

KiŒisel Bilgiler

İŒ Telefonu: [+90 442 231 2794](tel:+904422312794)

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

Eğitim Bilgileri

Doktora, Atat¼rk niversitesi, Fen Bilimleri Enstit¼s¼, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, T¼rkiye 1987 - 1993

Y¼ksek Lisans, Atat¼rk niversitesi, Fen Bilimleri Enstit¼s¼, Tarım r¼nleri Teknolojisi, T¼rkiye 1985 - 1987

Lisans, Atat¼rk niversitesi, Ziraat Fak¼ltesi, Tarım r¼nleri Teknolojisi, T¼rkiye 1981 - 1985

Yabancı Diller

Almanca, C1 İleri

İngilizce, B2 Orta st¼

Yaptığı Tezler

Doktora, Sucuk retim teknolojisinde deđiŒik nitrit dozlarının ve farklı starter k¼lt¼r kullanımının listeria monocytogenesin çoğalımı üzerine etkisi ve sucuğun diğer bazı kalitatif kriterleri, Atat¼rk niversitesi, Fen Bilimleri Enstit¼s¼, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, 1993

Y¼ksek Lisans, Yağsız Soya Ununun Hamburger Tipi Et r¼nlerine Katılabilme İmkanları zerine AraŒtırmalar, Atat¼rk niversitesi, Fen Bilimleri Enstit¼s¼, Tarım r¼nleri Teknolojisi, 1987

AraŒtırma Alanları

Gıda M¼hendisliđi, Gıda Bilimleri, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Teknolojisi, Gıda Biyoteknolojisi, Et ve Et r¼nleri Teknolojisi, M¼hendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / G¼revler

Prof.Dr., Atat¼rk niversitesi, Ziraat Fak¼ltesi, Gıda M¼hendisliđi, 1998 - Devam Ediyor

Doç.Dr., Atat¼rk niversitesi, Ziraat Fak¼ltesi, Gıda M¼hendisliđi, 1993 - 1998

Yrd.Doç.Dr., Atat¼rk niversitesi, Ziraat Fak¼ltesi, Gıda M¼hendisliđi, 1993 - 1993

AraŒtırma G¼revlisi, Atat¼rk niversitesi, Ziraat Fak¼ltesi, Gıda M¼hendisliđi, 1986 - 1993

Mesleki Deneyim

¼AK yesi, niversitelerarası Kurul, 2012 - 2016

Rekt¼r DanıŒmanı, Atat¼rk niversitesi, 2010 - 2016

B¼l¼m BaŒkanı, Atat¼rk niversitesi, 2003 - 2015

Senato yesi, Atat¼rk niversitesi, 2009 - 2012

Dekan, Atat¼rk niversitesi, 2001 - 2008

Y¼netim Kurulu yesi, Atat¼rk niversitesi, 2001 - 2008

Y¼netim Kurulu yesi, Atat¼rk niversitesi, 2001 - 2007

Y¼netim Kurulu yesi, Atat¼rk niversitesi, 1998 - 2001

Dekan Yardımcısı, Atat¼rk niversitesi, 1998 - 2001

Yönetilen Tezler

- KAYA M., Pastırma Üretiminde transglutaminaz enziminin kullanılması, Doktora, F.Yağmur(Öğrenci), 2018
- KAYA M., Isıl işlem görmüş sucuk üretiminde farklı iç sıcaklık uygulamalarının ürün özelliklerine etkileri, Yüksek Lisans, Ü.ARMUTCU(Öğrenci), 2018
- KAYA M., Kas tipinin pastırmanın proteolitik değişimleri ve bazı kalitatif özelliklerine etkisi, Doktora, E.ÖZ(Öğrenci), 2018
- KAYA M., Fermente sucukta nitrozamin oluşumuna karabiber seviyesi, sodyum askorbat kullanımı ve pişirme derecesinin etkileri, Doktora, S.SALLAN(Öğrenci), 2018
- KAYA M., Farklı oranlarda toz kırmızıbiber (*Capsicum annum L.*) içeren kütleme karışımlarının pastırmanın kalitatif özellikleri ve raf ömrü üzerine etkileri, Doktora, E.Olcay(Öğrenci), 2018
- KAYA M., Manda etinin sucuğun fiziko-kimyasal, mikrobiyolojik ve duyuşal özellikler ile uçucu profiline etkisi, Yüksek Lisans, İ.ŞİMŞEK(Öğrenci), 2017
- KAYA M., Yerel *Lactobacillus plantarum* suşlarının antagonistik aktiviteleri ile teknolojik özelliklerinin belirlenmesi ve fermente sucuk üretiminde *Listeria monocytogenes*'in gelişimine etkilerinin araştırılması, Doktora, A.Kamiloğlu(Öğrenci), 2016
- KAYA M., Pastırmadan enterokokların izolasyonu/identifikasyonu ve karakterizasyonu, Doktora, Ö.Ertekin(Öğrenci), 2016
- KAYA M., Farklı bölgelere ait zeytinyağlarının uçucu bileşikleri ile diğer bazı kalitatif özelliklerinin belirlenmesi, Doktora, Ş.Şişik(Öğrenci), 2014
- KAYA M., Farklı klorür tuzları kullanılarak üretilen pastırmaların uçucu profili, enzim aktivitesi ve diğer bazı kalitatif özellikleri, Doktora, B.Yalınkılıç(Öğrenci), 2014
- KAYA M., Pastırma üretiminde biyojen amin oluşumu ve bazı kalitatif özellikler üzerine farklı proses şartlarının etkileri, Yüksek Lisans, F.Yağmur(Öğrenci), 2014
- KAYA M., Vakum ve modifiye atmosferde ambalajlama yöntemlerinin manda kıymasının raf ömrü üzerine etkileri, Yüksek Lisans, R.Jaberi(Öğrenci), 2013
- KAYA M., Pastırmadan laktik asit bakterilerinin izolasyonu ve identifikasyonu, Yüksek Lisans, E.Sınmaz(Öğrenci), 2013
- KAYA M., Sucuk üretiminde portakal lifi kullanımı, Yüksek Lisans, B.Yalınkılıç(Öğrenci), 2009
- KAYA M., Salam üretiminde mısırözü yağı ve brokoli kullanım imkanları, Yüksek Lisans, Ş.Şişik(Öğrenci), 2008
- KAYA M., Geleneksel olarak üretilen sucuklardan laktik asit bakterileri ile katalaz pozitif kokların izolasyonu-identifikasyonu, üretimde kullanılabilme imkanları ve uçucu bileşimler üzerine etkileri, Doktora, G.Kaban(Öğrenci), 2007
- KAYA M., Farklı sıcaklıklarda pişirilen taze et ürünlerinde baharat kullanımının heterosiklik aromatik aminlerin oluşumu üzerine etkisi, Doktora, F.Öz(Öğrenci), 2006
- KAYA M., Sucuk üretiminde değişik starter kültürler ve farklı nitrit seviyelerinin biyojen amin oluşumu üzerine etkileri, Doktora, H.Gençcelep(Öğrenci), 2006
- KAYA M., Sucuk üretim teknolojisinde bakteriyosin üreten laktik kültür kullanımının *Staphylococcus aureus*'un gelişimi ve toksin üretimi üzerine etkisi, Yüksek Lisans, G.Kaban(Öğrenci), 2004
- KAYA M., Sucuk üretiminde HACCP uygulamaları, Yüksek Lisans, İ.Çayır(Öğrenci), 2003
- KAYA M., Modifiye atmosferde ambalajlamanın gökkuşağı alabalığı (*Oncorhynchus mykiss*) filetoalarının fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerine etkisi, Doktora, Ş.Aras(Öğrenci), 2002
- KAYA M., Probiyotik bakterilerin sucuk üretiminde kullanım imkanları, Yüksek Lisans, H.Öztürk(Öğrenci), 2002
- KAYA M., Sucuk üretiminde *Escherichia coli* O157:H7'nin gelişimi üzerine farklı nitrat dozlarının ve starter kültür kullanımının etkisi, Doktora, G.Apaydın(Öğrenci), 2001
- KAYA M., Et teknolojisinde koruyucu kültürler ve bakteriyosinler, Yüksek Lisans, D.Kasil(Öğrenci), 2001
- KAYA M., *Stenotrophomonas maltophilia*, *Brevibacillus agri*, *Micrococcus lylae* suşlarının patojenitesi ile Gökkuşağı Alabalığı (*Oncorhynchus mykiss*) üzerinde oluşturulan enfeksiyonların laboratuvar ve klinik yönünden araştırılması, Doktora, A.Çiltaş(Öğrenci), 2000
- KAYA M., Sucuk üretim teknolojisinde farklı nitrit dozlarının *Escherichia coli* O157:H7'nin gelişimi üzerine etkisi, Yüksek Lisans, F.ÖZ(Öğrenci), 2000
- KAYA M., Et ve et ürünlerinde *Escherichia coli* O157:H7, Yüksek Lisans, N.Atılğan(Öğrenci), 1999
- KAYA M., Pastırma üretiminde starter kültür kullanım imkanlarının araştırılması, Doktora, M.İrfan(Öğrenci), 1999
- KAYA M., Çeşitli asit ve tuzlarının sığır etlerinin fiziksel-duyuşal özelliklerine etkileri ile bağ dokusunun yapısında

oluşturduğu kimyasal ve fizikokimyasal değişmelerin araştırılması, Doktora, N.Aktaş(Öğrenci), 1999
KAYA M., Değişik firmalara ait salam ve sosislerin mikrobiyolojik kalite açısından incelenmesi ve bazı kimyasal özelliklerinin tespiti, Yüksek Lisans, G.Dabanlıoğlu(Öğrenci), 1996
KAYA M., Yaprak dönerin kimyasal bileşimi ve mikrobiyolojik kalitesi, Yüksek Lisans, V.Küpeli(Öğrenci), 1996

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Atatürk Üniversitesi, Mayıs, 2020

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- **Microbiological properties and volatile compounds of salted-dried goose**
KABAN G., Kızılkaya P., Börekçi B. S. , Hazar F., Kabil E., KAYA M.
Poultry Science, cilt.99, ss.2293-2299, 2020 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- **The effect of barberry (*Berberis vulgaris* L.) extract on the physicochemical properties, sensory characteristics, and volatile compounds of chicken frankfurters**
Jaberi R., KABAN G., KAYA M.
Journal of Food Processing and Preservation, 2020 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- **Nitrosamine formation in a semi-dry fermented sausage: Effects of nitrite, ascorbate and starter culture and role of cooking**
Sallan S., KABAN G., ŞİŞİK OĞRAŞ Ş., ÇELİK M., KAYA M.
MEAT SCIENCE, cilt.159, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Effects of different internal temperature applications on quality properties of heat-treated sucuk during production**
Armutcu Ü., Hazar F. Y. , Yılmaz Oral Z. F. , Kaban G., Kaya M.
Journal of Food Processing and Preservation, 2020 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- **Technological properties of autochthonous *Lactobacillus plantarum* strains isolated from sucuk (Turkish dry-fermented sausage)**
Kamiloğlu A., KABAN G., KAYA M.
Brazilian Journal of Microbiology, 2020 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- **The proteolytic changes in two different types of pastirma during the production**
ÖZ E., KAYA M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.43, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Nitrosamines in sucuk: Effects of black pepper, sodium ascorbate and cooking level**
SALLAN S., KABAN G., Kaya M.
Food Chemistry, cilt.288, ss.341-346, 2019 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- **Volatile compounds of pastirma under different curing processes**
Hazar F. Y. , KABAN G., KAYA M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.43, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Effects of autochthonous *Lactobacillus plantarum* strains on *Listeria monocytogenes* in sucuk during ripening**
Kamiloglu A., KABAN G., KAYA M.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, cilt.39, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Effects of vacuum and high-oxygen modified atmosphere packaging on physico-chemical and microbiological properties of minced water buffalo meat**
JABERİ R., KABAN G., KAYA M.
ASIAN-AUSTRALASIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCES, cilt.32, ss.421-429, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Biodiversity and characterization of gram-positive, catalase-positive cocci isolated from pastirma produced under different curing processes**
FETTAHOĞLU K., Cinar K., KAYA M., KABAN G.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.43, ss.68-75, 2019 (SCI İndekslerine Giren

Dergi)

- **Effect of autochthonous *Pediococcus acidilactici* on volatile profile and some properties of heat-treated sucuk**
Öz E., Kabil E., Kaban G., Kaya M.
Journal Of Food Processing And Preservation, cilt.42, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Identification And Characterization Of Lactic Acid Bacteria Isolated From Sucuk, A Traditional Turkish Dry- Fermented Sausage**
ÇİNAR K., KABAN G., SAYIN B., GÜLLÜCE M., KARADAYI M., KAYA M.
Journal Of Biotechnology, cilt.280, ss.61, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Citric acid production by autochthonous *Candida zeylanoides* strains**
SAYIN B., KABAN G., KAYA M.
Journal Of Biotechnology, cilt.280, ss.18, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Volatile compounds of pastirma: effects of autochthonous *S. xylosus*, *S. equorum* and *S. vitulinus* strains**
FETTAHOGLU K., KABAN G., KAYA M.
Journal Of Biotechnology, cilt.280, ss.55, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Characteristics of Pastirma Types Produced from Water Buffalo Meat**
AKKÖSE A., KABAN G., KARAOĞLU M. M. , KAYA M.
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, cilt.24, ss.179-185, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Volatile compounds of olive oils from different geographic regions in Turkey**
Ogras Ş., KABAN G., KAYA M.
International Journal of Food Properties, cilt.21, ss.1833-1843, 2018 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- **Volatile profile and fatty acid composition of kavurma (A cooked uncured meat product) produced with animal fat combinations**
Ogras Ş., AKKÖSE A., KABAN G., KAYA M.
International Journal of Food Properties, cilt.21, ss.364-373, 2018 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- **The effects of different processing conditions on biogenic amine formation and some qualitative properties in pastA +/- rma**
HAZAR F. Y. , KABAN G., KAYA M.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.54, ss.3892-3898, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **EFFECT OF CHITOSAN ON THE FORMATION OF HETEROCYCLIC AROMATIC AMINES AND SOME QUALITY PROPERTIES OF MEATBALL**
ÖZ F., ZAMAN A., Kaya M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.41, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Volatile compounds and some physico-chemical properties of pastirma produced with different nitrate levels**
AKKÖSE A., ÜNAL N., Yalinkiliç B., KABAN G., KAYA M.
Asian-Australasian Journal of Animal Sciences, cilt.30, ss.1168-1174, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Isolation and identification of lactic acid bacteria from pastirma**
Öz E., Kaban G., Barış Ö., Kaya M.
Food Control, cilt.77, ss.158-162, 2017 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- **The Effects of Geographic Region, Cultivar and Harvest Year on Fatty Acid Composition of Olive Oil**
OGRAS S. S. , KABAN G., KAYA M.
JOURNAL OF OLEO SCIENCE, cilt.65, ss.889-895, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Textural properties of fat - Reduced sucuk with orange fiber Portakal lifli yağı - Azaltılmış sucuğun tekstürel özellikleri**
Yalinkiliç B., OGRAS Ş., KABAN G., KARAOĞLU M. M. , KAYA M.
Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, cilt.22, ss.431-435, 2016 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- **Determination of Volatile Compounds of Sucuk with Different Orange Fiber and Fat Levels**
YALINKILIC B., KABAN G., ERTEKIN O., KAYA M.
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, cilt.21, ss.233-239, 2015 (SCI İndekslerine Giren

Dergi)

- **Thermodynamic analysis of experimental adsorption isotherms of Pastirma Turkish dry meat product**
POLATOĞLU B., BEŞE A. V. , KAYA M., AKTAŞ N.
Journal Of Food Agriculture & Environment, cilt.11, ss.2803-2809, 2013 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- **Effects of corn oil and broccoli on instrumental texture and color properties of bologna-type sausage**
SISIK Ş., KABAN G., KARAOĞLU M. M. , KAYA M.
International Journal of Food Properties, cilt.15, ss.1161-1169, 2012 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- **Effects of melatonin on islet neogenesis and beta cell apoptosis in streptozotocin-induced diabetic rats: an immunohistochemical study**
Simsek N., Kaya M., Kara A., Can I., Karadeniz A., Kalkan Y.
DOMESTIC ANIMAL ENDOCRINOLOGY, cilt.43, ss.47-57, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **The effects of different levels of orange fiber and fat on microbiological, physical, chemical and sensorial properties of sucuk**
YALINKILIC B., KABAN G., KAYA M.
FOOD MICROBIOLOGY, cilt.29, ss.255-259, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Heterocyclic aromatic amines in meat**
ÖZ F., KAYA M.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.35, ss.739-753, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **The inhibitory effect of red pepper on heterocyclic aromatic amines in fried beef Longissimus dorsi muscle**
ÖZ F., KAYA M.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.35, ss.806-812, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Moisture adsorption isotherms and thermodynamics properties of sucuk (Turkish dry-fermented sausage)**
POLATOĞLU B., BEŞE A., KAYA M., Aktas N.
FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING, cilt.89, ss.449-456, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.483-487, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Mitral Valve Prolapse (MVP) in dogs: a 12 year long retrospective study by echocardiography**
Toker M., Sen Y., Kaya M., Boztok B., Bumin A., Alkan Z., Kibar M.
REVUE DE MEDECINE VETERINAIRE, cilt.162, ss.352-357, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **The inhibitory effect of black pepper on formation of heterocyclic aromatic amines in high-fat meatball**
ÖZ F., KAYA M.
Food Control, cilt.22, ss.596-600, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Volatile compounds of traditionally produced pastirma**
KABAN G., KAYA M.
FLEISCHWIRTSCHAFT, cilt.91, ss.112-116, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Effects of cooking methods and levels on formation of heterocyclic aromatic amines in chicken and fish with Oasis extraction method**
ÖZ F., KABAN G., KAYA M.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.43, ss.1345-1350, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **THE EFFECT OF LACTOBACILLUS SAKEI ON THE BEHAVIOR OF LISTERIA MONOCYTOGENES ON SLICED BOLOGNA-TYPE SAUSAGES**
KABAN G., KAYA M., LUCKE F.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, cilt.30, ss.889-901, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **THE BEHAVIOR OF E-COLI O157:H7 IN SUCUK**
APAYDIN G., CEYLAN Z. G. , Kaya M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.33, ss.827-836, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **THE EFFECT OF VACUUM AND MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING ON GROWTH OF LISTERIA IN RAINBOW TROUT (ONCORHYNCHUS MYKISS) FILLETS**
YILMAZ M., CEYLAN Z. G. , Kocaman M., KAYA M., YILMAZ H.

JOURNAL OF MUSCLE FOODS, cilt.20, ss.465-477, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Palamut Sarı sarı Filetolarının Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Kitosan Film ile Kaplama Modifiye Atmosfer ve Vakum Ambalajlamanın Etkisi**
Alak G., Aras Hisar Ş., Hisar O., Kaban G., Kaya M.
Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, cilt.16, ss.73-80, 2009 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- **Tanniniferous Oak (Quercus hartwissiana) Leaves Do Not Affect Plasma Levels of Leptin, IGF-I and LH in Lambs**
Cenesiz M., Yıldız S., Kaya M., Onder F., Ucar O., Uzun M., Blackberry M., Blache D., Kaya I., Unal Y., et al.
JOURNAL OF ANIMAL AND VETERINARY ADVANCES, cilt.8, ss.634-642, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Determination of biogenic amines in sucuk**
GENÇCELEP H., KABAN G., Aksu M. İ. , ÖZ F., KAYA M.
Food Control, cilt.19, ss.868-872, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Determination of luteinizing hormone (LH) response to different doses of leirelin acetate (a GnRH analogue) in Tuj ewe-lambs**
Kaya M., Cenesiz M., Ucar O., Yıldıo S.
REVUE DE MEDECINE VETERINAIRE, cilt.159, ss.413-417, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.47-58, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Behavior of Staphylococcus aureus in sucuk with nettle (Urtica dioica L.)**
KABAN G., Aksu M. İ. , Kaya M.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, cilt.27, ss.400-410, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Effects of starter cultures and nitrite levels on formation of biogenic amines in sucuk**
GENÇCELEP H., KABAN G., Kaya M.
MEAT SCIENCE, cilt.77, ss.424-430, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Gray-scale, colour and power Doppler sonography of scrotal disorders in dogs**
Bumin A., Kaya M., Kaya U., Kibar M., Alkan Z.
REVUE DE MEDECINE VETERINAIRE, cilt.158, ss.128-133, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Use of peritoneography (positive contrast cheliography) and ultrasonography in the diagnosis of diaphragmatic hernia: review of 35 cats**
Kibar M., Bumin A., Kaya M., Alkan Z.
REVUE DE MEDECINE VETERINAIRE, cilt.157, ss.331-335, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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. , KARAĞLU M., ESENBUGA N., Kaya M., MACIT M.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, cilt.12, ss.133-143, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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., ÖCKERMAN H.
FOOD CHEMISTRY, cilt.93, ss.237-242, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.2281-2288, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Effect of a dietary probiotic on some quality characteristics of raw broiler drumsticks and breast meat**
AKSU M. İ. , KARAĞLU M., ESENBUGA N., Kaya M., MACIT M., ÖCKERMAN H.
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, cilt.16, ss.306-317, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **The effect of 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, ss.277-283, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **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, ss.192-206, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.177-183, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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 İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.1305-1312, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.649-654, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Effect of dietary ram horn hydrolysate (RHH) on the pH and color characteristics of carcasses, breast filets 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 İndekslerine Giren Dergi)
- **Effects of modified atmosphere and vacuum packaging on microbiological and chemical properties of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) filets**
 Arashisar S., Hisar O., Kaya M., Yanik T.
 INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, cilt.97, ss.209-214, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.591-595, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.173-182, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Effect of dietary probiotic on the pH and colour characteristics of carcasses, breast filets 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 İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.563-568, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Microbiological quality and chemical composition of the doner**
 GENCER V., Kaya M.
 TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.28, ss.1097-1103, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Microfiltration of whey proteins adsorbed on yeast cells**
 Keskinler B., Erhan E., Akay G., Kaya M., Bayguven B.
 INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.39, ss.71-78, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **The behavior of *Listeria monocytogenes* in sucuks produced with different lactic starter cultures**

Kaya M., GOKALP H.

TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.28, ss.1113-1120, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **The effects of starter cultures and different nitrite doses on the growth of *Listeria monocytogenes* in sucuk production**
Kaya M., GOKALP H.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.28, ss.1121-1127, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.181-194, 2003 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Calcium antagonists in N-methyl D-aspartate-induced retinal injury**
Kaya M., Tunc M., Ozdemir T., Altuntas I.
GRAEFES ARCHIVE FOR CLINICAL AND EXPERIMENTAL OPHTHALMOLOGY, cilt.241, ss.418-422, 2003 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Osmotic fragility and fatty acid composition of erythrocyte in mirror carp (*Cyprinus carpio*) kept at different water temperatures**
HISAR O., HISAR S., Kaya M., YANIK T.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.27, ss.1277-1281, 2003 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.1207-1211, 2003 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Some microbiological and chemical properties of bologna-type sausage samples from different brands**
APAYDIN G., CEYLAN Z., Kaya M.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.27, ss.1299-1303, 2003 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.987-990, 2003 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Değişik firmalara ait salamların bazı mikrobiyolojik ve kimyasal özellikleri**
APAYDIN G., CEYLAN Z. G. , KAYA M.
Turkish Journal Of Veterinary Sciences, cilt.27, ss.1299-1303, 2003 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.2548-2551, 2002 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.2342-2345, 2002 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Production of pastirma with different curing methods and using starter culture**
AKSU M. İ. , Kaya M.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.26, ss.909-916, 2002 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.651-657, 2002 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.125-132, 2002 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **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, ss.917-923, 2002 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Antagonistic effect on *Listeria monocytogenes* and *L-innocua* of a bacteriocin-like metabolite produced by lactic acid bacteria isolated from sucuk**

CON A., GOKALP H., Kaya M.

MEAT SCIENCE, cilt.59, ss.437-441, 2001 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Influence of weak organic acids and salts on the denaturation characteristics of intramuscular connective tissue. A differential scanning calorimetry study**

AKTAS N., Kaya M.

MEAT SCIENCE, cilt.58, ss.413-419, 2001 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **The influence of marinating with weak organic acids and salts on the intramuscular connective tissue and sensory properties of beef**

AKTAS N., Kaya M.

EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.213, ss.88-94, 2001 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Some microbiological, chemical and physical characteristics of pastirma marketed in Erzurum**

AKSU M. İ. , Kaya M.

TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.25, ss.319-326, 2001 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Detection of beef body fat and margarine in butterfat by differential scanning calorimetry**

AKTAS N., Kaya M.

JOURNAL OF THERMAL ANALYSIS AND CALORIMETRY, cilt.66, ss.795-801, 2001 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **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, ss.847-854, 2001 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **A case associated with Walker Warburg syndrome phenotype and homozygous pericentric inversion 9. coincidental finding or aetiological factor?**

Baltaci V., Ors R., Kaya M., Balci S.

ACTA PAEDIATRICA, cilt.88, ss.579-583, 1999 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **High frequency of sister chromatid exchanges in lymphocytes of the patients with Behcet's disease**

Sonmez S., Kaya M., Aktas A., Ikbal M., Senel K.

MUTATION RESEARCH-FUNDAMENTAL AND MOLECULAR MECHANISMS OF MUTAGENESIS, cilt.397, ss.235-238, 1998 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **The incidence of *Listeria* spp. in Turkish style dry sausage**

Kaya M., GOKALP H.

FLEISCHWIRTSCHAFT, cilt.77, ss.275-276, 1997 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Isolations and identification of *Listeria monocytogenes* and other *Listeria* spp in Turkish style dry sausage (sucuk)**

CON A., Kaya M., GOKALP H.

ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.47, ss.65-66, 1996 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **PHYSICAL, CHEMICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS OF TURKISH STYLE FRANKFURTERS MADE WITH AN EMULSION CONTAINING TURKISH SOY FLOUR**

YETİM H., GOKALP H., KAYA M., YANAR M., OCKERMAN H.

MEAT SCIENCE, cilt.31, ss.43-56, 1992 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **BEHAVIOR OF *Listeria-monocytogenes* in meat and its control by a bacteriocin-producing strain of *Lactobacillus sake***

SCHILLINGER U., KAYA M., LUCKE F.

- JOURNAL OF APPLIED BACTERIOLOGY, cilt.70, ss.473-478, 1991 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **THE INFLUENCE OF TEXTURED SOYA PROTEIN ON THE PROPERTIES OF KOFTE**
KAYA M., GOKALP H.
FLEISCHWIRTSCHAFT, cilt.71, ss.551-552, 1991 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
 - **BEHAVIOR OF LISTERIA-MONOCYTOGENES ON VACUUM-PACKED BEEF**
KAYA M., SCHMIDT U.
FLEISCHWIRTSCHAFT, cilt.71, ss.424-426, 1991 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
 - **INFLUENCE OF TEXTURED SOYA PROTEIN ON THE PROPERTIES OF KOFTE**
KAYA M., GOKALP H.
FLEISCHWIRTSCHAFT, cilt.70, ss.646-649, 1990 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
 - **BEHAVIOR OF L-MONOCYTOGENES ON VACUUM-PACKED BEEF**
KAYA M., SCHMIDT U.
FLEISCHWIRTSCHAFT, cilt.70, ss.546-550, 1990 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
 - **BEHAVIOR OF LISTERIA-MONOCYTOGENES IN VACUUM-PACKED SLICED FRANKFURTER-TYPE SAUSAGE**
SCHMIDT U., KAYA M.
FLEISCHWIRTSCHAFT, cilt.70, ss.236-235, 1990 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
 - **BEHAVIOR OF LISTERIA-MONOCYTOGENES IN MINCED MEAT DURING CHILLED AND FROZEN STORAGE**
KAYA M., SCHMIDT U.
FLEISCHWIRTSCHAFT, cilt.69, ss.617-620, 1989 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
 - **MANUFACTURE OF HAMBURGERS IN THE TURKISH STYLE USING SOYA FLOUR**
KAYA M., GOKALP H., KOTANCILAR G., YETİM H.
FLEISCHWIRTSCHAFT, cilt.68, ss.1366-1365, 1988 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
 - **SAPROPHYTIC AND PATHOGENIC BACTERIA LEVELS IN TURKISH SOUDJOUKS MANUFACTURED IN ERZURUM, TURKEY**
GOKALP H., YETİM H., KAYA M., OCKERMAN H.
JOURNAL OF FOOD PROTECTION, cilt.51, ss.121-125, 1988 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
 - **Hamburger nach Türkisch Art: Herstellung unter Verwendung von Sojamehl.**
KAYA M., Gökalp H. Y. , KOTANCILAR H. G. , YETİM H.
FLEISCHWIRTSCHAFT, cilt.68, ss.1366-1372, 1988 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
 - **Hamburger nach Türkisch Art: Herstellung unter Verwendung von Sojamehl.**
KAYA M., Gökalp H. Y. , KOTANCILAR H. G. , YETİM H.
FLEISCHWIRTSCHAFT, cilt.68, ss.1366-1372, 1988 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **Tarhun ve Kişniş Tohumunun Uçucu Yağ Bileşenleri**
YILMAZ Ö., KABAN G., KAYA M.
Bayburt üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, cilt.2, ss.26-33, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Volatile Compounds and Fatty Acid Composition of Crude and Refined Hazelnut Oils**
ŞİŞİK OĞRAŞ Ş., KABAN G., KAYA M.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.49, ss.104-110, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Contribution of catalase positive cocci on flavour formation in fermented sausages**
KAMİLOĞLU A., KABAN G., KAYA M.
British Journal of Applied Science & Technology, cilt.17, ss.1-8, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Contribution of catalase positive cocci on flavour formation in fermented sausage**
KAMİLOĞLU A., KABAN G., KAYA M.
British Journal of Applied Science and Technology, cilt.17, ss.1-8, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Effect of Heat Treatment on the Volatile Compound Profile and Other Quantitative Properties of Sucuk**
Çakır M., KAYA M., KABAN G.
Fleischwirthaft International, cilt.5, ss.69-74, 2013 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Effect of Heat Treatment on the Volatile Compound Profile and Other Quantitative Properties of Sucuk**

Çakır M., KAYA M., KABAN G.

Fleischwirtschaft International, cilt.5, ss.69-74, 2013 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

- **The Effect of Nettle (*Urtica dioica* L.) on Chemical Properties of Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*) Fillets**
HISAR S., HISAR O., KABAN G., KAYA M., Gülçin İ., YANIK T.
American Journal of Food Technology, cilt.3, ss.335-340, 2008 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **The Effect of Nettle (*Urtica dioica* L.) on Chemical Properties of Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*) Fillets**
HISAR S., HISAR O., KABAN G., KAYA M., Gülçin İ., YANIK T.
American Journal of Food Technology, cilt.3, ss.335-340, 2008 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **The effects of nettle *Urtica dioica* L on chemical properties of rainbow trout *Oncorhynchus mykiss* filets**
ARAS HİSAR Ş., HİSAR O., KABAN G., KAYA M., GÜLÇİN İ., YANIK T.
AMERICAN JOURNAL OF FOOD TECHNOLOGY, cilt.3, ss.335-340, 2008 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **A survey on microbiological and chemical quality of vacuum packed Frankfurters**
GÜZİN A., CEYLAN Z. G. , ATASEVER M., KAYA M.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fak. Derg., cilt.39, ss.109-113, 2008 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Fermente Sosislerde Uçucu Bileşikler**
KABAN G., KAYA M.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.38, ss.225-230, 2007 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- **Fermente Sosislerde Uçucu Bileşikler**
KABAN G., KAYA M.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.38, ss.225-230, 2007 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- **Et ve Et Ürünlerinde Heterosiklik Aromatik Amin Oluşumunun Engellenmesi**
ÖZ F., KAYA M.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.38, ss.121-126, 2007 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- ***S. xylosum* ve *L.plantarum* Suşlarının Sucuğun Duyusal Özellikleri ve Renk Değerleri Üzerine Etkileri**
KABAN G., KAYA M.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.38, ss.83-89, 2007 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- ***S. xylosum* ve *L.plantarum* Suşlarının Sucuğun Duyusal Özellikleri ve Renk Değerleri Üzerine Etkileri**
KABAN G., KAYA M.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.38, ss.83-89, 2007 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- **Et ve Et Ürünlerinde Heterosiklik Aromatik Amine Oluşumunun Engellenmesi**
ÖZ F., KAYA M.
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.38, ss.121-126, 2006 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- **Et ve Et Ürünlerinde Heterosiklik Aromatik Aminlerin Belirlenmesi**
ÖZ F., KAYA M.
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.37, ss.243-248, 2006 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- **Yüksek Basınç Uygulamasının Et Kalitesi Üzerine Etkisi**
ÖZ F., KAYA M.
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.37, ss.249-255, 2006 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- **Inhibition of *Escherichia coli* O157:H7 in Çemens with Different Garlic Levels**
AKSU M. İ. , KAYA M., ÖZ F.
American Journal of Food and Technology, cilt.1, ss.59-65, 2006 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Inhibition of *Escherichia coli* O157:H7 in Çemens with Different Garlic Levels**
AKSU M. İ. , KAYA M., ÖZ F.
American Journal of Food and Technology, cilt.1, ss.59-65, 2006 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Et ve Et Ürünlerinde Heterosiklik Aromatik Aminlerin Belirlenmesi**
ÖZ F., KAYA M.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.37, ss.243-248, 2006 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- **Yüksek Basınç Uygulamasının Et Kalitesi Üzerine Etkisi**
ÖZ F., KAYA M.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.37, ss.249-255, 2006 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- **The effects of modified atmosphere packaging on microbiological properties of rainbow trout**

Oncorhynchus mykiss filets

ARAS HİSAR Ş., HİSAR O., KAYA M., YANIK T.

GIDA, cilt.30, ss.97-102, 2005 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

- **Erzurum Piyasasından Temin Edilen Beyaz ve Civil Peynirlerden Listeria Türlerinin İzolasyonu ve İdentifikasyonu**
KARA A., ALGUR Ö. F. , KAYA M.
Turkish Journal of Biology, cilt.23, ss.331-337, 1999 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Erzurum Piyasasından Temin Edilen Beyaz ve Civil Peynirlerden Listeria Türlerinin İzolasyonu ve İdentifikasyonu**
KARA A., ALGUR Ö. F. , KAYA M.
Turkish Journal of Biology, cilt.23, ss.331-337, 1999 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Proteinlerin Yüzey Özellikleri. I. Temel Konu ve Eşitlikler**
AKTAS N., KAYA M.
Standard, ss.63-70, 1999 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Proteinlerin Yüzey Özellikleri. I. Temel Konu ve Eşitlikler**
AKTAS N., KAYA M.
Standard, ss.63-70, 1999 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Proteinlerin Yüzey Özellikleri. II. Adsorbe Olan Protein Tabakalarının Yüzey Özellikleri ve Koloidal Stabilitede Proteinlerin Fonksiyonları**
AKTAS N., KAYA M.
Standard, ss.55-63, 1999 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Proteinlerin Yüzey Özellikleri. II. Adsorbe Olan Protein Tabakalarının Yüzey Özellikleri ve Koloidal Stabilitede Proteinlerin Fonksiyonları**
AKTAS N., KAYA M.
Standard, ss.55-63, 1999 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Verhalten von Escherichia coli o157:H7 in türkischer rohwurst**
KAYA M., Gareis M., Kofoth C.
Mitteilungsblatt der Bundesanstalt für Fleischforschung, cilt.142, ss.506-519, 1998 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Verhalten von Escherichia coli o157:H7 in türkischer rohwurst**
KAYA M., Gareis M., Kofoth C.
Mitteilungsblatt der Bundesanstalt für Fleischforschung, cilt.142, ss.506-519, 1998 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Sucuk, Pastırma ve Kavrurma Standartları ile İlgili Değerlendirmeler**
KAYA M., Gökalp H. Y.
Standard, Geleneksel Türk Et Ürünleri Özel Sayısı, cilt.özel sayı, ss.74-79, 1995 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Sucuk, Pastırma ve Kavrurmanın Sağlık Açısından İrdelenmesi**
KAYA M.
Standard, Geleneksel Türk Et Ürünleri Özel Sayısı, cilt.özel sayı, ss.65-68, 1995 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Sucuk, Pastırma ve Kavrurma Standartları ile İlgili Değerlendirmeler**
KAYA M., Gökalp H. Y.
Standard, Geleneksel Türk Et Ürünleri Özel Sayısı, cilt.özel sayı, ss.74-79, 1995 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Sucuk, Pastırma ve Kavrurmanın Sağlık Açısından İrdelenmesi**
KAYA M.
Standard, Geleneksel Türk Et Ürünleri Özel Sayısı, cilt.özel sayı, ss.65-68, 1995 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Verhalten von Listerien bei Fleisch und Fleischerzeugnissen in Vakuumverpackung**
SCHMIDT U., KAYA M.
Mitteilungsblatt der Bundesanstalt für Fleischforschung, cilt.29, ss.214-218, 1990 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

- **Vermehrung von Listeria monocytogenes auf Fleischoberflächen**
SCHMIDT U., KAYA M.
Mitteilungsblatt der Bundesanstalt für Fleischforschung, cilt.28, ss.446-449, 1989 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Bedeutung des Vorkommens von Listerien bei Fleisch und Fleischzeugung**
Leistner L., SCHMIDT U., KAYA M.
Mitteilungsblatt der Bundesanstalt für Fleischforschung, cilt.28, ss.440-445, 1989 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Listerien bei und Fleishherzeugnissen**
Leistner L., SCHMIDT U., KAYA M.
Mitteilungsblatt der Bundesanstalt für Fleischforschung, cilt.28, ss.192-199, 1989 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Listerien bei und Fleishherzeugnissen**
Leistner L., SCHMIDT U., KAYA M.
Mitteilungsblatt der Bundesanstalt für Fleischforschung, cilt.28, ss.192-199, 1989 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Değişik Seviyelerde Yerli Yağsız Soya Unu Katılan Taze ve Depolanmış Hamburgerlerin C. perfringens ve Diğer Mikroorganizma Düzeyleri**
KAYA M., YETİM H., KOTANCILAR H. G. , Gökalp H. Y.
Gıda, cilt.13, ss.129-135, 1988 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Değişik Seviyelerde Yerli Yağsız Soya Unu Katılan Taze ve Depolanmış Hamburgerlerin C. perfringens ve Diğer Mikroorganizma Düzeyleri**
KAYA M., YETİM H., KOTANCILAR H. G. , Gökalp H. Y.
Et ve Balık End Dergisi, cilt.13, ss.129-135, 1988 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Ticari Kuruluşlarda Dondurularak Muhafaza Edilen Tavuk Etlerinin Kokuşma Düzeyleri ve Bakteriyojik Durumları Üzerine Bir Araştırma**
Gökalp H. Y. , YETİM H., KAYA M.
Et ve Balık End. Dergisi, cilt.8, ss.13-22, 1987 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Ticari Kuruluşlarda Dondurularak Muhafaza Edilen Tavuk Etlerinin Kokuşma Düzeyleri ve Bakteriyojik Durumları Üzerine Bir Araştırma**
Gökalp H. Y. , YETİM H., KAYA M.
Et ve Balık End. Dergisi, cilt.8, ss.13-22, 1987 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Türkiye Gıda Üretimi ve Teknolojisinin Genel Durumu**
Gökalp H. Y. , KAYA M.
TİGEM, cilt.2, ss.15-21, 1987 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Türkiye Gıda Üretimi ve Teknolojisinin Genel Durumu**
Gökalp H. Y. , KAYA M.
TİGEM, cilt.2, ss.15-21, 1987 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **İnsan Bünyesine Alınan Nitrat, Nitrit Miktarı ve Kaynakları, Aminler ve Çeşitli Gıdaların Amin İçerikleri**
Gökalp H. Y. , YETİM H., KAYA M.
Et ve Balık End. Dergisi, cilt.8, ss.12-18, 1987 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **İnsan Bünyesine Alınan Nitrat, Nitrit Miktarı ve Kaynakları, Aminler ve Çeşitli Gıdaların Amin İçerikleri**
Gökalp H. Y. , YETİM H., KAYA M.
Et ve Balık End. Dergisi, cilt.8, ss.12-18, 1987 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Kitap & Kitap Bölümleri

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

- **Et ve Et Ürünlerinde Kalite Kontrolü**
AKSU M. I. , KAYA M.
Kanatlı Etleri ve Ürünleri, Kıvanç M., Editör, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, ss.78-106, 2010
- **Et ve Et Ürünlerinde Kalite Kontrolü**
AKTAS N., KAYA M.
Balıkların Bileşimi,Kalite Kriterleri ve İşlenmesi, Kıvanç M., Editör, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, ss.108-131, 2010
- **Et ve Et Ürünlerinde Kalite Kontrolü**
AKSU M. I. , KAYA M.
Kanatlı Etleri ve Ürünleri, Kıvanç M., Editör, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, ss.78-106, 2010
- **Et ve Et Ürünlerinde Kalite Kontrolü**
AKTAS N., KAYA M.
Balıkların Bileşimi,Kalite Kriterleri ve İşlenmesi, Kıvanç M., Editör, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, ss.108-131, 2010
- **Et ve Et Ürünlerinin Kalite Kontrolü**
ÖZ F., KAYA M.
Et ve Et Ürünlerinde Yasal Düzenlemeler, Merih KIVANÇ, Editör, Anadolu Üniversite Yayınları, Eskişehir, ss.194-221, 2010
- **Et ve Et Ürünlerinin Kalite Kontrolü**
ÖZ F., KAYA M.
Et ve Et Ürünlerinde Yasal Düzenlemeler, Merih KIVANÇ, Editör, Anadolu Üniversite Yayınları, Eskişehir, ss.194-221, 2010
- **II. Et ve Et Ürünlerinde Kalite Kontrolü**
KABAN G., KAYA M.
Et Ürünleri Teknolojisi, M. Kıvanç, Editör, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, ss.44-61, 2010
- **I. Et ve Et Ürünlerinde Kalite Kontrolü**
KAYA M., KABAN G.
Et Ürünleri Teknolojisi, M. Kıvanç, Editör, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, ss.24-42, 2010
- **Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi**
KABAN G., KAYA M.
Bazı Gıdaların Üretiminde HACCP Uygulamaları, E.Öztetik, Editör, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, ss.104-122, 2009
- **Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi**
KAYA M., KABAN G.
Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktalarının Tanımı ve Genel Prensipleri, E.Öztetik, Editör, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, ss.86-102, 2009
- **Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi**
KABAN G., KAYA M.
Bazı Gıdaların Üretiminde HACCP Uygulamaları, E.Öztetik, Editör, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, ss.104-122, 2009
- **Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi**
KAYA M., KABAN G.
Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktalarının Tanımı ve Genel Prensipleri, E.Öztetik, Editör, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, ss.86-102, 2009
- **Et Ürünleri İşleme Mühendisliği**
Gökalp H. Y. , KAYA M., ZORBA Ö.
Atatürk Üniversitesi Yayınları, Erzurum, 1994
- **Et Ürünleri İşleme Mühendisliği**
Gökalp H. Y. , KAYA M., ZORBA Ö.
Atatürk Üniversitesi Yayınları, Erzurum, 1994
- **Et ve Et Ürünlerinde Kalite Kontrolü ve Laboratuar Uygulama Klavuzu**
Gökalp H. Y. , KAYA M., TÜLEK Y., ZORBA Ö.
Atatürk Üniversitesi Yayınları, Erzurum, 1993

- **Et ve Et Ürünlerinde Kalite Kontrolü ve Laboratuar Uygulama Klavuzu**
Gökalp H. Y. , KAYA M., TÜLEK Y., ZORBA Ö.
Atatürk Üniversitesi Yayınları, Erzurum, 1993

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- **Effect of Heat Processing on The Volatile Compounds And Sensory Properties of Sucuk**
KABAN G., Çakır M., KAYA M.
1st International Symposium on Fermented Meats, Almanya, ss.45
- **Effect of Modified Atmosphere Packaging on Color and Sensory Properties of Pastırma Produced with Different Chloride Salts**
KABAN G., KAYA M., Yalınkılıç B., FETTAHOGLU K., CINAR K.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Bosna-Hersek, ss.165
- **The Effects of Different Chloride Salts on Lypolytic and Proteolytic Properties of Traditionally Produced Pastırma**
Yalınkılıç B., KABAN G., KAYA M.
2nd Congress on Food Structure & Design, Antalya, Türkiye, ss.85
- **Vorkommen und Nachweis von Listerien bei der Vorverpackung erhitzter Fleischerzeugnisse**
Hechelmann H., KAYA M., Albertz R.
Bundesanstalt für Fleischforschung, Almanya, ss.90
- **Verhalten von Listeria monocytogenes in Vakuumperfactem Brühwurstaufschnitt**
SCHMIDT U., KAYA M., Werner S.
Bundesanstalt für Fleischforschung, Almanya, ss.84
- **Verhalten von Listeria monocytogenes in Vakuumperfactem Brühwurstaufschnitt**
SCHMIDT U., KAYA M., Werner S.
Bundesanstalt für Fleischforschung, Almanya, ss.84
- **Effects of Different Processing Conditions on Nonprotein Nitrogenous Substance of Sucuk**
KABAN G., KAYA M.
Euro FoodChem XVII, İstanbul, Türkiye, ss.654
- **Fermented Sausages: Yeasts As Starter Culture**
KAMILOGLU A., KABAN G., KAYA M.
2nd International Congress on Food Technology, Aydın, Türkiye, ss.294
- **Listeria monocytogenes bei vakuumverpacktem Rindfleisch**
SCHMIDT U., KAYA M., Werner S.
Bundesanstalt für Fleischforschung, Almanya, ss.84
- **The Effects of Sodium, Potassium, Calcium, And Magnesium Chloride Salts on The Physico-Chemical, Microbiological, and Sensory Properties of Pastırma (oral)**
Yalınkılıç B., KABAN G., KAYA M.
2nd Congress on Food Structure & Design, Antalya, Türkiye, ss.32
- **Vermehrung von Listeria monocytogenes auf Fleischoberflächen**
KAYA M., SCHMIDT U.
Bundesanstalt für Fleischforschung, Almanya, ss.84
- **Vorschlag von Toleranzen für Listerien in Lebensmitteln**
Leistner L., SCHMIDT U., KAYA M.
Bundesanstalt für Fleischforschung, Almanya, ss.84
- **Listeria monocytogenes bei vakuumverpacktem Rindfleisch**
SCHMIDT U., KAYA M., Werner S.
Bundesanstalt für Fleischforschung, Almanya, ss.84
- **Vorkommen und Nachweis von Listerien bei der Vorverpackung erhitzter Fleischerzeugnisse**
Hechelmann H., KAYA M., Albertz R.
Bundesanstalt für Fleischforschung, Almanya, ss.90
- **Hemmung von Listeria monocytogenes in Hackfleisch und frischer Mettwurst durch Lactobacillus sake**
SCHILLINGER U., KAYA M., Popp J.

Bundesanstalt für Fleischforschung, Almanya, ss.74

- **Hemmung von Listeria monocytogenes in Hackfleisch und frischer Mettwurst durch Lactobacillus sake**
SCHILLINGER U., KAYA M., Popp J.
Bundesanstalt für Fleischforschung, Almanya, ss.74
- **Effects of Lactobacillus sakei S15 and Staphylococcus xylosum GM92 on Volatile Compounds and Sensory Characteristics of Heat-Treated Sucuk**
KABAN G., Yılmaz Z., KAYA M.
International Conference on Food Microbiology, İngiltere, ss.47
- **Determination of Volatile Compounds of Sucuk with Different Fat and Orange Fiber Levels**
YALINKILIC B., KABAN G., KAYA M.
Euro FoodChem XVII, İstanbul, Türkiye, ss.624
- **The Effects of Different Processing Conditions on Biogenic Amine Formation and Some Qualitative Properties in Pastırma Production**
Hazar F. y. , KABAN G., KAYA M.
2nd International Congress on Food Technology, Aydın, Türkiye, ss.62
- **The Effect of Low-Sodium Mixtures of Salts on Microbiological Properties of Pastırma During Storage**
KABAN G., KAYA M., AKSU M. I. , Yalınkılıç B., Hazar F. y.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Bosna-Hersek, ss.13
- **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. I. , KABAN G., AKKÖSE A., Yalınkılıç B.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Bosna-Hersek, ss.169
- **Color and Sensory Characteristics of Sucuk: Effect of Different Processing Conditions**
KAYA M., KABAN G.
1st International Symposium on Fermented Meats, Almanya, ss.37
- **Vorschlag von Toleranzen für Listerien in Lebensmitteln**
Leistner L., SCHMIDT U., KAYA M.
Bundesanstalt für Fleischforschung, Almanya, ss.84
- **Fermented Sausages: Yeasts As Starter Culture**
KAMILOGLU A., KABAN G., KAYA M.
2nd International Congress on Food Technology, Aydın, Türkiye, ss.294
- **Determination of Volatile Compounds of Sucuk with Different Fat and Orange Fiber Levels**
YALINKILIC B., KABAN G., KAYA M.
Euro FoodChem XVII, İstanbul, Türkiye, ss.624
- **Dilimlenmiş Salamalarda L. monocytogenes in Gelişimi Üzerine L.sakei' nin Etkisi**
KABAN G., KAYA M.
2.Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, ss.32
- **Effect of Modified Atmosphere Packaging on Color and Sensory Properties of Pastırma Produced with Different Chloride Salts**
KABAN G., KAYA M., Yalınkılıç B., FETTAHOGLU K., CINAR K.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Bosna-Hersek, ss.165
- **Effect of Heat Processing on The Volatile Compounds And Sensory Properties of Sucuk**
KABAN G., Çakır M., KAYA M.
1st International Symposium on Fermented Meats, Almanya, ss.45
- **Lactic Acid Bacteria in Pastırma**
Sırmaz E., KAMILOGLU A., KABAN G., KAYA M., ÖZ E.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Makedonya, ss.304
- **Et Ürünlerinde Nitrozaminlerin Belirlenmesinde Kullanılan Kromatografik Teknikleri**
Sallan S., KABAN G., KAYA M.
Mühendislikte Yeni Teknolojiler Sempozyumu, Bayburt, Türkiye, ss.303
- **Effects of Different Processing Conditions on Nonprotein Nitrogenous Substance of Sucuk**
KABAN G., KAYA M.
Euro FoodChem XVII, İstanbul, Türkiye, ss.654

- **The Effects of Different Processing Conditions on Biogenic Amine Formation and Some Qualitative Properties in Pastırma Production**
 Hazar F. y. , KABAN G., KAYA M.
 2nd International Congress on Food Technology, Aydın, Türkiye, ss.62
- **Gıda Endüstrisinde Nanokapsülasyon**
 Kızılkaya P., KABAN G., KAYA M.
 Mühendislikte Yeni Teknolojiler Sempozyumu, Bayburt, Türkiye, ss.139
- **The Effects of Sodium, Potassium, Calcium, And Magnesium Chloride Salts on The Physico-Chemical, Microbiological, and Sensory Properties of Pastırma (oral)**
 Yalınkılıç B., KABAN G., KAYA M.
 2nd Congress on Food Structure & Design, Antalya, Türkiye, ss.32
- **The Effect of Low-Sodium Mixtures of Salts on Microbiological Properties of Pastırma During Storage**
 KABAN G., KAYA M., AKSU M. I. , Yalınkılıç B., Hazar F. y.
 The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Bosna-Hersek, ss.13
- **Color and Sensory Characteristics of Sucuk: Effect of Different Processing Conditions**
 KAYA M., KABAN G.
 1st International Symposium on Fermented Meats, Almanya, ss.37
- **Role of Heat Treatment in Volatile Nitrosamine Formation: Fermented Sausages**
 KAYA M.
 5th International Eurasian Congress on 'Natural Nutrition, Healthy Life Sport', Ankara, Türkiye, 2 - 06 October 2019, ss.504-509
- **Mechanical Deboned Meat in Meat Industry**
 KOTAN YILMAZ G., KABAN G., KAYA M.
 5th International Eurasian Congress on 'Natural Nutrition, Healthy Life Sport', Ankara, Türkiye, 2 - 06 October 2019, ss.960-966
- **Vanillin Production by Bioconversion**
 POLAT Z., KABAN G., KAYA M.
 5th International Eurasian Congress on 'Natural Nutrition, Healthy Life Sport', Ankara, Türkiye, 2 - 06 October 2019, ss.975-981
- **Antioxidant Peptides in Meat and Meat Products**
 ANLAR P., KAYA M., KABAN G.
 5th International Eurasian Congress on 'Natural Nutrition, Healthy Life Sport', Ankara, Türkiye, 2 - 06 October 2019, ss.967-974
- **Textural Properties of Pastırma Types with Transglutaminase**
 HAZAR F. Y. , KABAN G., KAYA M.
 1st International/11 th National Food Engineering Congress, 7 - 09 November 2019
- **MKAYA- N-Nitrosamines in Meat Products**
 KAYA M.
 3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 19 - 21 September 2019, ss.1-5
- **Occurrence of Nitrosamines in Sucuk and Heat-Treated Sucuk**
 POLAT Z., KAYA M., KABAN G.
 3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 19 - 21 September 2019, ss.1762-1765
- **Furosine in Foods**
 ANLAR P., KAYA M., KABAN G.
 3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 19 - 21 September 2019, ss.1639-1643
- **Konya Ovası Projesi (KOP) Bölgesinde satışa sunulan Kayseri Mantılarının Bazı Mikrobiyal Özelliklerinin Belirlenmesi.**
 GÖKMEN S., KAYA M., YETİM H.
 VII. Uluslararası KOP Bölgesel Kalkınma Sempozyumu, Kırıkkale, Türkiye, 17 - 19 October 2019
- **Lipid Production by Yarrowia lipolytica Strains**

YILMAZ Ö., KABAN G., KAYA M.

3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 19 - 21 September 2019

- **The Effects of Black Pepper and Sodium Ascorbate on Microbiological Properties of Sucuk**
Sallan S., KABAN G., KAYA M.
International Congress on Engineering and Life Science, 11 - 14 April 2019
- **The Effect of Using Transglutaminase on Free Aminoacid Composition and Volatile Compound Profile of Pastırma**
HAZAR F. Y. , KABAN G., KAYA M.
International Congress on Engineering and Life Science, 11 - 14 April 2019
- **Lipid oxidation in two different types of pastırma during production**
ÖZ E., KAYA M.
3. International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences, 16 - 18 April 2019
- **The Effects of transglutaminase enzyme on physico-chemical, microbiological, sensory and textural properties of pastırma**
HAZAR F. Y. , KABAN G., KAYA M.
International Congress on Engineering and Life Sciences, 26 - 29 April 2018
- **Effect of nitrate and/or nitrite on free amino acid composition of pastırma**
ÖZ E., KAYA M.
International Congress on Engineering and Life Sciences, 26 - 29 April 2018
- **EFFECTS OF DIFFERENT ESSENTIAL OIL SOURCES ON BIOMASS, OIL PRODUCTION AND OIL YIELD OF *Yarrowia lipolytica* STRAINS**
YILMAZ Ö., KABAN G., KAYA M.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 October 2018, ss.387
- **EFFECTS OF CHITOSAN AND CHITOSAN BASED NANOCOMPOSITE COATINGS ON MICROBIOLOGICAL AND PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES OF RAINBOW TROUT FILLETS**
KIZILKAYA P., KABAN G., KAYA M.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 October 2018, ss.388
- **THE LIPOLYTIC ENZYME ACTIVITIES OF PASTIRMA TYPES PRODUCED WITH DIFFERENT SALT LEVELS**
KABİL E., KABAN G., KAYA M.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 October 2018, ss.389
- **VOLATILE PROFILE OF HEAT-TREATED SUCUK PRODUCED WITH DIFFERENT NITRITE AND SODIUM ASCORBATE LEVELS**
Sallan S., KABAN G., ŞİŞİK OĞRAŞ Ş., KAYA M.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 October 2018, ss.392
- **Heat-treated sucuk with *Pediococcus acidilactici* S147: the effect of core temperature**
Hazar F. Y. , Armutcu U., Yılmaz Z. F. , KABAN G., KAYA M.
European Biotechnology Congress, Athens, Yunanistan, 26 - 28 April 2018, cilt.280
- **Traditional Turkish Meat Products and Food Safety**
KAYA M.
International Eurasian Congress on Natural Nutrition and Healthy Life, 12 - 15 July 2018, ss.443-447
- **Physico-chemical and sensory properties of sucuk produced by using water buffalo meat**
KAYA M., ŞİMŞEK İ., HAZAR F. Y. , KABAN G.
International Congress on Engineering and Life Sciences, 26 - 29 April 2018
- **Traditional Foods and Food Safety**
KAYA M.
International Congress on Engineering and Life Science, 26 - 29 April 2018, ss.7-9
- **The effect of transglutaminase enzyme on physico-chemical, microbiological, sensory and textural properties of pastırma**
HAZAR F. Y. , KABAN G., KAYA M.
International Congress on Engineering and Life Science, 26 - 29 April 2018, ss.44-47
- **Lipase Activity of Coagulase Negative Staphylococci from Fermented Sausages**
FETTAHOĞLU K., JABERİ R., KAYA M., KABAN G.

International Congress on Engineering and Life Science, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 April 2018, ss.790

- **Lipase Activity of Coagulase Negative Staphylococci from Fermented Sausages**

FETTAHOĞLU K., JABERİ R., KAYA M., KABAN G.

International Congress on Engineering and Life Science, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 April 2018, ss.790

- **Effect of nitrate/nitrite on myofibrillar and sarcoplasmic proteins and some physico-chemical properties of pastırma**

ÖZ E., KAYA M.

International Conference on Raw Materials to Processed Foods, 11 - 13 April 2018

- **Processing characteristics of Dark Firm Dry (DFD) meat**

ÖZ E., KAYA M.

International Conference of Raw Materials to Processed Foods, 11 - 13 April 2018

- **Volatile Compounds and Some Physico-Chemical Properties of Bologna-Type Beef Sausage Produced With Sunflower Oil**

ŞİŞİK OĞRAŞ Ş., AKKÖSE A., KAYA M., KABAN G.

47th International Scientific Conference on Food Engineering and Biotechnology, Kuala-Lumpur, Malezya, 21 - 22 December 2017

- **Effects of Using Hazelnut Oil on Some Physico-Chemical Properties and Volatile Compounds of Bologna-Type Beef Sausage**

ŞİŞİK OĞRAŞ Ş., AKKÖSE A., KABAN G., KAYA M.

47th International Scientific Conference on Food Engineering and Biotechnology, Kuala-Lumpur, Malezya, 21 - 22 December 2017

- **Effects of using hazelnut oil on some physico-chemical properties and volatile compounds of Bologna type beef sausage**

ŞİŞİK OĞRAŞ Ş., AKKÖSE A., KABAN G., KAYA M.

47th International Scientific Conference on Food Engineering and Biotechnology, Malezya, 21 - 22 December 2017

- **Kür edilmiş et ürünlerinde nitrozamin oluşumu ve fenolik bileşikler**

Sallan S., KABAN G., KAYA M.

10.Gıda Mühendiliği Kongresi, Türkiye, 9 - 11 November 2017

- **Pastırmanın renk değerlerine transglutaminaz enziminin etkisi**

Hazar F. Y. , KABAN G., KAYA M.

10.Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 9 - 11 November 2017

- **Kür edilmiş et ürünlerinde nitrik oksit**

Sallan S., KABAN G., KAYA M.

10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 9 - 11 November 2017

- **Pastırmada Enterokoklar**

ERTEKİN Ö., KABAN G., KAYA M.

10.Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 9 - 11 November 2017

- **Pastırmanın renk değerleri üzerine transglutaminaz enziminin etkisi**

HAZAR F. Y. , KABAN G., KAYA M.

10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 9 - 11 November 2017

- **Isolated and characterization of enterococci from pastırma**

ERTEKİN Ö., KABAN G., KAYA M.

3rd International Symposium on Fermented Meat, Fransa, 27 - 29 September 2017

- **Biogenic amines content and some qualitative properties of different pastırma types**

KABAN G., İŞÇİ G., Hazar F. Y. , KAYA M.

3rd International Symposium on Fermented Meat, Fransa, 27 - 29 September 2017

- **Effects of partial replacement of sodium chloride with KCl, MgCl₂ and CaCl₂ on some qualitative properties of heat-treated sucuk**

KABAN G., Fettahoğlu K., YILMAZ Z. F. , KAYA M.

3rd International Symposium on Fermented Meat, Fransa, 27 - 29 September 2017

- **Genotypic identification of yeast from pastırma**

KAYA M., ÇİNAR K., Fettahoğlu K., KABAN G.

3rd International Symposium on fermented meat, Clermont-Ferrand, Fransa, 27 - 29 September 2017

- **Effects of Partial replacement of Sodium Chloride with KCl, MgCl₂ and CaCl₂ on some qualitative Properties of Heat-treated Sucuk**
 KABAN G., FETTAHOĞLU K., YILMAZ Z. F. , KAYA M.
 3rd International Symposium on Fermented Meat, Clermont-Ferrand, Fransa, 27 - 29 September 2017, ss.37
- **Technological properties of coagulase negative Staphylococci isolated from sucuk, a traditional dry-fermented sausage**
 KABAN G., GÜLLÜCE M., KARADAYI M., ÇİNAR K., SAYIN B., KAYA M.
 3rd International Symposium on Fermented Meat, Clermont-Ferrand, Fransa, 27 - 29 September 2017
- **New techniques used in determination of meat quality**
 SINMAZ E., KAYA M.
 II.International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 21 - 23 September 2017
- **Assesment of waste breads in lactic acid production**
 KAMILOĞLU A., KABAN G., KAYA M.
 II:International Conference on Advanced Engineering Technologies, Türkiye, 21 - 23 September 2017
- **Textural Parameters and Ultrastructural Changes of Banana Which Applied to Osmotic Dehydration Pretreatment**
 AK F., GÜVEN A., KAYA M.
 International Conference on Advance and Innovations in Engineering (ICAIE), 10 - 12 May 2017
- **Textural Parameters and Ultrastructural Changes of Amasya Apples by Applied with Osmotic Dehydration Pretreatment.**
 Ak F., GÜVEN A., KAYA M.
 International Conference on Engineering Technology and Innovation (ICETI), 22-26 March 2017. Sarajevo, 22 - 26 March 2017
- **The Effect Of Osmotic Dehydration Pretreatment Applied To Apples On The Quality Parameters Of This Fruits And Kinetic Modeling**
 Ak F., GÜVEN A., KAYA M.
 International Conference on Engineering Technology and Innovation (ICETI), 22-26 March 2017. Sarajevo, 22 - 26 March 2017
- **Effect of nitrite on shelf life and safety of emulsified meat products**
 KAYA M., AKKÖSE A., KABAN G.
 International Congress on Food of Animal Origin, 10 - 13 November 2016
- **Use of hot boned meat in emulsified meat products**
 AKKÖSE A., HAZAR F. Y. , KAYA M., KABAN G.
 International Congress on Food of Animal Origin, 10 - 13 November 2016
- **Use of Hot-Boned Meat in Emulsified Meat Products**
 AKKÖSE A., Hazar F. Y. , KAYA M., KABAN G.
 International Congress on Food of Animal Origin, Lefkoşa, Kıbrıs (Kktc), 10 - 13 November 2016, ss.184
- **Effect of Nitrite on Shelf Life and Safety of Emulsified Meat Products**
 KAYA M., AKKÖSE A., KABAN G.
 International Congress on Food of Animal Origin, Lefkoşa, Kıbrıs (Kktc), 10 - 13 November 2016, ss.182
- **The effects of using different levels hazelnut oil on instrumental texture properties of Bologna type sausage**
 ŞİŞİK OĞRAŞ Ş., AKKÖSE A., KABAN G., KAYA M.
 2nd Congress on Food Structure & Design, 26 - 28 October 2016
- **Effects of using sunflower oil on textural properties of Bologna type sausage**
 AKKÖSE A., ŞİŞİK OĞRAŞ Ş., KABAN G., KAYA M.
 2nd Congress on Food Structure & Design, 26 - 28 October 2016
- **The effects of different chloride salts on lypolytic and proteolytic properties of traditionally produced pastırma**
 YALINKILIÇ B., KABAN G., KAYA M.
 2nd Congress on Food Structure & Design, 26 - 28 October 2016
- **The effects of sodium potassium calcium and magnesium chloride salts on the physico chemical microbiological and sensory properties of pastırma**

YALINKILIÇ B., KABAN G., KAYA M.

2nd Congress on Food Structure & Design, 26 - 28 October 2016

- **Pediococcus acidilactici S147'nin ısıtma işlemi görmüş sucuğun bazı kalitatif özellikleri üzerine etkisi**
Öz E., Kabil E., KABAN G., KAYA M.
Türkiye 12. Gıda kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 October 2016, ss.502
- **Farklı Klorür Tuzlarının Sucuğun Uçucu Bileşikleri Üzerine Etkileri.**
Şimşek D., KABAN G., KAYA M.
Türkiye 12. Gıda kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 October 2016, ss.511
- **Yerel Lactobacillus plantarum Suşlarının Antagonistik Aktiviteleri ve Bazı Teknolojik Özellikleri**
KAMILOGLU A., KABAN G., KAYA M.
12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 October 2016, ss.530
- **Farklı Klorür Tuzlarının Sucuğun Uçucu Bileşikleri Üzerine Etkileri.**
Şimşek D., KABAN G., KAYA M.
Türkiye 12. Gıda kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 October 2016, ss.511
- **Pastırma Üretim Aşamalarında Biyojen Aminler**
Hazar F. y. , Akdoğan A., KABAN G., KAYA M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 October 2016, ss.508
- **Pediococcus acidilactici S147'nin ısıtma işlemi görmüş sucuğun bazı kalitatif özellikleri üzerine etkisi**
ÖZ E., Kabil E., KABAN G., KAYA M.
Türkiye 12. Gıda kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 October 2016, ss.502
- **Yerel Lactobacillus plantarum Suşlarının Antagonistik Aktiviteleri ve Bazı Teknolojik Özellikleri**
KAMILOGLU A., KABAN G., KAYA M.
12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 October 2016, ss.530
- **Pastırma Üretim Aşamalarında Biyojen Aminler**
Hazar F. y. , Akdoğan A., KABAN G., KAYA M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 October 2016, ss.508
- **Effects of Lactobacillus sakei S15 and Staphylococcus xylosus GM92 on volatile compounds and sensory characteristics of heat treated sucuk**
KABAN G., YILMAZ Z. F. , KAYA M.
International Conference on Food Microbiology, 8 - 10 August 2016
- **Some technological properties of coagulase negative Staphylococci strains isolated from Pastırma**
KABAN G., FETTAHOGLU K., KAYA M.
European Biotechnology Conference, Letonya, 5 - 07 May 2016, cilt.231
- **Antagonistic activities of lactic acid bacteria isolated from Pastırma**
Cinar K., KAYA M., KABAN G.
European Biotechnology Conference, Letonya, 5 - 07 May 2016, cilt.231
- **Sodyum Oranı Düşürülmüş Tuz Karışımlarının Pastırmanın Katepsin B, B+L ve H aktivitelerine etkileri**
YALINKILIC B., FETTAHOGLU K., KABAN G., KAYA M.
9. Gıda Mühendisleri Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 November 2015, ss.125
- **Farklı Klorür Tuzları Kullanılarak Üretilen Pastırmaların Uçucu Bileşikleri**
KABAN G., YALINKILIC B., Hazar F. y. , KAYA M.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 November 2015, ss.131
- **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 November 2015, ss.7
- **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 November 2015, ss.7
- **Farklı Klorür Tuzları Kullanılarak Üretilen Pastırmaların Uçucu Bileşikleri**
KABAN G., YALINKILIC B., Hazar F. y. , KAYA M.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 November 2015, ss.131
- **Sodyum Oranı Düşürülmüş Tuz Karışımlarının Pastırmanın Katepsin B, B+L ve H aktivitelerine etkileri**
YALINKILIC B., FETTAHOGLU K., KABAN G., KAYA M.

9. Gıda Mühendisleri Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 November 2015, ss.125

• **Bitkisel Yağ Rafinasyonunda Membran Teknolojisi**

Yılmaz Ö., KAYA M.

Mühendislikte Yeni Teknolojiler Sempozyumu, Bayburt, Türkiye, 24 - 27 October 2015, ss.311

• **Et Ürünlerinde Nitrozaminlerin Belirlenmesinde Kullanılan Kromatografik Teknikleri**

Sallan S., KABAN G., KAYA M.

Mühendislikte Yeni Teknolojiler Sempozyumu, Bayburt, Türkiye, 24 - 27 October 2015, ss.303

• **Bitkisel Yağ Rafinasyonunda Membran Teknolojisi**

Yılmaz Ö., KAYA M.

Mühendislikte Yeni Teknolojiler Sempozyumu, Bayburt, Türkiye, 24 - 27 October 2015, ss.311

• **Gıda Endüstrisinde Nanokapsülasyon**

Kızılkaya P., KABAN G., KAYA M.

Mühendislikte Yeni Teknolojiler Sempozyumu, Bayburt, Türkiye, 24 - 27 October 2015, ss.139

• **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 October 2015, ss.169

• **Sucuktan bakteriyosin üreten laktik asit bakterilerinin izolasyonu ve moleküler karakterizasyonu**

GÜLLÜCE M., KAYA M., KABAN G., BARIŞ Ö., KARADAYI M., KAMILOĞLU A., GENÇ H., FETTAHOĞLU K., ALAYLAR B.

4. Ulusal Moleküler Biyoloji ve Biyoteknoloji Kongresi, Afyon, Türkiye, 21 - 24 August 2015, ss.1

• **Isolation And Molecular Characterization Of Bacteriocin Producing Lactic Acid Bacteria From Pastırma**

GÜLLÜCE M., KAYA M., KABAN G., BARIŞ Ö., KARADAYI M., KAMILOĞLU A., GENÇ H., FETTAHOĞLU K., ALAYLAR B.

Türkiye Doğal Beslenme ve Yaşam Boyu Sağlık Zirvesi, Bilecik, Türkiye, 21 - 23 May 2015, ss.1

• **Geleneksel Türk Et Ürünleri Sucuk, Pastırma ve Kavurmada Tuz Oranının Azaltılabilme İmkanları**

KAYA M., KABAN G., Yılmaz Z.

Türkiye Doğal Beslenme ve Yaşam Boyu Sağlık Zirvesi, Bilecik, Türkiye, 21 - 23 May 2015, ss.359

• **Pastırmadan Bakteriyosin Üreten Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu ve Moleküler Karakterizasyonu**

GÜLLÜCE M., KAYA M., KABAN G., KARADAYI M., BARIŞ Ö.

Türkiye Doğal Beslenme ve Yaşam Boyu Sağlık Zirvesi, Bilecik, Türkiye, 21 - 23 May 2015, ss.353

• **Isolation And Molecular Characterization Of Bacteriocin Producing Lactic Acid Bacteria From Pastırma**

GÜLLÜCE M., KAYA M., KABAN G., BARIŞ Ö., KARADAYI M., KAMILOĞLU A., GENÇ H., FETTAHOĞLU K., ALAYLAR B.

Türkiye Doğal Beslenme ve Yaşam Boyu Sağlık Zirvesi, Bilecik, Türkiye, 21 - 23 May 2015, ss.1

• **Geleneksel Türk Et Ürünleri Sucuk, Pastırma ve Kavurmada Tuz Oranının Azaltılabilme İmkanları**

KAYA M., KABAN G., Yılmaz Z.

Türkiye Doğal Beslenme ve Yaşam Boyu Sağlık Zirvesi, Bilecik, Türkiye, 21 - 23 May 2015, ss.359

• **A Bacteriocinogenic Lactic Acid Bacterium From Turkish Traditional Fermented Sucuk And Its Molecular Characterization**

GÜLLÜCE M., KAYA M., KABAN G., BARIŞ Ö., KARADAYI M., KAMILOĞLU A., GENÇ H., FETTAHOĞLU K., ALAYLAR B.

1st International Conference on Engineering and Natural Sciences, Üsküp, Makedonya, 15 - 19 May 2015, ss.116

• **A bacteriocinogenic lactic acid bacterium from Turkish traditional fermented sucuk and its molecular characterization**

GÜLLÜCE M., KAYA M., KABAN G., BARIŞ Ö., KARADAYI M., KAMILOĞLU A., GENÇ H., FETTAHOĞLU K., ALAYLAR B.

International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS), Skopje, Makedonya, 14 - 19 May 2015, ss.1

• **Gıdalarda tuz oranının azaltılmasına yönelik stratejiler ve ürün güvenliği**

KAYA M., KABAN G.

2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Türkiye, 28 - 30 April 2015

- **Isıl İşlem Görmüş Sucuk Üretiminde F Değeri Uygulanması**
Akdoğan A., KAYA M., KABAN G.
. 2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 April 2015, ss.259
- **Fermente Et Ürünlerinde Enterokoklar ve Bakteriyosinler**
ertekin ö., KABAN G., KAYA M.
2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 April 2015, ss.258
- **Farklı Bölgelere Ait Zeytinyağlarının Yağ Asidi Bileşimi**
ŞİŞİK OĞRAŞ Ş., KABAN G., KAYA M.
2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 April 2015, ss.11
- **Pastırma ve Benzeri Ürünlerde Proteolizis**
Hazar F. y. , KABAN G., KAYA M.
2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 April 2015, ss.261
- **Parça Halde İşlenen Kuru Kür Edilmiş Et Ürünlerinde Lipolizis**
Kabil E., KAYA M., KABAN G.
2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 April 2015, ss.260
- **Pastırma ve Benzeri Ürünlerde Proteolizis**
Hazar F. y. , KABAN G., KAYA M.
2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 April 2015, ss.261
- **Isıl İşlem Görmüş Sucuk Üretiminde F Değeri Uygulanması**
Akdoğan A., KAYA M., KABAN G.
. 2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 April 2015, ss.259
- **Fermente Et Ürünlerinde Enterokoklar ve Bakteriyosinler**
ertekin ö., KABAN G., KAYA M.
2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 April 2015, ss.258
- **Parça Halde İşlenen Kuru Kür Edilmiş Et Ürünlerinde Lipolizis**
Kabil E., KAYA M., KABAN G.
2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 April 2015, ss.260
- **Farklı Bölgelere Ait Zeytinyağlarının Yağ Asidi Bileşimi**
ŞİŞİK OĞRAŞ Ş., KABAN G., KAYA M.
2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 April 2015, ss.11
- **Isıl İşlem Görmüş Sucuk ve Isıl İşlem Koşulları**
Kabil E., KABAN G., KAYA M.
3.Et Ürünleri Çalıştayı, Tokat, Türkiye, 16 - 17 October 2014, ss.57
- **Isıl İşlem Görmüş Sucuk ve Isıl İşlem Koşulları**
Kabil E., KABAN G., KAYA M.
3.Et Ürünleri Çalıştayı, Tokat, Türkiye, 16 - 17 October 2014, ss.57
- **Farklı Proses Şartlarında Üretilen Pastırmaların Uçucu Bileşikleri**
Hazar F. y. , KABAN G., KAYA M.
3.Et Ürünleri Çalıştayı, Tokat, Türkiye, 16 - 17 October 2014, ss.50
- **Et Endüstrisinde Inovasyon**
YALINKILIC B., KABAN G., KAYA M.
3.Et Ürünleri Çalıştayı, Tokat, Türkiye, 16 - 17 October 2014, ss.62
- **Farklı Proses Şartlarında Üretilen Pastırmaların Uçucu Bileşikleri**
Hazar F. y. , KABAN G., KAYA M.
3.Et Ürünleri Çalıştayı, Tokat, Türkiye, 16 - 17 October 2014, ss.50
- **Et Endüstrisinde Inovasyon**
YALINKILIC B., KABAN G., KAYA M.
3.Et Ürünleri Çalıştayı, Tokat, Türkiye, 16 - 17 October 2014, ss.62
- **Et Ürünleri İle İlgili Tebliğ ve Standartlar**
KAYA M., KABAN G.
. 3.Et Ürünleri Çalıştayı, Tokat, Türkiye, 16 - 17 October 2014, ss.3
- **Et Ürünleri İle İlgili Tebliğ ve Standartlar**
KAYA M., KABAN G.

. 3.Et Ürünleri Çalıştayı, Tokat, Türkiye, 16 - 17 October 2014, ss.3

- **Catalase positive cocci and volatile compounds in fermented sausages**
Kamiloglu A., Sayin B., KABAN G., KAYA M.
European Biotechnology Congress, Lecce, İtalya, 15 - 18 May 2014, cilt.185
- **Probiotic meat products**
Sayin B., Kamiloglu A., KAYA M., KABAN G.
European Biotechnology Congress, Lecce, İtalya, 15 - 18 May 2014, cilt.185
- **Tebliğ ve Standartlarda Sucuk ve Pastırma**
KAYA M., KABAN G.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 April 2014, ss.27
- **Farklı Nitrat Seviyelerinin Pastırmanın Bazı Kalitatif Özelliklerine Etkileri**
ÜNAL N., YALINKILIC B., KAYA M., KABAN G.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 April 2014, ss.1055
- **Tebliğ ve Standartlarda Sucuk ve Pastırma**
KAYA M., KABAN G.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 April 2014, ss.27
- **Farklı Nitrat Seviyelerinin Pastırmanın Bazı Kalitatif Özelliklerine Etkileri**
ÜNAL N., YALINKILIC B., KAYA M., KABAN G.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 April 2014, ss.1055
- **Lactic acid bacteria in pastırma**
ÖZ E., KAMILOĞLU A., KABAN G., KAYA M.
The II. International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga, Makedonya, 24 - 26 October 2013, ss.10
- **Cağ Kebabı**
YALINKILIC B., KABAN G., KAYA M.
III.Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 May 2012, ss.67
- **Cağ Kebabı**
YALINKILIC B., KABAN G., KAYA M.
III.Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 May 2012, ss.67
- **Farklı Hayvansal Yağlar Kullanılarak Üretilen Kavurmaların Yağ Asidi Kompozisyonu**
OGRAS S. S. , YALINKILIC B., KABAN G., KAYA M.
III. Geleneksel Gıdalar sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 May 2012, ss.255
- **Farklı Hayvansal Yağlar Kullanılarak Üretilen Kavurmaların Yağ Asidi Kompozisyonu**
OGRAS S. S. , YALINKILIC B., KABAN G., KAYA M.
III. Geleneksel Gıdalar sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 May 2012, ss.255
- **Vakum Ambalajlanmış Taze Etlerde Clostridium estertheticum'un Kontrolü**
YALINKILIC B., KABAN G., KAYA M.
3.Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 3 - 04 May 2012, ss.94
- **Isıl İşlem Görmüş Sucuk Benzeri Ürünün Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi**
KABAN G., YALINKILIC B., KAYA M.
3.Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 3 - 04 May 2012, ss.69
- **Vakum Ambalajlanmış Taze Etlerde Clostridium estertheticum'un Kontrolü**
YALINKILIC B., KABAN G., KAYA M.
3.Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 3 - 04 May 2012, ss.94
- **Isıl İşlem Görmüş Sucuk Benzeri Ürünün Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi**
KABAN G., YALINKILIC B., KAYA M.
3.Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 3 - 04 May 2012, ss.69
- **Farklı Proses Şartlarında Olgunlaştırılan Sucukların Tekstürel Özellikleri**
KABAN G., KARAOĞLU M. M. , KAYA M.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 November 2011, ss.93
- **Farklı Proses Şartlarında Olgunlaştırılan Sucukların Tekstürel Özellikleri**
KABAN G., KARAOĞLU M. M. , KAYA M.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 November 2011, ss.93

- **Farklı Hayvansal Yağlar Kullanılarak Üretilen Kavurmaların Uçucu Bileşikleri**
ŞİŞİK OĞRAŞ Ş., KABAN G., KAYA M.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 November 2011, ss.42
- **Farklı Hayvansal Yağlar Kullanılarak Üretilen Kavurmaların Uçucu Bileşikleri**
ŞİŞİK OĞRAŞ Ş., KABAN G., KAYA M.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 November 2011, ss.42
- **Dilimlenmiş Salamalarda L.monocytogenes'in Gelişimi Üzerine L.Sakei nin Etkisi**
KAYA M., KABAN G., LUCKE F.
2.Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 9 - 10 December 2010, ss.32
- **Geleneksel Sucuklardan İzole Edilen Bakterilerin Sucuk Üretiminde Starter Kültür Olarak Kullanılabilme İmkanları**
KABAN G., KAYA M.
1. Et Ürünleri (Sucuk) Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 2 - 03 December 2010, ss.5
- **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 December 2010, ss.70
- **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 December 2010, ss.70
- **Geleneksel Sucuklardan İzole Edilen Bakterilerin Sucuk Üretiminde Starter Kültür Olarak Kullanılabilme İmkanları**
KABAN G., KAYA M.
1. Et Ürünleri (Sucuk) Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 2 - 03 December 2010, ss.5
- **Sucukta Patojen Bakteriler**
KAYA M.
1. Et Ürünleri (Sucuk) Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 2 - 03 December 2010, ss.2
- **Kekik (Thymus vulgaris L.) kullanımının sucuğun kimyasal, mikrobiyolojik ve duyuşal özellikleri üzerine etkisi**
ÖZ F., KAYA M., AKSU M. İ.
1. Et Ürünleri Sucuk Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 2 - 03 December 2010, ss.73
- **Farklı oranlarda portakal lifi ve kuyruk yağı kullanımının sucuğun tekstürel özellikleri üzerine etkileri**
KABAN G., KARAOĞLU M. M. , KAYA M.
1.Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 2 - 03 December 2010
- **Sucukta Patojen Bakteriler**
KAYA M.
1. Et Ürünleri (Sucuk) Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 2 - 03 December 2010, ss.2
- **Farklı Oranlarda Portakal Lifi ve Kuyruk Yağı Kullanımının Sucuğun Tekstürel Özellikleri Üzerine Etkileri**
YALINKILIC B., KABAN G., KARAOĞLU M. M. , KAYA M.
1. Et Ürünleri (Sucuk) Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 2 - 03 December 2010, ss.10
- **Kekik (Thymus vulgaris L.)Kullanımının Sucuğun Kimyasal, Mikrobiyolojik Ve Duyuşal Özellikleri Üzerine Etkisi**
ÖZ F., KAYA M., AKSU M. İ.
1. Et Ürünleri (Sucuk) Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 2 - 03 December 2010, ss.73
- **Heterocyclic aromatic amines in chicken cooked by different techniques to various levels**
ÖZ F., KABAN G., KAYA M.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 November 2010, ss.538
- **Heterocyclic aromatic amines in rainbow trout cooked by different methods to various levels.**
ÖZ F., KABAN G., KAYA M.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 November 2010, ss.537
- **Heterocyclic aromatic amines in chicken cooked by different techniques to various levels**
ÖZ F., KABAN G., KAYA M.

1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 November 2010, ss.538

- **The use of Orange Fiber in Sucuk Production**

YALINKILIC B., KABAN G., KAYA M.

1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 November 2010, ss.4

- **The use of Orange Fiber in Sucuk Production**

YALINKILIC B., KABAN G., KAYA M.

1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 November 2010, ss.4

- **Heterocyclic aromatic amines in rainbow trout cooked by different methods to various levels.**

ÖZ F., KABAN G., KAYA M.

1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 November 2010, ss.537

- **Sucuk Üretiminde Portakal Lifi Kullanımının Duyusal Özellikler Üzerine Etkisi**

YALINKILIC B., KABAN G., KAYA M.

1st International Congress of Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 April 2010, ss.357

- **The Effects of Different Food Additives and Fat Levels on Formation of Heterocyclic Aromatic Amines in Köfte Fried at Different Temperatures**

ÖZ F., KAYA M.

1st International Congress of Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 April 2010, ss.1077

- **Effects of different food additives and frying temperatures on the formation of heterocyclic aromatic amines in chops.**

ÖZ F., KAYA M.

1st International Congress of Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 April 2010, ss.1078

- **Effects of Different Food Additives and Frying Temperatures on the Formation of Heterocyclic Aromatic Amines in Chops**

ÖZ F., KAYA M.

1st International Congress of Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 April 2010, ss.1078

- **Sucuk Üretiminde Portakal Lifi Kullanımının Duyusal Özellikler Üzerine Etkisi**

YALINKILIC B., KABAN G., KAYA M.

1st International Congress of Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 April 2010, ss.357

- **The effects of different food additives and fat levels on formation of heterocyclic aromatic amines in köfte fried at different temperatures.**

ÖZ F., KAYA M.

1st International Congress of Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 April 2010, ss.1077

- **Gıda Sanayinin Teknolojik Analizi**

KAYA M., Artık N., Karakaya M., OGRAS S. S. , YALINKILIC B.

Ziraat Mühendisliği VII.Teknik Kongresi, Ankara, Türkiye, 11 - 15 January 2010, ss.1113-1123

- **Gıda Sanayinin Teknolojik Analizi**

KAYA M., Artık N., Karakaya M., OGRAS S. S. , YALINKILIC B.

Ziraat Mühendisliği VII.Teknik Kongresi, Ankara, Türkiye, 11 - 15 January 2010, ss.1113-1123

- **Fındık Yağı ve Fonksiyonel Bileşenleri**

SISIK S., KAYA M.

6.Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 November 2009, ss.181

- **Salam Üretiminde Mısırzüğü yağı ve Brokoli Kullanım İmkanları**

ŞİŞİK OĞRAŞ Ş., KAYA M., KARAOĞLU M. M.

Gıda Mühendisliği 6.Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 November 2009, ss.179

- **Fındık Yağı ve Fonksiyonel Bileşenleri**

SISIK S., KAYA M.

6.Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 November 2009, ss.181

- **Et Ürünlerinde Fonksiyonel Bileşiklerin Kullanımı**
YALINKILIC B., KABAN G., KAYA M.
6.Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 November 2009, ss.235
- **Et Ürünlerinde Fonksiyonel Bileşiklerin Kullanımı**
YALINKILIC B., KABAN G., KAYA M.
6.Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 November 2009, ss.235
- **Salam Üretiminde Mısırzü Yağı ve Brokoli Kullanım İmkanları**
Şişik Oğraş Ş., Kaya M., Karaoğlu M. M.
6.Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 November 2009, ss.179
- **Tanniferous oak (*Quercus hartwissiana*) leaves do not affect plasma levels of leptin, IGF-I and LH in lambs**
Cenesiz M., Yıldız S., Kaya M., Onder F., Ucar O., Uzun M., Blackberry M., Blache D., Kayai I., Unal Y., et al.
34th Congress of the Federation-of-European-Biochemical-Societies, Prague, Çek Cumhuriyeti, 4 - 09 July 2009, cilt.276, ss.177
- **Pastırmada Koagülaz Negatif Stafilokoklar ve Fonksiyonları**
KABAN G., KAYA M., YALINKILIC B.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 May 2009, ss.116-121
- **Fonksiyonel Et Starter Kültürleri**
YALINKILIC B., KAYA M., KABAN G.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 May 2009, ss.857
- **Pastırmada Koagülaz Negatif Stafilokoklar ve Fonksiyonları**
KABAN G., KAYA M., YALINKILIC B.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 May 2009, ss.116-121
- **Fonksiyonel Et Starter Kültürleri**
YALINKILIC B., KAYA M., KABAN G.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 May 2009, ss.857
- **The Effect of Starter Culture on Volatile Compounds in Sucuk**
KABAN G., KAYA M.
3rd International Congress on Food and Nutrition, Antalya, Türkiye, 22 - 25 April 2009, ss.153
- **The Effect of Starter Culture on Volatile Compounds in Sucuk**
KABAN G., KAYA M.
3rd International Congress on Food and Nutrition, Antalya, Türkiye, 22 - 25 April 2009, ss.153
- **The Effect of *Staphylococcus carnosus* on Volatile Profile of Sucuk**
KABAN G., KAYA M.
First European Food Congress, Ljubljana, Slovenya, 4 - 09 November 2008, ss.81
- **The Effect of *Staphylococcus carnosus* on Volatile Profile of Sucuk**
KABAN G., KAYA M.
First European Food Congress, Ljubljana, Slovenya, 4 - 09 November 2008, ss.81
- **Sucuk ve Pastırmanın Nem Adsorpsiyon İzotermelerinden Yararlanarak Termodinamik Özelliklerinin Belirlenmesi**
POLATOĞLU B., BEŞE A. V. , KAYA M., AKTAŞ N.
8. Ulusal Kimya Mühendisliği Kongresi (UKMK-8), 26-29 Ağustos 2008, Malatya, Malatya, Türkiye, 26 - 29 August 2008, ss.431-432
- **Sucuk ve Pastırmanın Nem Adsorpsiyon İzotermelerinin İncelenmesi**
POLATOĞLU B., BEŞE A. V. , KAYA M., AKTAŞ N.
8. Ulusal Kimya Mühendisliği Kongresi (UKMK-8), 26-29 Ağustos 2008, Malatya, Malatya, Türkiye, 26 - 29 August 2008, ss.443-444
- **Potasyum Sorbat Uygulamasının Vakum ve Modifiye Atmosferde Ambalajlanmış Gökkuşacağı Alabalığı *Oncorhynchus mykiss* Filetolarının Raf Ömrü Üzerine Etkisi**
ÇARBAŞ A., KABAN G., KAYA M., YANIK T.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Türkiye, 21 - 23 May 2008
- **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 May 2008, ss.517

• **Et ve Et Ürünlerinde Shiga Toxin Üreten Escherichia coli (STEC)**

KABAN G., KAYA M.

Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 May 2008, ss.839

• **Farklı Pişirme Metotları ve Seviyelerinin Tavuk Pirzolarında Heterosiklik Aromatik Amin Oluşumu Üzerine Etkileri**

ÖZ F., KABAN G., KAYA M.

Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 May 2008, ss.505

• **Staphylococcus carnosus'un Sucuğun Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi**

KABAN G., KAYA M.

Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 May 2008, ss.509

• **Farklı Pişirme Metotlarının Kuzu Etinde Heterosiklik Aromatik Amin Oluşumu Üzerine Etkileri.**

ÖZ F., KABAN G., KAYA M.

Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 May 2008, ss.507

• **Farklı pişirme metotları ve seviyelerinin tavuk pirzolarında heterosiklik aromatik amin oluşumu üzerine etkileri**

ÖZ F., KABAN G., KAYA M.

10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 May 2008, ss.505

• **Emülsiyon Tipi Et Ürünlerinde Listeria monocytogenes ve Kontrolü.**

KAYA M., KABAN G.

Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 May 2008, ss.837

• **Emülsiyon Tipi Et Ürünlerinde Listeria monocytogenes ve Kontrolü.**

KAYA M., KABAN G.

Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 May 2008, ss.837

• **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 May 2008, ss.517

• **Farklı pişirme metotlarının kuzu etinde heterosiklik aromatik amin oluşumu üzerine etkileri**

ÖZ F., KABAN G., KAYA M.

10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 May 2008, ss.507

• **Staphylococcus carnosus'un Sucuğun Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi**

KABAN G., KAYA M.

Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 May 2008, ss.509

• **Et ve Et Ürünlerinde Shiga Toxin Üreten Escherichia coli (STEC)**

KABAN G., KAYA M.

Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 May 2008, ss.839

• **Effects of different cooking procedures and levels on the formation of heterocyclic aromatic amines in rainbow trouts.**

ÖZ F., KABAN G., KAYA M.

1st International Congress of Seafood Technology, İzmir, Türkiye, 18 - 21 May 2008, ss.115-119

• **Effects of different cooking procedures and levels on the formation of heterocyclic aromatic amines in rainbow trouts.**

ÖZ F., KABAN G., KAYA M.

1st International Congress of Seafood Technology, İzmir, Türkiye, 18 - 21 May 2008, ss.115-119

• **Hayvansal Gıdaların Mikrobiyolojik Yönden İncelenmesi**

KAYA M.

1. Ulusal Zoonoz Kongresi, Erzurum, Türkiye, 3 - 06 December 2007, ss.144

• **Hayvansal Gıdaların Mikrobiyolojik Yönden İncelenmesi**

KAYA M.

1. Ulusal Zoonoz Kongresi, Erzurum, Türkiye, 3 - 06 December 2007, ss.144

• **Fermente ve Kuru Et Ürünlerinde Katalaz Pozitif Koklar**

KABAN G., KAYA M.

5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 8 - 10 November 2007, ss.323-329

• **Fermente ve Kuru Et Ürünlerinde Katalaz Pozitif Koklar**

KABAN G., KAYA M.

5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 8 - 10 November 2007, ss.323-329

• **Effects of different cooking procedures on the formation of heterocyclic aromatic amines in beef.**

ÖZ F., KABAN G., KAYA M.

2nd International Food and Nutrition Congress, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 October 2007, ss.225

• **Volatile Compounds in Pastırma**

KABAN G., KAYA M.

II. International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 October 2007, ss.216

• **The possible use of *Thymus vulgaris* L. in the production of sucuk.**

ÖZ F., KABAN G., KAYA M.

2nd International Food and Nutrition Congress, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 October 2007, ss.231-232

• **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 October 2007, ss.231-232

• **Effects of Different Cooking Procedures on the Formation of Heterocyclic Aromatic Amines in Beef**

ÖZ F., KABAN G., KAYA M.

II. International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 October 2007, ss.216

• **Volatile Compounds in Pastırma**

KABAN G., KAYA M.

II. International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 October 2007, ss.216

• **Nutritional Value of Pastırma, A Traditional Turkish Cured-Dried Meat Product**

AKSU M. İ. , KAYA M.

13th World Congress of Food Science and Technology, Nantes, Fransa, 17 - 21 September 2006, ss.13

• **Nutritional Value of Pastırma, A Traditional Turkish Cured-Dried Meat Product**

AKSU M. İ. , KAYA M.

13th World Congress of Food Science and Technology, Nantes, Fransa, 17 - 21 September 2006, ss.13

• **Mutagenic and carcinogenic heterocyclic aromatic amines**

OZ F., Kaya M.

31st Congress of the Federation-of-European-Biochemical-Societies (FEBS), İstanbul, Türkiye, 24 - 29 June 2006, cilt.273, ss.301-302

• **Pastırmadan Katalaz Pozitif Kokların İzolasyonu ve İdentifikasyonu**

KABAN G., AKSU M. İ. , KAYA M.

Türkiye 9.Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 May 2006, ss.481-484

• **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 May 2006, ss.303-306

• **Pastırmadan Katalaz Pozitif Kokların İzolasyonu ve İdentifikasyonu**

KABAN G., AKSU M. İ. , KAYA M.

Türkiye 9.Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 May 2006, ss.481-484

• **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 May 2006, ss.303-306

• **Su ürünlerinde polisiklik aromatik hidrokarbonlar**

ÖZ F., KAYA M.

XIII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Çanakkale, Türkiye, 1 - 04 September 2005, ss.54

• **Su Ürünlerinde Polisiklik Aromatik Hidrokarbonlar**

ÖZ F., KAYA M.

XIII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Çanakkale, Türkiye, 1 - 04 September 2005, ss.54

• **HACCP in Sucuk Production**

KABAN G., ÖZ F., KAYA M.

I. International Food and nutrition Congress, İstanbul, Türkiye, 15 - 18 June 2005, ss.124

• **Polycyclic aromatic hydrocarbons in meat and meat products**

ÖZ F., KABAN G., KAYA M.

1st International Food and Nutrition Congress, İstanbul, Türkiye, 15 - 18 June 2005, ss.143

• **HACCP in Sucuk Production**

KABAN G., ÖZ F., KAYA M.

I. International Food and nutrition Congress, İstanbul, Türkiye, 15 - 18 June 2005, ss.124

• **Polycyclic aromatic hydrocarbons in meat and meat products**

ÖZ F., KABAN G., KAYA M.

1st International Food and Nutrition Congress, İstanbul, Türkiye, 15 - 18 June 2005, ss.143

• **Vakum ambalajlanmış gökkuşağı alabalığı filetolarında Lactobacillus sakei Lb 706'nın Listeria monocytogenes in davranışı üzerine etkisi**

ARAS HİSAR Ş., KABAN G., HİSAR O., YANIK T., KAYA M.

XIII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Türkiye, 1 - 03 June 2005

• **Sucuk Üretiminde Starter Kültür Kullanımının Staphylococcus aureus' un Gelişimi Üzerine Etkisi**

KABAN G., KAYA M.

Gıda Kongresi 2005, İzmir, Türkiye, 19 - 21 April 2005, ss.187

• **Sucuk Üretiminde Starter Kültür Kullanımının Staphylococcus aureus' un Gelişimi Üzerine Etkisi**

KABAN G., KAYA M.

Gıda Kongresi 2005, İzmir, Türkiye, 19 - 21 April 2005, ss.187

• **The effects of storage temperature and modified atmosphere packaging on total bacterial flora and color values of rainbow trout Oncorhynchus mykiss filets**

ARAS HİSAR Ş., HİSAR O., YANIK T., KAYA M.

Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 1 - 03 June 2004

• **Broiler Karkas, Göğüs ve bagetlerin L*, a* ve b* Değerleri Üzerine Rasyonda Koç Boynuz Hidrolizatı (Ram Horn Hydrolysate, RHH) Kullanımının Etkileri**

AKSU M. İ., Karaoğlu M., KAYA M., ESENBUĞA N., KURBANOĞLU E. B.

Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 May 2004, ss.77

• **Et ve Et Ürünlerinde Biyojen Aminler**

GENCCELEP H., KAYA M.

Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 May 2004, ss.81

• **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., ESENBUĞA N., KURBANOĞLU E. B.

Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 May 2004, ss.76

• **Broiler Göğüs ve Baget Etlerinin Bazı Kalite Özellikleri üzerine Rasyonda Probiyotik Kullanımının Etkileri**

AKSU M. İ., Karaoğlu M., KAYA M., ESENBUĞA N., KURBANOĞLU E. B.

Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 May 2004, ss.78

• **Isıl İşlem Uygulanmış Et ve Et Ürünlerinde Heterosiklik Aromatik Aminler**

ÖZ F., KAYA M.

Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 May 2004, ss.82

• **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., ESENBUĞA N., KURBANOĞLU E. B.

Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 May 2004, ss.76

• **Erzurum İlindeki Bazı Ticari Gökkuşağı Alabalığı (Oncorhynchus mykiss) Çiftliklerinin Yetiştiricilik Suyu, Yem ve Balıklarının Mikrobiyolojik Yönden İncelenmesi**

Çarbaş A., YANIK T., KAYA M.

Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 May 2004, ss.82

• **Erzurum İlindeki Bazı Ticari Gökkuşağı Alabalığı (Oncorhynchus mykiss) Çiftliklerinin Yetiştiricilik Suyu, Yem ve Balıklarının Mikrobiyolojik Yönden İncelenmesi**

Çarbaş A., YANIK T., KAYA M.

Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 May 2004, ss.82

- **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 May 2004, ss.78
- **Et ve Et Ürünlerinde Biyojen Aminler**
GENCCELEP H., KAYA M.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 May 2004, ss.81
- **Isıl İşlem Uygulanmış Et ve Et Ürünlerinde Heterosiklik Aromatik Aminler**
ÖZ F., KAYA M.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 May 2004, ss.82
- **Broiler Karkas, Göğüs ve bagetlerin L*, a* ve b* Değerleri Üzerine Rasyonda Koç Boynuz Hidrolizatı (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 May 2004, ss.77
- **Modifiye atmosferde ambalajlamanın gökkuşağı alabalığı *Oncorhynchus mykiss* filetolarının mikrobiyolojik özelliklerine etkisi**
ARAS HİSAR Ş., HİSAR O., KAYA M., YANIK T.
3. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 2 - 04 October 2003
- **VAKFIKEBİR EKMEĞİNİN MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ**
DİKBAŞ N., KOTANCILAR H. G. , KAYA M., KARAOĞLU M. M.
XIII: Biyoteknoloji Kongresi, Türkiye, 25 - 29 August 2003
- **Probiyotik Bakterilerin Sucuk Üretiminde Kullanım İmkanları**
Öztürk Er H., KAYA M., AKSU M. İ.
13. Biyoteknoloji Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 25 - 29 August 2003, ss.50
- **Modifiye Atmosferde Ambalajlamanın Dondurulmuş Çözündürülmüş Etlerden Üretilen Pastırmanın Mikrobiyolojik Özelliklerine Etkisi**
KAYA M., AKSU M. İ.
13. Biyoteknoloji Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 25 - 29 August 2003, ss.18
- **Modifiye Atmosferde Ambalajlamanın Dondurulmuş Çözündürülmüş Etlerden Üretilen Pastırmanın Mikrobiyolojik Özelliklerine Etkisi**
KAYA M., AKSU M. İ.
13. Biyoteknoloji Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 25 - 29 August 2003, ss.18
- **Probiyotik Bakterilerin Sucuk Üretiminde Kullanım İmkanları**
Öztürk Er H., KAYA M., AKSU M. İ.
13. Biyoteknoloji Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 25 - 29 August 2003, ss.50
- **Modifiye atmosferde ambalajlamanın gökkuşağı alabalığı *Oncorhynchus mykiss* filetolarının TVB N ve TBARS değerleri üzerine etkisi**
ARAS HİSAR Ş., HİSAR O., YANIK T., KAYA M.
I. Ulusal Gıda ve Besleme Kongresi, İstanbul, Türkiye, 1 - 03 June 2003
- **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 May 2002, ss.847
- **Et Teknolojisinde Koruyucu Kültürler ve Bakteriyosinler**
Tekin Kasil D., KAYA M.
Türkiye 7. Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 22 - 24 May 2002, ss.869
- **İntramuscular Bağ Dokusunun Denatürasyon Özellikleri Üzerine pH ve Farklı Tuz Konsantrasyonlarının Etkisi**
AKTAŞ N., KAYA M.
Türkiye 7. Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 22 - 24 May 2002, ss.439
- **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 May 2002, ss.847

- **Et Teknolojisinde Koruyucu Kültürler ve Bakteriyosinler**
Tekin Kasil D., KAYA M.
Türkiye 7. Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 22 - 24 May 2002, ss.869
- **İntramuscular Bağ Dokusunun Denatürasyon Özellikleri Üzerine pH ve Farklı Tuz Konsantrasyonlarının Etkisi**
AKTAŞ N., KAYA M.
Türkiye 7. Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 22 - 24 May 2002, ss.439
- **Pastırma ve çemende Escherichia coli O157:H7'nin inhibisyonu üzerine araştırmalar**
AKSU M. İ. , KAYA M., ÖZ F.
12. Biyoteknoloji Kongresi, Balıkesir, Türkiye, 17 - 21 September 2001, ss.24
- **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 September 2001, ss.93
- **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 September 2001, ss.23-24
- **Farklı oranlarda sarımsak içeren çemenlerde Escherichia coli O157:H7'nin inhibisyonu**
AKSU M. İ. , KAYA M., ÖZ F.
12. Biyoteknoloji Kongresi, Balıkesir, Türkiye, 17 - 21 September 2001, ss.93
- **Değişik Firmalara Ait Sosislerin Kimyasal Özelliklerinin Tespiti**
Dabanloğlu G., KAYA M.
Doğu Anadolu Tarım Kongresi, Erzurum, Türkiye, 14 - 18 September 1998, ss.1668-1676
- **Değişik Firmalara Ait Sosislerin Kimyasal Özelliklerinin Tespiti**
Dabanloğlu G., KAYA M.
Doğu Anadolu Tarım Kongresi, Erzurum, Türkiye, 14 - 18 September 1998, ss.1668-1676
- **Değişik Firmalara Ait Sosislerin Mikrobiyolojik Kalite Yönünden İncelemesi**
Dabanloğlu G., KAYA M.
10. KÜKEM Kongresi, Mersin, Türkiye, 25 - 27 September 1997, ss.86
- **Dilimlenmiş ve Vakum Uygulanarak Ambalajlanmış Pastırmalarda Listeria monocytogenes'in Gelişme Durumu**
KAYA M., AKSU M. İ.
10. KÜKEM Kongresi, Mersin, Türkiye, 25 - 27 September 1997, ss.3
- **Dönerde Listeria ve Salmonella Aranması**
Küpeli V., KAYA M.
10.KÜKEM Kongresi, Mersin, Türkiye, 25 - 27 September 1997, ss.88
- **Dönerde Listeria ve Salmonella Aranması**
Küpeli V., KAYA M.
10.KÜKEM Kongresi, Mersin, Türkiye, 25 - 27 September 1997, ss.88
- **Değişik Firmalara Ait Sosislerin Mikrobiyolojik Kalite Yönünden İncelemesi**
Dabanloğlu G., KAYA M.
10. KÜKEM Kongresi, Mersin, Türkiye, 25 - 27 September 1997, ss.86
- **Dilimlenmiş ve Vakum Uygulanarak Ambalajlanmış Pastırmalarda Listeria monocytogenes'in Gelişme Durumu**
KAYA M., AKSU M. İ.
10. KÜKEM Kongresi, Mersin, Türkiye, 25 - 27 September 1997, ss.3
- **Yaprak Dönerin Kimyasal Bileşimi ve Mikrobiyolojik Kalitesi**
Küpeli V., KAYA M.
Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu, Ankara, Türkiye, 22 - 23 September 1997, ss.140-146
- **Yaprak Dönerin Kimyasal Bileşimi ve Mikrobiyolojik Kalitesi**
Küpeli V., KAYA M.
Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu, Ankara, Türkiye, 22 - 23 September 1997, ss.140-146
- **Değişik Firmalara Ait Salamaların Mikrobiyolojik Kalite Açısından İncelenmesi ve Bazı Kimyasal Özelliklerinin Tespiti**

Dabanliođlu G., KAYA M.

Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu, Ankara, Türkiye, 22 - 23 September 1997, ss.231-236

- **Değişik Firmalara Ait Salamların Mikrobiyolojik Kalite Açısından İncelenmesi ve Bazı Kimyasal Özelliklerinin Tespiti**

Dabanliođlu G., KAYA M.

Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu, Ankara, Türkiye, 22 - 23 September 1997, ss.231-236

- **Farklı Laktik Starter Kültürler Kullanılarak Üretilen Sucuklarda L. monocytogenes'in Davranışı**

KAYA M., Gökalp H. Y. , AKSU M. I.

Et ve Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 17 - 18 October 1996, ss.73-80

- **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 October 1996, ss.26-34

- **Sucuk Üretiminde Starter Kültür Kullanımının ve Farklı Nitrit Dozlarının L. monocytogenes'in Gelişimi Üzerine Etkileri**

KAYA M., Gökalp H. Y. , AKSU M. İ.

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

- **Farklı Laktik Starter Kültürler Kullanılarak Üretilen Sucuklarda L. monocytogenes'in Davranışı**

KAYA M., Gökalp H. Y. , AKSU M. I.

Et ve Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 17 - 18 October 1996, ss.73-80

- **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 October 1996, ss.26-34

- **Sucuk Üretiminde Starter Kültür Kullanımının ve Farklı Nitrit Dozlarının L. monocytogenes'in Gelişimi Üzerine Etkileri**

KAYA M., Gökalp H. Y. , AKSU M. İ.

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

- **Sucuk Üretiminde Starter Kültür Kullanımının Listeria monocytogenes'in Gelişimi Üzerine Etkisi**

KAYA M., Gökalp H. Y.

9. KÜKEM Kongresi, Denizli, Türkiye, 20 - 22 September 1995, ss.60

- **Sucuktan İzole Edilen Pediococcus pentosaceus' un Listeria monocytogenes Suşlarına Karşı Antagonistik Aktivitesi**

CON A., Gökalp H. Y. , KAYA M.

9. KÜKEM Kongresi, Denizli, Türkiye, 20 - 22 September 1995, ss.68

- **Sucuk Üretiminde Starter Kültür Kullanımının Listeria monocytogenes'in Gelişimi Üzerine Etkisi**

KAYA M., Gökalp H. Y.

9. KÜKEM Kongresi, Denizli, Türkiye, 20 - 22 September 1995, ss.60

- **Laktik Asit Bakterilerinin Listeria monocytogenes'e Karşı Antagonistik Aktivitesi**

KAYA M., Gökalp H. Y.

9. KÜKEM Kongresi, Denizli, Türkiye, 20 - 22 September 1995, ss.66

- **Laktik Asit Bakterilerinin Listeria monocytogenes'e Karşı Antagonistik Aktivitesi**

KAYA M., Gökalp H. Y.

9. KÜKEM Kongresi, Denizli, Türkiye, 20 - 22 September 1995, ss.66

- **Sucuktan İzole Edilen Pediococcus pentosaceus' un Listeria monocytogenes Suşlarına Karşı Antagonistik Aktivitesi**

CON A., Gökalp H. Y. , KAYA M.

9. KÜKEM Kongresi, Denizli, Türkiye, 20 - 22 September 1995, ss.68

- **Pre ve Postrigor Kasın Çeşitli Emülsiyon Özellikler Üzerinde Dondurarak Depolama Süresinin Etkisi**

ZORBA Ö., KAYA M., Gökalp H. Y.

II.Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu, Ankara, Türkiye, 18 - 19 September 1995, ss.55-56

- **Pre ve Postrigor Kasın Çeşitli Emülsiyon Özellikler Üzerinde Dondurarak Depolama Süresinin Etkisi**

ZORBA Ö., KAYA M., Gökalp H. Y.

II.Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu, Ankara, Türkiye, 18 - 19 September 1995, ss.55-56

- **Farklı Oranlarda Sarımsak ve Yağ Katılımının Köftelerde Listeria monocytogenes'in Çoğalımı Üzerine**

Etkisi

KAYA M., Gökalp H. Y.

8. KÜKEM Kongresi, Ankara, Türkiye, 27 - 29 September 1993, ss.82

- **Sucuklardan Listeria monocytogenes ve diğer Listeria Türlerinin İzolasyonu ve İdentifikasyonu**

CON A., KAYA M., Gökalp H. Y.

8. KÜKEM Kongresi, Ankara, Türkiye, 27 - 29 September 1993, ss.78

- **Sucuklardan Listeria monocytogenes ve diğer Listeria Türlerinin İzolasyonu ve İdentifikasyonu**

CON A., KAYA M., Gökalp H. Y.

8. KÜKEM Kongresi, Ankara, Türkiye, 27 - 29 September 1993, ss.78

- **Sucuk Üretiminde Nitrat Kullanımının Listeria monocytogenes'in Çoğalımı Üzerine Etkisi**

KAYA M., Gökalp H. Y.

8. KÜKEM Kongresi, Ankara, Türkiye, 27 - 29 September 1993, ss.80

- **Sucuk Üretiminde Nitrat Kullanımının Listeria monocytogenes'in Çoğalımı Üzerine Etkisi**

KAYA M., Gökalp H. Y.

8. KÜKEM Kongresi, Ankara, Türkiye, 27 - 29 September 1993, ss.80

- **Enterokokların Listeria monocytogenes'e Karşı Antibakteriyel Etkisi**

KAYA M., Gökalp H. Y.

8. KÜKEM Kongresi, Ankara, Türkiye, 27 - 29 September 1993, ss.84

- **Farklı Oranlarda Sarımsak ve Yağ Katılımının Köftelerde Listeria monocytogenes'in Çoğalımı Üzerine Etkisi**

KAYA M., Gökalp H. Y.

8. KÜKEM Kongresi, Ankara, Türkiye, 27 - 29 September 1993, ss.82

- **Enterokokların Listeria monocytogenes'e Karşı Antibakteriyel Etkisi**

KAYA M., Gökalp H. Y.

8. KÜKEM Kongresi, Ankara, Türkiye, 27 - 29 September 1993, ss.84

- **Gıda Kalite Kontrolü, Mevzuat ve Özellikle Et ve Et Ürünlerinde Dünyada Bazı Temel Mevzuat Değerleri**

Gökalp H. Y. , Yılmaz İ., KAYA M.

Gıda Mevzuatımızda Aksayan Hususlar ve Çözüm Yolları Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 2 - 03 June 1992, ss.155-176

- **Gıda Kalite Kontrolü, Mevzuat ve Özellikle Et ve Et Ürünlerinde Dünyada Bazı Temel Mevzuat Değerleri**

Gökalp H. Y. , Yılmaz İ., KAYA M.

Gıda Mevzuatımızda Aksayan Hususlar ve Çözüm Yolları Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 2 - 03 June 1992, ss.155-176

- **Bazı Et Ürünlerinde Listeria monocytogenes in Aranması Karakterizasyonu ve Kontrolü Üzerine Araştırmalar**

KAYA M., Gökalp H. Y.

2.Uluslararası Gıda Sempozyumu, Bursa, Türkiye, 1 - 03 October 1991, ss.89

- **Bazı Et Ürünlerinde Listeria monocytogenes in Aranması Karakterizasyonu ve Kontrolü Üzerine Araştırmalar**

KAYA M., Gökalp H. Y.

2.Uluslararası Gıda Sempozyumu, Bursa, Türkiye, 1 - 03 October 1991, ss.168-178

- **Dilimlenmiş ve Vakum Ambalajlanmış Salamlarda Listeria monocytogenes in Çoğalması Üzerine Lactobacillus sakei Suşlarının Etkisi**

KAYA M., Gökalp H. Y.

7. KÜKEM Kongresi, Adana, Türkiye, 16 - 18 September 1991, ss.88

- **Normal ve Koyu Kesim Problemi Olan Vakum Ambalajlanmış Sığır Parça Etlerinde Listeria monocytogenes in Çoğalma Durumu**

KAYA M., Gökalp H. Y.

7. KÜKEM Kongresi, Adana, Türkiye, 16 - 18 September 1991, ss.84

- **Dilimlenmiş ve Vakum Ambalajlanmış Salamlarda Listeria monocytogenes in Çoğalması Üzerine Lactobacillus sakei Suşlarının Etkisi**

KAYA M., Gökalp H. Y.

7. KÜKEM Kongresi, Adana, Türkiye, 16 - 18 September 1991, ss.88

- **Normal ve Koyu Kesim Problemi Olan Vakum Ambalajlanmış Sığır Parça Etlerinde Listeria monocytogenes in Çoğalma Durumu**
KAYA M., Gökalp H. Y.
7. KÜKEM Kongresi, Adana, Türkiye, 16 - 18 September 1991, ss.84
- **Taze ve Dondurularak Muhafaza Edilen Sığır ve Koyun Karkaslarında Bazı Patojen ve Non-patojen Mikroorganizma Sayıları ve pH Değerlerinin Belirlenmesi**
ZORBA Ö., KAYA M., Gökalp H. Y.
7. KÜKEM Kongresi, Adana, Türkiye, 16 - 18 September 1991, ss.86
- **Taze ve Dondurularak Muhafaza Edilen Sığır ve Koyun Karkaslarında Bazı Patojen ve Non-patojen Mikroorganizma Sayıları ve pH Değerlerinin Belirlenmesi**
ZORBA Ö., KAYA M., Gökalp H. Y.
7. KÜKEM Kongresi, Adana, Türkiye, 16 - 18 September 1991, ss.86
- **Verhalten von Listerien bei Fleisch und Fleischerzeugnissen in Vakuumverpackung**
SCHMIDT U., KAYA M.
Bundesanstalt für Fleischforschung, Kulmbach, Almanya, 7 - 10 May 1990, ss.21-22
- **Erzurum Piyasasında Tüketime Sunulan Sığır Kıymalarının Bazı Saprofit ve Patojen Mikroorganizma İçerikleri, pH ve Yağ Değerleri**
Gökalp H. Y. , YETİM H., KAYA M.
Gıda Sanayi Araştırma-Geliştirme Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 4 - 06 November 1989, ss.183-201
- **Erzurum Piyasasında Tüketime Sunulan Sığır Kıymalarının Bazı Saprofit ve Patojen Mikroorganizma İçerikleri, pH ve Yağ Değerleri**
Gökalp H. Y. , YETİM H., KAYA M.
Gıda Sanayi Araştırma-Geliştirme Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 4 - 06 November 1989, ss.183-201
- **Bedeutung des Vorkommens von Listerien bei Fleisch und Fleischerzeugnissen**
Leistner L., SCHMIDT U., KAYA M.
30.Arbeitsatung des Arbeitgebietes Lebensmittelhygiene der Deutschen veterinarmedizinischen Gesellschaft, Partekirchen, Almanya, 25 - 27 September 1989, ss.229-234
- **Listerien bei Fleisch und Fleischerzeugnissen**
Leistner L., SCHMIDT U., KAYA M.
Bundesanstalt für Fleischforschung, Kulmbach, Almanya, 24 - 27 April 1989, ss.20-21
- **Listerien bei Fleisch und Fleischerzeugnissen**
Leistner L., SCHMIDT U., KAYA M.
Bundesanstalt für Fleischforschung, Kulmbach, Almanya, 24 - 27 April 1989, ss.20-21
- **Çeşitli Seviyelerde Yağsız Soya Unu Katılan Sosis Emülsiyonlarının ve Üretilen Sosislerin Bazı Fiziksel, Kimyasal, Duyusal Özellikleri ve PER Değerleri**
Gökalp H. Y. , Yetim H., KAYA M.
1. Uluslararası Gıda Sempozyumu, Bursa, Türkiye, 4 - 06 April 1989, ss.220-230
- **Çeşitli Seviyelerde Yağsız Soya Unu Katılan Sosis Emülsiyonlarının ve Üretilen Sosislerin Bazı Fiziksel, Kimyasal, Duyusal Özellikleri ve PER Değerleri**
Gökalp H. Y. , Yetim H., KAYA M.
1. Uluslararası Gıda Sempozyumu, Bursa, Türkiye, 4 - 06 April 1989, ss.220-230

Ansiklopedide Bölümler

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

- **Encyclopedia of Biotechnology in Agriculture and Food**

KABAN G., KAYA M., Lücke F.

Crc Hoover Press, ss.1-4, 2012

Desteklenen Projeler

KAYA M., TÜBİTAK Projesi, Farklı Uçucu Yağ Kaynaklarının *Yarrowia lipolytica* Suşlarının Lipid Üretim Kapasitesine Etkisi, 2017 - 2018

KAYA M., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Pastırma Üretiminde Transglutaminaz Enziminin Kullanılması, 2016 - 2018

KAYA M., ARMUTCU Ü., HAZAR F. Y. , YILMAZ Z. F. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ISIL İŞLEM GÖRMÜŞ SUCUK ÜRETİMİNDE FARKLI İÇ SICAKLIK UYGULAMALARININ ÜRÜN ÖZELLİKLERİNE ETKİLERİ, 2016 - 2018

KAYA M., TÜBİTAK Projesi, Farklı Nitrit ve Sodyum Askorbat Seviyeleri Kullanılarak Üretilen Isıl İşlem Görmüş Sucuklarda Nitrozamin Oluşumuna Kızartma İşleminin Etkisi, 2016 - 2018

KAYA M., ÖZ E., KABİL E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Kürlenme Karışımlarının Pastırmanın Proteolitik ve Diğer Bazı Kalitatif Özelliklerine Etkileri, 2015 - 2018

KAYA M., KABİL E., HAZAR F. Y. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, PASTIRMA ÇEŞİTLERİNDE FARKLI TUZ ORANI KULLANIMININ LİPOLİSİZ, LİPİT OKSİDASYONU VE DİĞER KALİTATİF ÖZELLİKLERE ETKİLERİ, 2015 - 2018

KAYA M., ARSLAN M., TOPAL A., TÜBİTAK Projesi, Farklı Yağ Kaynakları ile Beslenen Gökkuşluğu Alabalığında Kırmızı ve Beyaz Kastaki Yağ Asidi Kompozisyonu ve Yağ Asidi Dönüşüm Mekanizmaları ile Et Kalitesindeki Değişimlerin Araştırılması, 2014 - 2017

KAYA M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, PASTIRMA ÜRETİM AŞAMALARINDA BİYAJEN AMİNLERİN BELİRLENMESİ, 2015 - 2016

KAYA M., Sanayi Tezleri Projesi, Farklı Oranlarda Toz Kırmızıbiber İçeren Kürlenme Karışımlarının Pastırmanın Kalitatif Özellikleri Ve Raf Ömrü Üzerine Etkileri, 2014 - 2016

KAYA M., KARADAYI M., GÜLLÜCE M., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Geleneksel Sucuklardan İzole Edilen Laktik Asit Bakteri Ve Koagülaz Negatif Stafilokok Suşlarının Starter Kültür Olarak Kullanım İmkanları, 2014 - 2016

KAYA M., TÜBİTAK Projesi, Düşük Sodyum İçerikli Tuz Karışımlarının Pastırmanın Fiziksel, Kimyasal, Mikrobiyolojik Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkileri, 2013 - 2016

KAYA M., TÜBİTAK Projesi, Pastırmadan Enterokokların İzolasyonu / İdentifikasyonu ve Karakterizasyonu, 2015 - 2015

KAYA M., ÖZ E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FARKLI LAKTİK ASİT BAKTERİ SUŞLARININ ISIL İŞLEM GÖRMÜŞ SUCUKTA KULLANIM İMKANLARI, 2014 - 2015

Öz E., Kaya M., Kaban G., Kabil E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı laktik asit bakteri suşlarının ısı işlem görmüş sucukta kullanım imkanları, 2014 - 2015

KAYA M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, PASTIRMA ÜRETİM AŞAMALARINDA MAYA FLORASINDAKİ DEĞİŞİMLERİN BELİRLENMESİ, 2014 - 2015

KAYA M., KARADAYI M., GÜLLÜCE M., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Geleneksel Et Ürünlerinden İzole Edilen Laktik Asit Bakteri Suşlarının Bakteriyosin Üretme Potansiyellerinin Araştırılması ve Elde Edilecek Ürünlerin Doğal Gıda Katkı Maddesi Olarak Endüstriyel Ölçekli Üretime Kazandırılması, 2013 - 2015

KAYA M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, PASTIRMADAN MAYALARIN İZOLASYONU VE İDENTİFİKASYONU, 2013 - 2014

KAYA M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 5GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ SÜT LABORATUARLARININ ALT YAPISININ İYİLEŞTİRİLMESİ", 2013 - 2014

KAYA M., ÖZ E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, PASTIRMADAN İZOLE EDİLEN LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNİN RAPD-PCR İLE İDENTİFİKASYONU", 2012 - 2013

KAYA M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FARKLI TUZ KARIŞIMLARI KULLANILARAK GELENEKSEL YÖNTEMLE ÜRETİLEN PASTIRMALARIN BİYOKİMYASAL VE DİĞER KALİTATİF ÖZELLİKLERİ, 2012 - 2013

KAYA M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, SUCUK VE PASTIRMA ÜRETİMİNDE MANDA ETİNİN KULLANILABİLME İMKANLARI, 2011 - 2012

KAYA M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ZEYTİNYAĞININ UÇUCU BİLEŞİKLERİ İLE DİĞER KARAKTERİSTİK ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ., 2010 - 2012

KAYA M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FARKLI HAYVANSAL YAĞLARIN KAVURMANIN UÇUCU

BİLEŞİKLERİ VE KALİTATİF ÖZELLİKLERİNE ETKİLERİ., 2010 - 2011

KAYA M., TÜBİTAK Projesi, Farklı Proses Şartlarında Olgunlaştırılan Sucukların Uçucu Bileşikleri ve Diğer Kalitatif Özellikleri, 2008 - 2010

KAYA M., ÖZ F., TÜBİTAK Projesi, Farklı pişirme yöntemlerinin çeşitli et türlerinde heretosiklik aromatik amin oluşumu üzerine etkilerinin farklı ekstraksiyon metotları ile belirlenmesi, 2005 - 2007

KAYA M., ÖZ F., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, Kas Dokusunun Camsı Değişim Sıcaklığı ve Farklı Biopolimerlerin Lipid-protein Değişimleri Üzerine Etkilerinin Termal Analiz Teknikleri ile Belirlenmesi, 2004 - 2006

KAYA M., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, Modifiye Atmosfer Ambalajlamanın Gökkuşuğu Alabalık Filetolarının Mikroflorası ve Raf Ömrü Üzerine Etkisi, 2002 - 2003

KAYA M., TÜBİTAK Projesi, Farklı konsantrasyonlardaki çeşitli asit, tuz ve enzimlerin sığır eti kollagen proteininde oluşturduğu bazı fizikokimyasal ve biyokimyasal değişimler, 1998 - 1999

KAYA M., Desteklenmiş Diğer Projeler, Verhalten von Escherichia coli 0157:H7 in Türkischer Rohwurst, 1998 - 1998

KAYA M., Desteklenmiş Diğer Projeler, Verhalten von L. monocytogenes in Türkischer Rohwurst, Sucuk, 1987 - 1990

KAYA M., Desteklenmiş Diğer Projeler, Verhalten und Vorkommen von Listerien in Fleisch und Fleischerzeugnissen, 1987 - 1990

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Akademik Gıda, Yayın Kurul Üyesi, 2018 - Devam Ediyor

Gıda Dergisi, Yayın Kurul Üyesi, 2018 - Devam Ediyor

Gıda Mühendisliği Dergisi, Yayın Kurul Üyesi, 2008 - Devam Ediyor

Davetli Kongre ve Sempozyum Faaliyetleri

International Congress on Engineering and Life Science, Davetli Konuşmacı, Kastamonu, Türkiye, 2018

International Congress on Engineering and Life Science, Katılımcı, Kastamonu, Türkiye, 2018

International Congress on Food of Animal Origin, Katılımcı, Lefkoşa, Kıbrıs (Kkct), 2016

2nd Congress on Food Structure & Design, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2016

International Congress on Food Microbiology, Katılımcı, Birmingham, İngiltere, 2016

9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2015

The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Katılımcı, Sarajevo, Bosna-Hersek, 2015

Türkiye Doğal Beslenme ve Yaşam Boyu Sağlık Zirvesi, Katılımcı, Bilecik, Türkiye, 2015

5. Gıda Güvenliği Kongresi, Katılımcı, Türkiye, 2015

İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Katılımcı, Nevşehir, Türkiye, 2015

2nd International Congress on Food Technology, Katılımcı, Aydın, Türkiye, 2014

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Katılımcı, Adana, Türkiye, 2014

8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Katılımcı, Türkiye, 2013

The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Katılımcı, Struga-Ohrid, Makedonya, 2013

Euro Foodchem XVII, Katılımcı, Türkiye, 2013

Et Ürünleri Çalıştayı "İşlenmiş Kanatlı Ürünleri", Katılımcı, Manisa, Türkiye, 2012

3. Gıda Güvenliği Kongresi, Katılımcı, Türkiye, 2012

7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Katılımcı, Ankara, Türkiye, 2011

4th International Congress on Food and Nutrition, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2011

9th Euro Fed Lipid Congress, Katılımcı, Rotterdam, Hollanda, 2011

1st International Symposium on Fermented Meats, Katılımcı, Munich, Almanya, 2011

2. Gıda Güvenliği Kongresi, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2010

Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı, Katılımcı, Aydın, Türkiye, 2010

1st International Congress on Food Technology, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2010

1st International Congress of Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Katılımcı, Tekirdağ, Türkiye, 2010

6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2009
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Katılımcı, Van, Türkiye, 2009
3rd International Congress on Food and Nutrition, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2009
First European Food Congress, Katılımcı, Ljubljana, Slovenya, 2008
1st International Congress on Seafood Technology, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2008
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Katılımcı, Ankara, Türkiye, 2007
II. International Congress on Food and Nutrition, Katılımcı, Türkiye, 2007
13th World Congress of Food Science and Technology, Katılımcı, Nantes, Fransa, 2006
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Katılımcı, Bolu, Türkiye, 2006
I. International Food and Nutrition Congress, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2005
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Katılımcı, Bursa, Türkiye, 2004
3. Gıda Mühendisliği Kongresi, Katılımcı, Ankara, Türkiye, 2003
XIII. Biyoteknoloji Kongresi, Katılımcı, Çanakkale, Türkiye, 2003
Türkiye 7. Gıda Kongresi, Katılımcı, Ankara, Türkiye, 2002
XII. Biyoteknoloji Kongresi, Katılımcı, Balıkesir, Türkiye, 2001
2. Uluslararası Gıda Sempozyumu, Katılımcı, Bursa, Türkiye, 1991
Bundesanstalt für Fleischforschung, Katılımcı, Nuremberg, Almanya, 1990
30. Arbeitstagung des Arbeitgebietes Lebensmittelhygiene der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft, Katılımcı, Munich, Almanya, 1989
1. Uluslararası Gıda Sempozyumu, Katılımcı, Bursa, Türkiye, 1989
Bundesanstalt für Fleischforschung, Katılımcı, Nuremberg, Almanya, 1989

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):1504

h-indeksi (WOS):22

Burslar

Misafir Araştırmacı, Milli Eğitim Bakanlığı, 1987 - Devam Ediyor