Prof. Dr. Mustafa ŞENGÜL

Kişisel Bilgiler

Fax Telefonu: +90 442 231 5878
İş Telefonu: +90 0442 231 2489
Web: https://avesis.atauni.edu.tr/msengul
Posta Adresi: Atatürk Üniv. Ziraat Fak.Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ScholarID: y55Cw1wAAAAJ
ORCID: 0000-0001-8447-2256
ScopusID: 35361183100
Yoksis Araştırmacı ID: 39692

Eğitim Bilgileri

Doktora, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1995 - 2001
Yüksek Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1992 - 1995
Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Türkiye 1986 - 1990

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

İş Sağlığı ve Güvenliği, İş Sağlığı ve Güvenliği, Yangın Söndürme,Tahliye ve Kurtarma, Atatürk Üniversitesi, 2021
Kalite Yönetimi, Deney Laboratuvarları İçin Metot Geçerli KılmaDoğrulama ve Ölçüm Belirsizliği Eğitimi, RAN KALİTE, 2021
Kalite Yönetimi, TS EN ISO 19011:2018 İç Tetkik Eğitimi, RAN KALİTE, 2021
Kalite Yönetimi, TS ISO 31000:2018 , RAN KALİTE, 2021
Kalite Yönetimi, TS EN ISO/IEC 17025:2017 , RAN KALİTE, 2021

Yaptığı Tezler

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

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Teknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2014 - Devam Ediyor

Akademik İdari Deneyim

Birim Akreditasyon Kurulu Başkanı, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2023 - Devam Ediyor
Laboratuvar Sorumlusu, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Devam Ediyor
Yönetim Kurulu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Devam Ediyor
Birim Stratejik Plan Komisyonu Başkanı, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Devam Ediyor
Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Başkanı, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Devam Ediyor
Eğitim ve Müfredat Kurulu üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Devam Ediyor
Performans Değerlendirme Komisyonu Başkanı, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Devam Ediyor
Bölüm Kalite Komisyonu Başkanı, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Devam Ediyor
Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Başkanı, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Devam Ediyor
Anabilim Dalı Akademik Kurul Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Devam Ediyor
Program Değerlendirme Kurulu Başkanı, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Devam Ediyor
Bölüm Stratejik Plan Komisyonu Başkanı, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Devam Ediyor
Fakülte Kurulu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Devam Ediyor
Bölüm Stratejik Plan Komisyonu Başkanı, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Devam Ediyor
İntibak/Muafiyet Komisyonu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Devam Ediyor
İntibak/Muafiyet Komisyonu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2020 - Devam Ediyor
Fakülte Kurulu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2009 - 2012

Verdiği Dersler

Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Lisans, 2022 - 2023
Fermente Süt ürünleri Teknolojisi, Yüksek Lisans, 2023 - 2024
Mezuniyet Çalışması, Lisans, 2022 - 2023
Gıda Mühendisliğine Giriş, Lisans, 2023 - 2024
Gıdalarda Duyusal Değerlendirme, Lisans, 2022 - 2023
Gıda İşleme ve Analiz teknikleri II, Lisans, 2022 - 2023
Süt Teknolojisinde Starter ve Koruyucu Kültürler, Doktora, 2022 - 2023
Mezuniyet Çalışması I, Lisans, 2023 - 2024

Yönetilen Tezler

Şengül M., YABAN MERSİNİ İLAVE EDİLEREK ÜRETİLEN YOĞURT ATIŞTIRMALIKLARININ KALİTE PARAMETRELERİNİN BELİRLENMESİ, Yüksek Lisans, E.ÇİFTÇİ(Öğrenci), 2024
Şengül M., POSTBİYOTİK KATKILI YOĞURTLARIN FİZİKOKİMYASAL, MİKROBİYOLOJİK, ANTİMİKROBİYAL VE BİYOAKTİF PEPTİT AKTİVİTELERİNİN BELİRLENMESİ, Doktora, Y.BAYDAŞ(Öğrenci), 2023
Şengül M., Beyaz Peynirde Liyofilize Paraprobiyotik Kullanımının Olgunlaşma Süresince Listeria monocytogenes'in İnhibisyonu ve Biyokimyasal Özellikler Üzerine Etkisi, Doktora, Y.KAYA(Öğrenci), 2023

Şengül M., Probiyotik kültür kullanılarak üretilen kaşar peynirinin olgunlaşma süresince bazı kalite özellikleri ile biyoaktif peptit aktivitelerinin belirlenmesi, Doktora, H.ENDER(Öğrenci), 2022
Şengül M., Yenilebilir kompozit film üretimi ve kaşar peynirinde kullanılabilirliğinin araştırılması, Doktora, Z.GÜRBÜZ(Öğrenci), 2022
Şengül M., Tereyağlarından ekzopolisakkarit (EPS) üreten laktik asit bakterilerinin izolasyonu ve tereyağı üretiminde starter kültür olarak kullanılabilirliğinin araştırılması, Doktora, H.İBRAHİM(Öğrenci), 2020
Şengül M., Deve sütünden yaban mersini (Vaccinium sp.) meyvesi kullanılarak üretilen dondurmaların bazı kalite parametreleri, Yüksek Lisans, E.SAYAR(Öğrenci), 2020
Şengül M., Maviyemiş (Vaccinium corymbosum L.) meyvesi kullanılarak üretilen süzme yoğurtların bazı kalite parametreleri, Yüksek Lisans, B.CAN(Öğrenci), 2019
Şengül M., Ayva çekirdeği jeli tozunun yoğurt üretiminde stabilizör olarak kullanımı, Yüksek Lisans, Z.GÜRBÜZ(Öğrenci), 2016
Şengül M., Trabzon tereyağlarının bazı kalite parametrelerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, H.İBRAHİM(Öğrenci), 2015
Şengül M., Konvansiyonel ve organik olarak üretilen sütlerin çeşitli kalite parametreleri açısından incelenmesi, Doktora, B.ÜRKEK(Öğrenci), 2015
Şengül M., Probiyotik kültürlerle üretilen beyaz peynirlerin olgunlaşma süresince bazı kalite özellikleri ve oluşan peptitlerin biyoaktivitesinin belirlenmesi, Doktora, T.ERKAYA(Öğrenci), 2014
Şengül M., İnek, manda, koyun ve keçi sütlerinden üretilen yoğurtların bazı kalite özelliklerinin tespiti ve aroma profillerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, T.ERKAYA(Öğrenci), 2009
Şengül M., Fabrika şartlarında üretilen çeçil peynirlerinin olgunlaşma süresince bazı kalite kriterlerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, M.DEMİR(Öğrenci), 2006
Şengül M., Çiğ ve pastörize sütten üretilen kaşar peynirlerinin olgunlaşma süresince bazı mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, N.FIRAT(Öğrenci), 2006

Jüri Üyelikleri

Akademik Kadroya Atama-Doçentlik, Akademik Kadroya Atama-Doçentlik, Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi, Mart, 2024
Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Atatürk Üniversitesi, Ocak, 2024
Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Atatürk Üniversitesi, Ocak, 2024
Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Atatürk Üniversitesi, Ocak, 2024
Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Atatürk Üniversitesi, Ekim, 2023
Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2023
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Mayıs, 2023
Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Bayburt Üniversitesi, Ocak, 2023
Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Gümüşhane Üniversitesi, Ocak, 2023
Akademik Kadroya Atama-Doçentlik, Akademik Kadroya Atama-Doçentlik, Atatürk Üniversitesi, Ocak, 2023
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Akdeniz Üniversitesi, Ekim, 2022
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Ankara Üniversitesi, Ekim, 2022
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2022
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2022
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Haziran,

2022
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2022
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Nisan, 2022
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Ocak, 2022
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Ocak, 2022
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Ocak, 2022
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Ocak, 2022
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2021
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2021
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2021
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2021
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2021
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2021
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Ağustos, 2020
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Gümüşhane Üniversitesi, Temmuz, 2020
Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama, Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi, Haziran, 2020
Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama, Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi, Haziran, 2020
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Bayburt Üniversitesi, Şubat, 2020

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **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, cilt.59, 2024 (SCI-Expanded)

II. **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, cilt.74, sa.2, ss.131-141, 2024 (SCI-Expanded)

III. **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, cilt.54, 2023 (SCI-Expanded)

IV. **Determination of Elemental Contents and Microbiological and Chemical Properties of cokelek Cheeses Consumed in Turkey**
Kalayci N., Ürkek B., Ozturk F., Şengül M., Ciftci E.
BIOLOGICAL TRACE ELEMENT RESEARCH, cilt.201, sa.6, ss.3069-3076, 2023 (SCI-Expanded)

V. **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, cilt.73, sa.4, ss.109-138, 2022 (SCI-Expanded)

VI. **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, cilt.46, sa.3, 2022 (SCI-Expanded)

VII. **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, cilt.94, sa.4, 2022 (SCI-Expanded)

VIII. **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, cilt.42, sa.7, ss.2547-2549, 2022 (SCI-Expanded)

IX. **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, cilt.114, 2021 (SCI-Expanded)

X. **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, cilt.43, 2021 (SCI-Expanded)

XI. **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 FUR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.71, sa.1, ss.21-26, 2020 (SCI-Expanded)

XII. **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, cilt.15, 2019 (SCI-Expanded)

XIII. **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, cilt.37, sa.2, ss.264-273, 2017 (SCI-Expanded)

XIV. **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, cilt.49, ss.102-110, 2015 (SCI-Expanded)

XV. **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, cilt.11, sa.5, ss.659-665, 2015 (SCI-Expanded)

XVI. **Effect of thermosonication on physicochemical, microbiological and sensorial characteristics of ayran during storage**
Erkaya T., Baslar M., ŞENGÜL M., Ertugay M. F.
ULTRASONICS SONOCHEMISTRY, cilt.23, ss.406-412, 2015 (SCI-Expanded)

XVII. **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, cilt.82, sa.1, ss.47-55, 2015 (SCI-Expanded)

XVIII. **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, cilt.67, sa.3, ss.373-383, 2014 (SCI-Expanded)

XIX. **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, cilt.67, sa.3, ss.373-383, 2014 (SCI-Expanded)

XX. **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, cilt.67, sa.3, ss.373-383, 2014 (SCI-Expanded)

XXI. **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, cilt.13, ss.6375-6382, 2014 (SCI-Expanded)

XXII. **An iNvestİgation of the antioxidant activities and some physicochemical characterisitics of strawberry added yoghurt**
Şengül M., Erkaya T., Şengül M., Yıldız H.
Italian Journal Of Food Science, cilt.26, ss.235-242, 2014 (SCI-Expanded)

XXIII. **Phytochemical and antioxidant characteristics of medlar fruits (Mespilus germanica L.)**
ERCİŞLİ S., ŞENGÜL M., Yildiz H., SENER D., DURALIJA B., VOCA S., PURGAR D. D.
JOURNAL OF APPLIED BOTANY AND FOOD QUALITY, cilt.85, sa.1, ss.86-90, 2012 (SCI-Expanded)

XXIV. **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., Yildiz H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.65, sa.3, ss.429-436, 2012 (SCI-Expanded)

XXV. **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, cilt.18, sa.2, ss.323-329, 2012 (SCI-Expanded)

XXVI. **Effect of photosonication treatment on inactivation of total and coliform bacteria in milk**
Şengül M., Erkaya T., Başlar M., Ertugay M. F.
Food Control, cilt.22, ss.1803-1806, 2012 (SCI-Expanded)

XXVII. **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, cilt.45, sa.1, ss.331-335, 2012 (SCI-Expanded)

XXVIII. **Comparison of volatile compounds in yoghurts made from cows', buffaloes', ewes' and goats' milks**
Erkaya T., ŞENGÜL M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.64, sa.2, ss.240-246, 2011 (SCI-Expanded)

XXIX. **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, cilt.28, sa.3, ss.213-226, 2011 (SCI-Expanded)

XXX. **Buckling behaviors of laminated composite stepped flat columns**
AKBULUT H., GÜNDOĞDU Ö., ŞENGÜL M.
FINITE ELEMENTS IN ANALYSIS AND DESIGN, cilt.46, sa.12, ss.1061-1067, 2010 (SCI-Expanded)

XXXI. **Characterization of Red Raspberry (Rubus idaeus L.) Genotypes for Their Physicochemical Properties**
TOSUN M., ERCİŞLİ S., KARLIDAG H., ŞENGÜL M.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.74, sa.7, 2009 (SCI-Expanded)

XXXII. **PHYSICO-CHEMICAL DIVERSITY IN FRUITS OF WILD-GROWING SWEET CHERRIES (PRUNUS AVIUM L.)**
Karlidag H., ERCİŞLİ S., ŞENGÜL M., TOSUN M.
BIOTECHNOLOGY & BIOTECHNOLOGICAL EQUIPMENT, cilt.23, sa.3, ss.1325-1329, 2009 (SCI-Expanded)

XXXIII. **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, cilt.21, sa.5, ss.4097-4103, 2009 (SCI-Expanded)

XXXIV. **Change in probiotic microflora and physico-chemical characteristics of rose hip marmelade bio-yogurts during refrigerated storage**
GÜRSES M., ÇETİN B., ŞENGÜL M.
Asian Asian Journal of Chemistry, ss.4097-4103, 2009 (SCI-Expanded)

XXXV. **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, cilt.20, sa.4, ss.533-542, 2008 (SCI-Expanded)

XXXVI. **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, cilt.20, sa.1, ss.91-99, 2008 (SCI-Expanded)

XXXVII. **Rheological characteristics of carob pekmez**
ŞENGÜL M., Ertugay M. F., ŞENGÜL M., Yüksel Y.
International Journal of Food Properties, cilt.10, sa.1, ss.39-46, 2007 (SCI-Expanded)

XXXVIII. **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, cilt.22, sa.6, ss.613-618, 2006 (SCI-Expanded)

XXXIX. **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, cilt.9, sa.4, ss.791-801, 2006 (SCI-Expanded)

XL. **Microbiological and chemical properties of Cheese helva produced in Turkey**
Sengul M., Ertugay M. F.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.9, sa.2, ss.185-193, 2006 (SCI-Expanded)

XLI. **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, cilt.28, ss.303-308, 2004 (SCI-Expanded)

XLII. **The effect of ultrasound on lactoperoxidase and alkaline phosphatase enzymes from milk**
ERTUGAY M. F., YÜKSEL Y., ŞENGÜL M.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.58, ss.593-595, 2003 (SCI-Expanded)

XLIII. **Characterization of natural isolates of lactic acid bacteria from Erzincan (Savak) Tulum cheese**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.58, ss.510-513, 2003 (SCI-Expanded)

XLIV. **Unusual triethylamine catalyzed rearrangement of bicyclic endoperoxides derived from substituted cycloheptatrienes**
ŞENGÜL M., CEYLAN Z., Balci M.
Tetrahedron, cilt.53, sa.30, ss.10401-10408, 1997 (SCI-Expanded)

XLV. **THE MICROBIOLOGICAL AND CHEMICAL-QUALITY OF KARIN KAYMAGI CHEESE PRODUCED IN TURKEY**
ÇAKMAKÇI S., ŞENGÜL M., ÇAĞLAR A.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.50, sa.11, ss.622-625, 1995 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **PİYASADA SATILAN YOĞURTLARIN FİZİKOKİMYASAL, MİKROBİYOLOJİK VE ADE-İNHİBİTÖR AKTİVİTELERİNİN BELİRLENMESİ**
Gürbüz Z., Erkaya Kotan T., Gürmeriç H. E., Şengül M.
GIDA, cilt.48, sa.6, ss.1366-1378, 2023 (Hakemli Dergi)

II. **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, cilt.34, sa.1, ss.8-13, 2023 (Hakemli Dergi)

III. **Comparison of Endometrial Receptivity Markers Between Women with Polycystic Ovary Syndrome, Endometrioma and Unexplained Subfertility: A Cross-Sectional Study**
Demir E., Oğuz Türkyilmaz F., Şengül M., Kelekçi S.
Journal of Clinical Obstetrics and Gynecology, cilt.32, sa.3, ss.77-84, 2022 (ESCI)

IV. **Türkiye'nin geleneksel peynirlerinden Çökelek'ten izole edilen laktik asit bakterileri tarafından üretilmiş ekzopolisakkaritlerin kısmi karakterizasyonu ve antioksidan aktiviteleri**
Şengül M., Akgül H. İ., Dertli E., Çakır Ö.
ATA-GIDA DERGİSİ, cilt.1, sa.2, ss.1-8, 2022 (Hakemli Dergi)

V. **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, cilt.52, sa.1, ss.90-97, 2021 (Hakemli Dergi)

VI. **CHİA (Salvia hispanica L.) İLAVESİNİN DONDURMANIN FİZİKOKİMYASAL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİNE ETKİSİ**
Şengül M., Ürkek B., Gürmeriç H. E.
Gıda Dergisi, cilt.46, sa.1, ss.180-189, 2021 (Hakemli Dergi)

VII. **TİCARİ KEFİRLERİN BAZI KALİTE PARAMETRELERİNİN BELİRLENMESİ**
ÜNAL F. N., Kalyas A., GÜRBÜZ KAÇAN Z., ŞENGÜL M., ÜRKEK B.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.45, sa.3, ss.555-563, 2020 (Hakemli Dergi)

VIII. **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, cilt.6, ss.452-459, 2018 (Hakemli Dergi)

IX. **Kivi İlaveli Dondurmaların Bazı Fizikokimyasal, Reolojik ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi**
ERKAYA T., ÜRKEK B., ŞENGÜL M.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.49, ss.111-117, 2018 (Hakemli Dergi)

X. **Saccharomyces boulardii nin Fermente Süt ürünlerinde Kullanımı**
ÜRKEK B., ŞENGÜL M., ERKAYA T.
Akademik Gıda, cilt.12, ss.108-113, 2014 (Hakemli Dergi)

XI. **The effect of acustic energy on viscosity an serum separation of traditional ayran a Turkish yogurt drink**
ERTUGAY M. F., BAŞLAR M., ŞENGÜL M., SALLAN S.
Gıda, cilt.37, ss.253-257, 2012 (Hakemli Dergi)

XII. **İnek sütü alerjenleri ve kontrol yöntemleri**
ERKAYA T., ŞENGÜL M.
Akademik Gıda, cilt.10, ss.114-124, 2012 (Hakemli Dergi)

XIII. **Kefir: Bilesimi, Üretimi, Probiyotik ve Terapötik Özellikleri**
ÜRKEK B., ERKAYA T., ŞENGÜL M.
AKADEMİK GIDA, cilt.9, sa.5, ss.60-66, 2011 (Hakemli Dergi)

XIV. **Kefir: Bilesimi, Üretimi, Probiyotik ve Terapötik Özellikleri**
ÜRKEK B., ERKAYA T., ŞENGÜL M.
AKADEMİK GIDA, cilt.9, sa.5, ss.60-66, 2011 (Hakemli Dergi)

XV. **Karın Kaymağı Peynirinin Yağ Asidi Kompozisyonu**
ŞENGÜL M., ERKAYA T., AYBÜKE ELİF C.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.42, ss.57-62, 2011 (Hakemli Dergi)

XVI. **Pastörize Sütten Üretilen Kaşar Peynirlerinin Olgunlaşma Süresince Bazı Mikrobiyolojik Özelliklerinin Karşılaştırılması**
ŞENGÜL M., ERKAYA T., NESRİN F.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.41, ss.149-156, 2010 (Hakemli Dergi)

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, cilt.41, sa.2, ss.149-156, 2010 (Hakemli Dergi)

XVIII. **Yoğurdun su tutma kapasitesi üzerine ultrasonik homojenizasyon işleminin etkisi**
ŞENGÜL M., BAŞLAR M., ERKAYA T., ERTUGAY M. F.
Gıda, cilt.34, ss.219-222, 2009 (Hakemli Dergi)

XIX. **Ultrasonik homojenizasyon işleminin yoğurdun su tutma kapasitesi üzerine etkisi**
ŞENGÜL M., BAŞLAR M., ERKAYA T., ERTUGAY M. F.
Gıda, cilt.34, ss.219-222, 2009 (Hakemli Dergi)

XX. **Yoğurtta aroma bileşenleri**
ERKAYA KOTAN T., ŞENGÜL M.
Hasad Gıda, cilt.278, ss.32-37, 2008 (Hakemli Dergi)

XXI. **Yoğurtta aroma bileşenleri**
ŞENGÜL M., ERKAYA T.
Hasad Gıda, ss.32-37, 2008 (Hakemli Dergi)

XXII. **Peyniraltı suyu proteinlerinin bazı gıdalarda sağladığı fonksiyonel ve besinsel avantajlar**
ÇAKMAKÇI S., ŞENGÜL M.
Dünya Gıda, ss.81-84, 2002 (Hakemli Dergi)

XXIII. **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, ss.854, 2001 (Hakemli Dergi)

XXIV. **Türkiye nin bazı yöresel peynirlerinin üretim teknolojileri ve bileşimleri**
ÇAKMAKÇI S., ŞENGÜL M.
Tarım ve Mühendislik, ss.49-54, 1998 (Hakemli Dergi)

XXV. **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, cilt.1, ss.13-21, 1996 (Hakemli Dergi)

XXVI. **Isıl işlem ve depolamanın pastörize ve sterilize sütlerde vitamin kayıpları üzerine etkisi**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.
Süt Teknolojisi, cilt.1, ss.46-49, 1996 (Hakemli Dergi)

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., cilt.1, sa.3, ss.13-21, 1996 (Hakemli Dergi)

XXVIII. **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, cilt.34, ss.90-94, 1995 (Hakemli Dergi)

XXIX. **Karın kaymağı peynirinin üretim tekniği ve bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri**
ÇAKMAKÇI S., ŞENGÜL M., ÇAĞLAR A.
Gıda, cilt.20, ss.199-203, 1995 (Hakemli Dergi)

XXX. **Peynirde acı tat oluşumu etki eden faktörler ve kontrolü**
ÇAKMAKÇI S., ŞENGÜL M.
Atatürk Üniv. Zir. Fak. Derg., cilt.26, ss.385-399, 1995 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. **PEYNİRDE İSTENMEYEN TAT: ACILIK**
Ürkek B., Şengül M.
Mühendislik Alanında Teori ve Araştırmalar II, Doç. Dr. Mihriban KALKANCI, Editör, Gece Kitaplığı, Ankara, ss.3-28, 2020

II. **Organik Süt**
ŞENGÜL M., ÜRKEK B.
Sidaş Medya Ltd Akademik Araştırmalar Yayınevi, İzmir, 2013

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. **Plant Seed Mucilage Based Biodegradable and Edible Packaging Materials**
Gürbüz Z., Erkaya Kotan T., Şengül M.
V. BALKAN AGRICULTURAL CONGRESS, Edirne, Türkiye, 20 - 23 Eylül 2023, ss.886-894

II. **Liyofilize Yoğurt Atıştırmalıklarının Fenolik Bileşiminin LC-MS Cihazı Kullanı larak Belirlenmesi**
Çiftçi E., Şengül M., Gürbüz Z., Ürkek B.
Türkiye 1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, Erzurum, Türkiye, 13 - 16 Eylül 2023, ss.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, Türkiye, 27 - 28 Mayıs 2022, ss.896-901

IV. **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, Türkiye, 27 - 28 Mayıs 2022

V. **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 Nisan 2019

VI. **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 Nisan 2019

VII. **Microbiological Quality of Erzurum Butter**
AKGÜL H. İ., ŞENGÜL M., ERKAYA T., ÜRKEK B.
I. International Agricultural Science Congress, 9 - 12 Mayıs 2018

VIII. **Coxiella burnetii in Milk and Q Fever**
GÜRBÜZ Z., ERKAYA T., ŞENGÜL M.
I. International Agricultural Science Congress, 9 - 12 Mayıs 2018

IX. **Fatty Acids Composition of Trabzon Butter**
AKGÜL H. İ., ŞENGÜL M., ÜRKEK B., ERKAYA T.
I. International Agricultural Science Congress, 9 - 12 Mayıs 2018

X. **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 Mayıs 2018

XI. **Protection and Registradition of Traditional Foods**
GÜRBÜZ Z., İŞÇİ G., ERKAYA T., ŞENGÜL M.
International conference onAgriculture, Forest,Food Sciences and Technologies, İzmir, Türkiye, 2 - 05 Mart 2018

XII. **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 Eylül - 23 Aralık 2017

XIII. **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, Fransa, 23 - 25 Ekim 2017

XIV. **DETERMINATION OF SOME QUALITY PARAMETERS OF TRABZON BUTTERS**
ŞENGÜL M., AKGÜL H. İ.
International Conference on Advanced Engineering Technologies, 21 - 23 Eylül 2017

XV. **Some Physicochemical Properties of Organic and Conventional Milk in turkey Produced**
ÜRKEK B., ŞENGÜL M.
1st International Organic Agriculrture and Biyodiversity Symposium, 27 - 29 Eylül 2017

XVI. **Tereyağindan Ekzopolisakkarit (EPS) Üreten Laktik Asit Bakterisi İdentifikasyonu**
AKGÜL H. İ., ŞENGÜL M., DERTLİ E.
ICADET, 21 - 23 Eylül 2017

XVII. **Identification of Exopolysaccharide (EPS) Producing Lactic Acid Bacteria from Butter (Tereyağindan Ekzopolisakkarit (EPS) Üreten Laktik Asit Bakterisi İdentifikasyonu)**
AKGÜL H. İ., DERTLİ E., ŞENGÜL M.
II. International Conferance and Advanced Engineering Techhnologies, 21 - 23 Eylül 2017

XVIII. **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 Eylül 2017

XIX. **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 Eylül 2017

XX. **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 (ICAFOF'2017), Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.228

XXI. **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 Ekim 2016

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, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016

XXIII. **Antimicrobial activity of peptides extracted frm cheese produced by probiotic bacteria**
ERKAYA T., ŞENGÜL M.
International conference on Agriculture and Enviroment, 25 - 27 Mayıs 2016

XXIV. **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, Malezya, 25 - 27 Mayıs 2016

XXV. **Konvansiyonel ve organik sütlerin antioksidan kapasitesi ve toplam fenolik madde içeriğinin mevsimsel değişimi**
ÜRKEK B., ŞENGÜL M., ERKAYA T.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 14 - 24 Kasım 2015, ss.1-5

XXVI. **Organik ve konvansiyonel sütlerin yağ asitleri kompozisyonu**
ÜRKEK B., ŞENGÜL M.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 14 - 24 Kasım 2015, ss.1

XXVII. **Konvansiyonel ve organik sütlerin antioksidan kapasitesi ve toplam fenolik madde içeriğinin mevsimsel değişimi**
ÜRKEK B., ŞENGÜL M., ERKAYA T.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 14 - 24 Kasım 2015, ss.1-5

XXVIII. **Laktobiyonik asit**
ÜRKEK B., GÜRBÜZ Z., ŞENGÜL M., AKGÜL H. İ.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 14 - 24 Kasım 2015, ss.1

XXIX. **Laktobiyonik asit**
ÜRKEK B., GÜRBÜZ Z., ŞENGÜL M., AKGÜL H. İ.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 14 - 24 Kasım 2015, ss.1

XXX. **Organik ve konvansiyonel sütlerin yağ asitleri kompozisyonu**
ÜRKEK B., ŞENGÜL M.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 14 - 24 Kasım 2015, ss.1

XXXI. **İNsan kanından saflaştırılımış 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, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.388

XXXII. **Farklı Probiyotik Kültürler Kullanılarak Üretilen Tereyağlarının Bazı Kalite Parametrelerinin İncelenmesi**
ERKAYA T., ŞENGÜL M., ÜRKEK B., ÇETİN B.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014

XXXIII. **Afyon Kaymağının Geleneksel Yöntemle Üretimi Ve Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi**
ŞENGÜL M., ERKAYA T.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014

XXXIV. **Farklı pıhtılaştırıcı enzim kullanımının Tulum peynirinin mikrobiyolojik özellikleri üzerine etkisi**
ŞENGÜL M., ERKAYA T., ÜRKEK B.
11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.1

XXXV. **Türkiye'de Organik sütün durumu**
ÜRKEK B., ŞENGÜL M., ERKAYA T.
11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.1

XXXVI. **Farklı pıhtılaştırıcı enzim kullanımının Tulum peynirinin mikrobiyolojik özellikleri üzerine etkisi**
ŞENGÜL M., ERKAYA KOTAN T., ÜRKEK B.
11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012

XXXVII. **Çilekli yoğurdun bazı fizikokimyasal ve duyusal özellikleri ile antioksidan aktivitesinin araştırılması**
ŞENGÜL M., YILDIZ H., ŞENGÜL M., ERKAYA T.
11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.1

XXXVIII. **Türkiye'de Organik sütün durumu**
ÜRKEK B., ŞENGÜL M., ERKAYA T.
11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.1

XXXIX. **Farklı pıhtılaştırıcı enzim kullanımının Tulum peynirinin mikrobiyolojik özellikleri üzerine etkisi**
ŞENGÜL M., ERKAYA T., ÜRKEK B.
11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.1

XL. **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 Ekim 2011

XLI. **Fermente Süt Ürünlerindeki Probiyotik Maya: Saccharomyces boulardii**
ÜRKEK B., ERKAYA T., ŞENGÜL M.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.1

XLII. **Sütte Bulunan Opioid Peptidler ve Sağlık Üzerine Etkileri**
ERKAYA T., ŞENGÜL M., ÜRKEK B.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.1

XLIII. **Fermente Süt Ürünlerindeki Probiyotik Maya: Saccharomyces boulardii**
ÜRKEK B., ERKAYA T., ŞENGÜL M.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.1

XLIV. **Sütte Bulunan Opioid Peptidler ve Sağlık Üzerine Etkileri**
ERKAYA T., ŞENGÜL M., ÜRKEK B.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.1

XLV. **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, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.1

XLVI. **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, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.1

XLVII. **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, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011, ss.1

XLVIII. **Hidden Danger in Organic Products: Mycotoxins**
ÜRKEK B., ERKAYA T., ŞENGÜL M.
4th International Congress on Food Technology, İstanbul, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011, ss.1

XLIX. **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, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011, ss.1

L. **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, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011, ss.1

LI. **Hidden Danger in Organic Products: Mycotoxins**
ÜRKEK B., ERKAYA T., ŞENGÜL M.
4th International Congress on Food Technology, İstanbul, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011, ss.1

LII. **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, Hollanda, 18 - 21 Eylül 2011, ss.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, Hollanda, 18 - 21 Eylül 2011, ss.1

LIV. **Kefirin terapötik ve probiyotik özellikleri**
ÜRKEK B., ERKAYA T., ŞENGÜL M.
Uluslarası Katılımlı I. Ulusal Ali Numan Kıraç Tarım Kongresi ve Fuarı, Eskişehir, Türkiye, 27 - 30 Nisan 2011, ss.1

LV. **Süt kaynaklı antioksidatif peptidler**
ERKAYA T., ŞENGÜL M.
Uluslarası Katılımlı I. Ulusal Ali Numan Kıraç Tarım Kongresi ve Fuarı, Eskişehir, Türkiye, 27 - 30 Nisan 2011, ss.1

LVI. **Kefirin terapötik ve probiyotik özellikleri**
ÜRKEK B., ERKAYA T., ŞENGÜL M.
Uluslarası Katılımlı I. Ulusal Ali Numan Kıraç Tarım Kongresi ve Fuarı, Eskişehir, Türkiye, 27 - 30 Nisan 2011, ss.1

LVII. **Süt kaynaklı antioksidatif peptidler**
ERKAYA T., ŞENGÜL M.
Uluslarası Katılımlı I. Ulusal Ali Numan Kıraç Tarım Kongresi ve Fuarı, Eskişehir, Türkiye, 27 - 30 Nisan 2011, ss.1

LVIII. **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, Mısır, 1 - 03 Kasım 2010, ss.64

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, Mısır, 1 - 03 Kasım 2010, ss.64

LX. **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, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.216

LXI. **Karın Kaymağı peyniri**
TURGUT T., ÇETİN B., ŞENGÜL M., ÇAĞLAR A., ÇAKMAKÇI S.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.743-745

LXII. **Çiğ ve pastörize sütten üretilen Kaşar peynirlerinin olgunlaşma süresince bazı kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi**
ŞENGÜL M., Fırat N., ERKAYA T.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.107

LXIII. **Yoğurt bakterileri (L. delbrueckii ssp. bulgaricus ve S. thermophilus) arasındaki simbiyotik ilişki**
ERKAYA T., ŞENGÜL M.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.126-127

LXIV. **Çiğ ve pastörize sütten üretilen Kaşar peynirlerinin olgunlaşma süresince bazı kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi**
ŞENGÜL M., Fırat N., ERKAYA T.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.107

LXV. **Yoğurt bakterileri (L. delbrueckii ssp. bulgaricus ve S. thermophilus) arasındaki simbiyotik ilişki**
ERKAYA T., ŞENGÜL M.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.126-127

LXVI. **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, Türkiye, 30 Nisan 2009, cilt.826, ss.59-63

LXVII. **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, Yunanistan, 7 - 10 Ekim 2008, ss.281-21

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, Yunanistan, 7 - 10 Ekim 2008, ss.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, Yunanistan, 7 - 10 Ekim 2008, ss.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, Yunanistan, 7 - 10 Ekim 2008, ss.281-21

LXXI. **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 Eylül 2008

LXXII. **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 Eylül 2008, ss.591

LXXIII. **Erzurum'da üretilen Çeçil peynirinin bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerinin belirlenmesi**
DİKBAŞ N., ŞENGÜL M., ERTUGAY M. F.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.161-164

LXXIV. **Nispi nem değişiminin tulum peynirlerinin bazı mikrobiyolojik özellikleri üzerine etkisi**
ÇETİN B., GÜRSES M., ŞENGÜL M.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.733-736

LXXV. **Nispi nem değişiminin tulum peynirlerinin bazı mikrobiyolojik özellikleri üzerine etkisi**
ÇETİN B., GÜRSES M., ŞENGÜL M.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.733-736

LXXVI. **Erzurum'da üretilen Çeçil peynirinin bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerinin belirlenmesi**
DİKBAŞ N., ŞENGÜL M., ERTUGAY M. F.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.161-164

LXXVII. **Erzurum'da üretilen balların fiziksel ve kimyasal özellikleri**
ŞENGÜL M., ŞENGÜL M., DODOLOĞLU A.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.863

LXXVIII. **Erzurum'da üretilen Peynir helvası'nın bazı kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi**
ŞENGÜL M., ERTUGAY M. F.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004, ss.43

LXXIX. **Erzurum'da üretilen Peynir helvası'nın bazı kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi**
ŞENGÜL M., ERTUGAY M. F.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004, ss.43

LXXX. **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, Türkiye, 24 - 28 Mayıs 2004, ss.96-99

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, Türkiye, 24 - 28 Mayıs 2004, ss.96-99

LXXXII. **Trabzon tereyağlarının yağ asidi kompozisyonunun tespiti**
ŞENGÜL M., ÜNSAL M., ÇAKMAKÇI S.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu- SEYES, İzmir, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2003, ss.363-365

LXXXIII. **Erzincan Şavak Tulum peynirinden izole edilen Lactobacillus ların Mikrobiyal İdentifikasyon Sistem MIS kullanılarak tanımlanması**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.
Türkiye 7. Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 22 Mayıs - 24 Ekim 2002, ss.407-414

LXXXIV. **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, Türkiye, 18 - 20 Ekim 1999, ss.72

LXXXV. **Peyniraltı suyu proteinlerinin bazı gıdalardaki fonksiyonel ve besinsel özellikleri**
ÇAKMAKÇI S., ŞENGÜL M.
2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi,, İzmir, Türkiye, 18 - 20 Ekim 1999, ss.72

LXXXVI. **Erzincan Tulum Şavak peynirinin bazı kalite kriterleri üzerine ambalaj materyali ve olgunlaşma süresinin etkisi**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.
Doğu Anadolu Tarım Kongresi, Erzurum, Türkiye, 14 Eylül 1997 - 18 Eylül 1998, ss.1687-1698

LXXXVII. **Erzincan Tulum (Şavak) peynirinin bazı kalite kriterleri üzerine ambalaj materyali ve olgunlaşma süresinin etkisi**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.

Doğu Anadolu Tarım Kongresi, Erzurum, Türkiye, 14 - 18 Eylül 1998, ss.1687-1698

LXXXVIII. **Trabzon tereyağlarının bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerinin tespiti**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S., Ünsal M.
5. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 1998, ss.230-243

LXXXIX. **Trabzon tereyağlarının bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerinin tespiti**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S., ÜNSAL M.
V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu "Geleneksel Süt Ürünleri, Tekirdağ, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 1998, ss.230-243

XC. **Trabzon tereyağlarının bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerinin tespiti**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S., Ünsal M.
5. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 1998, ss.230-243

XCI. **Ambalaj materyali ve olgunlaşma süresinin Tulum peynirlerinin bazı mikroorganizma içeriğine etkisi**
Şengül M., Çakmakçı S.
10. KÜKEM Kongresi, Mersin, Türkiye, 4 - 06 Haziran 1997, ss.1

XCII. **Ambalaj Materyali ve olgunlaşma süresinin Tulum peynirlerinin bazı mikroorganizma içeriğine etkisi**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.
10. KÜKEM Kongresi, Mersin, Türkiye, 4 - 06 Haziran 1997, ss.1

XCIII. **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, Türkiye, 8 - 10 Kasım 1995

Desteklenen Projeler

ŞENGÜL M., GÜRBÜZ Z., ÇİFTÇİ E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Meyveli Yoğurt Atıştırmalıkları, 2023 - 2024

ŞENGÜL M., ERKAYA KOTAN T., GÜRBÜZ Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yenilebilir Kompozit Film, 2023 - 2024

ŞENGÜL M., ÇİFTÇİ E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yaban Mersini İlave Edilerek Üretilecek Liyofilize Yoğurt Damlacıklarının Kalite Parametreleri, 2023 - 2024

Öz E., Dağdemir E., Yüksel M., Şengül M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda Mühendisliği Bölümü Araştırma Laboratuvarlarının ARGE İmkanlarının Geliştirilmesi, 2022 - 2023

ŞENGÜL M., GÜRMERİÇ H. E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Probiyotik Bakteri ile Üretilecek Kaşar Peynirlerindeki Kalite ve Biyoaktif Peptit Özelliklerinin Olgunlaşma Süresince Belirlenmesi, 2021 - 2023

ŞENGÜL M., GÜRBÜZ KAÇAN Z., ERKAYA KOTAN T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yenilebilir Kompozit Film Üretimi ve Kaşar Peynirinde Kullanılabilirliğinin Araştırılması, 2020 - 2022

Şengül M., Ürkek B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Chia (Salvia hispanica L.) İlavesinin Dondurmanın BazıFiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özelliklerine Etkisi, 2019 - 2020

ŞENGÜL M., DERTLİ E., AKGÜL H. İ., ÇAKIR Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, GÜMÜŞHANE İLİNE BAĞLI YAYLARDA ÜRETİLEN LOR PEYNİRLERİNDEN EKZOPOLİSAKKARİT (EPS) ÜRETEN 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ PİLOT SÜT FABRİKASINA GELEN ÇİĞ SÜTLERİN KALİTESİNİN BELİRLENMESİ, 2016 - 2018

ŞENGÜL M., AKGÜL H. İ., DERTLİ E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, TEREYAĞLARINDAN İZOLE VE İDENTİFİYE EDİLEN LAKTİK ASİT BAKTERİLERİ SUŞLARININ EKZOPOLİSAKKARİT (EPS) ÜRETİMİNİN BELİRLENMESİ, 2015 - 2017

Şengül M., Dağdemir E., Erkaya Kotan T., TÜBİTAK Projesi, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, TRABZON HURMASI (DİOSPYROS KAKİ L.) LİFİNİN DONDURMA ÜRETİMİNDE KULLANIM İMKÂNLARI, 2015 - 2017
Şengül M., Erkaya Kotan T., Dağdemir E., Gürbüz Z., Ürkek B., Akgül H. İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, TRABZON HURMASI (DİOSPYROS KAKİ L.) LİFİNİN DONDURMA ÜRETİMİNDE KULLANIM İMKÂNLARI, 2015 - 2017
Şengül M., Gürbüz Z., Erkaya Kotan T., Ürkek B., Akgül H. İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ERZURUM'DA PİYASAYA SUNULAN TEREYAĞLARININ BAZI KALİTE PARAMETRELERİNİN BELİRLENMESİ, 2015 - 2016
ŞENGÜL M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, GÜVEM ERİĞİ (PRUNUS SPİNOSA L.) İLAVESİNİN DONDURMANIN BAZI FİZİKOKİMYASAL VE ANTİOKSİDAN ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2015 - 2016
ŞENGÜL M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ERZURUM'DA PİYASAYA SUNULAN TEREYAĞLARININ BAZI KALİTE PARAMETRELERİNİN BELİRLENMESİ, 2015 - 2016
ŞENGÜL M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, TRABZON TEREYAĞLARININ BAZI KALİTE PARAMETRELERİNİN BELİRLENMESİ, 2014 - 2015
ŞENGÜL M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ PİLOT SÜT ÜNİTESİ ALT YAPI MODERNİZASYONU, 2013 - 2014
ŞENGÜL M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KOLOSTRUM TOZU ÜRETİMİ VE BAZI KALİTE PARAMETRELERİNİN BELİRLENMESİ, 2013 - 2014
ŞENGÜL M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KONVANSİYONEL VE ORGANİK OLARAK ÜRETİLEN SÜTLERİN BAZI KALİTE PARAMETRELERİNİN İNCELENMESİ", 2012 - 2013
ŞENGÜL M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, PROBİYOTİK TEREYAĞI ÜRETİMİ VE DEPOLAMA SÜRESİNCE BAZI KALİTE PARAMETRELERİNİN BELİRLENMESİ, 2012 - 2013
ŞENGÜL M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Pıhtılaştırıcı Enzimler Kullanılarak Üretilen Tulum Peynirlerinin Bazı Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi, 2008 - 2009
Şengül M., Erkay T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Sütlerden Üretilen Yoğurtların Aroma Bileşikleri ve Bazı Fiziksel, Kimyasal, Mikrobiyolojik ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi. , 2007 - 2009
Şengül M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Karın Kaymağı Peynirinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri ile Yağ Asidi Kompozisyonunun. Belirlenmesi , 2005 - 2006
Şengül M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kaşar Peynirlerinde Olgunlaşma Süresince Bazı Fiziksek, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikler ile Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu ve İdentifikasyonu , 2004 - 2005
Şengül M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Civil Peynirin Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri ile Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyon ve İdentifikasyonu, 2003 - 2004
Dodoloğlu A., Şengül M., Şengül M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Erzurum Yöresi Ballarının Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi , 2002 - 2003
Çakmakçı S., Şengül M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 12707 , Standart Tescil, 2023
Şengül M., GÜRBÜZ Z., Meyveli Yoğurt Atıştırmalıkları, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 12707 , Standart Tescil, 2023

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Food Science and Engineering Research, Baş Editör, 2022 - Devam Ediyor

Food Science and Engineering Research, Yayın Kurul Üyesi, 2021 - Devam Ediyor
FRONTIERS IN CHEMISTRY, Editörler Kurulu Üyesi, 2021 - Devam Ediyor
Food Science and Engineering Research, Baş Editör, 2021 - Devam Ediyor

Bilimsel Hakemlikler

FRONTIERS IN NUTRITION, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2022
Journal of the Turkish Chemical Society, Section A: Chemistry, Hakemli Bilimsel Dergi, Nisan 2022
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, Diğer Dergiler, Nisan 2022
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Atatürk Üniversitesi, Türkiye, Şubat 2022
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Tubitak, Türkiye, Kasım 2021
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Tubitak, Türkiye, Kasım 2021
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Gümüşhane Üniversitesi, Türkiye, Temmuz 2021
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Ankara Üniversitesi, Türkiye, Haziran 2021
TÜBİTAK Projesi, 1511 - TÜBİTAK Öncelikli Alanlar Araştırma Teknoloji Geliştirme ve Yenilik P. D. P., Tubitak, Türkiye, Mayıs 2021
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Akdeniz Üniversitesi, Türkiye, Ocak 2021
ARABIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2020
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, Hakemli Bilimsel Dergi, Temmuz 2020
GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ DERGİSİ, Hakemli Bilimsel Dergi, Mayıs 2020
FOOD BİOSCİENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2020
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2020
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Kasım 2018
Food Science & Nutrition, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2018
Food Chemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2018
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Temmuz 2018
Current Nutrition & Food Science, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2018
Journal of Dairy Science, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2018

Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

Şengül M., DAĞDEMİR E., Dünya Gıda Günü" Etkinliği, Çalıştay Organizasyonu, Erzurum, Türkiye, 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 1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Erzurum, Türkiye, Eylül 2023
Dağdemir E., Şengül M., Gıda Mühendisliği mezun Buluşması, Çalıştay Organizasyonu, Türkiye, Haziran 2023
Şengül M., 5. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Bursa, Türkiye, Kasım 2022
Hancı H., ŞENGÜL M., Gıda Kayıpları ve Gıda Atıklarının Değerlendirilmesine Yönelik Uygulamalar, Çalıştay Organizasyonu, Erzurum, Türkiye, Mayıs 2022
Erkaya Kotan T., Şengül M., Dağdemir E., Gürbüz Z., Gıda Kayıpları ve Atıklarının Değerlendirmesine Yönelik Uygulamalar, Çalıştay Organizasyonu, Erzurum, Türkiye, Mayıs 2022
Hancı H., ŞENGÜL M., Türkiye'de gıda israfının boyutları ve azaltılmasına yönelik uygulamalar, Çalıştay Organizasyonu, Erzurum, Türkiye, Şubat 2022

Metrikler

Yayın: 173
Atıf (WoS): 739
Atıf (Scopus): 780

H-İndeks (WoS): 17
H-İndeks (Scopus): 17

Ödüller

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

Yayıncılık Etkinlikleri

Şengül M., İçme Sütü, Radyo Programı, 2022 - 2022

Akademi Dışı Deneyim

Üniversite, Gıda Analiz Laboratuvarları Koordinatörlüğü, Özel Gıda Kontrol laboratuvarı
Üniversite, Gıda Analiz Laboratuvarları Koordinatörlüğü, Özel Gıda Kontrol laboratuvarı