

Prof. Mustafa ŞENGÜL

Personal Information

Fax Phone: [+90 442 231 5878](tel:+904422315878)

Office Phone: [+90 0442 231 2489](tel:+9004422312489)

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

Address: Atatürk Üniv. Ziraat Fak.Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı

International Researcher IDs

ScholarID: y55Cw1wAAAAJ

ORCID: 0000-0001-8447-2256

ScopusID: 35361183100

Yoksis Researcher ID: 39692

Education Information

Doctorate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 1995 - 2001

Postgraduate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 1992 - 1995

Undergraduate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Turkey 1986 - 1990

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Certificates, Courses and Trainings

Occupational Health and Safety, İş Sağlığı ve Güvenliđi, Yangın Söndürme,Tahliye ve Kurtarma, Atatürk Üniversitesi, 2021

Quality Management, Deney Laboratuvarları İçin Metot Geçerli KılmaDoğrulama ve Ölçüm Belirsizliđi Eđitimi, RAN KALİTE, 2021

Quality Management, TS EN ISO 19011:2018 İç Tetkik Eđitimi, RAN KALİTE, 2021

Quality Management, TS ISO 31000:2018 , RAN KALİTE, 2021

Quality Management, TS EN ISO/IEC 17025:2017 , RAN KALİTE, 2021

Dissertations

Doctorate, Tulum Peynirinden İzole ve İdentifiye Edilen Bazı Laktik Asit Bakteri Suşlarının Starter Kültür Özellikleri ve Peynirlerin Bazı Özelliklerinin Tespiti (Doktora Tezi). Atatürk Üniv. Fen Bilimleri Enst. Gıda Mühendisliği Bölümü, 2001, Erzurum., Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2001

Postgraduate, Çiğ ve Pastörize Sütten Yapılan ve Farklı Ambalaj Materyallerinde Olgunlaştıırılan Tulum Peynirlerinin Bazı kalite Kriterlerinin Tespiti (Yüksek Lisans Tezi). Atatürk Üniv. Fen Bilimleri Enst. Gıda Mühendisliđ Bölümü, 1995, Erzurum., Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1995

Research Areas

Food Engineering, Food Science, Food Technology

Academic Titles / Tasks

Professor, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2014 - Continues

Academic and Administrative Experience

Head of Unit Accreditation Board, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2023 - Continues

Yönetim Kurulu Üyesi, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Continues

Laboratuvar Sorumlusu, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Continues

Birim Stratejik Plan Komisyonu Başkanı, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Continues

Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Başkanı, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Continues

Program Değerlendirme Kurulu Başkanı, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Continues

Anabilim Dalı Akademik Kurul Üyesi, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Continues

Bölüm Stratejik Plan Komisyonu Başkanı, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Continues

Performans Değerlendirme Komisyonu Başkanı, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Continues

Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Başkanı, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Continues

Bölüm Kalite Komisyonu Başkanı, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Continues

Eğitim ve Müfredat Kurulu üyesi, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Continues

Bölüm Stratejik Plan Komisyonu Başkanı, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Continues

Fakülte Kurulu Üyesi, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Continues

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

Adaptation/Exemption Committee Member, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2020 - Continues

Fakülte Kurulu Üyesi, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2009 - 2012

Courses

Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Undergraduate, 2022 - 2023

Fermente Süt ürünleri Teknolojisi, Postgraduate, 2023 - 2024

Mezuniyet Çalışması, Undergraduate, 2022 - 2023

Gıda Mühendisliğine Giriş, Undergraduate, 2023 - 2024

Gıdalarda Duyusal Değerlendirme, Undergraduate, 2022 - 2023

Gıda İşleme ve Analiz teknikleri II, Undergraduate, 2022 - 2023

Süt Teknolojisinde Starter ve Koruyucu Kültürler, Doctorate, 2022 - 2023

Mezuniyet Çalışması I, Undergraduate, 2023 - 2024

Advising Theses

Şengül M., YABAN MERSİNİ İLAVE EDİLEREK ÜRETİLEN YOĞURT ATIŞTIRMALIKLARININ KALİTE PARAMETRELERİNİN BELİRLENMESİ, Postgraduate, E.ÇİFTÇİ(Student), 2024

Şengül M., POSTBİYOTİK KATKILI YOĞURTLARIN FİZİKOKİMYASAL, MİKROBİYOLOJİK, ANTİMİKROBİYAL VE BİYOAKTİF PEPTİT AKTİVİTELERİNİN BELİRLENMESİ, Doctorate, Y.BAYDAŞ(Student), 2023

Şengül M., Beyaz Peynirde Liyofilize Paraprobiyotik Kullanımının Olgunlaşma Süresince Listeria monocytogenes'in İnhibisyonu ve Biyokimyasal Özellikler Üzerine Etkisi, Doctorate, Y.KAYA(Student), 2023

Şengül M., Probiyotik kültür kullanılarak üretilen kaşar peynirinin olgunlaşma süresince bazı kalite özellikleri ile biyoaktif

peptit aktivitelerinin belirlenmesi, Doctorate, H.ENDER(Student), 2022

Şengül M., Yenilebilir kompozit film üretimi ve kaşar peynirinde kullanılabilirliğinin araştırılması, Doctorate, Z.GÜRBÜZ(Student), 2022

Şengül M., Tereyağlarından ekzopolisakkarit (EPS) üreten laktik asit bakterilerinin izolasyonu ve tereyağı üretiminde starter kültür olarak kullanılabilirliğinin araştırılması, Doctorate, H.İBRAHİM(Student), 2020

Şengül M., Deve sütünden yaban mersini (Vaccinium sp.) meyvesi kullanılarak üretilen dondurmaların bazı kalite parametreleri, Postgraduate, E.SAYAR(Student), 2020

Şengül M., Maviyemiş (Vaccinium corymbosum L.) meyvesi kullanılarak üretilen süzme yoğurtların bazı kalite parametreleri, Postgraduate, B.CAN(Student), 2019

Şengül M., Ayva çekirdeği jeli tozunun yoğurt üretiminde stabilizör olarak kullanımı, Postgraduate, Z.GÜRBÜZ(Student), 2016

Şengül M., Trabzon tereyağlarının bazı kalite parametrelerinin belirlenmesi, Postgraduate, H.İBRAHİM(Student), 2015

Şengül M., Konvansiyonel ve organik olarak üretilen sütlerin çeşitli kalite parametreleri açısından incelenmesi, Doctorate, B.ÜRKEK(Student), 2015

Şengül M., Probiyotik kültürlerle üretilen beyaz peynirlerin olgunlaşma süresince bazı kalite özellikleri ve oluşan peptitlerin biyoaktivitesinin belirlenmesi, Doctorate, T.ERKAYA(Student), 2014

Şengül M., İnek, manda, koyun ve keçi sütlerinden üretilen yoğurtların bazı kalite özelliklerinin tespiti ve aroma profillerinin belirlenmesi, Postgraduate, T.ERKAYA(Student), 2009

Şengül M., Fabrika şartlarında üretilen çeçil peynirlerinin olgunlaşma süresince bazı kalite kriterlerinin belirlenmesi, Postgraduate, M.DEMİR(Student), 2006

Şengül M., Çiğ ve pastörize süttten üretilen kaşar peynirlerinin olgunlaşma süresince bazı mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal özelliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, N.FIRAT(Student), 2006

Jury Memberships

Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi, March, 2024

Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Atatürk Üniversitesi, January, 2024

Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Atatürk Üniversitesi, January, 2024

Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Atatürk Üniversitesi, January, 2024

Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Atatürk Üniversitesi, October, 2023

Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Atatürk Üniversitesi, June, 2023

Doctoral Examination, Doctoral Examination, Atatürk Üniversitesi, May, 2023

Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Gümüşhane Üniversitesi, January, 2023

Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Atatürk Üniversitesi, January, 2023

Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Bayburt Üniversitesi, January, 2023

Associate Professor Exam, Associate Professor Exam, Ankara Üniversitesi, October, 2022

Doctorate, Doctorate, Akdeniz Üniversitesi, October, 2022

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

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

Doctorate, Doctorate, Atatürk Üniversitesi, June, 2022

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

Doctoral Examination, Doctoral Examination, Atatürk Üniversitesi, April, 2022
PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, January, 2022
PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, January, 2022
Associate Professor Exam, Associate Professor Exam, Necmettin Erbakan Üniversitesi, January, 2022
PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, January, 2022
PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, December, 2021
PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, December, 2021
PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, December, 2021
PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, June, 2021
PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, June, 2021
PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, June, 2021
Associate Professor Exam, Associate Professor Exam, Atatürk Üniversitesi, August, 2020
Post Graduate, Post Graduate, Gümüşhane Üniversitesi, July, 2020
Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Appointment Academic Staff, Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi, June, 2020
Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Appointment Academic Staff, Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi, June, 2020
Post Graduate, Post Graduate, Bayburt Üniversitesi, February, 2020

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Evaluation of microbiological, antioxidant, thermal, rheological and sensory properties of ice cream fermented with kefir culture and flavored with mint (*Menthaspicata* L.)**
Öztürk-Yalçın F., Ürkek B., Şengül M.
Food Science and Nutrition, vol.12, no.10, pp.7358-7369, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Evaluation of Spreadable Kefir Produced from Different Milks in Terms of Some Quality Criteria**
Aktaş H., Meral Aktaş H., Ürkek B., Şengül M., Çetin B.
PROBIOTICS AND ANTIMICROBIAL PROTEINS, vol.16, no.5, pp.1734-1743, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **A novel composite edible film based on quince seed gel and whey protein concentrate as affected by transglutaminase crosslinking**
Gürbüz Z., Şengül M., Erkaya Kotan T., Sarıcaoğlu F. T.
International Journal of Food Science and Technology, vol.59, no.9, pp.6163-6173, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **Assessment of the antioxidant and ACE-inhibitory activities and some quality characteristics of Kaşar cheese produced by probiotic *Lactobacillus acidophilus***
Gürmeriç H. E., ŞENGÜL M., ERKAYA KOTAN T.
Food Bioscience, vol.59, 2024 (SCI-Expanded)
- V. **The aroma profile of butter produceusing different starter cultures Aromatski profil maslaca proizvedenih korištenjem različitih starter kultura**
ŞENGÜL M., Akgül H. İ., Ürkek B.
Mljekarstvo, vol.74, no.2, pp.131-141, 2024 (SCI-Expanded)
- VI. **Utilization of edible coating based on quince seed mucilage loaded with thyme essential oil: Shelf life, quality, and ACE-inhibitory activity efficiency in Kaşar cheese**
ERKAYA KOTAN T., GÜRBÜZ Z., DAĞDEMİR E., ŞENGÜL M.
Food Bioscience, vol.54, 2023 (SCI-Expanded)

- VII. **Determination of Elemental Contents and Microbiological and Chemical Properties of cheese Consumed in Turkey**
Kalayci N., Ürkek B., Ozturk F., Şengül M., Ciftci E.
BIOLOGICAL TRACE ELEMENT RESEARCH, vol.201, no.6, pp.3069-3076, 2023 (SCI-Expanded)
- VIII. **Preliminary investigations of ice creams for the determination of the physicochemical properties and aroma compounds by GC-MS produced from cow, sheep, goat, and buffalo milk**
Ürkek B., Gürmeriç H. E., Şengül M., Baltacı C.
Journal of Food Safety and Food Quality, vol.73, no.4, pp.109-138, 2022 (SCI-Expanded)
- IX. **Antioxidant capacity and rheological, textural properties of ice cream produced from camel's milk with blueberry**
Sayar E., ŞENGÜL M., ÜRKEK B.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.46, no.3, 2022 (SCI-Expanded)
- X. **Effect of blueberry addition on antioxidant activity, textural, microbiological and physicochemical properties of strained yoghurt**
Şengül M., Can B., Ürkek B., Gürbüz-Kaçan Z.
Anais da Academia Brasileira de Ciencias, vol.94, no.4, 2022 (SCI-Expanded)
- XI. **Review spontaneous superior mesenteric artery aneurysm rupture following caesarean section: an uncommon event and review of current literature**
Sengul M., Sen Selim H.
Journal of Obstetrics and Gynaecology, vol.42, no.7, pp.2547-2549, 2022 (SCI-Expanded)
- XII. **Evaluation of physicochemical, microbiological, texture and microstructure characteristics of set-style yoghurt supplemented with quince seed mucilage powder as a novel natural stabiliser**
Gurbuz Z., Erkaya Kotan T., Şengül M.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, vol.114, 2021 (SCI-Expanded)
- XIII. **Determination of physicochemical and microbiological properties and fatty acid composition of butter produced in Trabzon, Turkey**
AKGÜL H. İ., ŞENGÜL M., ÜRKEK B., ERKAYA KOTAN T.
ACTA SCIENTIARUM-TECHNOLOGY, vol.43, 2021 (SCI-Expanded)
- XIV. **Some physicochemical and microbiological properties of butter produced in Erzurum**
Akgul H. I., ŞENGÜL M., Urkek B., Kotan T., Gurbuz Z.
JOURNAL OF FOOD SAFETY AND FOOD QUALITY-ARCHIV FÜR LEBENSMITTELHYGIENE, vol.71, no.1, pp.21-26, 2020 (SCI-Expanded)
- XV. **Antioxidant Activity, Physiochemical and Sensory Characteristics of Ice Cream Incorporated with Sloe Berry (*Prunus spinosa* L.)**
Urkek B., ŞENGÜL M., Akgul H. I., Kotan T. E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.15, 2019 (SCI-Expanded)
- XVI. **Prevalence and Comparing of Some Microbiological Properties, Somatic Cell Count and Antibiotic Residue of Organic and Conventional Raw Milk Produced in Turkey**
Urkek B., ŞENGÜL M., Erkaya T., Aksakal V.
KOREAN JOURNAL FOR FOOD SCIENCE OF ANIMAL RESOURCES, vol.37, no.2, pp.264-273, 2017 (SCI-Expanded)
- XVII. **Changes in Some Quality Properties of Kefir during Storage and Inhibition Effect of Water Soluble Extracts on Angiotensin-I Converting Enzyme Purified by Human Plasma**
ERKAYA T., Oztekin A., ÖZDEMİR H., ŞENGÜL M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.11, no.5, pp.659-665, 2015 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Probiotic butter: Stability, free fatty acid composition and some quality parameters during refrigerated storage**
Erkaya Kotan T., Ürkek B., Doğru Ü., Çetin B., Şengül M.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, vol.49, pp.102-110, 2015 (SCI-Expanded)
- XIX. **Effect of thermosonication on physicochemical, microbiological and sensorial characteristics of ayran during storage**
Erkaya T., Baslar M., ŞENGÜL M., Ertugay M. F.

ULTRASONICS SONOCHEMISTRY, vol.23, pp.406-412, 2015 (SCI-Expanded)

- XX. **Bioactivity of water soluble extracts and some characteristics of white cheese during the ripening period as effected by packaging type and probiotic adjunct cultures**
ERKAYA T., ŞENGÜL M.
JOURNAL OF DAIRY RESEARCH, vol.82, no.1, pp.47-55, 2015 (SCI-Expanded)
- XXI. **Compositional, biochemical and textural changes during ripening of Tulum cheese made with different coagulants**
ŞENGÜL M., ERKAYA KOTAN T., Dervisoglu M., Aydemir O., Gul O.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.67, no.3, pp.373-383, 2014 (SCI-Expanded)
- XXII. **Compositional, biochemical and textural changes during ripening of Tulum cheese made with different coagulants**
ŞENGÜL M., ERKAYA T., DERVİŞOĞLU M., Aydemir O., GÜL O.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.67, no.3, pp.373-383, 2014 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Compositional, biochemical and textural changes during ripening of Tulum cheese made with different coagulants**
ŞENGÜL M., ERKAYA T., DERVİŞOĞLU M., Aydemir O., GÜL O.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.67, no.3, pp.373-383, 2014 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Molecular and morphological characterization of pomegranate (*Punica granatum L.*) genotypes sampled from Coruh Valley in Turkey**
Orhan E., Ercişli S., Esitken A., Şengül M.
GENETICS AND MOLECULAR RESEARCH, vol.13, pp.6375-6382, 2014 (SCI-Expanded)
- XXV. **An investigation of the antioxidant activities and some physicochemical characteristics of strawberry added yoghurt**
Şengül M., Erkaya T., Şengül M., Yıldız H.
Italian Journal Of Food Science, vol.26, pp.235-242, 2014 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Phytochemical and antioxidant characteristics of medlar fruits (*Mespilus germanica L.*)**
ERCİŞLİ S., ŞENGÜL M., Yıldız H., SENER D., DURALIJA B., VOCA S., PURGAR D. D.
JOURNAL OF APPLIED BOTANY AND FOOD QUALITY, vol.85, no.1, pp.86-90, 2012 (SCI-Expanded)
- XXVII. **The effect of adding sour cherry pulp into yoghurt on the physicochemical properties, phenolic content and antioxidant activity during storage**
ŞENGÜL M., ERKAYA T., ŞENGÜL M., Yıldız H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.65, no.3, pp.429-436, 2012 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **A Comparative Study on Some Quality Properties and Mineral Contents of Yoghurts Produced From Different Type of Milks**
ERKAYA T., ŞENGÜL M.
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, vol.18, no.2, pp.323-329, 2012 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Influence of Cape gooseberry (*Physalis peruviana L.*) addition on the chemical and sensory characteristics and mineral concentrations of ice cream**
Erkaya T., DAĞDEMİR E., ŞENGÜL M.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, vol.45, no.1, pp.331-335, 2012 (SCI-Expanded)
- XXX. **Effect of photsonication treatment on inactivation of total and coliform bacteria in milk**
Şengül M., Erkaya T., Başlar M., Ertugay M. F.
Food Control, vol.22, pp.1803-1806, 2012 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Comparison of volatile compounds in yoghurts made from cows', buffaloes', ewes' and goats' milks**
Erkaya T., ŞENGÜL M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.64, no.2, pp.240-246, 2011 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Isolation of *Pichia pastoris* PIR genes and their utilization for cell surface display and recombinant protein secretion**
Khasa Y. P., CONRAD S., Sengul M., PLAUTZ S., Meagher M. M., İNAN M.
YEAST, vol.28, no.3, pp.213-226, 2011 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **Buckling behaviors of laminated composite stepped flat columns**

- AKBULUT H., GÜNDOĞDU Ö., ŞENGÜL M.
FINITE ELEMENTS IN ANALYSIS AND DESIGN, vol.46, no.12, pp.1061-1067, 2010 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Characterization of Red Raspberry (*Rubus idaeus* L.) Genotypes for Their Physicochemical Properties**
TOSUN M., ERCİŞLİ S., KARLIDAG H., ŞENGÜL M.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.74, no.7, 2009 (SCI-Expanded)
- XXXV. **PHYSICO-CHEMICAL DIVERSITY IN FRUITS OF WILD-GROWING SWEET CHERRIES (*PRUNUS AVIUM* L.)**
Karlidag H., ERCİŞLİ S., ŞENGÜL M., TOSUN M.
BIOTECHNOLOGY & BIOTECHNOLOGICAL EQUIPMENT, vol.23, no.3, pp.1325-1329, 2009 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **Change in Probiotic Microflora and Physico-chemical Characteristics of Rose Hip Marmalade Bio-yoghurts During Refrigerated Storage**
GÜRSES M., ÇETİN B., ŞENGÜL M.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, vol.21, no.5, pp.4097-4103, 2009 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **Change in probiotic microflora and physico-chemical characteristics of rose hip marmelade bio-yogurts during refrigerated storage**
GÜRSES M., ÇETİN B., ŞENGÜL M.
Asian Journal of Chemistry, pp.4097-4103, 2009 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **Total phenolics, mineral contents, antioxidant and antibacterial activities of *Glycyrrhiza glabra* L. roots grown wild in Turkey**
Ercişli S., Çoruh İ., Gormez A., Şengül M., Bilen S.
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.20, no.1, pp.91-99, 2008 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **ANTIOXIDANT AND ANTIBACTERIAL ACTIVITIES OF *PORTULACA OLERACEA* L. GROWN WILD IN TURKEY**
ERCİŞLİ S., ÇORUH İ., GORMEZ A., ŞENGÜL M.
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.20, no.4, pp.533-542, 2008 (SCI-Expanded)
- XL. **Rheological characteristics of carob pekmez**
ŞENGÜL M., Ertugay M. F., ŞENGÜL M., Yüksel Y.
International Journal of Food Properties, vol.10, no.1, pp.39-46, 2007 (SCI-Expanded)
- XL I. **Microbiological characterization of Civil cheese, a traditional Turkish cheese: microbiological quality, isolation and identification of its indigenous Lactobacilli**
ŞENGÜL M.
WORLD JOURNAL OF MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, vol.22, no.6, pp.613-618, 2006 (SCI-Expanded)
- XLII. **Microbiological and chemical properties of Cheese helva produced in Turkey**
Sengul M., Ertugay M. F.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.9, no.2, pp.185-193, 2006 (SCI-Expanded)
- XLIII. **A survey on the some chemical and biochemical properties of civil cheese, a traditional Turkish cheese**
ŞENGÜL M., GÜRSES M., DERVİŞOĞLU M., YAZICI F.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.9, no.4, pp.791-801, 2006 (SCI-Expanded)
- XLIV. **Effect of ultrasound treatment on milk homogenisation and particle size distribution of fat**
ERTUGAY M. F., ŞENGÜL M., ŞENGÜL M.
Turkish Journal Of Veterinary Sciences, vol.28, pp.303-308, 2004 (SCI-Expanded)
- XLV. **Characterization of natural isolates of lactic acid bacteria from Erzincan (Savak) Tulum cheese**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.58, pp.510-513, 2003 (SCI-Expanded)
- XLVI. **The effect of ultrasound on lactoperoxidase and alkaline phosphatase enzymes from milk**
ERTUGAY M. F., YÜKSEL Y., ŞENGÜL M.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.58, pp.593-595, 2003 (SCI-Expanded)
- XLVII. **Unusual triethylamine catalyzed rearrangement of bicyclic endoperoxides derived from substituted cycloheptatrienes**

ŞENGÜL M., CEYLAN Z., Balci M.

Tetrahedron, vol.53, no.30, pp.10401-10408, 1997 (SCI-Expanded)

XLVIII. THE MICROBIOLOGICAL AND CHEMICAL-QUALITY OF KARIN KAYMAGI CHEESE PRODUCED IN TURKEY

ÇAKMAKÇI S., ŞENGÜL M., ÇAĞLAR A.

MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.50, no.11, pp.622-625, 1995 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Lactobacillus spp. Tarafından Üretilen Postbiyotiklerin Gıdalarda Biyokoruyucu Olarak Kullanımı: Probiyotiklerden Postbiyotiklere Geçiş**
Şengül M., Dertli E., Kaya Y.
İğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.14, no.4, pp.1562-1575, 2024 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **PİYASADA SATILAN YOĞURTLARIN FİZİKOKİMYASAL, MİKROBİYOLOJİK VE ADE-İNHİBİTÖR AKTİVİTELERİNİN BELİRLENMESİ**
Gürbüz Z., Erkaya Kotan T., Gürmeriç H. E., Şengül M.
GIDA, vol.48, no.6, pp.1366-1378, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Comparison of some characteristics of homemade, local and national brands yoghurts**
Aktaş H., Ürkek B., Meral H., Çetin B., Şengül M.
OVIDIUS UNIVERSITY ANNALS OF CHEMISTRY, vol.34, no.1, pp.8-13, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Comparison of Endometrial Receptivity Markers Between Women with Polycystic Ovary Syndrome, Endometrioma and Unexplained Subfertility: A Cross-Sectional Study**
Demir E., Oğuz Türkyılmaz F., Şengül M., Kelekçi S.
Journal of Clinical Obstetrics and Gynecology, vol.32, no.3, pp.77-84, 2022 (ESCI)
- V. **Türkiye'nin geleneksel peynirlerinden Çökelek'ten izole edilen laktik asit bakterileri tarafından üretilmiş ekzopolisakaritlerin kısmi karakterizasyonu ve antioksidan aktiviteleri**
Şengül M., Akgül H. İ., Dertli E., Çakır Ö.
ATA-GIDA DERGİSİ, vol.1, no.2, pp.1-8, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Pilot Süt Fabrikasına Gelen Çiğ Sütlerin Kalitesinin Belirlenmesi**
Şengül M., Ürkek B., Gürbüz Kaçan Z., Erkaya Kotan T., Akgül H. İ.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.52, no.1, pp.90-97, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **EFFECT OF ADDITION OF CHIA SEED (Salvia hispanica L.) ON PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES OF ICE CREAM**
Şengül M., Ürkek B., Gürmeriç H. E.
Gıda Dergisi, vol.46, no.1, pp.180-189, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **TİCARİ KEFİRLERİN BAZI KALİTE PARAMETRELERİNİN BELİRLENMESİ**
ÜNAL F. N., Kalyas A., GÜRBÜZ KAÇAN Z., ŞENGÜL M., ÜRKEK B.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, vol.45, no.3, pp.555-563, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Türkiye'de Üretilen Organik ve Konvansiyonel Sütlerin Bazı Fizikokimyasal Özellikleri ile Yağ Asitleri Kompozisyonu ve Antioksidan Kapasitesinin Belirlenmesi**
ÜRKEK B., ŞENGÜL M.
Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi, vol.6, pp.452-459, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Kivi İlaveli Dondurmaların Bazı Fizikokimyasal, Reolojik ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi**
ERKAYA T., ÜRKEK B., ŞENGÜL M.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.49, pp.111-117, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Saccharomyces boulardii nin Fermente Süt ürünlerinde Kullanımı**
ÜRKEK B., ŞENGÜL M., ERKAYA T.
Akademik Gıda, vol.12, pp.108-113, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **İnek sütü alerjenleri ve kontrol yöntemleri**
ERKAYA T., ŞENGÜL M.

Akademik Gıda, vol.10, pp.114-124, 2012 (Peer-Reviewed Journal)

- XIII. **The effect of acoustic energy on viscosity and serum separation of traditional ayran and Turkish yogurt drink**
ERTUGAY M. F., BAŞLAR M., ŞENGÜL M., SALLAN S.
Gıda, vol.37, pp.253-257, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **Kefir: Bileşimi, Üretimi, Probiyotik ve Terapötik Özellikleri**
ÜRKEK B., ERKAYA T., ŞENGÜL M.
AKADEMİK GIDA, vol.9, no.5, pp.60-66, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **Kefir: Bileşimi, Üretimi, Probiyotik ve Terapötik Özellikleri**
ÜRKEK B., ERKAYA T., ŞENGÜL M.
AKADEMİK GIDA, vol.9, no.5, pp.60-66, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **Karın Kaymağı Peynirinin Yağ Asidi Kompozisyonu**
ŞENGÜL M., ERKAYA T., AYBÜKE ELİF C.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.42, pp.57-62, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **Çiğ ve Pastörize Sütten Üretilen Kaşar Peynirlerinin Olgunlaşma Süresince Bazı Mikrobiyolojik Özelliklerinin Karşılaştırılması**
ŞENGÜL M., ERKAYA KOTAN T., FIRAT N.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.41, no.2, pp.149-156, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. **Pastörize Sütten Üretilen Kaşar Peynirlerinin Olgunlaşma Süresince Bazı Mikrobiyolojik Özelliklerinin Karşılaştırılması**
ŞENGÜL M., ERKAYA T., NESRİN F.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.41, pp.149-156, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- XIX. **Ultrasonik homojenizasyon işleminin yoğurdun su tutma kapasitesi üzerine etkisi**
ŞENGÜL M., BAŞLAR M., ERKAYA T., ERTUGAY M. F.
Gıda, vol.34, pp.219-222, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
- XX. **Yoğurdun su tutma kapasitesi üzerine ultrasonik homojenizasyon işleminin etkisi**
ŞENGÜL M., BAŞLAR M., ERKAYA T., ERTUGAY M. F.
Gıda, vol.34, pp.219-222, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
- XXI. **Yoğurttaki aroma bileşenleri**
ERKAYA KOTAN T., ŞENGÜL M.
Hasad Gıda, vol.278, pp.32-37, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- XXII. **Yoğurttaki aroma bileşenleri**
ŞENGÜL M., ERKAYA T.
Hasad Gıda, pp.32-37, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIII. **Peyniraltı suyu proteinlerinin bazı gıdalarda sağladığı fonksiyonel ve besinsel avantajlar**
ÇAKMAKÇI S., ŞENGÜL M.
Dünya Gıda, pp.81-84, 2002 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIV. **The effects of casing material and ripening period on some microbiological properties of Tulum Cheese**
ŞENGÜL M., TÜRKOĞLU H., ÇAKMAKÇI S., ÇON A. H.
Pakistan J. Biological Sci, pp.854, 2001 (Peer-Reviewed Journal)
- XXV. **Türkiye'nin bazı yöresel peynirlerinin üretim teknolojileri ve bileşimleri**
ÇAKMAKÇI S., ŞENGÜL M.
Tarım ve Mühendislik, pp.49-54, 1998 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVI. **Isıl işlem ve depolamanın pastörize ve sterilize sütlerde vitamin kayıpları üzerine etkisi**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.
Süt Teknolojisi, vol.1, pp.46-49, 1996 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVII. **Çiğ ve pastörize inek sütünden yapılan ve farklı ambalaj materyallerinde olgunlaştırılan Tulum peynirlerinde bazı kalite kriterleri I Peynir suyu ile olan kayıplar ve peynirlerin bazı özellikleri**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.
Süt Teknolojisi Derg., vol.1, no.3, pp.13-21, 1996 (Peer-Reviewed Journal)

- XXVIII. **Çiğ ve pastörize inek sütünden yapılan ve farklı ambalaj materyallerinde olgunlaştırılan tulum peynirlerinde bazı kalite kriterleri 1 Peynir suyu ile olan kayıplar ve peynirlerin bazı özellikleri**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.
Süt Teknolojisi, vol.1, pp.13-21, 1996 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIX. **Peynirde acı tat oluşumu etki eden faktörler ve kontrolü**
ÇAKMAKÇI S., ŞENGÜL M.
Atatürk Üniv. Zir. Fak. Derg., vol.26, pp.385-399, 1995 (Peer-Reviewed Journal)
- XXX. **Mayalama sıcaklığı ve CaCl₂ ilavesinin sütün peynir mayası rennet ile pıhtılaşması ve pıhtının çeşitli özellikleri üzerine etkisi**
ÇAKMAKÇI S., ZORBA Ö., ŞENGÜL M.
Standard Ekonomik ve Teknik Dergi, vol.34, pp.90-94, 1995 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXI. **Karın kaymağı peynirinin üretim tekniği ve bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri**
ÇAKMAKÇI S., ŞENGÜL M., ÇAĞLAR A.
Gıda, vol.20, pp.199-203, 1995 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **PEYNİRDE İSTENMEYEN TAT: ACILIK**
Ürkek B., Şengül M.
in: Mühendislik Alanında Teori ve Araştırmalar II, Doç. Dr. Mihriban KALKANCI, Editor, Gece Kitaplığı, Ankara, pp.3-28, 2020
- II. **Organik Süt**
ŞENGÜL M., ÜRKEK B.
Sidaş Medya Ltd Akademik Araştırmalar Yayınevi, İzmir, 2013

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Plant Seed Mucilage Based Biodegradable and Edible Packaging Materials**
Gürbüz Z., Erkaya Kotan T., Şengül M.
V. BALKAN AGRICULTURAL CONGRESS, Edirne, Turkey, 20 - 23 September 2023, pp.886-894
- II. **Liyofilize Yoğurt Atıştırmalıklarının Fenolik Bileşiminin LC-MS Cihazı Kullanılarak Belirlenmesi**
Çiftçi E., Şengül M., Gürbüz Z., Ürkek B.
Türkiye 1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, Erzurum, Turkey, 13 - 16 September 2023, pp.1-2
- III. **PRODUCING BENZOIC ACID BY NATURAL WAY IN FERMENTED DAIRY PRODUCTS**
GÜRBÜZ Z., ŞENGÜL M., DAĞDEMİR E., ERKAYA KOTAN T., GÜRMERİÇ H. E., DAĞDEMİR E.
IV-INTERNATIONAL CONFERENCE OF FOOD, AGRICULTURE, AND VETERINARY SCIENCES On the occasion of the 40th Anniversary of Van Yüzüncü Yıl University, Van, Turkey, 27 - 28 May 2022, pp.896-901
- IV. **Fermente süt ürünlerinde doğal yolla benzoik asit oluşumu**
GÜRBÜZ Z., ŞENGÜL M., DAĞDEMİR E., ERKAYA KOTAN T., GÜRMERİÇ H. E.
IV. International Conference of Food, Agriculture and Veterinary Sciences, Van, Turkey, 27 May 2022
- V. **DETERMINATION OF ANTIOXIDANT ACTIVITIES OF YOGURT SAMPLES MARKETED IN ERZURUM, TURKEY**
GÜRMERİÇ H. E., GÜRBÜZ Z., ERKAYA KOTAN T., ŞENGÜL M.
IV-International Conference of Food, Agriculture, and Veterinary Sciences, Turkey, 27 - 28 May 2022
- VI. **Effects on Some Physicochemical, Rheological and Microbiological Characteristics of Yoghurt Enriched with Quince Powder**
ÜRKEK B., ŞENGÜL M., AKTAŞ H., GÜRBÜZ Z.
3. International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences, 16 - 18 April 2019
- VII. **Effects Of Apple Powder On Some Physicochemical And Rheological Properties Of Yoghurt**

ÜRKEK B., ŞENGÜL M., GÜRBÜZ Z., AKTAŞ H.

3. International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences, 16 - 18 April 2019

- VIII. **Microbiological Quality of Erzurum Butter**
AKGÜL H. İ., ŞENGÜL M., ERKAYA T., ÜRKEK B.
I. International Agricultural Science Congress, 9 - 12 May 2018
- IX. **Coxiella burnetii in Milk and Q Fever**
GÜRBÜZ Z., ERKAYA T., ŞENGÜL M.
I. International Agricultural Science Congress, 9 - 12 May 2018
- X. **Fatty Acids Composition of Trabzon Butter**
AKGÜL H. İ., ŞENGÜL M., ÜRKEK B., ERKAYA T.
I. International Agricultural Science Congress, 9 - 12 May 2018
- XI. **Protection and Registration of Traditional Foods**
GÜRBÜZ Z., İŞÇİ G., ERKAYA KOTAN T., ŞENGÜL M.
International Conference on Agriculture, Forest, Food, Veterinary Sciences and Technologies, 2 - 05 May 2018
- XII. **Protection and Registradition of Traditional Foods**
GÜRBÜZ Z., İŞÇİ G., ERKAYA T., ŞENGÜL M.
International conference onAgriculture, Forest,Food Sciences and Technologies, İzmir, Turkey, 2 - 05 March 2018
- XIII. **The effect of quince seed gel containing thyme essential oil as an edible film on the microbiological and chemical quality properties of Kashar cheese during ripening**
ERKAYA T., DAĞDEMİR E., ŞENGÜL M., GÜRBÜZ Z.
II. International Conference on Advenced Engineering Technologies, 21 September - 23 December 2017
- XIV. **Possibilities for use of persimmon (Diospyros kaki L.) fiber in ice cream production**
Erkaya T., Gürbüz Z., Akgül H. İ., Dağdemir E., Şengül M., Ürkek B.
19th International Conference onFood Processing Technology, Paris, France, 23 - 25 October 2017
- XV. **DETERMINATION OF SOME QUALITY PARAMETERS OF TRABZON BUTTERS**
ŞENGÜL M., AKGÜL H. İ.
International Conference on Advanced Engineering Technologies, 21 - 23 September 2017
- XVI. **Some Physicochemical Properties of Organic and Conventional Milk in turkey Produced**
ÜRKEK B., ŞENGÜL M.
1st International Organic Agriculrture and Biyodiversity Symposium, 27 - 29 September 2017
- XVII. **Tereyağından Ekzopolisakkarit (EPS) Üreten Laktik Asit Bakterisi İdentifikasyonu**
AKGÜL H. İ., ŞENGÜL M., DERTLİ E.
ICADET, 21 - 23 September 2017
- XVIII. **Determination of Some Quality Parameters of Trabzon Butters(Trabzon Tereyağlarının Bazı Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi)**
ŞENGÜL M., AKGÜL H. İ.
II. International Conferance and Advanced Engineering Techhnologies, 21 - 23 September 2017
- XIX. **The Effect of Quince Seed Gel Containing Thyme Essential Oil as an Edible Film on the Microbiologicaland Chemical Quality Properties of Kashar Cheese During Ripening(Ayva Çekirdeği Jeli ile Kaplama İşleminin Kaşar Peynirinin Olgunlaşma Süresince Mikrobiyolojik ve KimyasalÖzellikleri Üzerine Etkisi)**
ERKAYA T., GÜRBÜZ Z., DAĞDEMİR E., ŞENGÜL M.
II. International Conferance and Advanced Engineering Techhnologies, 21 - 23 September 2017
- XX. **Identification of Exopolysaccharide (EPS) Producing Lactic Acid Bacteria from Butter (Tereyağından Ekzopolisakkarit (EPS) Üreten Laktik Asit Bakterisi İdentifikasyonu)**
AKGÜL H. İ., DERTLİ E., ŞENGÜL M.
II. International Conferance and Advanced Engineering Techhnologies, 21 - 23 September 2017
- XXI. **The Extraction of Black Rose Hip Fruit and Its Seeds in Different Solvents and Their Use in Ice Cream Production As Colorant.**
ŞENGÜL M., TOPDAŞ E. F., ŞENGÜL M., ZOR M.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technology (ICAFOP'2017), Nevşehir, Turkey,

15 - 17 May 2017, pp.228

- XXII. **USE OF QUINCE SEED GEL POWDER AS THE STABILIZER IN YOGURT PRODUCTION**
GÜRBÜZ Z., ŞENGÜL M., ERKAYA T.
2nd Food Structure Design Congress, Antalya, Turkey, 26 - 28 October 2016
- XXIII. **Use of Quince seed Jel powder as the stabilizer in yogurt production**
gürbüz z., ŞENGÜL M., ERKAYA T.
2nd Congress on food structure and design, 26 - 28 October 2016
- XXIV. **Antimicrobial activity of peptides extracted frm cheese produced by probiotic bacteria**
ERKAYA T., ŞENGÜL M.
International conference on Agriculture and Enviroment, 25 - 27 May 2016
- XXV. **Antimicrobial Activity of Peptides Extracted from White Cheese Produced by Probiotic Bacteria**
ERKAYA T., ŞENGÜL M.
International Conference on Agriculture and Environment (ICAE 2016)., Kuala-Lumpur, Malaysia, 25 - 27 May 2016
- XXVI. **Konvansiyonel ve organik sütlerin antioksidan kapasitesi ve toplam fenolik madde içeriğinin mevsimsel değişimi**
ÜRKEK B., ŞENGÜL M., ERKAYA T.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Turkey, 14 - 24 November 2015, pp.1-5
- XXVII. **Laktobiyonik asit**
ÜRKEK B., GÜRBÜZ Z., ŞENGÜL M., AKGÜL H. İ.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Turkey, 14 - 24 November 2015, pp.1
- XXVIII. **Konvansiyonel ve organik sütlerin antioksidan kapasitesi ve toplam fenolik madde içeriğinin mevsimsel değişimi**
ÜRKEK B., ŞENGÜL M., ERKAYA T.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Turkey, 14 - 24 November 2015, pp.1-5
- XXIX. **Organik ve konvansiyonel sütlerin yağ asitleri kompozisyonu**
ÜRKEK B., ŞENGÜL M.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Turkey, 14 - 24 November 2015, pp.1
- XXX. **Organik ve konvansiyonel sütlerin yağ asitleri kompozisyonu**
ÜRKEK B., ŞENGÜL M.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Turkey, 14 - 24 November 2015, pp.1
- XXXI. **Laktobiyonik asit**
ÜRKEK B., GÜRBÜZ Z., ŞENGÜL M., AKGÜL H. İ.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Turkey, 14 - 24 November 2015, pp.1
- XXXII. **İnsan kanından saflaştırılmış olan anjiotensin-I dönüştürücü enzimi (ADE) üzerine keffirin inhibitör etkisinin araştırılması**
ERKAYA T., ÖZTEKİN A., ÖZDEMİR H., ŞENGÜL M.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Turkey, 28 - 30 April 2015, pp.388
- XXXIII. **Afyon Kaymağının Geleneksel Yöntemle Üretimi Ve Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi**
ŞENGÜL M., ERKAYA T.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014
- XXXIV. **Farklı Probiyotik Kültürler Kullanılarak Üretilen Tereyağlarının Bazı Kalite Parametrelerinin İncelenmesi**
ERKAYA T., ŞENGÜL M., ÜRKEK B., ÇETİN B.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014
- XXXV. **Türkiye'de Organik sütün durumu**
ÜRKEK B., ŞENGÜL M., ERKAYA T.
11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.1
- XXXVI. **Farklı pıhtılaştırıcı enzim kullanımının Tulum peynirinin mikrobiyolojik özellikleri üzerine etkisi**
ŞENGÜL M., ERKAYA T., ÜRKEK B.
11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.1

- XXXVII. **Türkiye’de Organik sütün durumu**
ÜRKEK B., ŞENGÜL M., ERKAYA T.
11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.1
- XXXVIII. **Farklı pıhtılaştırıcı enzim kullanımının Tulum peynirinin mikrobiyolojik özellikleri üzerine etkisi**
ŞENGÜL M., ERKAYA KOTAN T., ÜRKEK B.
11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012
- XXXIX. **Farklı pıhtılaştırıcı enzim kullanımının Tulum peynirinin mikrobiyolojik özellikleri üzerine etkisi**
ŞENGÜL M., ERKAYA T., ÜRKEK B.
11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.1
- XL. **Çilekli yoğurdun bazı fizikokimyasal ve duyuşal özellikleri ile antioksidan aktivitesinin araştırılması**
ŞENGÜL M., YILDIZ H., ŞENGÜL M., ERKAYA T.
11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.1
- XLI. **The Effect of Pulsed Electric Field on Shelf Life of Milk and Milk Product**
ERKAYA T., TOPDAŞ E. F., ŞENGÜL M., ERTUGAY M. F.
4th International Congress on Food and Nutrition, 12 - 14 October 2011
- XLII. **Fermente Süt Ürünlerindeki Probiyotik Maya: Saccharomyces boulardii**
ÜRKEK B., ERKAYA T., ŞENGÜL M.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.1
- XLIII. **Darbeli Elektriksel Alan Uygulaması İle Süt ve Ürünlerinde Oluşan Maillard Reaksiyonunun Kontrolü**
TOPDAŞ E. F., ERKAYA T., ERTUGAY M. F., ŞENGÜL M.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.1
- XLIV. **Darbeli Elektriksel Alan Uygulaması İle Süt ve Ürünlerinde Oluşan Maillard Reaksiyonunun Kontrolü**
TOPDAŞ E. F., ERKAYA T., ERTUGAY M. F., ŞENGÜL M.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.1
- XLV. **Fermente Süt Ürünlerindeki Probiyotik Maya: Saccharomyces boulardii**
ÜRKEK B., ERKAYA T., ŞENGÜL M.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.1
- XLVI. **Sütte Bulunan Opioid Peptidler ve Sağlık Üzerine Etkileri**
ERKAYA T., ŞENGÜL M., ÜRKEK B.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.1
- XLVII. **Sütte Bulunan Opioid Peptidler ve Sağlık Üzerine Etkileri**
ERKAYA T., ŞENGÜL M., ÜRKEK B.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.1
- XLVIII. **Hidden Danger in Organic Products: Mycotoxins**
ÜRKEK B., ERKAYA T., ŞENGÜL M.
4th International Congress on Food Technology, İstanbul, Turkey, 12 - 14 October 2011, pp.1
- XLIX. **The Change of Total Phenolic Content, Antioxidant Activity and Some Quality Properties of Sour Cherry Added Yoghurts During Storage**
ŞENGÜL M., ERKAYA T., ŞENGÜL M., YILDIZ H.
4th International Congress on Food Technology, İstanbul, Turkey, 12 - 14 October 2011, pp.1
- L. **The effect of pulsed electric field on shelf life of milk and milk products**
ERKAYA T., TOPDAŞ E. F., ERTUGAY M. F., ŞENGÜL M.
4th International Congress on Food Technology, İstanbul, Turkey, 12 - 14 October 2011, pp.1
- LI. **Hidden Danger in Organic Products: Mycotoxins**
ÜRKEK B., ERKAYA T., ŞENGÜL M.
4th International Congress on Food Technology, İstanbul, Turkey, 12 - 14 October 2011, pp.1
- LII. **The effect of pulsed electric field on shelf life of milk and milk products**
ERKAYA T., TOPDAŞ E. F., ERTUGAY M. F., ŞENGÜL M.
4th International Congress on Food Technology, İstanbul, Turkey, 12 - 14 October 2011, pp.1
- LIII. **Fatty Acid Composition of Karin Kaymagi Cheese**
ŞENGÜL M., ERKAYA T., AYBÜKE ELİF C.

9th Euro Fed Lipid Congress. Oils, Fats and Lipids for a Healthy and Sustainable World, Rotterdam, Netherlands, 18 - 21 September 2011, pp.1

LIV. **Fatty Acid Composition of Karin Kaymagi Cheese**

ŞENGÜL M., ERKAYA T., AYBÜKE ELİF C.

9th Euro Fed Lipid Congress. Oils, Fats and Lipids for a Healthy and Sustainable World, Rotterdam, Netherlands, 18 - 21 September 2011, pp.1

LV. **Süt kaynaklı antioksidatif peptidler**

ERKAYA T., ŞENGÜL M.

Uluslararası Katılımlı I. Ulusal Ali Numan Kırac Tarım Kongresi ve Fuarı, Eskişehir, Turkey, 27 - 30 April 2011, pp.1

LVI. **Kefirin terapötik ve probiyotik özellikleri**

ÜRKEK B., ERKAYA T., ŞENGÜL M.

Uluslararası Katılımlı I. Ulusal Ali Numan Kırac Tarım Kongresi ve Fuarı, Eskişehir, Turkey, 27 - 30 April 2011, pp.1

LVII. **Süt kaynaklı antioksidatif peptidler**

ERKAYA T., ŞENGÜL M.

Uluslararası Katılımlı I. Ulusal Ali Numan Kırac Tarım Kongresi ve Fuarı, Eskişehir, Turkey, 27 - 30 April 2011, pp.1

LVIII. **Kefirin terapötik ve probiyotik özellikleri**

ÜRKEK B., ERKAYA T., ŞENGÜL M.

Uluslararası Katılımlı I. Ulusal Ali Numan Kırac Tarım Kongresi ve Fuarı, Eskişehir, Turkey, 27 - 30 April 2011, pp.1

LIX. **Determination of some quality properties and mineral concentrations of yogurts produced from cows', buffalos', ewes' and goats' milks**

ERKAYA T., ŞENGÜL M.

11th Egyptian Conference for Dairy Science and Technology, Cario, Egypt, 1 - 03 November 2010, pp.64

LX. **Determination of some quality properties and mineral concentrations of yogurts produced from cows', buffalos', ewes' and goats' milks**

ERKAYA T., ŞENGÜL M.

11th Egyptian Conference for Dairy Science and Technology, Cario, Egypt, 1 - 03 November 2010, pp.64

LXI. **A traditional Turkish milk product: Cheese Helva**

ERKAYA T., DAĞDEMİR E., ŞENGÜL M.

The 1st International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.216

LXII. **Karın Kaymağı peyniri**

TURGUT T., ÇETİN B., ŞENGÜL M., ÇAĞLAR A., ÇAKMAKÇI S.

II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.743-745

LXIII. **Çiğ ve pastörize süttten üretilen Kaşar peynirlerinin olgunlaşma süresince bazı kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi**

ŞENGÜL M., Fırat N., ERKAYA T.

Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Turkey, 21 - 23 May 2009, pp.107

LXIV. **Yoğurt bakterileri (L. delbrueckii ssp. bulgaricus ve S. thermophilus) arasındaki simbiyotik ilişki**

ERKAYA T., ŞENGÜL M.

Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Turkey, 21 - 23 May 2009, pp.126-127

LXV. **Yoğurt bakterileri (L. delbrueckii ssp. bulgaricus ve S. thermophilus) arasındaki simbiyotik ilişki**

ERKAYA T., ŞENGÜL M.

Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Turkey, 21 - 23 May 2009, pp.126-127

LXVI. **Çiğ ve pastörize süttten üretilen Kaşar peynirlerinin olgunlaşma süresince bazı kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi**

ŞENGÜL M., Fırat N., ERKAYA T.

Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Turkey, 21 - 23 May 2009, pp.107

LXVII. **Antioxidant Activities of Methanol Extract of Some Astragalus Species Wildly Growing in Erzurum**

Sokmen M., GÜLLÜCE M., AĞAR G., ŞENGÜL M., Sahin F., BARIŞ Ö.

1st International Medicinal and Aromatic Plants Conference on Culinary Herbs, Antalya, Turkey, 30 April 2009, vol.826, pp.59-63

- LXVIII. Inhibition of lipolysis in milk by proteose peptone**
ŞENGÜL M., ERKAYA T.
6th Euro Fed Lipid Congress. OILS, FATS and LIPIDS in the 3 rd Millennium, Atina, Greece, 7 - 10 October 2008, pp.591
- LXIX. Inhibition of lipolysis in milk by proteose peptone**
ŞENGÜL M., ERKAYA T.
6th Euro Fed Lipid Congress. OILS, FATS and LIPIDS in the 3 rd Millennium, Atina, Greece, 7 - 10 October 2008, pp.591
- LXX. The Effect of ultrasonic treatment on water holding capacity of Yoghurt**
ŞENGÜL M., BAŞLAR M., ERKAYA T., ERTUGAY M. F.
6th Euro Fed Lipid Congress. OILS, FATS and LIPIDS in the 3 rd Millennium, Atina, Greece, 7 - 10 October 2008, pp.281-21
- LXXI. The Effect of ultrasonic treatment on water holding capacity of Yoghurt**
ŞENGÜL M., BAŞLAR M., ERKAYA T., ERTUGAY M. F.
6th Euro Fed Lipid Congress. OILS, FATS and LIPIDS in the 3 rd Millennium, Atina, Greece, 7 - 10 October 2008, pp.281-21
- LXXII. Comparison of Butter and Margarine for Some Properties**
ERKAYA T., KAVAZ A., ŞENGÜL M., BAKIRCI İ.
6th Fed Congress: Oils, Fats and Lipids in the 3rd Millenium- Athens, Greece 2008, 7 - 10 September 2008
- LXXIII. Inhibition of lipolysis in milk by proteose peptone**
ERKAYA T., ŞENGÜL M.
6th Euro Fed Lipid Congress. Oils, Fats and Lipids in the 3 rd Millennium, 7 - 10 September 2008, pp.591
- LXXIV. Erzurum'da üretilen balların fiziksel ve kimyasal özellikleri**
ŞENGÜL M., ŞENGÜL M., DODOLOĞLU A.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.863
- LXXV. Nispi nem değişiminin tulum peynirlerinin bazı mikrobiyolojik özellikleri üzerine etkisi**
ÇETİN B., GÜRSES M., ŞENGÜL M.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.733-736
- LXXVI. Nispi nem değişiminin tulum peynirlerinin bazı mikrobiyolojik özellikleri üzerine etkisi**
ÇETİN B., GÜRSES M., ŞENGÜL M.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.733-736
- LXXVII. Erzurum'da üretilen Çeçil peynirinin bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerinin belirlenmesi**
DİKBAŞ N., ŞENGÜL M., ERTUGAY M. F.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.161-164
- LXXVIII. Erzurum'da üretilen Çeçil peynirinin bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerinin belirlenmesi**
DİKBAŞ N., ŞENGÜL M., ERTUGAY M. F.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.161-164
- LXXIX. Erzurum'da üretilen Peynir helvası'nın bazı kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi**
ŞENGÜL M., ERTUGAY M. F.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, 26 - 28 May 2004, pp.43
- LXXX. Erzurum'da üretilen Peynir helvası'nın bazı kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi**
ŞENGÜL M., ERTUGAY M. F.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, 26 - 28 May 2004, pp.43
- LXXXI. The last condition of microorganism content of Tulum cheeses marketing in Turkey**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.
International Dairy Symposium Recent Developments in Dairy Science and Technology, Isparta, Turkey, 24 - 28 May 2004, pp.96-99
- LXXXII. The last condition of microorganism content of Tulum cheeses marketing in Turkey**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.
International Dairy Symposium Recent Developments in Dairy Science and Technology, Isparta, Turkey, 24 - 28 May 2004, pp.96-99

- LXXXIII. **Trabzon tereyağlarının yağ asidi kompozisyonunun tespiti**
ŞENGÜL M., ÜNSAL M., ÇAKMAKÇI S.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu- SEYES, İzmir, Turkey, 22 - 23 May 2003, pp.363-365
- LXXXIV. **Erzincan Şavak Tulum peynirinden izole edilen Lactobacillus ların Mikrobiyal İdentifikasyon Sistem MIS kullanılarak tanımlanması**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.
Türkiye 7. Gıda Kongresi, Ankara, Turkey, 22 May - 24 October 2002, pp.407-414
- LXXXV. **Peyniraltı suyu proteinlerinin bazı gıdalardaki fonksiyonel ve besinsel özellikleri**
ÇAKMAKÇI S., ŞENGÜL M.
2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, 72. (18-20 Ekim 1999, Ege Üniv. Atatürk Kültür Merkezi), İzmir, Turkey, 18 - 20 October 1999, pp.72
- LXXXVI. **Peyniraltı suyu proteinlerinin bazı gıdalardaki fonksiyonel ve besinsel özellikleri**
ÇAKMAKÇI S., ŞENGÜL M.
2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, İzmir, Turkey, 18 - 20 October 1999, pp.72
- LXXXVII. **Erzincan Tulum (Şavak) peynirinin bazı kalite kriterleri üzerine ambalaj materyali ve olgunlaşma süresinin etkisi**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.
Doğu Anadolu Tarım Kongresi, Erzurum, Turkey, 14 - 18 September 1998, pp.1687-1698
- LXXXVIII. **Erzincan Tulum Şavak peynirinin bazı kalite kriterleri üzerine ambalaj materyali ve olgunlaşma süresinin etkisi**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.
Doğu Anadolu Tarım Kongresi, Erzurum, Turkey, 14 September 1997 - 18 September 1998, pp.1687-1698
- LXXXIX. **Trabzon tereyağlarının bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerinin tespiti**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S., ÜNSAL M.
5. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Turkey, 21 - 23 May 1998, pp.230-243
- XC. **Trabzon tereyağlarının bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerinin tespiti**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S., ÜNSAL M.
5. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Turkey, 21 - 23 May 1998, pp.230-243
- XCI. **Trabzon tereyağlarının bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerinin tespiti**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S., ÜNSAL M.
V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu "Geleneksel Süt Ürünleri, Tekirdağ, Turkey, 21 - 22 May 1998, pp.230-243
- XCII. **Ambalaj Materyali ve olgunlaşma süresinin Tulum peynirlerinin bazı mikroorganizma içeriğine etkisi**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.
10. KÜKEM Kongresi, Mersin, Turkey, 4 - 06 June 1997, pp.1
- XCIII. **Ambalaj materyali ve olgunlaşma süresinin Tulum peynirlerinin bazı mikroorganizma içeriğine etkisi**
Şengül M., Çakmakçı S.
10. KÜKEM Kongresi, Mersin, Turkey, 4 - 06 June 1997, pp.1
- XCIV. **Mayalama sıcaklığı ve CaCl₂ ilavesinin sütün peynir mayası rennet ile pıhtılaşması ve pıhtının çeşitli özellikleri üzerine etkisi**
ÇAKMAKÇI S., ZORBA Ö., ŞENGÜL M.
II. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 8 - 10 November 1995

Supported Projects

ŞENGÜL M., KOTANCILAR H. G., Project Supported by Higher Education Institutions, Çeşitli Katkılarla Zenginleştirilmiş Makarnanın Pişme Süresinin Antioksidan Kapasitesi Üzerindeki Etkisi, 2023 - 2024

ŞENGÜL M., GÜRBÜZ Z., ÇİFTÇİ E., Project Supported by Higher Education Institutions, Meyveli Yoğurt Atıştırma İçerikler, 2023 - 2024

ŞENGÜL M., ERKAYA KOTAN T., GÜRBÜZ Z., Project Supported by Higher Education Institutions, Yenilebilir Kompozit Film, 2023 - 2024

ŞENGÜL M., ÇİFTÇİ E., Project Supported by Higher Education Institutions, Yaban Mersini İlave Edilerek Üretilecek Liyofilize Yoğurt Damlacıklarının Kalite Parametreleri, 2023 - 2024

ŞENGÜL M., GÜRBÜZ Z., ERKAYA KOTAN T., BAYDAŞ Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Ayva Çekirdeği Jelinin Karakterizasyonu ve Dondurma Üretiminde Kullanılabilirliğinin Araştırılması, 2023 - 2024

Öz E., Dağdemir E., Yüksel M., Şengül M., Project Supported by Higher Education Institutions, Gıda Mühendisliği Bölümü Araştırma Laboratuvarlarının ARGE İmkanlarının Geliştirilmesi, 2022 - 2023

ŞENGÜL M., GÜRMERİÇ H. E., Project Supported by Higher Education Institutions, Probiyotik Bakteri ile Üretilecek Kaşar Peynirlerindeki Kalite ve Biyoaktif Peptit Özelliklerinin Olgunlaşma Süresince Belirlenmesi, 2021 - 2023

ŞENGÜL M., GÜRBÜZ KAÇAN Z., ERKAYA KOTAN T., Project Supported by Higher Education Institutions, Yenilebilir Kompozit Film Üretimi ve Kaşar Peynirinde Kullanılabilirliğinin Araştırılması, 2020 - 2022

Şengül M., Ürkek B., Project Supported by Higher Education Institutions, Chia (*Salvia hispanica* L.) İlavesinin Dondurmanın Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özelliklerine Etkisi, 2019 - 2020

ŞENGÜL M., DERTLİ E., AKGÜL H. İ., ÇAKIR Ö., Project Supported by Higher Education Institutions, GÜMÜŞHANE İLİNE BAĞLI YAYLARDA ÜRETİLEN LOR PEYNİRLERİNDEN EKZOPOLİSAKKARİT (EPS) ÜRETEBİLİR LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNİN İDENTİFİKASYONU VE ÜRETTİKLERİ EPSLERİN YAPISAL ÖZELLİKLERİ İLE ANTİOKSİDAN KAPASİTELERİNİN BELİRLENMESİ, 2019 - 2020

Şengül M., Erkaya Kotan T., Gürbüz Z., Ürkek B., Akgül H. İ., Project Supported by Higher Education Institutions, ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ PİLOT SÜT FABRİKASINA GELEN ÇİĞ SÜTLERİN KALİTESİNİN BELİRLENMESİ, 2016 - 2018

ŞENGÜL M., ERKAYA KOTAN T., ÜRKEK B., GÜRBÜZ Z., AKGÜL H. İ., Project Supported by Higher Education Institutions, ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ PİLOT SÜT FABRİKASINA GELEN ÇİĞ SÜTLERİN KALİTESİNİN BELİRLENMESİ, 2016 - 2018

ŞENGÜL M., AKGÜL H. İ., DERTLİ E., Project Supported by Higher Education Institutions, TEREYAĞLARINDAN İZOLE VE İDENTİFİYE EDİLEN LAKTİK ASİT BAKTERİLERİ SUŞLARININ EKZOPOLİSAKKARİT (EPS) ÜRETİMİNİN BELİRLENMESİ, 2015 - 2017

Şengül M., Dağdemir E., Erkaya Kotan T., TÜBİTAK Project, Kaşar Peyniri Üretiminde Yenilebilir Kaplama Olarak Ayva Çekirdeği Jelinin Kullanımı ve Peynirlerin Olgunlaşma Süresince Bazı Kalite Özelliklerinin Araştırılması, 2015 - 2017

ERKAYA KOTAN T., AKGÜL H. İ., ÜRKEK B., DAĞDEMİR E., ŞENGÜL M., Project Supported by Higher Education Institutions, TRABZON HURMASI (*Diospyros kaki* L.) LİFİNİN DONDURMA ÜRETİMİNDE KULLANIM İMKANLARI, 2015 - 2017

Şengül M., Erkaya Kotan T., Dağdemir E., Gürbüz Z., Ürkek B., Akgül H. İ., Project Supported by Higher Education Institutions, TRABZON HURMASI (*Diospyros kaki* L.) LİFİNİN DONDURMA ÜRETİMİNDE KULLANIM İMKANLARI, 2015 - 2017

Şengül M., Gürbüz Z., Erkaya Kotan T., Ürkek B., Akgül H. İ., Project Supported by Higher Education Institutions, ERZURUM'DA PİYASAYA SUNULAN TEREYAĞLARININ BAZI KALİTE PARAMETRELERİNİN BELİRLENMESİ, 2015 - 2016

ŞENGÜL M., Project Supported by Higher Education Institutions, GÜVEM ERİĞİ (*Prunus spinosa* L.) İLAVESİNİN DONDURMANIN BAZI FİZİKOKİMYASAL VE ANTİOKSİDAN ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2015 - 2016

ŞENGÜL M., Project Supported by Higher Education Institutions, ERZURUM'DA PİYASAYA SUNULAN TEREYAĞLARININ BAZI KALİTE PARAMETRELERİNİN BELİRLENMESİ, 2015 - 2016

ŞENGÜL M., Project Supported by Higher Education Institutions, TRABZON TEREYAĞLARININ BAZI KALİTE PARAMETRELERİNİN BELİRLENMESİ, 2014 - 2015

ŞENGÜL M., Project Supported by Higher Education Institutions, ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ PİLOT SÜT ÜNİTESİ ALT YAPI MODERNİZASYONU, 2013 - 2014

ŞENGÜL M., Project Supported by Higher Education Institutions, KOLOSTRUM TOZU ÜRETİMİ VE BAZI KALİTE PARAMETRELERİNİN BELİRLENMESİ, 2013 - 2014

ŞENGÜL M., Project Supported by Higher Education Institutions, KONVANSİYONEL VE ORGANİK OLARAK ÜRETİLEN SÜTLERİN BAZI KALİTE PARAMETRELERİNİN İNCELENMESİ", 2012 - 2013

ŞENGÜL M., Project Supported by Higher Education Institutions, PROBİYOTİK TEREYAĞI ÜRETİMİ VE DEPOLAMA SÜRESİNCE BAZI KALİTE PARAMETRELERİNİN BELİRLENMESİ, 2012 - 2013

ŞENGÜL M., Project Supported by Higher Education Institutions, FARKLI PROBİYOTİK KÜLTÜRLER KULLANILARAK ÜRETİLEN BEYAZ PEYNİRLERİN DEPOLAMA SÜRESİNCE BAZI KİMYASAL, MİKROBİYOLOJİK VE DUYUSAL

ÖZELLİKLERİNİN VE OLUŞAN PEPTİDLERİN BİYOAKTİVİTELERİNİN BELİRLENMESİ, 2011 - 2013

Şengül M., Erkaya T., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Pıhtılaştırıcı Enzimler Kullanılarak Üretilen Tulum Peynirlerinin Bazı Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi, 2008 - 2009

Şengül M., Erkay T., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Sütlerden Üretilen Yoğurtların Aroma Bileşikleri ve Bazı Fiziksel, Kimyasal, Mikrobiyolojik ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi , 2007 - 2009

Şengül M., Project Supported by Higher Education Institutions, Karın Kaymağı Peynirinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri ile Yağ Asidi Kompozisyonunun. Belirlenmesi , 2005 - 2006

Şengül M., Project Supported by Higher Education Institutions, Kaşar Peynirlerinde Olgunlaşma Süresince Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikler ile Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu ve İdentifikasyonu , 2004 - 2005

Şengül M., Project Supported by Higher Education Institutions, Civil Peynirin Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri ile Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyon ve İdentifikasyonu, 2003 - 2004

Dodoloğlu A., Şengül M., Şengül M., Project Supported by Higher Education Institutions, Erzurum Yöresi Ballarının Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi , 2002 - 2003

Çakmakçı S., Şengül M., Project Supported by Higher Education Institutions, Tulum Peynirinin Fiziksel, Kimyasal Özellikleri ve Mikrobiyolojik Florası İle Starter Kültür Olarak Kullanılabilecek Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu ve İdentifikasyonu Üzerine Araştırmalar, 1993 - 1994

Patent

Şengül M., Gürbüz Z., Erkaya Kotan T., Yenilebilir Kompozit Film, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 12707 , Standard Registration, 2023

Şengül M., GÜRBÜZ Z., Meyveli Yoğurt Atıştırmaıkları, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 12707 , Standard Registration, 2023

Activities in Scientific Journals

Food Science and Engineering Research, First Editor, 2022 - Continues

Food Science and Engineering Research, Publication Committee Member, 2021 - Continues

FRONTIERS IN CHEMISTRY, Committee Member, 2021 - Continues

Food Science and Engineering Research, First Editor, 2021 - Continues

Scientific Refereeing

FRONTIERS IN NUTRITION, SCI Journal, April 2022

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, Other Journals, April 2022

Journal of the Turkish Chemical Society, Section A: Chemistry, National Scientific Refreed Journal, April 2022

TUBITAK Project, 1002 - Quick Support Program, Ataturk University, Turkey, February 2022

TUBITAK Project, 1002 - Quick Support Program, Tubitak, Turkey, November 2021

TUBITAK Project, 1002 - Quick Support Program, Tubitak, Turkey, November 2021

Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Gumushane University, Turkey, July 2021

TUBITAK Project, 1002 - Quick Support Program, Ankara University, Turkey, June 2021

TUBITAK Project, 1511 - TUBITAK Priority Fields Research Technology Development and Innovation PDP, Tubitak, Turkey, May 2021

Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Akdeniz University, Turkey, January 2021

ARABIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, SCI Journal, July 2020

ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, National Scientific Refreed Journal, July 2020

GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ DERGİSİ, National Scientific Refreed Journal, May 2020

FOOD BIOSCIENCE, SCI Journal, May 2020

JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, SCI Journal, April 2020

Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, National Scientific Refreed Journal, November 2018

Food Science & Nutrition, SCI Journal, September 2018

Food Chemistry, SCI Journal, August 2018

Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, National Scientific Refreed Journal, July 2018

Current Nutrition & Food Science, SCI Journal, June 2018

Journal of Dairy Science, SCI Journal, April 2018

Tasks In Event Organizations

Şengül M., DAĞDEMİR E., Dünya Gıda Günü” Etkinliği, Workshop Organization, Erzurum, Turkey, Ekim 2023

Çetin B., Arıcı M., Sağdıç O., Şengül M., Çakır İ., Ayaz S., Bülbül R., Dertli E., Yüksel M., Başdoğan H., et al., Türkiye 1st Food Microbiology Congress, Scientific Congress, Erzurum, Turkey, Eylül 2023

Dağdemir E., Şengül M., Gıda Mühendisliği mezun Buluşması, Workshop Organization, Turkey, Haziran 2023

Şengül M., 5. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Scientific Congress, Bursa, Turkey, Kasım 2022

Hancı H., ŞENGÜL M., Gıda Kayıpları ve Gıda Atıklarının Değerlendirilmesine Yönelik Uygulamalar, Workshop Organization, Erzurum, Turkey, Mayıs 2022

Erkaya Kotan T., Şengül M., Dağdemir E., Gürbüz Z., Gıda Kayıpları ve Atıklarının Değerlendirmesine Yönelik Uygulamalar, Workshop Organization, Erzurum, Turkey, Mayıs 2022

Hancı H., ŞENGÜL M., Türkiye'de gıda israfının boyutları ve azaltılmasına yönelik uygulamalar, Workshop Organization, Erzurum, Turkey, Şubat 2022

Metrics

Publication: 178

Citation (WoS): 747

Citation (Scopus): 888

H-Index (WoS): 17

H-Index (Scopus): 18

Awards

Şengül M., Akademik Performans Ödülü, Atatürk Üniversitesi, December 2021

Visual Activities

Şengül M., İçme Sütü, Radio Program, 2022 - 2022

Non Academic Experience

University, Gıda Analiz Laboratuvarları Koordinatörlüğü, Özel Gıda Kontrol laboratuvarı

University, Gıda Analiz Laboratuvarları Koordinatörlüğü, Özel Gıda Kontrol laboratuvarı