

Prof. Mehmet Murat KARAOĞLU

Personal Information

Office Phone: [+90 442 231 2492](tel:+904422312492)

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

Address: Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Erzurum

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0002-9919-8824

Yoksis Researcher ID: 18412

Education Information

Doctorate, Ataturk University, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Turkey 1998 - 2002

Postgraduate, Ataturk University, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Turkey 1995 - 1998

Undergraduate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 1989 - 1994

Foreign Languages

English, B1 Intermediate

Dissertations

Doctorate, Farklı Sıcaklık ve Sürelerde Muhafaza Edilen Kısmi Pişmiş Ekmeklerin Teknolojik ve Mikrobiyolojik Özellikleri, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, 2002

Postgraduate, Farklı Yöntemler Uygulanarak Elde Edilmiş Modifiye Nişastaların Kek Kalitesi Üzerine Etkileri, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, 1988

Research Areas

Food Engineering, Food Science, Food Chemistry, Food Technology, Cereals Technology, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Professor, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, 2013 - Continues

Associate Professor, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, 2008 - 2013

Assistant Professor, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, 2003 - 2008

Research Assistant, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, 1995 - 2003

Academic and Administrative Experience

Member of the Senate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2022 - Continues

Doktora Yeterlilik Komisyonu, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Continues

Internship Committee Member, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - Continues
Staj Başkanı, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - Continues
Head of Department, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2015 - 2018
Head of Department, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2015 - 2018
Mevlana Exchange Program Coordinator, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2009 - 2017
Farabi Coordinator, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2009 - 2017
Erasmus Coordinator, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2009 - 2017
Fakülte Kurulu Üyesi, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2012 - 2013
Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2012 - 2013

Courses

Soğuk Tekniği , Undergraduate, 2023 - 2024, 2021 - 2022
Nişasta Kimyası ve Teknolojisi, Doctorate, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Tahıl Ve Öğütme Teknolojisi , Undergraduate, 2022 - 2023, 2020 - 2021
Tarım, İnsan ve Tüketim, Undergraduate, 2023 - 2024
Gıdalarda Reolojik Özellikler, Doctorate, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri, Undergraduate, 2023 - 2024, 2022 - 2023
Food Texture, Postgraduate, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Tahıl ve Ürünleri Teknolojisi, Undergraduate, 2022 - 2023
Soğutma Tekniği, Undergraduate, 2023 - 2024
GIDALARDA TEKSTÜR, Postgraduate, 2023 - 2024, 2022 - 2023
Beslenme ve Sağlık, Undergraduate, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Gıdalarda Reolojik Özellikler , Doctorate, 2022 - 2023
Mezuniyet Çalışması (Yıllık), Associate Degree, 2021 - 2022
Beslenme İlkeleri, Undergraduate, 2021 - 2022
Gıda İşleme ve Analiz teknikleri II, Undergraduate, 2021 - 2022
Gıdalarda Tekstür , Postgraduate, 2021 - 2022
Tarım, İnsan ve Tüketim, Undergraduate, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Nişasta Kimyası ve Teknolojisi, Doctorate, 2020 - 2021
Soğuk Tekniği , Undergraduate, 2020 - 2021
Tahıl Ve Öğütme Teknolojisi, Undergraduate, 2021 - 2022
Mezuniyet Çalışması ıı, Undergraduate, 2020 - 2021
Beslenme İlkeleri , Undergraduate, 2021 - 2022
Mezuniyet Çalışması, Undergraduate, 2021 - 2022
Gıda İşleme ve Analiz teknikleri I, Undergraduate, 2021 - 2022
Gıda İşleme Analiz Teknikleri, Undergraduate, 2020 - 2021
Beslenme İlkeleri, Undergraduate, 2020 - 2021
Gıda Kimyası , Undergraduate, 2016 - 2017
Tahıl ve Ürünlerinde Muhafaza ve Kalite Kontrolü , Postgraduate, 2016 - 2017

Advising Theses

Karaoğlu M. M., Doğal yöntemlerle tam buğday unu depolama stabilitesinin artırılması, Doctorate, Y.BEDİR(Student), 2023
Karaoğlu M. M., Keçiboynuzu, portakal ve havuç posalarının lokum üretiminde kullanım imkânının araştırılması, Postgraduate, A.HANOĞLU(Student), 2022
Karaoğlu M. M., Farklı depolama şartlarının yufkalarda dokusal ve mikrobiyolojik özellikleri üzerine etkisi, Postgraduate, S.COŞKUN(Student), 2022

Karaoğlu M. M., Bayat emek unu kullanımının kraker ve bisküvi kalitesi üzerine etkisi, Postgraduate, F.NUR(Student), 2021

Karaoğlu M. M., Reolojik yöntemler kullanılarak balda yapılan hilelerin araştırılması, Doctorate, R.GÜN(Student), 2021

Karaoğlu M. M., Bayatlamış farklı ekmecek çeşitlerinden elde edilen unların kurabiye kalitesi üzerine etkisi, Postgraduate, M.GÜVEN(Student), 2019

KARAOĞLU M. M., Farklı Koşullarda Bayatlamış Ekmeklerden Elde Edilen Unların Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi, Postgraduate, H.MERAL(Student), 2017

KARAOĞLU M. M., Bayatlamış Farklı Ekmek Çeşitlerinden Unların Kek Kalitesi Üzerine Etkisi, Doctorate, Ş.AKBAŞ(Student), 2016

KARAOĞLU M. M., Çimlendirilmiş Tanelerden Elde Edilen Unların Fırın Ürünlerinde Kalite Üzerine Etkisi, Postgraduate, G.Seda(Student), 2016

KARAOĞLU M. M., Düşük Kalorili Kek Üretiminde Kavrulmuş Buğday Unu, Stevya ve Polidekstroz Kullanım İmkanının Araştırılması, Postgraduate, N.ZABIHOLLAHY(Student), 2013

KARAOĞLU M. M., Kavrulmuş buğday ve arpadan elde edilen unların kek kalitesi üzerine etkisi, Postgraduate, S.MALEK(Student), 2013

KARAOĞLU M. M., Dut Pestilinin Kimyasal, Dokusal ve Duyusal Özelliklerine Buğday Unu, Sakkaroz Şurubu, Glikoz Şurubu ve Pişirme Süresinin Etkileri, Doctorate, H.BOZ(Student), 2012

KARAOĞLU M. M., Süne (Eurygaster spp.) Zararı Görmüş Buğdaylara Farklı Seviyelerde Pelemir Unu (Cephalaria syriaca spp.) Uygulamasının Ekmekçilik Kalitesi Üzerine Etkisi, Postgraduate, Ş.AKBAŞ(Student), 2010

KARAOĞLU M. M., Farklı Doğal Bitkisel Katkıların Organik Ekmek Üretiminde Kullanılması ve Kalitatif Özellikler Üzerine Etkisi, Postgraduate, H.BOZ(Student), 2008

KARAOĞLU M. M., Başak ve Tane Halinde Depolanan Buğdaylarda Depolama Şartlarının Kalitatif özellikler Üzerine Etkisi, Postgraduate, M.AYDENİZ(Student), 2007

Jury Memberships

Associate Professor Exam, Associate Professor Exam, Bursa Uludağ Üniversitesi, December, 2023

Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Balıkesir Üniversitesi, August, 2023

Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, February, 2023

Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Ankara Üniversitesi, December, 2022

Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Ankara Üniversitesi, December, 2022

Appointment to Academic Staff-Professorship, Appointment to Academic Staff-Professorship, Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi, November, 2022

Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, October, 2022

Post Graduate, Post Graduate, Atatürk Üniversitesi, September, 2022

Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Pamukkale Üniversitesi, June, 2022

Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Çukurova Üniversitesi, June, 2022

Competence In Art Monitoring Committee Member, Competence In Art Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, January, 2022

Post Graduate, Post Graduate, Atatürk Üniversitesi, August, 2021

Competence In Art Monitoring Committee Member, Competence In Art Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, June, 2021

Associate Professor Exam, Associate Professor Exam, Süleyman Demirel Üniversitesi, May, 2021

Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Appointment Academic Staff, Atatürk Üniversitesi, November, 2020

Associate Professor Exam, Associate Professor Exam, Selçuk Üniversitesi, March, 2020

Appointment to Academic Staff-Professorship, Appointment Academic Staff, Süleyman Demirel Üniversitesi, February, 2020

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Detection of honey adulteration by characterization of the physico-chemical properties of honey adulterated with the addition of glucose-fructose and maltose corn syrups**
Gun R., Karaoğlu M. M.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.250, no.8, pp.2255-2272, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **The effect of different pulp powders incorporation on the instrumental texture and rheological properties of Turkish delight**
Hanoğlu A., KARAOĞLU M. M.
International Journal of Gastronomy and Food Science, vol.35, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **The effect of carob, orange and carrot pulps on physical, chemical and microbiological properties of Turkish delight**
Hanoğlu A., KARAOĞLU M. M., BEDİR Y.
International Journal of Gastronomy and Food Science, vol.32, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **The effects of malt flours obtained from different cereals on flour and bread quality**
Karaoğlu M. M., Reis G. S., Bedir Y.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.47, no.4, pp.497-509, 2023 (SCI-Expanded)
- V. **Mineral Composition of Bread Wheat Cultivars as Influenced by Different Fertilizer Sources and Weed Management Practices**
Bulut S., Öztürk A., Yıldız N., Karaoğlu M. M.
GESUNDE PFLANZEN, vol.74, no.4, pp.1087-1098, 2022 (SCI-Expanded)
- VI. **The effects of drought after anthesis on the grain quality of bread wheat depend on drought severity and drought resistance of the variety**
Öztürk A., Erdem E., Aydın M., Karaoğlu M. M.
CEREAL RESEARCH COMMUNICATIONS, vol.50, no.1, pp.105-116, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **The effects of Cephalaria syriaca flour on physical, rheological and textural properties of sunn pest (Eurygaster integriceps) damaged wheat dough and bread**
Başar Ş., KARAOĞLU M. M.
Journal of Cereal Science, vol.99, 2021 (SCI-Expanded)
- VIII. **The effect of the stale bread flour addition on flour and bread quality**
Meral H., Karaoğlu M. M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.16, 2020 (SCI-Expanded)
- IX. **Effect of whole grain flours on the overall quality characteristics of mulberry pestil**
Karaoğlu M. M., Bedir Y., Boz H.
Quality Assurance And Safety Of Crops & Foods, vol.12, pp.67-75, 2020 (SCI-Expanded)
- X. **DETERMINATION OF ACRYLAMIDE AND HYDROXYMETHYLFURFURAL (HMF) VALUES AS AFFECTED BY FRYING DURATION AND TEMPERATURE LEVELS DURING THE PREPARATION OF TRAY KADAYIF DESSERT**
Seyyedcheraghi K., Kotancilar H. G., Karaoglu M. M.
APPLIED ECOLOGY AND ENVIRONMENTAL RESEARCH, vol.17, no.2, pp.4007-4017, 2019 (SCI-Expanded)
- XI. **Characteristics of Pastirma Types Produced from Water Buffalo Meat**
Akköse A., Kaban G., Karaoğlu M. M., Kaya M.
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, vol.24, no.2, pp.179-185, 2018 (SCI-Expanded)
- XII. **Effects of dietary diludine supplementation on growth, proximate composition, muscle and texture**

structure of rainbow trout juveniles

HİSAR O., KARAOĞLU M. M., ARAS HİSAR Ş., YANIK T., GÜRKAN M., KAYA H.

Iranian Journal Of Fisheries Sciences, vol.17, pp.217-227, 2018 (SCI-Expanded)

- XIII. **Textural properties of fat - Reduced sucuk with orange fiber Portakal lifli yağı - Azaltılmış sucuğun tekstürel özellikleri**
Yalinkilic B., Ogras Ş., Kaban G., Karaoğlu M. M., Kaya M.
Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, vol.22, no.3, pp.431-435, 2016 (SCI-Expanded)
- XIV. **THE EFFECTS OF CEPHALARIA SYRIACA FLOUR ON THE QUALITY OF SUNN PEST (EURYGASTER INTEGRICEPS)-DAMAGED WHEAT**
Basar S., Karaoğlu M. M., Boz H.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, vol.39, pp.13-24, 2016 (SCI-Expanded)
- XV. **The effects of cooking time and sugar on total phenols, hydroxymethylfurfural and acrylamide content of mulberry leather (pestil)**
BOZ H., KARAOĞLU M. M., KABAN G.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, vol.8, no.4, pp.493-500, 2016 (SCI-Expanded)
- XVI. **Improving the Quality of Whole Wheat Bread by Using Various Plant Origin Materials**
Boz H., Karaoğlu M. M.
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, vol.31, pp.457-466, 2013 (SCI-Expanded)
- XVII. **Effects of organic manures and non-chemical weed control on wheat. II. Grain quality**
Bulut S., ÖZTÜRK A., KARAOĞLU M. M., YILDIZ N.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.37, no.3, pp.271-280, 2013 (SCI-Expanded)
- XVIII. **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, vol.15, no.5, pp.1161-1169, 2012 (SCI-Expanded)
- XIX. **Effect of Cephalaria syriaca addition on rheological properties of composite flour**
KARAOĞLU M. M.
INTERNATIONAL AGROPHYSICS, vol.26, pp.387-393, 2012 (SCI-Expanded)
- XX. **Effect of Cephalaria syriaca addition on rheological properties of composite flour**
KARAOĞLU M. M.
INTERNATIONAL AGROPHYSICS, vol.26, no.4, pp.387-393, 2012 (SCI-Expanded)
- XXI. **Effects of Organic Manures and Non-chemical Weed Control on Wheat: I-Plant Growth and Grain Yield**
ÖZTÜRK A., Bulut S., YILDIZ N., KARAOĞLU M. M.
TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ-JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES, vol.18, no.1, pp.9-20, 2012 (SCI-Expanded)
- XXII. **Differences in some physical and chemical properties of wheat grains from different parts within the spike**
Boz H., Gerçekaslan K. E., Karaoğlu M. M., Kotancılar H. G.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.36, pp.309-316, 2012 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Dough characteristics of wheat flour milled from wheat grains stored in spike form**
KARAOĞLU M. M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.46, no.9, pp.1905-1911, 2011 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Influence Of Cephalaria Syriaca Addition On Physical And Sensorial Properties Of Wheat Bran Bread**
KARAOĞLU M. M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.14, pp.124-133, 2011 (SCI-Expanded)
- XXV. **Dough characteristics of wheat flour milled from wheat grains stored in spike form**
KARAOĞLU M. M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.46, pp.1905-1911, 2011 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Quality Response of Facultative Wheat to Winter Sowing, Freezing Sowing and Spring Sowing at Different Seeding Rates**

- Caglar O., Bulut S., KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., ÖZTÜRK A.
JOURNAL OF ANIMAL AND VETERINARY ADVANCES, vol.10, no.25, pp.3368-3374, 2011 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Influence of Cephalaria Syriaca Addition on Physical and Sensorial Properties of Wheat Bran Bread**
KARAOĞLU M. M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.14, no.1, pp.124-133, 2011 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Determination of Some Quality Characteristics in Winter and Facultative Bread Wheat (Triticum aestivum L.) Varieties**
Caglar O., KARAOĞLU M. M., Bulut S., KOTANCILAR H. G., ÖZTÜRK A.
JOURNAL OF ANIMAL AND VETERINARY ADVANCES, vol.10, no.25, pp.3356-3362, 2011 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Comparison of the Functional Characteristics of Wheat stored as Grain with Wheat stored in Spike Form**
KARAOĞLU M. M., AYDENİZ M., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.45, pp.38-47, 2010 (SCI-Expanded)
- XXX. **The effects of different materials as dough improvers for organic whole wheat bread**
Boz H., Karaoğlu M. M., Kotancılar H. G., Gerçekaslan K. E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.45, pp.1472-1477, 2010 (SCI-Expanded)
- XXXI. **A comparison of the functional characteristics of wheat stored as grain with wheat stored in spike form**
KARAOĞLU M. M., Aydeniz M., Gurbuz H., Gercelaslan K. E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.45, no.1, pp.38-47, 2010 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Crumb pasting and staling properties of white and traditional Vakfikebir breads**
Kotancılar H. G., Gerçekaslan K. E., KARAOĞLU M. M.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.33, no.5, pp.435-443, 2009 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **Quality and textural behaviour of par-baked and rebaked cake during prolonged storage**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.44, no.1, pp.93-99, 2009 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Effects of Loaf Weight and Storage Time on the Qualitative Properties of White and Traditional Vakfikebir Breads**
KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E., KARAOĞLU M. M.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.32, no.5, pp.459-467, 2008 (SCI-Expanded)
- XXXV. **The effect of par-baking and frozen storage time on the quality of cup cake**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.43, no.10, pp.1778-1785, 2008 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **The Effect of Par-Baking and Frozen Storage Time on The Quality of Cup Cake**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.43, no.10, pp.1778-1785, 2008 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **Effects of loaf weight and storage time on the qualitative properties of white and traditional vakfikebir breads**
Kotancılar H. G., Gerçekaslan K. E., KARAOĞLU M. M.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.32, no.5, pp.459-467, 2008 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **Effects of different raising systems on colour and quality characteristics of Turkish Pekin duck meats**
Lacin E., Aksu M. İ., Macit M., Yıldız A., Karaoğlu M. M., Esenbuğa N., Yoruk M. A.
SOUTH AFRICAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE, vol.38, no.3, pp.217-223, 2008 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **Effect of partial baking, storage and rebaking process on the quality of white pan bread**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.41, pp.108-114, 2006 (SCI-Expanded)
- XL. **Cephalaria syriaca addition to wheat flour dough and effect on rheological properties**
KARAOĞLU M. M.

- INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.41, pp.37-46, 2006 (SCI-Expanded)
- XLII. **Effect of baking procedure and storage on the pasting properties and staling of part-baked and rebaked wheat bran bread**
KARAOĞLU M. M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.41, pp.77-82, 2006 (SCI-Expanded)
- XLIII. **Effect of Initial Baking and storage time on Pasting Properties and Aging of Par-baked and Rebaked Rye Bread**
KARAOĞLU M. M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.9, pp.583-596, 2006 (SCI-Expanded)
- XLIII. **Kavut, a traditional Turkish Cereal Product: Production method and Some Chemical and Sensorial Properties**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.41, pp.233-241, 2006 (SCI-Expanded)
- XLIV. **Effect of Partial Baking, Storage and Rebaking Process on the Quality of White Pan Bread**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.41, pp.108-114, 2006 (SCI-Expanded)
- XLV. **Effect of initial baking and storage time on pasting properties and aging of par-baked and rebaked rye bread**
KARAOĞLU M. M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.9, no.3, pp.583-596, 2006 (SCI-Expanded)
- XLVI. **The effects of vitamin D supplementation to peak-producing hens fed diets containing different tat source and level on laying performance, metabolic profile. and egg quality**
TURGU L., HAYIRLI A., ÇELEBİ Ş., GUEL M., YOERUEK M. A., KARAOĞLU M. M., MACİT M.
POULTRY SCIENCE, vol.85, pp.10-11, 2006 (SCI-Expanded)
- XLVII. **Effect of baking procedure and storage on the pasting properties and staling of part-baked and rebaked white pan bread crumb**
KARAOĞLU M. M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.9, no.4, pp.609-622, 2006 (SCI-Expanded)
- XLVIII. **Cephalaria Syriaca Addition to Wheat Flour Dough and Effect on Rheological Properties**
KARAOĞLU M. M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.41, pp.37-46, 2006 (SCI-Expanded)
- XLIX. **Microbiological characteristics of part-baked white pan bread during storage**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., GÜRSES M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.8, no.2, pp.355-365, 2005 (SCI-Expanded)
- L. **Growth performance and carcass characteristics of Awassi, Morkaraman and Tushin lambs grazed on pasture and supplemented with concentrate**
MACİT M., ESENBÜĞA N., KARAOĞLU M. M.
Journal of Animal and Feed Sciences, vol.11, no.1, pp.59-68, 2002 (SCI-Expanded)
- LI. **Effects of utilization of modified starches on the cake quality**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., Çelik i.
STARCH-STARKE, vol.53, pp.162-169, 2001 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **THE EFFECT OF REDUCING THE SUGAR AND FAT CONTENT ON THE PHYSICAL AND SENSORY PROPERTIES OF CUPCAKES**
Karaoğlu M. M., ZABIHOLLAHI N.
GIDA, vol.49, no.1, pp.39-51, 2024 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **The effects of sowing times and seeding rates on the farinograph parameters and color of facultative Kırık wheat**

- Çağlar Ö., Yıldız G., Karaoğlu M. M., Öztürk A., Bulut S.
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, vol.32, pp.2918-2924, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **The effects of bread wheat variety on the farinograph and color parameters**
Çağlar Ö., Yıldız G., Karaoğlu M. M., Öztürk A., Bulut S.
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, vol.32, pp.2925-2930, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Geleneksel Olarak Aile İşletmelerinde Üretilen Kandırif Peynirinin Yapılışı ile Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi**
ÖZDEMİR C., KARAOĞLU M. M., ÖZ F., ÖZDEMİR S., Tajer A.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Qualitative properties of breads with sourdough, wheat, rye, oat whole flour additive**
Kotancılar H. G., Yakar T., Karaoğlu M. M.
ATA-Gıda Dergisi (ATA-Food Journal), vol.1, no.1, pp.1-6, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Et ve Et Ürünlerinin Tekstürel Özelliklerini Enstrümantal Olarak Tespit Etme Yöntemleri ve Tekstür Profil Analizi Üzerine Bir Derleme**
ERDEMİR E., KARAOĞLU M. M.
Journal of the Institute of Science and Technology, vol.11, no.4, pp.2836-2848, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **Kavrulmuş Buğday ve Arpadan Elde Edilen Unların Keklerin Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M., Malek S., BEDİR Y., BOZ H.
ATATÜRK UNIVERSITY JOURNAL OF AGRICULTURAL FACULTY, vol.52, pp.288-299, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Kısmi Pişirme Yönteminin Kek Kalitesi Üzerine Etkisi**
Karaoğlu M. M., Bedir Y.
Akademik Gıda, vol.18, no.3, pp.256-263, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Ekmeğin Besinsel Özelliklerinin İyileştirilmesi**
Meral H., Karaoğlu M. M.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.50, pp.217-225, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Effects of Some Stabilizers on the Textural Properties of Set-Type Yogurt**
Macit E., Karaoğlu M. M., Bakırcı İ.
ALINTERI JOURNAL OF AGRICULTURE SCIENCES, vol.34, no.1, pp.15-20, 2019 (ESCI)
- XI. **Ekmeğin Organığı**
Karaoğlu M. M.
Ekmek, Ankara Halk Ekmek, vol.1, no.1, pp.174-177, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Part-Baked Products**
Karaoğlu M. M.
MINIMALLY PROCESSED FOODS: TECHNOLOGIES FOR SAFETY, QUALITY, AND CONVENIENCE, pp.151-172, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **The Investigation of Bread Staling by Energy Dispersive X ray Fluorescence System**
Sağsöz M. E., Kotancılar H. G., Karaoğlu M. M., Gerçekaslan K. E., Erzeneoğlu S. Z.
international journal of current research, vol.5, no.9, pp.2539-2542, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **Farklı Depolama Tiplerinin Buğday Biti Sitophilus granarius L Coleoptera Curculionidae nin Gelişmesi Üzerine Etkisi**
Karaoğlu M. M., Çalmaşur Ö.
Ziraat Fak. Derg, vol.43, pp.117-122, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **Vaktikebir Ekmek Hamurundan Laktik Asit Bakterilerinin izolasyonu ve Tanısı**
GERÇEKASLAN K. E., KOTANCILAR H. G., KABAN G., KARAOĞLU M. M.
Akademik Gıda, Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi, vol.10, no.3, pp.47-50, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **Vakfikebir Ekmek Hamurundan Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu ve Tanısı**
GERÇEKASLAN K. E., KOTANCILAR H. G., BOZ H., KARAOĞLU M. M.
Akademik Gıda Bilimi ve Teknolojisi Dergisi, vol.10, no.3, pp.47-50, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **Yüksek Fruktozlu Mısır Şurubu**
KARAOĞLU M. M.
Gıda Mühendisliği Dergisi, vol.33, pp.33-39, 2011 (Peer-Reviewed Journal)

- XVIII. **Süne Buğdaya Verdiği Zarar ve Mücadele Yöntemleri**
KARAOĞLU M. M., AKBAŞ Ş. D.
Hasad Bitkisel Üretim, vol.27, no.318, pp.98-104, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- XIX. **Fırın ürünleri için doğal katkılar**
BOZ H., KARAOĞLU M. M.
Gıda Mühendisliği Dergisi, vol.15, no.35, pp.57-64, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- XX. **Hotel Restaurant Bakery Food Hi Tech**
KARAOĞLU M. M.
Ağırlama Teknolojileri İhtisas Dergisi, vol.190, pp.52-54, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- XXI. **Besinsel Lif Kaynağı Olarak Enzime Dirençli Nişasta**
BOZ H., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E., KARAOĞLU M. M.
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, vol.40, no.1, pp.103-107, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
- XXII. **Tahıl Ürünlerinde Camsılığa Geçiş ve Önemi**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.40, no.2, pp.93-99, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIII. **Besinsel Lif Kaynağı Olarak Enzime Dirençli Nişasta**
KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E., KARAOĞLU M. M., BOZ H.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.40, no.1, pp.103-107, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIV. **FIRIN ÜRÜNLERİ İÇİN DOĞAL KATKI MADDELERİ**
BOZ H., KARAOĞLU M. M.
Gıda Mühendisliği Dergisi, vol.35, no.1, pp.57-64, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- XXV. **Tahıllardaki Alkilresorsinoller**
KARAOĞLU M. M., BOZ H.
Gıda Mühendisliği Dergisi, vol.27, no.1, pp.66-71, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVI. **Transgenik Tahıllar**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
GIDA, vol.32, pp.51-59, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVII. **Ekmek Bayatlaması ve Bayatlama Derecesini Ölçmede Kullanılan Yöntemler**
GERÇEKASLAN K. E., KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., ERTUGAY M. F.
II. Gıda, vol.33, no.1, pp.27-34, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVIII. **Ekmek Bayatlaması ve Bayatlama Derecesini Ölçmede Kullanılan Yöntemler : I.**
GERÇEKASLAN K. E., KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M.
GIDA, vol.32, pp.305-315, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIX. **Organik Ekmek**
KARAOĞLU M. M.
GIDA, vol.32, pp.195-203, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- XXX. **Kısmi Pişirme Metodunun Ekmek İçi Yumuşaklığı ve Çirşlenme Özellikleri Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
Gıda ve Yem Bilimi ve Teknolojisi, vol.5, pp.40-47, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXI. **Effect of Different Modification Techniques on the Physicochemical and Thermoanalytical Properties of Wheat and Corn Starch**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., AKTAŞ N.
Journal of Tekirdağ Agricultural Faculty, vol.3, pp.83-90, 2006 (ESCI)
- XXXII. **Effect of Different Modification Techniques on the Physicochemical and Thermoanalytical Properties of Wheat and Corn Starch**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., AKTAŞ N.
Journal of Tekirdağ Agricultural Faculty, vol.3, pp.83-90, 2006 (ESCI)
- XXXIII. **. Ekşi Hamur Sisteminin Beyaz Tava Ekmeğinin Bayatlaması Üzerine Etkisi**
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., UYSAL P.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, vol.37, pp.103-110, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIV. **Ekşi Hamur Sisteminin Beyaz Tava Ekmeğinin Kalitesi Üzerine Etkisi**

- KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E., UYSAL P.
Hasad Gıda, vol.21, pp.39-48, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXV. **Ekşi Hamur Sisteminin Beyaz Tava Ekmeğinin Kalitesi Üzerine Etkisi**
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E., UYSAL P.
Hasad Gıda, vol.21, pp.39-48, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVI. **Nişasta Retrogradasyonu: 1. Nişasta Retrogradasyonu ve Gıda Endüstrisi İçin Önemi**
KARAOĞLU M. M.
Unlu Mamuller Teknolojisi, vol.67, pp.28-34, 2005 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVII. **Nişasta Retrogradasyonu: 3. Nişasta Retrogradasyonunu Belirleme Metotları**
KARAOĞLU M. M.
Unlu Mamuller Teknolojisi, vol.69, pp.23-32, 2005 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVIII. **Ekmek İçi Yumuşaklığı Üzerine Kısmi Pişirme Yöntemi ve Depolama Şartlarının Etkisi**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
GIDA, vol.30, pp.117-122, 2005 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIX. **Nişasta Retrogradasyonu: 2. Retrogradasyonu Etkileyen Faktörler ve Yavaşlatılma Yolları**
KARAOĞLU M. M.
Unlu Mamuller Teknolojisi, vol.68, pp.28-33, 2005 (Peer-Reviewed Journal)
- XL. **Tahıl Ürünlerinde Aroma Maddeleri. II. Kek, Pirinç, Mısır, Nişasta**
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, vol.34, pp.383-386, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XLI. **Tahıl Ürünlerinde Aroma Maddeleri I Ekmek**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, vol.34, no.3, pp.255-261, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XLII. **Buğday Rüşeyminin İnsan Sağlığı ve Ekmek Kalitesi Açısından Önemi**
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, vol.33, pp.139-146, 2002 (Peer-Reviewed Journal)
- XLIII. **Tahıl Ürünlerinin Sağlığımız Açısından Önemi**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, vol.32, pp.101-108, 2001 (Peer-Reviewed Journal)
- XLIV. **Bazı Gam Katkılarının Kek Kalitesi Üzerine Etkileri**
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., ÇELİK İ.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, vol.32, pp.461-467, 2001 (Peer-Reviewed Journal)
- XLV. **Trabzon Vakfikebir Ekmeği**
KOTANCILAR H. G., Çelik İ., KARAOĞLU M. M.
Un Mamülleri Dünyası Dergisi, vol.7, pp.4-14, 1998 (Peer-Reviewed Journal)
- XLVI. **Modifiye Nişastanın Eldesi ve Fırın Ürünlerinde Kullanımı**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., Çelik İ.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, vol.29, pp.359-368, 1998 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **FIRINCILIK ÜRÜNLERİNDE KISMİ PİŞİRME TEKNOLOJİSİ**
Karaoğlu M. M.
in: HUBUBAT BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ, HAMİT KÖKSEL, Editor, SİDAS MEDYA LTD. ŞTİ., İzmir, pp.371-383, 2021
- II. **Preservation of Part-Baked Products**
Karaoğlu M. M.
in: Handbook of Food Preservation, Mohammad Shafur Rahman, Editor, Taylor , Florida, pp.207-224, 2020
- III. **Part-Baked Products**
KARAOĞLU M. M.
in: Minimally Processed Foods. Technologies for Safety, Siddiqui M.W., Editor, Springer, London/Berlin , London,

2015

IV. Soğukta Muhafaza Tekniği

KARAOĞLU M. M.

Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ders Yayınları, Erzurum, 2010

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. STRATEGIES TO DELAY STALING IN BAKERY PRODUCTS AND PARTIAL COOKING METHOD**
KARAOĞLU M. M.
EGE 10th INTERNATIONAL CONFERENCE ON APPLIED SCIENCES, İzmir, Turkey, 22 - 24 December 2023, pp.1218-1223
- II. ARTIFICIAL AND FAKE MEAT**
KARAOĞLU M. M.
EGE 10th INTERNATIONAL CONFERENCE ON APPLIED SCIENCES, İzmir, Turkey, 22 - 24 December 2023, pp.1208-1217
- III. FOODS OF THE FUTURE**
KARAOĞLU M. M.
8th INTERNATIONAL EDUCATION AND INNOVATIVE SCIENCES CONGRESS, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2023, pp.129-132
- IV. Effect of Using Stale Bread Flour on Physical and Sensory Properties of Marie Type Biscuits**
YEŞİL F., BEDİR Y., KARAOĞLU M. M.
1st International Conference On On Health, Engineering And Applied Sciences, Romania, 5 - 07 May 2023
- V. The Use of Stale Bread Flour in Marie Type Biscuits Effect on Physical and Sensory Properties.**
Yeşil F., Bedir Y., Karaoğlu M. M.
1st International Conference On On Health, Engineering And Applied Sciences , Bucuresti, Romania, 5 - 07 May 2023, pp.244-253
- VI. THE EFFECT OF THE USE OF STALE BREAD FLOUR IN MARIE TYPE BISCUITS ON PHYSICAL AND SENSORY PROPERTIES**
YEŞİL F., BEDİR Y., KARAOĞLU M. M.
1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON HEALTH, ENGINEERING AND APPLIED SCIENCES, Bucharest, Romania, 5 - 07 May 2023, pp.244-253
- VII. THE EFFECT OF STORAGE TIME ON TEXTURAL PROPERTIES IN PHYLLO (YUFKA)**
COŞKUN S., HANOĞLU A., KARAOĞLU M. M.
EU 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON ON HEALTH, ENGINEERING AND APPLIED SCIENCES, Bucharest, Romania, 5 - 07 May 2023, pp.254-262
- VIII. USING THE PARTIAL BAKING METHOD IN PRODUCTION OF RYE BREAD**
KARAOĞLU M. M.
3rd International Anatolian Congress on Scientific Research, Kayseri, Turkey, 27 - 30 December 2022, pp.372-377
- IX. THE EFFECT OF THE USE OF CAROB, ORANGE AND CARROT PULP ON TEXTURE PROFILE ANALYSIS OF TURKISH DELIGHT**
Hanoğlu A., Karaoğlu M. M., Bedir Y.
3rd International Anatolian Congress on Scientific Research, Kayseri, Turkey, 27 - 29 December 2022, pp.531-538
- X. Bayat Ekmek Unu Kullanımının Rotary Tipi Bisküvilerde Kalite Üzerine Etkisi**
YEŞİL F., KARAOĞLU M. M., BEDİR Y.
6th INTERNATIONAL EDUCATION AND INNOVATIVE SCIENCES CONGRESS, Burdur, Turkey, 24 - 25 November 2022, pp.1854-1861
- XI. Overview of 3 And 4 Dimensional Food Technology**
ÇELİK C., BEDİR Y., KARAOĞLU M. M.
4th INTERNATIONAL Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Turkey, 28 - 30 September 2022, pp.501-505

- XII. **Textural Properties of Phyllo (Yufka) Stored in Different Temperature and Time**
BEDİR Y., KARAOĞLU M. M.
4th INTERNATIONAL Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Turkey, 28 - 30 September 2022, pp.496-500
- XIII. **THE RIPENING OF KIWIFRUIT BY APPLE**
BEDİR Y., KARAOĞLU M. M., HANOĞLU A.
IV- INTERNATIONAL CONFERENCE OF FOOD, AGRICULTURE, AND VETERINARY SCIENCES, Van, Turkey, 27 - 28 May 2022, pp.879-884
- XIV. **Bayatlamış Ekmeklerden Elde Edilen Unların Kek Üretiminde Kullanımı ve Keklerin Tekstürel Özellikleri Üzerine Etkisi**
Karaoğlu M. M., Başar Ş.
International Online Conferences on Engineering and Natural Sciences, Gümüşhane, Turkey, 5 - 07 July 2021, pp.356
- XV. **The Effect of Whole Grain Flours on Textural Properties of Mulberry Pestil**
YAVİLİOĞLU Y., KARAOĞLU M. M.
1. Uluslararası 4. Geleneksel Sağlık Çalışanları Meslek Günleri, 14 - 16 November 2019
- XVI. **Boza and Its Effects on Health**
YAVİLİOĞLU Y., KARAOĞLU M. M.
1. Uluslararası 4. Geleneksel Sağlık Çalışanları Meslek Günleri, 14 - 16 November 2019, pp.181
- XVII. **A Review on Textural Profile Analysis of Meat and Meat Products**
ERDEMİR E., KARAOĞLU M. M.
XIIIth International Conference of Food Physicists, 23 - 25 October 2018
- XVIII. **Effect of Stale Bread Flours on Textural Properties of Bread**
Meral H., Bedir Y., Karaoğlu M. M.
The International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Turkey, 19 October 2018 - 21 October 2018, pp.37-43
- XIX. **Food security, Food Waste and The Future of Food**
KARAOĞLU M. M.
17th International Nutrition Diagnostics, 9 - 12 October 2017
- XX. **Pastırma Ve Protein Oksidasyonu**
ERDEMİR E., KARAOĞLU M. M.
The International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.535
- XXI. **Pastırma and protein oxidation**
ERDEMİR E., KARAOĞLU M. M.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, 15 - 17 May 2017
- XXII. **The Possibility Of Reuse Of Stale Bakery Products**
BASAR S., KARAOĞLU M. M.
The International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017
- XXIII. **Pastırma Ve Protein Oksidasyonu**
ERDEMİR E., KARAOĞLU M. M.
The International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.535
- XXIV. **Nutritional Value Of Mushrooms And Its Effect On Enrichment Of Bread**
Yavilioğlu Y., Meral H., Karaoğlu M. M.
The International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.1259
- XXV. **Nutritional Value Of Mushrooms And Its Effect On Enrichment Of Bread**
YAVİLİOĞLU Y., MERAL H., KARAOĞLU M. M.
The International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Turkey, 15 - 17

May 2017, pp.1259

- XXVI. **Strategies For Increasing Resistant Starch In Starchy Products**
MERAL H., YAVILIOĞLU Y., KARAOĞLU M. M.
The International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Turkey, 15 - 17
May 2017, pp.892
- XXVII. **The Possibility Of Reuse Of Stale Bakery Products**
BASAR S., KARAOĞLU M. M.
The International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Turkey, 15 - 17
May 2017
- XXVIII. **Süneli Buğdaylardan Elde Edilen Unlar İle Üretilen Ekmeklerde Bozulan Kalitenin Dogal Katkılar İle Düzeltilmesi**
KARAOĞLU M. M., BASAR S.
Gıda, Metabolizma & Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, İstanbul, Turkey, 28 November 2016,
pp.187
- XXIX. **Süneli Buğdaylardan Elde Edilen Unlar İle Üretilen Ekmeklerde Bozulan Kalitenin Dogal Katkılar İle Düzeltilmesi**
KARAOĞLU M. M., BASAR S.
Gıda, Metabolizma & Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, İstanbul, Turkey, 28 November 2016,
pp.187
- XXX. **2016Süneli Bugda Ylardan Elde Edilen Unlar İle Üretilen Kmeklerde Bozulan Kalitenin Dogal Katkılar İle Düzeltilmesi**
KARAOĞLU M. M., BAŞAR Ş.
Gıda, Metabolizma & Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, Turkey, 28 November 2016
- XXXI. **Effects of Whole Flour from Roasted Wheat and Barley Grain on the Cake Textural Properties**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., MALEK S.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga (Ohrid Lake),
Macedonia, 24 October 2016 - 26 October 2013, pp.205
- XXXII. **Ekmegin, Besin Değeri ve Fonksiyonel Özelliklerinin Artırılması**
KARAOĞLU M. M., MERAL H.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.262
- XXXIII. **Ekmegin, Besin Değeri ve Fonksiyonel Özelliklerinin Artırılması**
Karaoğlu M. M., Meral H.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.262
- XXXIV. **GIDALARDA ATIKLARIN ÖNLENMESİ VE GERİ KAZANIMININ ÖNEMİ**
KARAOĞLU M. M.
Gıda Atıklarının Azaltılması ve Geri Kazanımı Semineri, Turkey, 02 June 2016
- XXXV. **Effect of storage on germination and emergence in wheat**
KARAOĞLU M. M., AYDIN M.
15th International cereal and bread congress, 18 - 21 April 2016, pp.346
- XXXVI. **Effect of Storage Types on Germination and Emergence in Wheat**
KARAOĞLU M. M., AYDIN M.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Turkey, 18 - 21 April 2016, pp.346
- XXXVII. **Effect of Storage Types on Germination and Emergence in Wheat**
KARAOĞLU M. M., AYDIN M.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Turkey, 18 - 21 April 2016, pp.346
- XXXVIII. **Tepsi Kadayıf Tatlısının HMF ve Akrilamid Miktarı Üzerine Kozartma Sıcaklığı ve Sürenin Etkisi**
KİMYA SEYYED C., KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M.
9.Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Erzurum, Turkey, 12 - 14 November 2015
- XXXIX. **Kavrulmuş Bugday ve Arpadan Elde Edilen Unların Kek Kalitesi Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M., MALEK S.
9.Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Turkey, 12 - 14 November 2015, pp.185

- XL. **Tepsi Kada Yıf Tatlısının HMF ve Akrilamid Miktarı Üzerine Kızartma Sıcaklığı ve Sürenin Etkisi**
CHERAGHI K., KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M.
9.Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Turkey, 12 - 14 November 2015, pp.113
- XLI. **Tepsi Kada Yıf Tatlısının HMF ve Akrilamid Miktarı Üzerine Kızartma Sıcaklığı ve Sürenin Etkisi**
CHERAGHI K., KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M.
9.Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Turkey, 12 - 14 November 2015, pp.113
- XLII. **Kavrulmuş Bugday ve Arpadan Elde Edilen Unların Kek Kalitesi Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M., MALEK S.
9.Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Turkey, 12 - 14 November 2015, pp.185
- XLIII. **Textural Properties of Cakes Made From Kavut Flour and Reduced Sugar and Oil Content**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., Zabihollahi N.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Bosnia And Herzegovina, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.109
- XLIV. **Textural Properties of Cakes Made From Kavut Flour and Reduced Sugar and Oil Content**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., Zabihollahi N.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.109
- XLV. **The Effect of Cephalaria syriaca Addition on The Rheological Properties of Dough From Sunn Pest Damaged -Wheat**
KARAOĞLU M. M., BASAR S., BOZ H.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Bosnia And Herzegovina, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.108
- XLVI. **The Effect of Cephalaria syriaca Addition on The Rheological Properties of Dough From Sunn Pest Damaged -Wheat**
KARAOĞLU M. M., BASAR S., BOZ H.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Bosnia And Herzegovina, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.108
- XLVII. **Textural Properties of Cakes Made From Kavut Flour and Reduced Sugar and Oil Content**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., negin z.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015
- XLVIII. **TAHİLLARDA LUNASİN**
BOZ H., KARAOĞLU M. M.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015, pp.235
- XLIX. **TAHİL VE ÜRÜNLERİNDE TEKSTÜRANALİZİ**
KARAOĞLU M. M., BOZ H.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015, pp.386
- L. **Tahıl ve Ürünlerinde Tekstüranalizi**
KARAOĞLU M. M., BOZ H.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015, pp.386
- LI. **Tahıllarda Lunasin**
BOZ H., KARAOĞLU M. M.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015, pp.235
- LII. **Tahıllarda Lunasin**
BOZ H., KARAOĞLU M. M.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015
- LIII. **Tahıl ve Ürünlerinde Textür Analizi**
KARAOĞLU M. M., BOZ H.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015
- LIV. **A New Approach to Delay Staling in Bakery Products: Part-Baking**
KARAOĞLU M. M.

14th International Nutrition & Diagnostics Conference, Prag, Czech Republic, 2 - 05 September 2014

- LV. A New Approach to Delay Staling in Bakery Products: Part-Baking**
KARAOĞLU M. M.
14th International Nutrition & Diagnostics Conference, Prag, Czech Republic, 2 - 05 September 2014
- LVI. Cephalaria Syriaca Spp nın Süne Hasarlı Buğdaylardan Elde Edilen Ekmeklerin Ağırlık Hacim ve Spesifik Hacim Değerlerine Etkisi**
BAŞAR Ş., KARAOĞLU M. M., BOZ H.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014
- LVII. Cephalaria syriaca spp.'NİN SÜNE HASARLI BUĞDAYLARDAN ELDE EDİLEN EKMEKLERİN AĞIRLIK, HACİM ve SPESİFİK HACİM DEĞERLERİNE ETKİSİ**
BASAR S., KARAOĞLU M. M., BOZ H.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.1020
- LVIII. Şeker Şurubu İlavesinin Dut Pestilinin Dokusal ve Duyusal Özelliklerine Etkisi**
BOZ H., KARAOĞLU M. M.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.101
- LIX. Şeker Şurubu İlavesinin Dut Pestilinin Dokusal ve Duyusal Özelliklerine Etkisi**
BOZ H., KARAOĞLU M. M.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.426
- LX. Cephalaria syriaca spp.'NİN SÜNE HASARLI BUĞDAYLARDAN ELDE EDİLEN EKMEKLERİN AĞIRLIK, HACİM ve SPESİFİK HACİM DEĞERLERİNE ETKİSİ**
BASAR S., KARAOĞLU M. M., BOZ H.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.1020
- LXI. Tatlandırıcı Olarak Kullanılan Stevya Ekstraktının Keklerde Tekstürel Özellikler Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M., SERÇE İ.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 7 - 09 November 2013, pp.181
- LXII. Tatlandırıcı Olarak Kullanılan Stevya Ekstraktının Keklerde Tekstürel Özellikler Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M., SERÇE İ.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 7 - 09 November 2013, pp.181
- LXIII. Effects of Whole Flour from Roasted Wheat and Barley Grain on the Cake Textural Properties**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., MALEK S.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Macedonia, 24 - 26 October 2013
- LXIV. The Effects of Cooking Time, Sucrose and Glucose Syrup on Sugar and Total Phenolic Content of Mulberry Leather (Pestil): a traditional product in Turkey**
KARAOĞLU M. M., BOZ H.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.342
- LXV. The Effects of Cooking Time, Sucrose and Glucose Syrup on Sugar and Total Phenolic Content of Mulberry Leather (Pestil): a traditional product in Turkey**
KARAOĞLU M. M., BOZ H.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.342
- LXVI. The Effects of Cooking Time Sucrose and Glucose Syrup on Sugar and Total Phenolic Content of Mulberry Leather Pestil A Traditional Product in Turkey**
BOZ H., KARAOĞLU M. M.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid, Macedonia, 24 - 26 October 2013
- LXVII. The effects of sucrose syrup glucose syrup and cooking time in the formation of acrylamide and hydroxymethylfurfural in mulberry leather**
KARAOĞLU M. M., BOZ H.
12th International Nutrition & Diagnostics Conference, prag, Czech Republic, 27 - 30 August 2013

- LXVIII. **The importance of food waste for the environment**
BOZ H., GERÇEKASLAN K. E., KARAOĞLU M. M., AKTAŞ N.
ICOEST -2013, Nevşehir, Turkey, 18 - 21 June 2013
- LXIX. **The Importance of Food Waste for the Environment**
BOZ H., GERÇEKASLAN K. E., KARAOĞLU M. M., AKTAŞ N.
ICOEST'2013 - CAPPADOCIA, Nevşehir, Turkey, 18 - 21 June 2013, pp.361
- LXX. **Kısmi Pişirme Yönteminin Kepekli Ve Çavdar Ekmeklerinde Mikrobiyal Kalite Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M.
International Scientific Conference of Young Researchers. Qafqaz University, Baku, Azerbaijan, 26 - 27 April 2013
- LXXI. **Kısmi Pişirme Yönteminin Kepekli Ve Çavdar Ekmeklerinde Mikrobiyal Kalite Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M.
International Scientific Conference of Young Researchers. Qafqaz University, Baku, Azerbaijan, 26 - 27 April 2013
- LXXII. **Cephalaria syriaca spp. ile Süne Hasarlı Bugdaylardan Elde Edilen Unlarda Gluten Kalitesinin Gelistirilmesi**
BASAR S., KARAOĞLU M. M., BOZ H.
Türkiye 11.Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.257
- LXXIII. **Cephalaria syriaca spp. ile Süne Hasarlı Bugdaylardan Elde Edilen Unlarda Gluten Kalitesinin Gelistirilmesi**
BASAR S., KARAOĞLU M. M., BOZ H.
Türkiye 11.Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.257
- LXXIV. **Cephalaria syriaca spp ile Süne Hasarlı Buğdaylardan Elde Edilen Unlarda Gluten Kalitesinin Geliştirilmesi**
BAŞAR Ş., KARAOĞLU M. M., BOZ H.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012
- LXXV. **The Effects of Sucrose Syrup, Glucose Syrup and Cooking Time in The Formation of Acrylamide and Hydroxymethylfurfural in Mulberry Leather (Pestil)**
KARAOĞLU M. M., BOZ H.
12th International Nutrition & Diagnostics Conference, Prag, Czech Republic, 27 - 30 August 2012
- LXXVI. **The Effects of Sucrose Syrup, Glucose Syrup and Cooking Time in The Formation of Acrylamide and Hydroxymethylfurfural in Mulberry Leather (Pestil)**
KARAOĞLU M. M., BOZ H.
12th International Nutrition & Diagnostics Conference, Prag, Czech Republic, 27 - 30 August 2012
- LXXVII. **Süne Hasarlı Bugdaylardan Elde Edilen Hamurların Kabarma ve Gaz Tutma Özelliklerine Cephalaria Syriaca Uygulamasının Etkisi**
KARAOĞLU M. M., AKBAŞ Ş.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 24 - 26 November 2011
- LXXVIII. **Farklı Proses Şartlarında Olgunlaştırılan Sucukların Tekstürel Özellikleri**
KABAN G., KARAOĞLU M. M., KAYA M.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.93
- LXXIX. **Kısmi Pişirme Yönteminin Fırın Ürünlerinde Kullanımı**
KARAOĞLU M. M., SERÇE İ.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.237
- LXXX. **Başakta Tane Pozisyonunun Gluten Miktar ve Kalitesi Üzerine Etkisi**
BOZ H., GERÇEKASLAN K. E., KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.212
- LXXXI. **Kısmi Pişirme Yönteminin Fırın Ürünlerinde Kullanımı**
KARAOĞLU M. M., SERÇE İ.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.237
- LXXXII. **Süneli Buğdaylardan Elde Edilen Hamurların Reolojik Özelliklerin Üzerine Cephalaria Syriaca Unu İlavesinin Etkisi**
BAŞAR Ş., KARAOĞLU M. M.

3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 10 - 12 May 2012

- LXXXIII. **Textural Properties of Rebaked Cakes after Part-Baked and Stored at Room Temperature**
KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E., BOZ H., KOTANCILAR H. G., AKBAŞ Ş.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 05 November 2011, pp.380
- LXXXIV. **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, Turkey, 2 - 03 December 2010, pp.10
- LXXXV. **Fırın Ürünlerinde Camsılığa Geçiş ve Önemi**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 8 - 10 November 2010
- LXXXVI. **Fırın Ürünlerinde Camsılığa Geçiş ve Önemi**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 8 - 10 November 2010
- LXXXVII. **Textural properties of rebaked cakes after part-baked and stored at room temperature**
KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E., BOZ H., KOTANCILAR H. G., AKBAŞ Ş.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 06 October 2010
- LXXXVIII. **Tane ve Başak Halinde Farklı Şartlarda Depolanan Buğdaylarda Böcek Zararının Belirlenmesi**
KARAOĞLU M. M., ÇALMAŞUR Ö.
Türkiye IV. Organik Tarım Sempozyumu, Turkey, 28 June - 01 July 2010, pp.686-689
- LXXXIX. **Yusufeli'nde Üretilen Pekmez, Pestil Ve Kömelerin Dokusal Özellikleri**
KARAOĞLU M. M.
Geçmişten Geleceğe Yusufeli Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 10 - 12 June 2010, pp.271-278
- XC. **Yusufeli'nde Üretilen Pekmez, Pestil Ve Kömelerin Dokusal Özellikleri**
KARAOĞLU M. M.
Geçmişten Geleceğe Yusufeli Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 10 - 12 June 2010, pp.271-278
- XCI. **Textural Properties Of Bread Kadayif, A Traditional Turkish Dessert**
BOZ H., GERÇEKASLAN K. E., KARAOĞLU M. M., AKBAŞ Ş., KOTANCILAR H. G.
Uluslar Arası "Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar" Sempzoyumu, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.811
- XCII. **Investigating The Effect of Modified Starch on Textural Properties of Beef Meat Sausage**
VELİOĞLU H., YILMAZ İ., KARAOĞLU M. M., YILDIZ H. N.
Uluslar Arası "Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar" Sempzoyumu, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.418
- XCIII. **Textural Properties Of Bread Kadayif, A Traditional Turkish Dessert**
BOZ H., GERÇEKASLAN K. E., KARAOĞLU M. M., AKBAŞ Ş., KOTANCILAR H. G.
Uluslar Arası "Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar" Sempzoyumu, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.811
- XCIV. **Investigating The Effect of Modified Starch on Textural Properties of Beef Meat Sausage**
VELİOĞLU H., YILMAZ İ., KARAOĞLU M. M., YILDIZ H. N.
Uluslar Arası "Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar" Sempzoyumu, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.418
- XCv. **Doğal Katkıların Organik Ekmeğin Dokusal Özellikleri Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
Gıda Mühendisliği 6.Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.403
- XCvi. **Ekşi Hamurda Bakteriyel Ekzopolisakkarit'lerin (EPS) Fonksiyonelliği**
GERÇEKASLAN K. E., KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., BOZ H.
Gıda Mühendisliği 6.Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.617
- XCvii. **Doğal Katkıların Organik Ekmeğin Dokusal Özellikleri Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
Gıda Mühendisliği 6.Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.403

- XCVIII. Depolama Şartlarının Buğday Kalitesi Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M., AYDENİZ M., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
Gıda Mühendisliği 6.Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.615
- XCIX. Salam Üretiminde Mısırozü Yağı ve Brokoli Kullanım İmkanları**
Şişik Oğraş Ş., Kaya M., Karaoğlu M. M.
6.Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.179
- C. Depolama Şartlarının Buğday Kalitesi Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M., AYDENİZ M., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
Gıda Mühendisliği 6.Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.615
- CI. Eksi hamurda Bakteriyel Ekzopolisakkaritlerin (EPS) Fonksiyonelligi**
GERÇEKASLAN K. E., KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., BOZ H.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 October 2009, pp.617
- CII. Natural Additives for Organic Whole Wheat Flour**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
International Rural Development Symposium'09, Erzurum, Turkey, 25 - 27 September 2009, pp.38
- CIII. Trabzon Vakfikebir ekmeğinin ekmek içi çirilenme özellikleri ve francala ekmek ile mukayesesi**
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E.
II.Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.58-61
- CIV. Depolama Şartlarının Maya Aktivitesi ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi**
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Turkey, 21 - 23 May 2008
- CV. Fırın Ürünlerinde Kullanılan Bazı Doğal Katkıları**
BOZ H., KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
Türkiye 10.Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.367-368
- CVI. Mayanın Depolama Şartlarının Maya Aktivitesi ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi**
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.361-364
- CVII. Fırın Ürünlerinde Kullanılan Bazı Doğal Katkıları**
BOZ H., KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.367-368
- CVIII. Mayanın Depolama Şartlarının Maya Aktivitesi ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi**
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.361-364
- CIX. Dirençli Nişasta**
KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E., KARAOĞLU M. M., BOZ H.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.365-366
- CX. Maillard Reaction Indicators In Cereal Products**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., BOZ H., GERÇEKASLAN K. E.
ICC International Conference, İstanbul, Turkey, 24 - 26 April 2008, pp.134
- CXI. Textural properties of Vakfikebir bread, a traditional Turkish sourdough bread**
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E.
2 nd International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Turkey, 24 - 26 October 2007, pp.220
- CXII. Textural properties of Vakfikebir bread, a traditional Turkish sourdough bread**
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E.
2 nd International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Turkey, 24 - 26 October 2007, pp.220
- CXIII. Fırın ürünlerinde Camsı Geçiş ve Önemi**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 8 - 10 October 2007, pp.165
- CXIV. The investigation of availability of edxrf technique for observing bread staling**
SAGSOZ M., KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E., ERZENEGLU S.
The Fourth Eurasian Conference on, Nuclear Science and its Application, Baku, Azerbaijan, 31 October - 03

November 2006, pp.151

- CXV. **Ekmeğin Bayatlaması ve Tayin Metotları**
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E., ERTUGAY M. F.
Hububat 2006 Kongresi, Gaziantep, Turkey, 7 - 08 September 2006, pp.123-133
- CXVI. **Kısmi Pişirme, Depolama ve Yeniden Pişirme İşlemlerinin Ekmek İçi Yumuşaklığı ve Çirşlenme Özellikleri Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
Türkiye 9.Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.873
- CXVII. **Genetik Modifiye Tahıllar**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., AYDENİZ M.
4.Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 29 September - 01 October 2005, pp.113-124
- CXVIII. **Genetik Modifiye Tahıllar**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., AYDENİZ M.
4.Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 29 September - 01 October 2005, pp.113-124
- CXIX. **Ekmek İçi Yumuşaklığı Üzerine Kısmi Pişirme Yöntemi ve Depolama Şartlarının Etkisi**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, 26 - 28 May 2004, pp.85
- CXX. **Vakfikebir Ekmeğinin Aroma Bileşenleri**
KOTANCILAR H. G., DİKBAŞ N., KARAOĞLU M. M.
XIII. Biyoteknoloji Kongresi, Turkey, 25 - 29 August 2003
- CXXI. **Françala Ekmeğinin Aroma Bileşenleri**
KOTANCILAR H. G., DİKBAŞ N., KARAOĞLU M. M.
XIII. Biyoteknoloji Kongresi, Turkey, 25 - 29 August 2003
- CXXII. **Vakfikebir Ekmeğinin Mikrobiyolojik Özellikleri**
DİKBAŞ N., KOTANCILAR H. G., KAYA M., KARAOĞLU M. M.
XIII. Biyoteknoloji Kongresi, Turkey, 25 - 29 August 2003
- CXXIII. **FRANCALA EKMEĞİNİN AROMA BİLEŞENLERİ**
KOTANCILAR H. G., DİKBAŞ N., KARAOĞLU M. M.
XIII: Biyoteknoloji Kongresi, Turkey, 25 - 29 August 2003
- CXXIV. **Farklı Sıcaklık ve Sürelerde Muhafaza Edilen Kısmi Pişmiş Ekmeklerin Mikrobiyolojik Özellikleri**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
XIII. Biyoteknoloji Kongresi, Çanakkale, Turkey, 25 - 29 August 2003, pp.17
- CXXV. **Farklı Sıcaklık ve Sürelerde Muhafaza Edilen Kısmi Pişmiş Ekmeklerin Mikrobiyolojik Özellikleri**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
XIII. Biyoteknoloji Kongresi, Çanakkale, Turkey, 25 - 29 August 2003, pp.17
- CXXVI. **Tahıl Ürünlerinde Aroma Maddeleri**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi, Gaziantep, Turkey, 3 - 04 October 2002, pp.387-394
- CXXVII. **Farklı Modifiye Yöntemlerinin Nişastanın Fizikokimyasal ve Termoanalitik Özellikleri Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi, Gaziantep, Turkey, 3 - 04 October 2002, pp.289-297

Expert Reports

- I. **ULUSAL BESLENME KONSEYİ EKMEK BİLİM KOMİSYONU RAPORU**
Karaoğlu M. M.
Sağlık bakanlığı, pp.45, Ankara, 2021
- II. **Farklı Kaynaklardan Üretilen Jelatinin Özellikleri**
KARAOĞLU M. M.
2015

- III. **Çölyak Diyabet Ve Obezite Hastaları İçin Kinoa Chenopodium Quinoa Willd Ve Sekerotu Stevia Rebaudiana Bertoni Kullanılarak Yeni Kek Formülleri Gelistirme Üzerine Bir Arastırma**
KARAOĞLU M. M.
2015
- IV. **Farklı Kaynaklardan Elde Edilen Bazı Nişastaların Doğal Modifikasyonu ve Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi**
KARAOĞLU M. M.
2015
- V. **Geleneksel Ve Vakum Fırınlama Sırasında Bisküvinin Yüzey Sıcaklık Degisiminin Izlenmesi Ve Akrilamid Olusumu Ilelliskilendirilmesi**
KARAOĞLU M. M.
2015
- VI. **Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü Tahıl Baklagil ve Ürünleri Alt Komisyon**
KARAOĞLU M. M.
2015
- VII. **FARKLI KÜKÜRTLÜ GÜBRE UYGULAMALARININ VE ORANLARININ EKMEKLİK VE MAKARNALIK BUĞDAYLARIN KALİTELERİ ÜZERİNE ETKİLERİ**
KARAOĞLU M. M.
2015
- VIII. **YOĞURT DOLGULU MEYVELİ TOFFE ŞEKER GELİŞTİRİLMESİ**
KARAOĞLU M. M.
2015
- IX. **Elek Altı Bulgurun Kuskus Ve Makarna Üretiminde Kullanılması**
KARAOĞLU M. M.
2015
- X. **Soguk Pres Atığı Çörekotunun Kraker Üretiminde Kullanılması Ve Ürünün Oksidatif Stabilitesine Ve Lezzetine Etkileri**
KARAOĞLU M. M.
2015
- XI. **YAĞI VE VEYA ŞEKERİ AZALTI MIŞ KALORİSİ DÜŞÜRÜLMÜŞ GLİSEMİK İNDEKSİ DÜŞÜK FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİ OLAN TATLI FORMÜLASYONLARININ GELİŞTİRİLMESİ VE ÜRETİM KOŞULLARININ TESPİTEDİLMESİ EGEPAK GIDA VE AMBALAJ SANAYİ A Ş**
KARAOĞLU M. M.
2015

Supported Projects

KARAOĞLU M. M., HANOĞLU A., Project Supported by Higher Education Institutions, Gıda Atığı Posalar Kullanılarak Boza ve Boza Gevreği Üretimi, 2024 - Continues

KARAOĞLU M. M., ÇELİK C., Project Supported by Higher Education Institutions, Keçiboynuzu Üzüm ve Dut Posalarının Pestil Üretiminde Kullanım İmknının Araştırılması, 2022 - Continues

KARAOĞLU M. M., BEDİR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Doğal Yöntemler Kullanılarak Tam Buğday Unu Depolama Stabilitesinin Artırılması, 2021 - 2024

KARAOĞLU M. M., BEDİR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı bitkisel katkıların Tam un depolama stabilitesi üzerine tkisi, 2022 - 2023

ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S., ÖZ F., KARAOĞLU M. M., TAJER A., Project Supported by Higher Education Institutions, Aile İşletmelerinde Geleneksel Olarak Üretilen Kandrif Peynirinin Bazı Kimyasal Fiziksel Mikrobiyolojik Tekstürel ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi, 2021 - 2023

KARAOĞLU M. M., HANOĞLU A., Project Supported by Higher Education Institutions, Keçiboynuzu Portakal ve Havuç Posalarının Lokum Üretiminde Kullanım İmkanının Araştırılması, 2022 - 2022

Karaoğlu M. M., Hanoğlu A., Project Supported by Higher Education Institutions, Keçiboynuzu Portakal ve Havuç Posalarının Lokum Üretiminde Kullanım İmkanının Araştırılması, 2022 - 2022

KARAOĞLU M. M., COŞKUN S., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Depolama Şartlarının Yufkalarda Dokusal ve Mikrobiyolojik Özellikler Üzerine Etkisi, 2021 - 2022

KARAOĞLU M. M., YEŞİL F. N., Project Supported by Higher Education Institutions, Bayatlamış Ekmeklerden Elde Edilen Unların Kraker Ve Bisküvi Üretiminde Kullanım İmkanının Araştırılması, 2020 - 2021

KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., DAĞDEMİR E., Project Supported by Higher Education Institutions, Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bilimsel Araştırma Altyapısının Güçlendirilmesi, 2017 - 2019

KARAOĞLU M. M., YAVİLİOĞLU Y., BOZ H., Project Supported by Higher Education Institutions, TAM TAHIL UNLARININ PESTİL ÜRETİMİNDE KULLANIM İMKANININ ARAŞTIRILMASI, 2015 - 2018

BOZ H., KARAOĞLU M. M., TUBITAK Project, Bayat Ekmeklerden Elde Edilen Unların Fırın Ürünlerinde Kullanım İmkanının Araştırılması, 2015 - 2018

Akköse A., Boz H., Karaoğlu M. M., TUBITAK Project, Bayat Ekmeklerden Elde Edilen Unların Fırın Ürünlerinde Kullanım İmkanının Araştırılması, 2016 - 2017

KARAOĞLU M. M., MERAL H., BOZ H., Project Supported by Higher Education Institutions, TAŞ DEĞİRMENDE ÖĞÜTME İŞLEMİNİN UN KALİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2015 - 2017

KARAOĞLU M. M., Project Supported by Higher Education Institutions, BAYATLAMIŞ FIRIN ÜRÜNLERİNDEN ELDE EDİLEN UNLARIN YENİDEN KULLANIM İMKANININ ARAŞTIRILMASI, 2014 - 2016

Boz H., Karaoğlu M. M., Project Supported by Higher Education Institutions, Bayatlamış farklı Ekmeklerden Elde edilen Unların Kek kalitesi Üzerine Etkisi, 2013 - 2015

KARAOĞLU M. M., Project Supported by Higher Education Institutions, BAYATLAMIŞ FARKLI EKMEK ÇEŞİTLERİNDEN ELDE EDİLEN UNLARIN KEK KALİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2013 - 2014

Boz H., Karaoğlu M. M., Project Supported by Higher Education Institutions, Kavrulmuş Buğday ve Arpadan Elde Edilen Unların kek kalitesi Üzerine Etkisi, 2012 - 2014

KARAOĞLU M. M., Project Supported by Higher Education Institutions, KAVRULMUŞ BUĞDAY VE ARPADAN ELDE EDİLEN UNLARININ KEK KALİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ", 2012 - 2013

KARAOĞLU M. M., Project Supported by Higher Education Institutions, KEKLERDE STEVYA BİTKİSİNİN TATLANDIRICI OLARAK KULLANILMASI VE KALİTE ÜZERİNE ETKİSİ, 2011 - 2012

Boz H., Karaoğlu M. M., Project Supported by Higher Education Institutions, Pestilin Dokusal Özellikleri ve Bazı Bileşenleri Üzerine Üretim Metodu ve Bazı Katkıların Etkisi, 2010 - 2012

KARAOĞLU M. M., Project Supported by Higher Education Institutions, PESTİLİN DOKUSAL ÖZELLİKLERİ VE BAZI BİLEŞENLERİ ÜZERİNE ÜRETİM METODU VE BAZI KATKILARIN ETKİSİ., 2010 - 2011

Kotancılar H. G., Karaoğlu M. M., Kaban G., TUBITAK Project, Laktik Asit Bakterilerinin Vakfıkebir Ekmeğinin Uçucu Bileşikleri ve Diğer Kalitatif Özellikleri Üzerine Etkileri, 2010 - 2011

Activities in Scientific Journals

Food Science & Nutrition Technology, Editor, 2023 - Continues

ATA-Gıda Dergisi/ATA-Food Journal , Publication Committee Member, 2021 - Continues

Publication Committee Member, 2009 - Continues

Memberships / Tasks in Scientific Organizations

Gıda Mühendisleri Odası, Regional Representative, 2005 - Continues, Turkey

Kodeks Komisyonu, Consultant, 2023 - 2023, Turkey

Scientific Refereeing

TUBITAK Project, 1507 - TÜBİTAK SME R&D Start Support Program, Yildiz Technical University, Turkey, November 2023
TUBITAK Project, 3001 - Initial R&D Projects Support Program, Necmettin Erbakan University, Turkey, May 2023
TUBITAK Project, 1501 - Industry R & D Projects Support Program, KONYA YILDIZI UN GIDA İNŞAAT MAKİNA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ, Turkey, January 2023
TUBITAK Project, 1501 - Industry R & D Projects Support Program, DURUKAN ŞEKERLEME SANAYİ VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ, Turkey, November 2022
TUBITAK Project, 3501 - National Young Researcher Career Development Program, Selcuk University, Turkey, October 2022
TUBITAK Project, 1507 - TÜBİTAK SME R&D Start Support Program, GENÇ VE NATUREL GIDA SANAYİ TİCARET ANONİM ŞİRKETİ, Turkey, October 2022
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Journal, May 2022
TUBITAK Project, 1002 - Quick Support Program, Selcuk University, Turkey, April 2022
TUBITAK Project, 3005 - Sosyal ve Beşeri Bilimlerde Yenilikçi Çözümler Araştırma Projeleri Destek Programı, Sakarya University, Turkey, March 2022
TUBITAK Project, 1003 - Priority Areas R&D Projects Support Program, Sakarya University, Turkey, March 2022
Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Fen ve Mühendislik Dergisi, National Scientific Refreed Journal, January 2022
İĞDIR ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ DERGİSİ, National Scientific Refreed Journal, September 2021
TUBITAK Project, 1507 - TÜBİTAK SME R&D Start Support Program, NFDS ARGE MÜHENDİSLİK DANIŞMANLIK SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ, Turkey, June 2021
TUBITAK Project, 1002 - Quick Support Program, Gumushane University, Turkey, December 2020
TUBITAK Project, 1002 - Quick Support Program, Middle East Technical University, Turkey, June 2020
TÜBİTAK - AB COST Project, FAZLA GIDA A.S., Turkey, May 2020
TUBITAK Project, 3501 - National Young Researcher Career Development Program, Selcuk University, Turkey, February 2020

Metrics

Publication: 242
Citation (WoS): 353
Citation (Scopus): 409
H-Index (WoS): 12
H-Index (Scopus): 13

Congress and Symposium Activities

2. Uluslararası / 12. Ulusal Gıda Mühendisliği Kongresi, Session Moderator, Ankara, Turkey, 2021
10.Gıda Müh. Kongresi, Invited Speaker, Antalya, Turkey, 2017
Effect of Storage Types on Germination and Emergence in Wheat, 15th International Cereal and Bread Congress. Book of Abstracts, Istanbul, Turkey. S 346., Attendee, İstanbul, Turkey, 2016

Visual Activities

Karaoğlu M. M., TRT RADYO-1, "Günaydın Türkiye Programı" "Sürdürülebilir Gıda ve Beslenme Sistemleri Konusu", Radio Program, 2023 - 2023
Karaoğlu M. M., TRT RADYO-1, "Toprak Kokusu Programı" "Yapay ve Yalancı Et Konusu", Radio Program, 2023 - 2023
Karaoğlu M. M., TRT RADYO-1, "Dünya Gıda Günü" "Gıdaya Erişim Hakkı Konulu Söyleşi", Radio Program, 2022 - 2022
Karaoğlu M. M., TRT RADYO-1, "Gıda güvenliği ve gıda arz güvencesi konusu- söyleşi", Radio Program, 2022 - 2022
Karaoğlu M. M., Sağlıklı gıda tüketimi, Radio Program, 2022 - 2022

Karaoğlu M. M., TRT Erzurum Radyosu "Dođunun Sesi Programı" "Mevsiminde gıda tüketimi ve gündemdeki gıda fiyatlarındaki artış", Radio Program, 2019 - 2019

Non Academic Experience

Professional Chamber, Gıda Müh. Odası, Gıda Müh. Odası

Professional Chamber, Gıda Müh. Odası, Gıda Müh. Odası

Atatürk Üniversitesi

Other, Ataturk University, Gıda Mühendisliği