXXI. **Türk Sucuğu Üretiminde Isırgan Otu (Urtica Dioica L.) Kullanımının Sucuğun Mikrobiyolojik Özelliklerine Etkisi**
AKSU M. İ., KAYA M.
Türkiye 7. Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 22 - 24 Mayıs 2002, ss.847
- XXXII. **Pastırma ve Çemende Escherichia coli O157:H7 nin İnhibisyonu Üzerine Araştırmalar**
AKSU M. İ., KAYA M., ÖZ F.
12. Biyoteknoloji Kongresi, Balıkesir, Türkiye, 17 - 21 Eylül 2001, ss.23-24
- XXXIII. **Farklı Oranlarda Sarımsak İçeren Çemenlerde Escherichia coli O157:H7'nin İnhibisyonu**
Aksu M. İ., Kaya M., Öz F.
12. Biyoteknoloji Kongresi, Balıkesir, Türkiye, 17 - 21 Eylül 2001, ss.93
- XXXIV. **Dilimlenmiş ve Vakum Uygulanarak Ambalajlanmış Pastırmalarda Listeria monocytogenes'in Gelişme Durumu**
KAYA M., AKSU M. İ.
10. KÜKEM Kongresi, Mersin, Türkiye, 25 - 27 Eylül 1997, ss.3
- XXXV. **Sucuk Üretiminde Starter Kültür Kullanımının ve Farklı Nitrit Dozlarının L. monocytogenes'in Gelişimi Üzerine Etkileri**
KAYA M., Gökçalp H. Y., AKSU M. İ.
Et ve Et Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 17 - 18 Ekim 1996, ss.65-72
- XXXVI. **Sucuk Üretiminde Starter Kültür Kullanımının ve Farklı Nitrit Dozlarının L. monocytogenes'in Gelişimi Üzerine Etkileri**
KAYA M., Gökçalp H. Y., AKSU M. İ.

Et ve Et Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 17 - 18 Ekim 1996, ss.65-72

XXXVII. **Parça Halinde İşlenen Kür Edilmiş Çiğ Et Ürünleri**

KAYA M., AKSU M. İ., Gökalp H. Y.

Et ve Et Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 17 - 18 Ekim 1996, ss.26-34

Desteklenen Projeler

Atalar İ., Konar N., Aksu M. İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yenilikçi Tekniklerle Yüksek Basınç ve Ultrason Soğuk Pres Atıklarından İzole Edilen Fındık Proteinlerinin Modifiye Edilerek Probiyotik Bakterilerin Enkapsülasyonunda Kullanılması ve Fonksiyonel Ürün Geliştirilmesi, 2022 - 2025

Aksu M. İ., Arslan H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ENKAPSÜLE BİTKİSEL EKSTRAKTLARIN NUGGET KALİTESİ VE RAF ÖMRÜ ÜZERİNE ETKİLERİ, 2023 - 2024

Karaduman Y., Aksu M. İ., Konar N., Atalar İ., Olgun M., Kalkınma Ajansı, TR-41 Bölgesinde Buğdayın Teknolojik Kalitesinin İyileştirilmesi ve Buğday Kalite Haritalarının Oluşturulması, 2022 - 2024

Atalar İ., Konar N., Aksu M. İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sakaroz İkamesi Olarak Otolize ve Kurutulmuş Saccharomyces cerevisiae Kullanımı ile Fonksiyonel Şekerlemeler Geliştirilmesi In vitro Biyoerişilebilirlik ve Biyoyararlılık Yaklaşımı, 2022 - 2024

Aksu M. İ., Konar N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı pH ve ahududu ekstrakt seviyelerinin pastırma çemeni kalitesi üzerine etkilerinin belirlenmesi , 2020 - 2021

Aksu M. İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, SIĞIR KIYMASININ ÇEŞİTLİ KALİTE ÖZELLİKLERİ VE RAF ÖMRÜ ÜZERİNE AHUDUDU EKSTRAKTININ ETKİSİ, 2020 - 2021

AKSU M. İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FARKLI ORANLARDA POTASYUM LAKTAT VE SODYUM Klorür İLE KÜRLENEN ETLERDEN ÜRETİLEN PASTIRMALARIN KALİTE ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, 2014 - 2016

Aksu M. İ., TÜBİTAK Projesi, Farklı meyve ve sebze su ekstraktları ile üretilen çemenlerin pastırma kalitesi üzerine etkisi, 2014 - 2016

AKSU M. İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, SIĞIR ETLERİNİN FOSFOLİPİD KOMPOZİSYONU ÜZERİNE FARKLI PİŞİRME YÖNTEMLERİNİN ETKİSİ, 2014 - 2015

AKSU M. İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, PASTIRMA ÜRETİM AŞAMALARINDA FOSFOLİPİD VE FOSFOLİPİDLERİN YAĞ ASİDİ KOMPOZİSYONUNDAKİ DEĞİŞİMLERİN BELİRLENMESİ, 2013 - 2014

AKSU M. İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, SIĞIR BİFTEKLERİNİN RAF ÖMRÜ ÜZERİNE URTİCA DİOİCA L. SU EKSTRAKTININ ETKİSİ, 2013 - 2014

AKSU M. İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, PASTIRMA ÜRETİMİNDE LAKTAT KULLANIMININ ÜRÜN KALİTE ÖZELLİKLERİ VE RAF ÖMRÜNE ETKİSİ, 2012 - 2014

AKSU M. İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, TASARIM VE PLANLAMA AR-GE, SÜREKLİ EĞİTİM VE DANIŞMANLIK MERKEZİ ETÜD PROJESİ, 2011 - 2012

AKSU M. İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, SIRT, BOHÇA ŞEKERPARE VE KUŞGÖMÜ PASTIRMA ÇEŞİTLERİNİN KALİTE ÖZELLİKLERİ, 2011 - 2012

AKSU M. İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, PASTIRMA ÜRETİMİNDE NİTRİT KULLANIMININ SERBEST AMİNO ASİT KOMPOZİSYONU ÜZERİNE ETKİSİ, 2011 - 2012

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Bioactives, Bilim Kurulu Üyesi, 2024 - Devam Ediyor

International Journal of Agriculture Forestry and Life Sciences, Editör, 2022 - Devam Ediyor

Journal of Food Technology , Editörler Kurulu Üyesi, 2006 - Devam Ediyor

FRONTIERS IN MICROBIOLOGY, Editörler Kurulu Üyesi, 2021 - 2024

Asian Journal of Poultry Science, Editörler Kurulu Üyesi, 2007 - 2017

RESEARCH JOURNAL OF MICROBIOLOGY, Editörler Kurulu Üyesi, 2007 - 2017

ATATÜRK UNIVERSITY JOURNAL OF AGRICULTURAL FACULTY, Yayın Kurul Üyesi, 2010 - 2016

American Journal of Food Technology, Editörler Kurulu Üyesi, 2006 - 2016
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, Yardımcı Editör/Bölüm Editörü, 2008 - 2010
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, Editörler Kurulu Üyesi, 2007 - 2010

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Erzurum Şubesi, Üye, 1995 - Devam Ediyor , Türkiye

Bilimsel Yayınlarda Hakemlikler

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Nisan 2025
BRITISH FOOD JOURNAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2025
JOURNAL OF STORED PRODUCTS RESEARCH, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2025
FOOD CONTROL, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2025
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2025
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mart 2025
ACS FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, ESCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2025
LWT - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2025
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2025
FOOD BIOSCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2025
DISCOVER APPLIED SCIENCES, ESCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2025
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2025
DISCOVER FOOD, ESCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2025
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ocak 2025
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2025
Discover Food, ESCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2024
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Aralık 2024
LWT - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2024
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2024
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2024
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2024
Discover Food, ESCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2024
FOOD CHEMISTRY, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2024
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ekim 2024
FOOD PACKAGING AND SHELF LIFE, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ekim 2024
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2024
Discover Food, ESCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2024
FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING: TRANSACTIONS OF THE INSTITUTION OF OF CHEMICAL ENGINEERS, PART C, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2024
METABOLITES, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2024
FOOD BIOSCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2024
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2024
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2024
FOOD CONTROL, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2024
Discover Food, ESCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2024
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2024
MEAT SCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2024
FOOD BIOSCIENCE, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2024
Processes, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2024

Brazilian Journal of Food Technology, ESCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2024
Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Temmuz 2024
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Haziran 2024
LWT - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2024
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2024
International Food Innovation and Sustainability Congress (IFIS_2024), Bildiri (Özet), Nisan 2024
SCIENTIFIC REPORTS, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Nisan 2024
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Nisan 2024
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Nisan 2024
International Food Innovation and Sustainability Congress (IFIS_2024), Bildiri (Özet), Nisan 2024
CYTA - JOURNAL OF FOOD, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mart 2024
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mart 2024
Chemistry, ESCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2024
SCIENTIFIC REPORTS, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mart 2024
FOOD SCIENCE & NUTRITION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mart 2024
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2024
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2024
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Şubat 2024
Animals, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2024
FOODS, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2024
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ocak 2024
LWT - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2024
International Food Innovation and Sustainability Congress (IFIS_2024), Bildiri (Tam Metin), Ocak 2024
FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING: TRANSACTIONS OF THE INSTITUTION OF OF CHEMICAL ENGINEERS, PART C, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ocak 2024
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ocak 2024
FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ocak 2024
JOURNAL OF CLEANER PRODUCTION, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2023
MEAT SCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2023
FOOD SCIENCE & NUTRITION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Kasım 2023
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Kasım 2023
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Kasım 2023
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Kasım 2023
PACKAGING TECHNOLOGY AND SCIENCE, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Kasım 2023
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Kasım 2023
FOODS, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2023
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2023
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2023
Bioengineering, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ekim 2023
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2023
NFS Journal, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2023
FOODS, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2023
FOODS, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2023
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2023
FRONTIERS IN MICROBIOLOGY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Haziran 2023
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Haziran 2023
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Haziran 2023
PLOS ONE, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2023
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2023
FOODS, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2023
SUSTAINABILITY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2023

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Nisan 2023
FOODS, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2023
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2023
FOODS, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2023
JOURNAL OF FOOD QUALITY, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2023
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2023
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Şubat 2023
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Şubat 2023
CYTA - JOURNAL OF FOOD, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Şubat 2023
Black Sea Journal of Agriculture, Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2023
FOODS, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2023
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Aralık 2022
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Aralık 2022
FOODS, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2022
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Kasım 2022
FOODS, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2022
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ekim 2022
FOOD CHEMISTRY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2022
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2022
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Eylül 2022
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Eylül 2022
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Eylül 2022
FOODS, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2022
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Eylül 2022
Food and Health, Hakemli Bilimsel Dergi, Eylül 2022
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Haziran 2022
SUSTAINABILITY, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2022
FRONTIERS IN MICROBIOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2022
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2022
FOOD CHEMISTRY, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2022
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2022
MOLECULES, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2022
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2022
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Nisan 2022
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Nisan 2022
Applied food research, ESCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2022
applied food research, ESCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2022
FRONTIERS IN MICROBIOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2022
FRONTIERS IN NUTRITION, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2022
JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES, Diğer Dergiler, Aralık 2021
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2021
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Kasım 2021
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Kasım 2021
FRONTIERS IN MICROBIOLOGY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Kasım 2021
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2021
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2021
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ekim 2021
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2021
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2021
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2021
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Haziran 2021

ANIMAL SCIENCE JOURNAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2021
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2021
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2021
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2021
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Nisan 2021
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mart 2021
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2021
International Journal of Food Science, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Şubat 2021
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ocak 2021
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2021
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Aralık 2020
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2020
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2020
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2020
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2020

Bilimsel Projelerde Hakemlikler

TÜBİTAK Projesi, 2209-B - Sanayiye Yönelik Lisans Araştırma Projeleri Destekleme Programı, Şubat 2025
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Y.Lisans, Aralık 2024
TÜBİTAK Uluslararası İkili İşbirliği Projesi, 2559 - TÜBİTAK – MoESTD (Sırbistan) İkili İşbirliği Programı, Ekim 2023
TÜBİTAK Uluslararası İkili İşbirliği Projesi, 2559 - TÜBİTAK – MoESTD (Sırbistan) İkili İşbirliği Programı, Ekim 2023
TÜBİTAK Uluslararası İkili İşbirliği Projesi, 2559 - TÜBİTAK – MoESTD (Sırbistan) İkili İşbirliği Programı, Ekim 2023
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Y.Lisans, Ekim 2023
TÜBİTAK Projesi, 1505 - Üniversite-Sanayi İşbirliği Destek Programı, Mart 2021

Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

Aksu M. İ., AKKÖSE A., INTERNATIONAL FOOD INNOVATION AND SUSTAINABILITY CONGRESS, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, İstanbul, Türkiye, Mayıs 2024
Aksu M. İ., 7th International Conference on Engineering Science, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Ankara, Türkiye, Şubat 2024
Aksu M. İ., TÜRKİYE 10.GIDA KONGRESİ, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Erzurum, Türkiye, Mayıs 2008

Metrikler

Yayın: 134
Atf (WoS): 1464
Atf (Scopus): 1681
H-İndeks (WoS): 23
H-İndeks (Scopus): 24

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

9th INTERNATIONAL AEGEAN CONGRESSES, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2024
2nd International Eurasian Conference on Science, Engineering and Technology (EurasianSciEnTech 2020) , Katılımcı, Gaziantep, Türkiye, 2020
Türkiye 12.Gıda Kongresi, Katılımcı, Edirne, Türkiye, 2016

1st Black Sea Association of Food Science and Technology, B-FoST Congress, Katılımcı, Ohrid, Makedonya, 2016
1. Uluslararası Turizm ve Gıda Güvenliği Kongresi, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2016
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Katılımcı, Sarajevo, Bosna-Hersek, 2015
Pamukkale Gıda Sempozyumu-III, Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar, Oturum Başkanı, Denizli, Türkiye, 2015
5. Food Safety Congress, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2015
International VETistanbul Group Congress 2015, Çalışma Grubu, Sankt-Peterburg, Rusya, 2015
2nd International Congress on Food Technology, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2014
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Katılımcı, Struga, Makedonya, 2013
59th ICoMIST International Congress of Meat Science and Technology, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2013
I. International Scientific Conference on Young Researchers, Katılımcı, Baku, Azerbaycan, 2013
Uluslararası Türk ve Akraba Toplulukları Zootekni Kongresi, Çalışma Grubu, Isparta, Türkiye, 2012
1st International Poultry Meat Congress, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2011
International Food Congress, Çalışma Grubu, İzmir, Türkiye, 2011
Traditional Foods From Adriatic to Caucasus (1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu), Katılımcı, Tekirdağ, Türkiye, 2010
International Rural Development Symposium'09, Katılımcı, Erzurum, Türkiye, 2009
3rd International Congress on Food and Nutrition, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2009
2nd International Congress on Food and Nutrition, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2007
2nd International Congress on Food and Nutrition, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2007
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Katılımcı, Bolu, Türkiye, 2006

Akademi Dışı Deneyim

Ohio State University, USA, Visiting Scientist