

## Prof. Dr. Mehmet Murat KARAOĞLU

### Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 442 231 2492](tel:+904422312492)

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

Posta Adresi: Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Erzurum

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-9919-8824

Yoksis Araştırmacı ID: 18412

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1998 - 2002

Yüksek Lisans, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1995 - 1998

Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1989 - 1994

### Yabancı Diller

İngilizce, B1 Orta

### Yaptığı Tezler

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

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

### Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Teknolojisi, Hububat Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

### Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, 2013 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, 2008 - 2013

Yrd. Doç. Dr., Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, 2003 - 2008

Araştırma Görevlisi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, 1995 - 2003

### Akademik İdari Deneyim

Senato Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2022 - Devam Ediyor

Doktora Yeterlilik Komisyonu, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Devam Ediyor

Staj Komisyonu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - Devam Ediyor  
Staj Başkanı, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - Devam Ediyor  
Bölüm Başkanı, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2015 - 2018  
Anabilim/Bilim Dalı Başkanı, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2015 - 2018  
Mevlana Değişim Programı Koordinatörü, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2009 - 2017  
Farabi Koordinatörü, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2009 - 2017  
Erasmus Koordinatörü, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2009 - 2017  
Fakülte Kurulu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2012 - 2013  
Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2012 - 2013

## Verdiği Dersler

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

## Yönetilen Tezler

Karaoğlu M. M., Doğal yöntemlerle tam buğday unu depolama stabilitesinin artırılması, Doktora, Y.BEDİR(Öğrenci), 2023  
Karaoğlu M. M., Keçiboynuzu, portakal ve havuç posalarının lokum üretiminde kullanım imkânının araştırılması, Yüksek Lisans, A.HANOĞLU(Öğrenci), 2022  
Karaoğlu M. M., Farklı depolama şartlarının yufkalarda dokusal ve mikrobiyolojik özellikleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans, S.COŞKUN(Öğrenci), 2022  
Karaoğlu M. M., Bayat emek unu kullanımının kraker ve bisküvi kalitesi üzerine etkisi, Yüksek Lisans, F.NUR(Öğrenci),

2021

- Karaoğlu M. M., Reolojik yöntemler kullanılarak balda yapılan hilelerin araştırılması, Doktora, R.GÜN(Öğrenci), 2021
- Karaoğlu M. M., Bayatlamış farklı ekme çeşitlerinden elde edilen unların kurabiye kalitesi üzerine etkisi, Yüksek Lisans, M.GÜVEN(Öğrenci), 2019
- KARAOĞLU M. M., Farklı Koşullarda Bayatlamış Ekmeklerden Elde Edilen Unların Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, H.MERAL(Öğrenci), 2017
- KARAOĞLU M. M., Bayatlamış Farklı Ekmek Çeşitlerinden Unların Kek Kalitesi Üzerine Etkisi, Doktora, Ş.AKBAŞ(Öğrenci), 2016
- KARAOĞLU M. M., Çimlendirilmiş Tanelerden Elde Edilen Unların Fırın Ürünlerinde Kalite Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, G.Seda(Öğrenci), 2016
- KARAOĞLU M. M., Düşük Kalorili Kek Üretiminde Kavrulmuş Buğday Unu, Stevya ve Polidekstroz Kullanım İmkanının Araştırılması, Yüksek Lisans, N.ZABIHOLLAHY(Öğrenci), 2013
- KARAOĞLU M. M., Kavrulmuş buğday ve arpadan elde edilen unların kek kalitesi üzerine etkisi, Yüksek Lisans, S.MALEK(Öğrenci), 2013
- KARAOĞLU M. M., Dut Pestilinin Kimyasal, Dokusal ve Duyusal Özelliklerine Buğday Unu, Sakkaroz Şurubu, Glikoz Şurubu ve Pişirme Süresinin Etkileri, Doktora, H.BOZ(Öğrenci), 2012
- KARAOĞLU M. M., Süne (Eurygaster spp.) Zararı Görmüş Buğdaylara Farklı Seviyelerde Pelemir Unu (Cephalaria syriaca spp.) Uygulamasının Ekmekçilik Kalitesi Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, Ş.AKBAŞ(Öğrenci), 2010
- KARAOĞLU M. M., Farklı Doğal Bitkisel Katkıların Organik Ekmek Üretiminde Kullanılması ve Kalitatif Özellikler Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, H.BOZ(Öğrenci), 2008
- KARAOĞLU M. M., Başak ve Tane Halinde Depolanan Buğdaylarda Depolama Şartlarının Kalitatif özellikler Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, M.AYDENİZ(Öğrenci), 2007

## Jüri Üyelikleri

- Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Bursa Uludağ Üniversitesi, Aralık, 2023
- Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Balıkesir Üniversitesi, Ağustos, 2023
- Akademik Kadroya Atama-Doçentlik, Akademik Kadroya Atama-Doçentlik, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Şubat, 2023
- Akademik Kadroya Atama-Doçentlik, Akademik Kadroya Atama-Doçentlik, Ankara Üniversitesi, Aralık, 2022
- Akademik Kadroya Atama-Doçentlik, Akademik Kadroya Atama-Doçentlik, Ankara Üniversitesi, Aralık, 2022
- Akademik Kadroya Atama-Profesörlük, Akademik Kadroya Atama-Profesörlük, Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi, Kasım, 2022
- Akademik Kadroya Atama-Doçentlik, Akademik Kadroya Atama-Doçentlik, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ekim, 2022
- Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Atatürk Üniversitesi, Eylül, 2022
- Akademik Kadroya Atama-Doçentlik, Akademik Kadroya Atama-Doçentlik, Pamukkale Üniversitesi, Haziran, 2022
- Akademik Kadroya Atama-Doçentlik, Akademik Kadroya Atama-Doçentlik, Çukurova Üniversitesi, Haziran, 2022
- Sanatta Yeterlilik İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Sanatta Yeterlilik İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Ocak, 2022
- Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Atatürk Üniversitesi, Ağustos, 2021
- Sanatta Yeterlilik İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Sanatta Yeterlilik İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2021
- Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Süleyman Demirel Üniversitesi, Mayıs, 2021
- Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama, Atatürk Üniversitesi, Kasım, 2020
- Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Selçuk Üniversitesi, Mart, 2020
- Akademik Kadroya Atama-Profesörlük, Akademik Kadroya Atama, Süleyman Demirel Üniversitesi, Şubat, 2020

## SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.250, sa.8, ss.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, cilt.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, cilt.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, cilt.47, sa.4, ss.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, cilt.74, sa.4, ss.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, cilt.50, sa.1, ss.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, cilt.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, cilt.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, cilt.12, ss.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, cilt.17, sa.2, ss.4007-4017, 2019 (SCI-Expanded)
- XI. **Characteristics of Pastırma Types Produced from Water Buffalo Meat**  
Akköse A., Kaban G., Karaoğlu M. M., Kaya M.  
KAFKAS UNIVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.24, sa.2, ss.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, cilt.17, ss.217-227, 2018 (SCI-Expanded)
- XIII. **Textural properties of fat - Reduced sucuk with orange fiber Portakal lifli yağı - Azaltılmış sucuğun tekstürel özellikleri**  
Yalınkılıç B., Oğras Ş., Kaban G., Karaoğlu M. M., Kaya M.  
Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, cilt.22, sa.3, ss.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, cilt.39, ss.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, cilt.8, sa.4, ss.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, cilt.31, ss.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, cilt.37, sa.3, ss.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, cilt.15, sa.5, ss.1161-1169, 2012 (SCI-Expanded)
- XIX. **Effect of Cephalaria syriaca addition on rheological properties of composite flour**  
KARAOĞLU M. M.  
INTERNATIONAL AGROPHYSICS, cilt.26, ss.387-393, 2012 (SCI-Expanded)
- XX. **Effect of Cephalaria syriaca addition on rheological properties of composite flour**  
KARAOĞLU M. M.  
INTERNATIONAL AGROPHYSICS, cilt.26, sa.4, ss.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 BILIMLERI DERGISI-JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES, cilt.18, sa.1, ss.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, cilt.36, ss.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, cilt.46, sa.9, ss.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, cilt.14, ss.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, cilt.46, ss.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, cilt.10, sa.25, ss.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, cilt.14, sa.1, ss.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, cilt.10, sa.25, ss.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, cilt.45, ss.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, cilt.45, ss.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., Gerçekaslan K. E.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.45, sa.1, ss.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, cilt.33, sa.5, ss.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, cilt.44, sa.1, ss.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, cilt.32, sa.5, ss.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, cilt.43, sa.10, ss.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, cilt.43, sa.10, ss.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, cilt.32, sa.5, ss.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, cilt.38, sa.3, ss.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, cilt.41, ss.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, cilt.41, ss.37-46, 2006 (SCI-Expanded)
- XLI. **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, cilt.41, ss.77-82, 2006 (SCI-Expanded)
- XLII. **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, cilt.9, ss.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, cilt.41, ss.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, cilt.41, ss.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, cilt.9, sa.3, ss.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, cilt.85, ss.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, cilt.9, sa.4, ss.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, cilt.41, ss.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, cilt.8, sa.2, ss.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, cilt.11, sa.1, ss.59-68, 2002 (SCI-Expanded)
- LI. **Effects of utilization of modified starches on the cake quality**  
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., ÇELİK İ.  
STARCH-STARKE, cilt.53, ss.162-169, 2001 (SCI-Expanded)

## **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- I. **THE EFFECT OF REDUCING THE SUGAR AND FAT CONTENT ON THE PHYSICAL AND SENSORY PROPERTIES OF CUPCAKES**  
KARAOĞLU M. M., ZABIHOLLAHI N.  
GIDA, cilt.49, sa.1, ss.39-51, 2024 (Hakemli Dergi)
- II. **The effects of sowing times and seeding rates on the farinograph parameters and color of facultative Kırık wheat**  
ÇAĞLAR Ö., YILDIZ G., KARAOĞLU M. M., ÖZTÜRK A., BULUT S.  
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, cilt.32, ss.2918-2924, 2023 (Hakemli Dergi)
- III. **The effects of bread wheat variety on the farinograph and color parameters**  
ÇAĞLAR Ö., YILDIZ G., KARAOĞLU M. M., ÖZTÜRK A., BULUT S.  
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, cilt.32, ss.2925-2930, 2023 (Hakemli Dergi)
- 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 (Hakemli Dergi)

- V. **Ekşi hamur ve buğday, çavdar, yulaf tam unu katkılekmeklerin kalitatif özellikleri**  
Kotancılar H. G., Yakar T., Karaoğlu M. M.  
ATA-Gıda Dergisi (ATA-Food Journal), cilt.1, sa.1, ss.1-6, 2022 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.11, sa.4, ss.2836-2848, 2021 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.52, ss.288-299, 2021 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Kısmi Pişirme Yönteminin Kek Kalitesi Üzerine Etkisi**  
Karaoğlu M. M., Bedir Y.  
Akademik Gıda, cilt.18, sa.3, ss.256-263, 2020 (Hakemli Dergi)
- IX. **Ekmeğin Besinsel Özelliklerinin İyileştirilmesi**  
Meral H., Karaoğlu M. M.  
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.50, ss.217-225, 2019 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.34, sa.1, ss.15-20, 2019 (ESCI)
- XI. **Ekmeğin Organiği**  
Karaoğlu M. M.  
Ekmek, Ankara Halk Ekmek, cilt.1, sa.1, ss.174-177, 2016 (Hakemli Dergi)
- XII. **Part-Baked Products**  
Karaoglu M. M.  
MINIMALLY PROCESSED FOODS: TECHNOLOGIES FOR SAFETY, QUALITY, AND CONVENIENCE, ss.151-172, 2015 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.5, sa.9, ss.2539-2542, 2013 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Farklı Depolama Tiplerinin Buğday Biti Sitophilus granarius L Coleoptera Curculionidae nin Gelişmesi Üzerine Etkisi**  
Karaoğlu M. M., Çalmaşur Ö.  
Ziraat Fak. Derg, cilt.43, ss.117-122, 2012 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.10, sa.3, ss.47-50, 2012 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.10, sa.3, ss.47-50, 2012 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Yüksek Fruktozlu Mısır Şurubu**  
KARAOĞLU M. M.  
Gıda Mühendisliği Dergisi, cilt.33, ss.33-39, 2011 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Süne Buğdaya Verdiği Zarar ve Mücadele Yöntemleri**  
KARAOĞLU M. M., AKBAŞ Ş. D.  
Hasad Bitkisel Üretim, cilt.27, sa.318, ss.98-104, 2011 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Fırın ürünleri için doğal katkılar**  
BOZ H., KARAOĞLU M. M.  
Gıda Mühendisliği Dergisi, cilt.15, sa.35, ss.57-64, 2011 (Hakemli Dergi)
- XX. **Hotel Restaurant Bakery Food Hi Tech**  
KARAOĞLU M. M.



Ağırlama Teknolojileri İhtisas Dergisi, cilt.190, ss.52-54, 2010 (Hakemli Dergi)

- XXI. **Besinsel Lif Kaynağı Olarak Enzime Dirençli Nişasta**  
BOZ H., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E., KARAOĞLU M. M.  
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.40, sa.1, ss.103-107, 2009 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Tahıl Ürünlerinde Camsılığa Geçiş ve Önemi**  
KARAOĞLU M. M., BOZ H., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.  
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.40, sa.2, ss.93-99, 2009 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **Besinsel Lif Kaynağı Olarak Enzime Dirençli Nişasta**  
KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E., KARAOĞLU M. M., BOZ H.  
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.40, sa.1, ss.103-107, 2009 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **FIRIN ÜRÜNLERİ İÇİN DOĞAL KATKI MADDELERİ**  
BOZ H., KARAOĞLU M. M.  
Gıda Mühendisliği Dergisi, cilt.35, sa.1, ss.57-64, 2008 (Hakemli Dergi)
- XXV. **Tahıllardaki Alkilresorsinoller**  
KARAOĞLU M. M., BOZ H.  
Gıda Mühendisliği Dergisi, cilt.27, sa.1, ss.66-71, 2008 (Hakemli Dergi)
- XXVI. **Transgenik Tahıllar**  
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.  
GIDA, cilt.32, ss.51-59, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXVII. **Ekmek Bayatlaması ve Bayatlama Derecesini Ölçmede Kullanılan Yöntemler**  
GERÇEKASLAN K. E., KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., ERTUGAY M. F.  
II. Gıda, cilt.33, sa.1, ss.27-34, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXVIII. **Ekmek Bayatlaması ve Bayatlama Derecesini Ölçmede Kullanılan Yöntemler : I.**  
GERÇEKASLAN K. E., KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M.  
GIDA, cilt.32, ss.305-315, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXIX. **Organik Ekmek**  
KARAOĞLU M. M.  
GIDA, cilt.32, ss.195-203, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXX. **Kısmi Pişirme Metodunun Ekmek İçi Yumuşaklığı ve Çirşlenme Özellikleri Üzerine Etkisi**  
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.  
Gıda ve Yem Bilimi ve Teknolojisi, cilt.5, ss.40-47, 2006 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.3, ss.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, cilt.3, ss.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, cilt.37, ss.103-110, 2006 (Hakemli Dergi)
- XXXIV. **Ekşi Hamur Sisteminin Beyaz Tava Ekmeğinin Kalitesi Üzerine Etkisi**  
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E., UYSAL P.  
Hasad Gıda, cilt.21, ss.39-48, 2006 (Hakemli Dergi)
- XXXV. **Ekşi Hamur Sisteminin Beyaz Tava Ekmeğinin Kalitesi Üzerine Etkisi**  
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E., UYSAL P.  
Hasad Gıda, cilt.21, ss.39-48, 2006 (Hakemli Dergi)
- XXXVI. **Nişasta Retrogradasyonu: 1. Nişasta Retrogradasyonu ve Gıda Endüstrisi İçin Önemi**  
KARAOĞLU M. M.  
Unlu Mamuller Teknolojisi, cilt.67, ss.28-34, 2005 (Hakemli Dergi)

- XXXVII. **Nişasta Retrogradasyonu: 3. Nişasta Retrogradasyonunu Belirleme Metotları**  
KARAOĞLU M. M.  
Unlu Mamuller Teknolojisi, cilt.69, ss.23-32, 2005 (Hakemli Dergi)
- XXXVIII. **Ekmek İçi Yumuşaklığı Üzerine Kısmi Pişirme Yöntemi ve Depolama Şartlarının Etkisi**  
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.  
GIDA, cilt.30, ss.117-122, 2005 (Hakemli Dergi)
- XXXIX. **Nişasta Retrogradasyonu: 2. Retrogradasyonu Etkileyen Faktörler ve Yavaşlatılma Yolları**  
KARAOĞLU M. M.  
Unlu Mamuller Teknolojisi, cilt.68, ss.28-33, 2005 (Hakemli Dergi)
- XL. **Tahıl Ürünlerinde Aroma Maddeleri. II. Kek, Pirinç, Mısır, Nişasta**  
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M.  
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, cilt.34, ss.383-386, 2003 (Hakemli Dergi)
- XLI. **Tahıl Ürünlerinde Aroma Maddeleri I Ekmek**  
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.  
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, cilt.34, sa.3, ss.255-261, 2003 (Hakemli Dergi)
- XLII. **Buğday Rüşeyminin İnsan Sağlığı ve Ekmek Kalitesi Açısından Önemi**  
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M.  
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, cilt.33, ss.139-146, 2002 (Hakemli Dergi)
- XLIII. **Tahıl Ürünlerinin Sağlığımız Açısından Önemi**  
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.  
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, cilt.32, ss.101-108, 2001 (Hakemli Dergi)
- XLIV. **Bazı Gam Katkılarının Kek Kalitesi Üzerine Etkileri**  
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., ÇELİK İ.  
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, cilt.32, ss.461-467, 2001 (Hakemli Dergi)
- XLV. **Trabzon Vakfıkebir Ekmeği**  
KOTANCILAR H. G., Çelik i., KARAOĞLU M. M.  
Un Mamülleri Dünyası Dergisi, cilt.7, ss.4-14, 1998 (Hakemli Dergi)
- XLVI. **Modifiye Nişastanın Eldesi ve Fırın Ürünlerinde Kullanımı**  
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., Çelik i.  
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, cilt.29, ss.359-368, 1998 (Hakemli Dergi)

## **Kitap & Kitap Bölümleri**

- I. **FIRINCILIK ÜRÜNLERİNDE KISMİ PİŞİRME TEKNOLOJİŐİ**  
Karaoğlu M. M.  
HUBUBAT BİLİMİ VE TEKNOLOJİŐİ, HAMİT KÖKSEL, Editör, SİDAS MEDYA LTD. ŐTİ., İzmir, ss.371-383, 2021
- II. **Preservation of Part-Baked Products**  
Karaoğlu M. M.  
Handbook of Food Preservation, Mohammad Shafur Rahman, Editör, Taylor , Florida, ss.207-224, 2020
- III. **Part-Baked Products**  
KARAOĞLU M. M.  
Minimally Processed Foods. Technologies for Safety, Siddiqui M.W., Editör, Springer, London/Berlin , London, 2015
- IV. **Soğukta Muhafaza Tekniği**  
KARAOĞLU M. M.  
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ders Yayınları, Erzurum, 2010

## **Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar**

- I. **STRATEGIES TO DELAY STALING IN BAKERY PRODUCTS AND PARTIAL COOKING METHOD**  
KARAOĞLU M. M.  
EGE 10th INTERNATIONAL CONFERENCE ON APPLIED SCIENCES, İzmir, Türkiye, 22 - 24 Aralık 2023, ss.1218-1223
- II. **ARTIFICIAL AND FAKE MEAT**  
KARAOĞLU M. M.  
EGE 10th INTERNATIONAL CONFERENCE ON APPLIED SCIENCES, İzmir, Türkiye, 22 - 24 Aralık 2023, ss.1208-1217
- III. **FOODS OF THE FUTURE**  
KARAOĞLU M. M.  
8th INTERNATIONAL EDUCATION AND INNOVATIVE SCIENCES CONGRESS, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2023, ss.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, Romanya, 5 - 07 Mayıs 2023
- V. **Marie tipi Bisküvilerde Bayat Ekmek Unu Kullanımının Fiziksel ve Duyusal Özellikler Üzerine Etkisi**  
Yeşil F., Bedir Y., Karaoğlu M. M.  
1st International Conference On On Health, Engineering And Applied Sciences , Bucuresti, Romanya, 5 - 07 Mayıs 2023, ss.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, Romanya, 5 - 07 Mayıs 2023, ss.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, Romanya, 5 - 07 Mayıs 2023, ss.254-262
- VIII. **USING THE PARTIAL BAKING METHOD IN PRODUCTION OF RYE BREAD**  
KARAOĞLU M. M.  
3rd International Anatolian Congress on Scientific Research, Kayseri, Türkiye, 27 - 30 Aralık 2022, ss.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, Türkiye, 27 - 29 Aralık 2022, ss.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, Türkiye, 24 - 25 Kasım 2022, ss.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, Türkiye, 28 - 30 Eylül 2022, ss.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, Türkiye, 28 - 30 Eylül 2022, ss.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, Türkiye, 27 - 28 Mayıs 2022, ss.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, Türkiye, 5 - 07 Temmuz 2021, ss.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 Kasım 2019
- XVI. **Boza and Its Effects on Health**  
YAVİLİOĞLU Y., KARAOĞLU M. M.  
1.Uluslararası 4.Geleneksel Sağlık Çalışanları Meslek Günleri, 14 - 16 Kasım 2019, ss.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 Ekim 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, Türkiye, 19 Ekim 0208 - 21 Ekim 2018, ss.37-43
- XIX. **Food security, Food Waste and The Future of Food**  
KARAOĞLU M. M.  
17th International Nutrition Diagnostics, 9 - 12 Ekim 2017
- XX. **Pastırma Ve Protein Oksidasyonu**  
ERDEMİR E., KARAOĞLU M. M.  
The International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.535
- XXI. **Pastırma and protein oxidation**  
ERDEMİR E., KARAOĞLU M. M.  
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, 15 - 17 Mayıs 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, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017
- XXIII. **Pastırma Ve Protein Oksidasyonu**  
ERDEMİR E., KARAOĞLU M. M.  
The International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.1259
- XXVI. **Strategies For Increasing Resistant Starch In Starchy Products**  
MERAL H., YAVİLİOĞLU Y., KARAOĞLU M. M.  
The International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 15 - 17

Mayıs 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, Türkiye, 28 Kasım 2016, ss.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, Türkiye, 28 Kasım 2016, ss.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, Türkiye, 28 Kasım 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), Makedonya, 24 Ekim 2016 - 26 Ekim 2013, ss.205
- XXXII. **Ekmeğin, Besin Değeri ve Fonksiyonel Özelliklerinin Artırılması**  
KARAOĞLU M. M., MERAL H.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.262
- XXXIII. **Ekmeğin, Besin Değeri ve Fonksiyonel Özelliklerinin Artırılması**  
Karaoğlu M. M., Meral H.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.262
- XXXIV. **GIDALARDA ATIKLARIN ÖNLENMESİ VE GERİ KAZANIMININ ÖNEMİ**  
KARAOĞLU M. M.  
Gıda Atıklarının Azaltılması ve Geri Kazanımı Semineri, Türkiye, 02 Haziran 2016
- XXXV. **Effect of storage on germination and emergence in wheat**  
KARAOĞLU M. M., AYDIN M.  
15th International cereal and bread congress, 18 - 21 Nisan 2016, ss.346
- XXXVI. **Effect of Storage Types on Germination and Emergence in Wheat**  
KARAOĞLU M. M., AYDIN M.  
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2016, ss.346
- XXXVII. **Effect of Storage Types on Germination and Emergence in Wheat**  
KARAOĞLU M. M., AYDIN M.  
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2016, ss.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, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015
- XXXIX. **Kavrulmuş Bugday ve Arpadan Elde Edilen Unların Kek Kalitesi Üzerine Etkisi**  
KARAOĞLU M. M., MALEK S.  
9.Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015, ss.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, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015, ss.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, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015, ss.113
- XLII. **Kavrulmuş Bugday ve Arpadan Elde Edilen Unların Kek Kalitesi Üzerine Etkisi**  
KARAOĞLU M. M., MALEK S.

9.Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015, ss.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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015
- XLVIII. **TAHİLLARDA LUNASİN**  
BOZ H., KARAOĞLU M. M.  
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.235
- XLIX. **TAHİL VE ÜRÜNLERİNDE TEKSTÜRANALİZİ**  
KARAOĞLU M. M., BOZ H.  
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.386
- L. **Tahıl ve Ürünlerinde Tekstüranalizi**  
KARAOĞLU M. M., BOZ H.  
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.386
- LI. **Tahıllarda Lunasin**  
BOZ H., KARAOĞLU M. M.  
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.235
- LII. **Tahıllarda Lunasin**  
BOZ H., KARAOĞLU M. M.  
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015
- LIII. **Tahıl ve Ürünlerinde Textür Analizi**  
KARAOĞLU M. M., BOZ H.  
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015
- LIV. **A New Approach to Delay Staling in Bakery Products: Part-Baking**  
KARAOĞLU M. M.  
14th International Nutrition & Diagnostics Conference, Prag, Çek Cumhuriyeti, 2 - 05 Eylül 2014
- LV. **A New Approach to Delay Staling in Bakery Products: Part-Baking**  
KARAOĞLU M. M.  
14th International Nutrition & Diagnostics Conference, Prag, Çek Cumhuriyeti, 2 - 05 Eylül 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, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014

- LVII. **Cephalaria syriaca spp.'NİN SÜNE HASARLI BUGDAYLARDAN ELDE EDİLEN EKMEKLERİN AGIRLIK, HACİM ve SPESİFİK HACİM DEGERLERİNE ETKİSİ**  
BASAR S., KARAOĞLU M. M., BOZ H.  
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.1020
- LVIII. **Şeker Şurubu İlavesinin Dut Pestilinin Dokusal ve Duyusal Özelliklerine Etkisi**  
BOZ H., KARAOĞLU M. M.  
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.101
- LIX. **Şeker Şurubu İlavesinin Dut Pestilinin Dokusal ve Duyusal Özelliklerine Etkisi**  
BOZ H., KARAOĞLU M. M.  
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.426
- LX. **Cephalaria syriaca spp.'NİN SÜNE HASARLI BUGDAYLARDAN ELDE EDİLEN EKMEKLERİN AGIRLIK, HACİM ve SPESİFİK HACİM DEGERLERİNE ETKİSİ**  
BASAR S., KARAOĞLU M. M., BOZ H.  
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.1020
- LXI. **Tatlandırıcı Olarak Kullanılan Stevya Ekstraktının Keklerde Tekstürel Özellikler Üzerine Etkisi**  
KARAOĞLU M. M., SERÇE İ.  
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013, ss.181
- LXII. **Tatlandırıcı Olarak Kullanılan Stevya Ekstraktının Keklerde Tekstürel Özellikler Üzerine Etkisi**  
KARAOĞLU M. M., SERÇE İ.  
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013, ss.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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 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, Çek Cumhuriyeti, 27 - 30 Ağustos 2013
- LXVIII. **The importance of food waste for the environment**  
BOZ H., GERÇEKASLAN K. E., KARAOĞLU M. M., AKTAŞ N.  
ICOEST -2013, Nevşehir, Türkiye, 18 - 21 Haziran 2013
- LXIX. **The Importance of Food Waste for the Environment**  
BOZ H., GERÇEKASLAN K. E., KARAOĞLU M. M., Aktaş N.  
ICOEST'2013 - CAPPADOCIA, Nevşehir, Türkiye, 18 - 21 Haziran 2013, ss.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 Nisan 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 Nisan 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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 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, Çek Cumhuriyeti, 27 - 30 Ağustos 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, Çek Cumhuriyeti, 27 - 30 Ağustos 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, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011
- LXXVIII. **Farklı Proses Şartlarında Olgunlaştırılan Sucukların Tekstürel Özellikleri**  
KABAN G., KARAOĞLU M. M., KAYA M.  
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.93
- LXXIX. **Kısmi Pişirme Yönteminin Fırın Ürünlerinde Kullanımı**  
KARAOĞLU M. M., SERÇE İ.  
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.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, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.212
- LXXXI. **Kısmi Pişirme Yönteminin Fırın Ürünlerinde Kullanımı**  
KARAOĞLU M. M., SERÇE İ.  
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.237
- LXXXII. **Süneli Buğdaylardan Elde Edilen Hamurların Reolojik Özelliklerin Üzerine Cephalaria Syriaca Unu İlavesinin Etkisi**  
BAŞAR Ş., KARAOĞLU M. M.  
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 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, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2011, ss.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, Türkiye, 2 - 03 Aralık 2010, ss.10



- LXXXV. **Fırın Ürünlerinde Camsılığa Geçiş ve Önemi**  
KARAOĞLU M. M., BOZ H., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.  
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2010
- LXXXVI. **Fırın Ürünlerinde Camsılığa Geçiş ve Önemi**  
KARAOĞLU M. M., BOZ H., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.  
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 8 - 10 Kasım 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, Türkiye, 3 - 06 Ekim 2010
- LXXXVIII. **Tane ve Başak Halinde Farklı Şartlarda Depolanan Buğdaylarda Böcek Zararının Belirlenmesi**  
KARAOĞLU M. M., ÇALMAŞUR Ö.  
Türkiye IV. Organik Tarım Sempozyumu, Türkiye, 28 Haziran - 01 Temmuz 2010, ss.686-689
- LXXXIX. **Yusufeli'nde Üretilen Pekmez, Pestil Ve Kömelerin Dokusal Özellikleri**  
KARAOĞLU M. M.  
Geçmişten Geleceğe Yusufeli Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 10 - 12 Haziran 2010, ss.271-278
- XC. **Yusufeli'nde Üretilen Pekmez, Pestil Ve Kömelerin Dokusal Özellikleri**  
KARAOĞLU M. M.  
Geçmişten Geleceğe Yusufeli Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 10 - 12 Haziran 2010, ss.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" Sempzyumu, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.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" Sempzyumu, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.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" Sempzyumu, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.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" Sempzyumu, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.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, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.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, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.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, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.403
- XCVIII. **Depolama Şartlarının Buğday Kalitesi Üzerine Etkisi**  
KARAOĞLU M. M., AYDENİZ M., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.  
Gıda Mühendisliği 6.Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.615
- XCIX. **Salam Üretiminde Mısırozü Yağı ve Brokoli Kullanım İmkanları**  
Şişik Oğraş Ş., Kaya M., Karaoğlu M. M.  
6.Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.179
- C. **Depolama Şartlarının Buğday Kalitesi Üzerine Etkisi**  
KARAOĞLU M. M., AYDENİZ M., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.

Gıda Mühendisliği 6.Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.615

- CI. **Eksi hamurda Bakteriye Ekzopolisakaritlerin (EPS) Fonksiyonelliği**  
GERCEKASLAN K. E., KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., BOZ H.  
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Ekim 2009, ss.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, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2009, ss.38
- CIII. **Trabzon Vakfıkebir ekmeğinin ekmek içi çirşlenme özellikleri ve francala ekmek ile mukayesesi**  
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E.  
II.Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.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, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008
- CV. **Fırın Ürünlerinde Kullanılan Bazı Doğal Katkılar**  
BOZ H., KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., GERCEKASLAN K. E.  
Türkiye 10.Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.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, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.361-364
- CVII. **Fırın Ürünlerinde Kullanılan Bazı Doğal Katkılar**  
BOZ H., KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.  
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.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, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.361-364
- CIX. **Dirençli Nişasta**  
KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E., KARAOĞLU M. M., BOZ H.  
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.365-366
- CX. **Maillard Reaction Indicators In Cereal Products**  
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., BOZ H., GERÇEKASLAN K. E.  
ICC International Conference, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Nisan 2008, ss.134
- CXI. **Textural properties of Vakfıkebir bread, a traditional Turkish sourdough bread**  
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E.  
2 nd International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2007, ss.220
- CXII. **Textural properties of Vakfıkebir bread, a traditional Turkish sourdough bread**  
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E.  
2 nd International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2007, ss.220
- CXIII. **Fırın ürünlerinde Camsı Geçiş ve Önemi**  
KARAOĞLU M. M., BOZ H., KOTANCILAR H. G., GERCEKASLAN K. E.  
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 8 - 10 Ekim 2007, ss.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, Azerbaycan, 31 Ekim - 03 Kasım 2006, ss.151
- CXV. **Ekmeğin Bayatlaması ve Tayin Metotları**  
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E., ERTUGAY M. F.  
Hububat 2006 Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 7 - 08 Eylül 2006, ss.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, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.873

- CXVII. Genetik Modifiye Tahıllar**  
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., AYDENİZ M.  
4.Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 29 Eylül - 01 Ekim 2005, ss.113-124
- CXVIII. Genetik Modifiye Tahıllar**  
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., AYDENİZ M.  
4.Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 29 Eylül - 01 Ekim 2005, ss.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, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004, ss.85
- CXX. Vakfikebir Ekmeğinin Aroma Bileşenleri**  
KOTANCILAR H. G., DİKBAŞ N., KARAOĞLU M. M.  
XIII. Biyoteknoloji Kongresi, Türkiye, 25 - 29 Ağustos 2003
- CXXI. Francala Ekmeğinin Aroma Bileşenleri**  
KOTANCILAR H. G., DİKBAŞ N., KARAOĞLU M. M.  
XIII. Biyoteknoloji Kongresi, Türkiye, 25 - 29 Ağustos 2003
- CXXII. Vakfikebir Ekmeğinin Mikrobiyolojik Özellikleri**  
DİKBAŞ N., KOTANCILAR H. G., KAYA M., KARAOĞLU M. M.  
XIII. Biyoteknoloji Kongresi, Türkiye, 25 - 29 Ağustos 2003
- CXXIII. FRANCALA EKMEĞİNİN AROMA BİLEŞENLERİ**  
KOTANCILAR H. G., DİKBAŞ N., KARAOĞLU M. M.  
XIII: Biyoteknoloji Kongresi, Türkiye, 25 - 29 Ağustos 2003
- CXXIV. Farklı Sıcaklık ve Sürelerde Muhafaza Edilen Kısmi Pişmiş Ekmeklerin Mikrobiyolojik Özellikleri**  
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.  
XIII. Biyoteknoloji Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 25 - 29 Ağustos 2003, ss.17
- CXXV. Farklı Sıcaklık ve Sürelerde Muhafaza Edilen Kısmi Pişmiş Ekmeklerin Mikrobiyolojik Özellikleri**  
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.  
XIII. Biyoteknoloji Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 25 - 29 Ağustos 2003, ss.17
- CXXVI. Tahıl Ürünlerinde Aroma Maddeleri**  
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.  
Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi, Gaziantep, Türkiye, 3 - 04 Ekim 2002, ss.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, Türkiye, 3 - 04 Ekim 2002, ss.289-297

## **Bilirkişi Raporları**

- I. ULUSAL BESLENME KONSEYİ EKMEK BİLİM KOMİSYONU RAPORU**  
Karaoğlu M. M.  
Sağlık bakanlığı, ss.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 Değişiminin İzlenmesi Ve Akrilamid Oluşumu İle İlişkilendirilmesi**  
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 Stabilitésine Ve Lezzetine Etkileri**  
KARAOĞLU M. M.  
2015
- XI. **YAĞI VE VEYA ŞEKERİ AZALTILMIŞ 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

## **Desteklenen Projeler**

- KARAOĞLU M. M., HANOĞLU A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda Atığı Posalar Kullanılarak Boza ve Boza Gevreği Üretimi, 2024 - Devam Ediyor
- KARAOĞLU M. M., ÇELİK C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Keçiboynuzu Üzüm ve Dut Posalarının Pestil Üretiminde Kullanım İmkânının Araştırılması, 2022 - Devam Ediyor
- KARAOĞLU M. M., BEDİR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Doğal Yöntemler Kullanılarak Tam Buğday Unu Depolama Stabilitésinin Artırılması, 2021 - 2024
- KARAOĞLU M. M., BEDİR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı bitkisel katkıların Tam un depolama stabilitési üzerine etkisi, 2022 - 2023
- ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S., ÖZ F., KARAOĞLU M. M., TAJER A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Aile İşletmelerinde Geleneksel Olarak Üretilen Kandirif Peynirinin Bazı Kimyasal Fiziksel Mikrobiyolojik Tekstürel ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi, 2021 - 2023
- KARAOĞLU M. M., HANOĞLU A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Keçiboynuzu Portakal ve Havuç Posalarının Lokum Üretiminde Kullanım İmkânının Araştırılması, 2022 - 2022
- Karaoğlu M. M., Hanoğlu A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Keçiboynuzu Portakal ve Havuç Posalarının Lokum Üretiminde Kullanım İmkânının Araştırılması, 2022 - 2022
- KARAOĞLU M. M., COŞKUN S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Depolama Şartlarının Yufkalarda Dokusal ve Mikrobiyolojik Özellikler Üzerine Etkisi, 2021 - 2022
- KARAOĞLU M. M., YEŞİL F. N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bayatlamış Ekmeklerden Elde Edilen Unların Kraker Ve Bisküvi Üretiminde Kullanım İmkânının Araştırılması, 2020 - 2021
- KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., DAĞDEMİR E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bilimsel Araştırma Altyapısının Güçlendirilmesi, 2017 - 2019

KARAOĞLU M. M., YAVİLİOĞLU Y., BOZ H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, TAM TAHİL UNLARININ PESTİL ÜRETİMİNDE KULLANIM İMKANININ ARAŞTIRILMASI, 2015 - 2018

BOZ H., KARAOĞLU M. M., TÜBİTAK Projesi, Bayat Ekmeklerden Elde Edilen Unların Fırın Ürünlerinde Kullanım İmkânının Araştırılması, 2015 - 2018

Akköse A., Boz H., Karaoğlu M. M., TÜBİTAK Projesi, Bayat Ekmeklerden Elde Edilen Unların Fırın Ürünlerinde Kullanım İmkânının Araştırılması, 2016 - 2017

KARAOĞLU M. M., MERAL H., BOZ H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, TAŞ DEĞİRMENDE ÖĞÜTME İŞLEMİNİN UN KALİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2015 - 2017

KARAOĞLU M. M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAYATLAMIŞ FIRIN ÜRÜNLERİNDEN ELDE EDİLEN UNLARIN YENİDEN KULLANIM İMKANININ ARAŞTIRILMASI, 2014 - 2016

Boz H., Karaoğlu M. M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bayatlamış farklı Ekmeklerden Elde edilen Unların Kek kalitesi Üzerine Etkisi, 2013 - 2015

KARAOĞLU M. M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAYATLAMIŞ FARKLI EKMEK ÇEŞİTLERİNDEN ELDE EDİLEN UNLARIN KEK KALİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2013 - 2014

Boz H., Karaoğlu M. M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kavrulmuş Buğday ve Arpadan Elde Edilen Unların kek kalitesi Üzerine Etkisi, 2012 - 2014

KARAOĞLU M. M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KAVRULMUŞ BUĞDAY VE ARPADAN ELDE EDİLEN UNLARININ KEK KALİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ", 2012 - 2013

KARAOĞLU M. M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KEKLERDE STEVYA BİTKİSİNİN TATLANDIRICI OLARAK KULLANILMASI VE KALİTE ÜZERİNE ETKİSİ, 2011 - 2012

Boz H., Karaoğlu M. M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Pestilin Dokusal Özellikleri ve Bazı Bileşenleri Üzerine Üretim Metodu ve Bazı Katkıların Etkisi, 2010 - 2012

KARAOĞLU M. M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, PESTİLİN DOKUSAL ÖZELLİKLERİ VE BAZI BİLEŞENLERİ ÜZERİNE ÜRETİM METODU VE BAZI KATKILARIN ETKİSİ., 2010 - 2011

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

## **Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler**

Food Science & Nutrition Technology, Editör, 2023 - Devam Ediyor

ATA-Gıda Dergisi/ATA-Food Journal , Yayın Kurul Üyesi, 2021 - Devam Ediyor

Yayın Kurul Üyesi, 2009 - Devam Ediyor

## **Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler**

Gıda Mühendisleri Odası, Bölge Temsilcisi, 2005 - Devam Ediyor , Türkiye

Kodeks Komisyonu, Danışman, 2023 - 2023, Türkiye

## **Bilimsel Hakemlikler**

TÜBİTAK Projesi, 1507 - TÜBİTAK KOBİ Ar-Ge Başlangıç Destek Programı, Yıldız Teknik Üniversitesi, Türkiye, Kasım 2023

TÜBİTAK Projesi, 3001 - Başlangıç Ar-Ge Projeleri Destekleme Programı, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Türkiye, Mayıs 2023

TÜBİTAK Projesi, 1501 - Sanayi Ar-Ge Projeleri Destekleme Programı, KONYA YILDIZI UN GIDA İNŞAAT MAKİNA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ, Türkiye, Ocak 2023

TÜBİTAK Projesi, 1501 - Sanayi Ar-Ge Projeleri Destekleme Programı, DURUKAN ŞEKERLEME SANAYİ VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ, Türkiye, Kasım 2022

TÜBİTAK Projesi, 3501 - Ulusal Genç Araştırmacı Kariyer Geliştirme Programı, Selçuk Üniversitesi, Türkiye, Ekim 2022

TÜBİTAK Projesi, 1507 - TÜBİTAK KOBİ Ar-Ge Başlangıç Destek Programı, GENÇ VE NATUREL GIDA SANAYİ TİCARET ANONİM ŞİRKETİ, Türkiye, Ekim 2022  
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2022  
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Selçuk Üniversitesi, Türkiye, Nisan 2022  
TÜBİTAK Projesi, 3005 - Sosyal ve Beşeri Bilimlerde Yenilikçi Çözümler Araştırma Projeleri Destek Programı, Sakarya Üniversitesi, Türkiye, Mart 2022  
TÜBİTAK Projesi, 1003 - Öncelikli Alanlar Ar-Ge Projeleri Destekleme Programı, Sakarya Üniversitesi, Türkiye, Mart 2022  
Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Fen ve Mühendislik Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2022  
İĞDIR ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ DERGİSİ, Hakemli Bilimsel Dergi, Eylül 2021  
TÜBİTAK Projesi, 1507 - TÜBİTAK KOBİ Ar-Ge Başlangıç Destek Programı, NFDS ARGE MÜHENDİSLİK DANIŞMANLIK SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ, Türkiye, Haziran 2021  
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Gümüşhane Üniversitesi, Türkiye, Aralık 2020  
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Haziran 2020  
TÜBİTAK - AB COST Projesi , FAZLA GIDA A.S., Türkiye, Mayıs 2020  
TÜBİTAK Projesi, 3501 - Ulusal Genç Araştırmacı Kariyer Geliştirme Programı, Selçuk Üniversitesi, Türkiye, Şubat 2020

## Metrikler

Yayın: 242  
Atıf (WoS): 353  
Atıf (Scopus): 409  
H-İndeks (WoS): 12  
H-İndeks (Scopus): 13

## Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

2. Uluslararası / 12. Ulusal Gıda Mühendisliği Kongresi, Oturum Başkanı, Ankara, Türkiye, 2021  
10.Gıda Müh. Kongresi, Davetli Konuşmacı, Antalya, Türkiye, 2017  
Effect of Storage Types on Germination and Emergence in Wheat. 15th International Cereal and Bread Congress. Book of Abstracts, Istanbul, Turkey. S 346., Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2016

## Yayıncılık Etkinlikleri

Karaoğlu M. M., TRT RADYO-1, "Günaydın Türkiye Programı" "Sürdürülebilir Gıda ve Beslenme Sistemleri Konusu", Radyo Programı, 2023 - 2023  
Karaoğlu M. M., TRT RADYO-1, "Toprak Kokusu Programı" "Yapay ve Yalancı Et Konusu", Radyo Programı, 2023 - 2023  
Karaoğlu M. M., TRT RADYO-1, "Dünya Gıda Günü" "Gıdaya Erişim Hakkı Konulu Söyleşi", Radyo Programı, 2022 - 2022  
Karaoğlu M. M., TRT RADYO-1, "Gıda güvenliği ve gıda arz güvencesi konusu- söyleşi", Radyo Programı, 2022 - 2022  
Karaoğlu M. M., Sağlıklı gıda tüketimi, Radyo Programı, 2022 - 2022  
Karaoğlu M. M., TRT Erzurum Radyosu "Doğunun Sesi Programı" "Mevsiminde gıda tüketimi ve gündemdeki gıda fiyatlarındaki artış", Radyo Programı, 2019 - 2019

## Akademi Dışı Deneyim

Meslek Odası, Gıda Müh. Odası, Gıda Müh. Odası  
Meslek Odası, Gıda Müh. Odası, Gıda Müh. Odası  
Atatürk Üniversitesi  
Diğer, Atatürk Üniversitesi, Gıda Mühendisliği