



PROF. MUTLU BUKET AKIN

Kişisel Bilgiler

Eposta: mutluakin@harran.edu.tr

Birimi : Gıda Bilimleri

Dahili : 3183725

Makaleler (YOKSIS)

- 1 A Comparative Study on the Milk Yield and Milk Composition of Two Different Goat Genotypes under the Climate of the Eastern Mediterranean**
KESKİN MAHMUT, AVŞAR YAHYA KEMAL, BİÇER OSMAN, AKIN MUTLU BUKET
Turk Vet Anim Sci,
- 2 A novel functional reduced fat ice cream produced with pea protein isolate instead of milk powder**
AKIN MUTLU BUKET, Avkan Firdevs, AKIN MUSA SERDAR
Journal of Food Processing and Preservation, <http://dx.doi.org/10.1111/jfpp.15901>
- 3 Accelerated Kashar Cheese Ripening with Encapsulated Lipase and Protease Enzymes**
AKIN MUTLU BUKET, AKIN MUSA SERDAR, ATASOY AHMET FERİT, KIRMACI HÜSEYİN AVNİ
Italian Journal of Food Sci.,
- 4 Adıyaman İlinde Süt Üretim Çiftliklerinden ve Toplayıcılardan Sağlanan Sütlerin Bazı Özellikleri**
AKIN MUSA SERDAR, Yapık Öznur, AKIN MUTLU BUKET
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi,
- 5 Antakya Piyasasında Satılan Sürklerin Bazı Özellikleri**
Güler M. B., Konar A.
Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi,
- 6 Apricot Probiotic Drinking Yoghurt Supplied with Inulin and Oat Fiber**
AKIN MUTLU BUKET, Feriarslan İsmet, AKIN MUSA SERDAR
Advances in Microbiology, <http://www.scirp.org/journal/PaperDownload.aspx?DOI=10.4236/aim.2016.614094>
- 7 Bioactive Peptides and Their Presence in Some Milk Species**
PALABIÇAK BÜŞRA, AKIN MUSA SERDAR, AKIN MUTLU BUKET, ÇELİKEL GÜNGÖR ASLI
Harran Üniversitesi Mühendislik Dergisi, <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/2445986>

- 7
- 8 **Çukurova Yöresi Tarhanalarının Üretim Yöntemleri ve Bileşimleri Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Karşılaştırmalı Bir Araştırma**
Güler M. B., Konar A.
MKÜ Ziraat Fakültesi Dergisi,
- 9 **Designing an industrial protocol to develop a new fat-reduced- ice cream formulation by replacing stabilizers with microbial transglutaminase enzyme.**
AKIN MUSA SERDAR,PALABIÇAK BÜŞRA,AKIN MUTLU BUKET
Mljekarstvo,<https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2019.0302>
- 10 **DETERMINATION OF QUALITY PROPERTIES OF TRADITIONAL ADIYAMAN CHEESE PRODUCED FROM SHEEP MILK**
EREN KARAHAN LEYLA, ÇELİKEL GÜNGÖR ASLI, AKIN MUSA SERDAR, AKIN MUTLU BUKET, CEYLAN HURİYE GÖZDE
Adıyaman Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi,<https://dergipark.org.tr/tr/pub/adyumbd/issue/69404/1056919>
- 11 **Effects of Apricot Fibre on the Physicochemical Characteristics, the Sensory Properties and Bacterial Viability of Nonfat Probiotic Yoghurts**
KARACA OYA BERKAY,GÜZELER NURAY,TANGÜLER HASAN,YAŞAR KURBAN,AKIN MUTLU BUKET
Foods,<http://www.mdpi.com/2304-8158/8/1/33>
- 12 **Effects of ascorbic acid and glucose oxidase levels on the viability of probiotic bacteria and the physical and sensory characteristics in symbiotic ice cream**
AKIN MUTLU BUKET, Daşnik Feride
Mljekarstvo,
- 13 **EFFECTS OF CAPSULE MATERIALS ON THE TEXTURAL AND SENSORY CHARACTERISTICS OF KASHAR CHEESE RIPENED WITH ENCAPSULATED LIPASE AND PROTEASE**
AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET
Bulgarian Journal of Agricultural Science,
- 14 **Effects of coagulating enzyme types commercial calf rennet Aspergillus niger var awamori as recombinant chymosin and rhizomucor miehei as microbial rennet on the chemical and sensory characteristics of white pickled cheese**
AKIN MUTLU BUKET,Çepoğlu Fatma
African Journal of Biotechnology,
- 15 **Effects of Cysteine and Different Incubation Temperatures on the Microflora Chemical Composition and Sensory Characteristics of Bio yogurt Made from Goat s Milk**
AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR
FOOD CHEMISTRY,
- 16 **Effects of Different Incubation Temperatures on the Acetaldehyde Content and Viable Bacteria Counts of Bio yogurt Made from Ewe s Milk**
AKIN MUTLU BUKET
Int. J. Dairy Technology,
- 17 **Effects of Different Incubation Temperatures on the Microflora Chemical Composition and Sensory Characteristics of Bio yogurt**
AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET
Italian Journal of Food Science,

- 17
- 18 **Effects of inulin and sugar levels on the viability of yogurt and probiotic bacteria and the physical and sensory characteristics in probiotic ice cream**
AKIN MUTLU BUKET, AKIN MUSA SERDAR, Kırmacı Zuhal
Food Chemistry, <http://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S0308814606008661>
- 19 **Elma Lifi ile Zenginleştirmenin Set Tipi Yoğurtların Bazı Özelliklerine Etkisi**
AKIN MUSA SERDAR, AKIN MUTLU BUKET
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi,
- 20 **Gıda Güvenliği ve COVID-19**
AKIN MUTLU BUKET, AKIN MUSA SERDAR
Harran Üniversitesi Mühendislik Dergisi,
- 21 **Impact of low-dose gamma irradiation treatment on microbial and chemical properties of raw milk white cheese**
AKBULUT ÇAKIR ÇAĞIM, VURAL YILDIZ KEVSER, AKIN MUTLU BUKET, AKIN MUSA SERDAR
Harran Tarım ve Gıda Dergisi, <http://dx.doi.org/10.29050/harranziraat.1381189>
- 22 **Influence Of Different Exopolysaccharide Producing Strains On The Physicochemical Sensory And Syneresis Characteristics Of Reduced Fat Stirred Yoghurt**
AKIN MUTLU BUKET, AKIN MUSA SERDAR, Korkmaz Aziz
Int. J. Dairy Technology,
- 23 **Mardin İlinde Satışa Sunulan Endüstriyel ve Geleneksel Yöntemle Üretilen Yoğurtların Kalite Kriterlerinin Araştırılması**
ÇELİKEL GÜNGÖR ASLI, GÜRBÜZ SEMRA, AKIN MUTLU BUKET, AKIN MUSA SERDAR, PALABIÇAK BÜŞRA
Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi
Dergisi, <https://dergipark.org.tr/tr/doi/10.25308/aduziraat.724048>
- 24 **Mardin'de Satılan Çiğ Sütlerin Bazı Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri**
ÇELİKEL GÜNGÖR ASLI, GÜRBÜZ SEMRA, AKIN MUSA SERDAR, AKIN MUTLU BUKET, PALABIÇAK BÜŞRA
Harran Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi,
- 25 **Modifiye Nişasta ve Selüloz Lifli Sütlerde İnkübasyon Süresi Boyunca pH Değişimlerinin Belirlenmesi**
GÖNCÜ BÜŞRA, PALABIÇAK MUHAMMED ALİ, AKIN MUTLU BUKET, AKIN MUSA SERDAR
Harran Üniversitesi Mühendislik Dergisi, <http://dergipark.gov.tr/humder/issue/42425/493004>
- 26 **Oat, Buckwheat and Whole Brown Rice Flours as a Potential Prebiotic for Lactobacillus acidophilus (LA5), Lactobacillus casei and Bifidobacterium animalis subsp. lactis (BB-12)**
AKIN MUTLU BUKET, AKIN MUSA SERDAR, Daşnik Şeker Feride, Yüksekaya Şehriban
Harran Üniversitesi Mühendislik Dergisi, <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/1877567>
- 27 **Peynirde Biyojen Amin Varlığı ve Tespit Edilme Yöntemleri**
GÖNCÜ BÜŞRA, AKIN MUSA SERDAR, AKIN MUTLU BUKET
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, <http://dergipark.gov.tr/doi/10.29050/harranziraat.303223>
- 28 **Physical And Sensory Characteristics of Reduced Fat Yog Ice Cream as Influenced By Fat Replacers**

- 28 Akın M. S., Güler-Akın M. B
Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi,
- 29 **Sarımsak, Biberiye ve Zerdeçal Ekstraktlarının Fenolik Bileşik Miktarının ve Antifungal ve Antioksidan Özelliklerinin Araştırılması**
Daşnik Şeker Feride, AKIN MUTLU BUKET
Adnan Menderes University, <http://dx.doi.org/10.25308/aduziraat.1398530>
- 30 **Some Properties of Bio-Yogurt Enriched with Cellulose Fiber**
AKIN MUTLU BUKET, GÖNCÜ BÜŞRA, AKIN MUSA SERDAR
Advances in Microbiology, <http://www.scirp.org/journal/doi.aspx?DOI=10.4236/aim.2018.81005>
- 31 **Some properties of kefir enriched with apple and lemon fiber**
GÖNCÜ BÜŞRA, ÇELİKEL ASLI, AKIN MUTLU BUKET, AKIN MUSA SERDAR
Mljekarstvo, [http://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak_id_clanak_jezik=270725 lang=en](http://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak_id_clanak_jezik=270725_lang=en)
- 32 **Some Properties of Probiotic Yoghurt Ice Cream Supplemented with Carob Extract and Whey Powder**
AKIN MUTLU BUKET, GÖNCÜ BÜŞRA, AKIN MUSA SERDAR
Advances in Microbiology, <http://www.scirp.org/journal/PaperDownload.aspx?DOI=10.4236/aim.2016.614095>
- 33 **Süt Esaslı Fermente Bir Ürün Tarhana**
Güler M. B.
Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi,
- 34 **Süt İşletmelerinde Personel Hijyeni**
AKIN MUTLU BUKET
Süt Dünyası Süt Ürünleri ve Teknolojileri Dergisi,
- 35 **Süt Ürünlerinde Probiyotik Bakterilerin Canlılığını Etkileyen Faktörler**
ÇELİKEL ASLI, GÖNCÜ BÜŞRA, AKIN MUTLU BUKET, AKIN MUSA SERDAR
Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi, <https://dergipark.org.tr/pub/buyasambid/issue/37496/408142>
- 36 **Şanlıurfa'da Satışa Sunulan Sokak Sütlerinin Bazı Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**
GÖNCÜ BÜŞRA, ÇELİKEL ASLI, AKIN MUTLU BUKET, AKIN MUSA SERDAR
Harran Üniversitesi Mühendislik Dergisi, <http://muhdergi.harran.edu.tr/index.php/hrumuhdergi/article/view/48/36>
- 37 **Tarhana üretiminde Soya Unundan Yararlanma Olanakları**
Konar A., Güler M. B.
MKÜ Ziraat Fakültesi Dergisi,
- 38 **The effects of lipase encapsulating carriers on the accelerated ripening of Kashar cheese**
Akın M Serdar, AKIN MUTLU BUKET, Kırmacı H Avni, Atasoy A Ferit, Türkoğlu Hüseyin
International Journal of Dairy Technology, <http://doi.wiley.com/10.1111/j.1471-0307.2012.00821.x>

- 39 **THE EFFECTS OF MICROENCAPSULATED L. RHAMNOSUS AND STORAGE ON BIOGENIC AMINE AMOUNT OF SUCUK**
ÜNAL TURHAN EMEL,ERGİNKAYA ZERRİN,BENLİ HAKAN,AKIN MUTLU BUKET,AĞÇAM ERDAL
GIDA,<http://dergipark.org.tr/doi/10.15237/gida.GD19064>
- 40 **Usage of Inulin, Lemon, Carrot and Pea Fibers as Prebiotic for Bifidobacterium Animalis Subsp. Lactis (BB-12)**
AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR
Journal of Dairy Veterinary Sciences,<https://juniperpublishers.com/jdvs/JDVS.MS.ID.555773.php>
- 41 **Yenilebilir Filmler ve Peynir Teknolojisinde Kullanımı**
ÇELİKEL ASLI,AKIN MUTLU BUKET
BATMAN ÜNİVERSİTESİ YAŞAM BİLİMLERİ DERGİSİ,<http://dergipark.gov.tr/download/article-file/390294>

Bildiriler (YOKSIS)

- 1 **A Kind of İçli Köfte Kibbeh Made with Rice**
İzol G., Çelikel A., Akın M. B., Akın M. S.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,
- 2 **A Kind of Traditional Snack Kavurga**
GÜLTEN ŞENOCAK SORAN,AKIN MUTLU BUKET,ÖZER EMİR AYŞE,AKIN MUSA SERDAR
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus " Sarajevo – BOSNIA and HERZEGOVINA ,
- 3 **Adıyaman Şuji Peynirlerinin Kimyasal Ve Bazı Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**
Akın M. S., Güler-Akın M. B., Dölek P
The First International symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,
- 4 **Alternative Vegetarian Milk to Animal Milk**
Özgül Özge,AKIN MUTLU BUKET,GÖNCÜ BÜŞRA
VI. Uluslararası GAP Mühendislik Kongresi ,
- 5 **ARTIFICIAL INTELLIGENCE APPLICATIONS IN FOOD ENGINEERING**
AKIN MUSA SERDAR,Daşnik Şeker Feride,AKIN MUTLU BUKET
ULUSLARARASI GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK KONGRESİ ,
- 6 **atay Carra Testi Peyniri Yapımı Kimyasal Bileşimleri ve Proteoliz Düzeyleri**
Konar A., Güler M. B.
V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Geleneksel Süt Ürünleri ,
- 7 **Buğday Lifi Oranı ve Uzunluğunun Dondurmaların Bazı Özelliklerine Etkileri**
AKIN MUTLU BUKET
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu (Uluslararası Katılımlı). ,
- 8 **Carrot Fiber as Potential Prebiotic For Lactobacillus casei and Bifidobacterium BB-12**
AKIN MUTLU BUKET,GÖNCÜ BÜŞRA,Daşnik Şeker Feride,AKIN MUSA SERDAR

- 8 VI. Uluslararası GAP Mühendislik Kongresi ,
- 9 **Chemical and Microbiological Quality of Ice Creams Sold in Şanlıurfa Province**
AKIN MUTLU BUKET,Çelikel Aslı,GÖNCÜ BÜŞRA,Büyükkılıç Kamile Burcu,Elaltunkara Zehra
Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi ,
- 10 **Chemical Composition and Some Microbiologic Properties of Ewe s Milk Yoghurt Produced And Sold in Siverek**
GÖNCÜ BÜŞRA,AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET,DEMİRBAĞ HÜSEYİN
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo – BOSNIA and HERZEGOVINA ,
- 11 **Contamination Sources of Beyşehir Tarhana**
EREN KARAHAN LEYLA,AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR,KARAHAN ALİ MÜCAHİT
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" ,
<http://bhi.nku.edu.tr/basinyonetim/resim/images/editorresimleri/288/files/ffatc2018.pdf>
- 12 **Contamination Sources Of Traditional Carra Cheese Manufacturing Method**
AKIN MUTLU BUKET,ÇELİKEL ASLI,AKIN MUSA SERDAR
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus " Sarajevo – BOSNIA and HERZEGOVINA ,
- 13 **Contamination Sources of Traditional Küncümot Manufacturing Method**
GÜLTEN ŞENOCAK SORAN,AKIN MUTLU BUKET,EREN KARAHAN LEYLA
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus " Sarajevo – BOSNIA and HERZEGOVINA ,
- 14 **Contamination Sources Of Traditional Unripened Sürk Cheese Manufacturing Method**
ÇELİKEL ASLI,AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus " Sarajevo – BOSNIA and HERZEGOVINA ,
- 15 **COWPEA FLOUR AS POTENTIAL PREBIOTIC FOR LACTOBACILLUSACIDOPHILUS (LA5) AND LACTOBACILLUS CASEI**
AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET,Daşnik Şeker Feride,Fedai Çiğdem
3. ULUSLARARASI GAP MATEMATİK - MÜHENDİSLİK - FEN VE SAĞ LIK BİLİMLERİ KONGRESİ ,
- 16 **DETERMINATION OF VIABLE BACTERIAL COUNTS ANDACETALDEHYDE CONTENTS IN BIOYOGURT PRODUCED BY USINGLACTOBACILLUS ACIDOPHILUS AND LACTOBACILLUS CASEI ATDIFFERENT INOCULUM RATES**
AKIN MUSA SERDAR,GÖNCÜ BÜŞRA,ÇELİKEL ASLI,EREN KARAHAN LEYLA,AKIN MUTLU BUKET
IV INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES (ICENS) ,
- 17 **Determination of Antifungal Effect of Thyme and Black Cumin Against Aspergillus Niger and Penicillium spp.**
GÖNCÜ BÜŞRA,AKIN MUTLU BUKET,ÇELİKEL ASLI
1st International Congress on Medicinal and Aromatic PlantsNatural and Healthy Life ,
<http://www.tabkon.org/>
- 18 **Determination of Antifungal Effect of Thyme and Black Cumin Against Aspergillus Niger, Penicillium spp. and Mucor spp.**
ÇELİKEL ASLI,AKIN MUTLU BUKET,GÖNCÜ BÜŞRA

- 18 1st International Congress on Medicinal and Aromatic Plants Natural and Healthy Life ,
<http://www.tabkon.org/>
- 19 **Determination of Antifungal Effect of Thyme, Rosemary and Red Peper Against Aspergillus Niger Penicillium spp and Mucor ssp.**
ÇELİKEL ASLI, AKIN MUTLU BUKET, GÖNCÜ BÜŞRA
1st International Congress on Medicinal and Aromatic Plants Natural and Healthy Life ,
<http://www.tabkon.org/>
- 20 **Determination of the Harran University Student Animal Food Consumption and Consumer Preferences**
GÖNCÜ BÜŞRA, ÖZEL REMZİYE, AKIN MUSA SERDAR, AKIN MUTLU BUKET
Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi ,
- 21 **EFFECT OF ISOT ADDITION IN DIFFERENT RATES ON COLOUR AND SENSORY PROPERTIES OF ICE CREAM**
AKIN MUSA SERDAR, AKIN MUTLU BUKET, Yücegönül Gizem, Nurdağ Kübra
3. ULUSLARARASI GAP MATEMATİK-MÜHENDİSLİK-FEN VE SAĞLIK BİLİMLERİ KONGRESİ ,
- 22 **EFFECT OF LENTIL FLOUR ADDITION ON THE PHYSICO-CHEMICAL AND TEXTURAL PROPERTIES OF PROBIOTIC YOGURTS**
AKIN MUTLU BUKET, AKIN MUSA SERDAR, Kesik Betül, Bülbül Esra
1. ULUSLARARASI GAP GIDA, TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ ,
- 23 **Effect Of Mint And Red Pepper Supplementation On Labne's Sensorial Properties**
AKIN MUTLU BUKET, Aldiab Nour
2nd INTERNATIONAL CUKUROVA AGRICULTURE and VETERINARY CONGRESS ,
<https://www.kongreuzmani.com/2-uluslararasi-cukurova-tarim-ve-veteriner-kongresi.html>
- 24 **Effects of Milk type and Packaging Material on the some properties of Cara Cheese**
Güler-Akın M. B., Akın M. S., Konar A
The First International symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,
- 25 **Effects of Milk Type and Storage Condition on the Some Properties of Carra Cheese**
Akın M.B., Konar A
5th IDF Symposium on Cheese Ripening ,
- 26 **Eksopolisakkarit Üreten Laktik Asit Bakterileri ve Süt Teknolojisinde Kullanımları**
Akın M. B., Akın S.
GAP III. Tarım Kongresi ,
- 27 **Estel Pastası**
Eren-Karahan L, Karahan A. M., Akın M. S., Akın M. B.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu ,
- 28 **Farklı Oranlarda Elma Limon ve Buğday Lifi İlavesinin Dondurmaların Bazı Özelliklerine Etkileri**
Güler-Akın M. B., Akın M. S.
Türkiye 11. Gıda Kongresi. ,
- 29 **Farklı Oranlarda İnek Keçi Sütü Karışımından Üretilen Tuzlu Yoğurtların Bazı Özellikleri**

- 29 Akın M. B., Eren O., Akın S.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu ,
- 30 **Farklı Oranlarda İnülin Ve Maltrin İlavesinin Probiyotik Yoğurt Dondurmalarının Canlı Yoğurt ve Probiyotik Bakteri Sayılarına Etkileri**
Akın M. S., Güler-Akın M. B., Kırmacı H. A.
Türkiye 10. Gıda Kongresi. ,
- 31 **Farklı Oranlarda İnülin Ve Maltrin İlavesinin Probiyotik Yoğurt Dondurmalarının Fiziksel ve Duyusal Özelliklerine Etkileri**
Akın M. S., Güler-Akın M. B.
Türkiye 10. Gıda Kongresi. ,
- 32 **Fonio: Bileşimi, Özellikleri ve Gıdalarda Kullanımı**
KARAHAN ALİ MÜCAHİT,KÖTEN MEHMET,AKIN MUTLU BUKET
International Engineering and Science Symposium, 20-22 June, 2019/Siirt/Turkey ,
- 33 **FONKSİYONEL BİR GIDA OLARAKEŞEK SÜTÜ**
AKIN MUTLU BUKET,Yüksekkaya Şehriban,AKIN MUSA SERDAR,Daşnik Şeker Feride
3. ULUSLARARASI GAP GIDA, TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ ,
- 34 **From Past to Present Day Traditional Kitchen Wares of Şanlıurfa**
AKIN MUTLU BUKET,GÖNCÜ BÜŞRA,AKIN MUSA SERDAR
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" ,
- 35 **Geleneksel olarak Üretilen Adıyaman peynirli Helva**
AKIN MUTLU BUKET
The First International symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,
- 36 **Geographical Indication in Turkey**
KIRDAR SEVAL SEVGİ,KARACA OYA BERKAY,AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" Sarajevo/ Bosnia and Herzegovina ,
- 37 **Gıdalarda Brusellozis Tespiti ve Kontrolü**
AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET,GÖNCÜ BÜŞRA
International Congress of Agriculture and Environment Antalya ,
- 38 **Goat Production and Some Traditional Goats Milk Products with Special Reference to Hatay Region of Turkey**
Biçer O., Güler M. B., Keskin M., Kaya Ş
Seminar on Production and Utilization of Ewe's and Goat's Milk ,
- 39 **Gorcola A Traditional Cheese Of Northeast Anatolia Region Of Turkey**
BAHÇECİ İDRİS,AKIN MUTLU BUKET,NAZMİYE BAHÇECİ
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus " Sarajevo – BOSNIA and HERZEGOVINA ,
- 40 **Grape Seed as a Functional Component**

- 40 AKIN MUTLU BUKET,ÇELİKEL ASLI,BÜYÜKKILIÇ KAMİLE BURÇU,AKIN MUSA SERDAR
1.international Congress on Medicinal and Aromatic Plants "Natural and Healthy Life ,
<http://www.tabkon.org/international-congress-medicinal-aromatic-plants-natural-healthy-life-book-abstracts/>
- 41 **Grape Seed as a Functional Component**
AKIN MUTLU BUKET,ÇELİKEL ASLI,Büyükılıç Kamile Burcu,AKIN MUSA SERDAR
1st International Congress on Medicinal and Aromatic PlantsNatural and Healthy Life ,
- 42 **Hatay da Keçi Yetiştiriciliği ve Keçi Sütünün Bazı Yöresel Süt Ürünlerinin Üretimindeki Önemi ve Kullanımı**
Biçer O., Güler M. B., Keskin M., Kaya Ş.
II. Hatay Mutfağı Sempozyumu ,
- 43 **Influence of coagulating Enzyme Types on the Chemical and Sensory Characteristics of White Pickled Cheese Made from Ewe s Milk**
Akın M. B., Akın M. S., Kırmacı Z.
5th IDF Symposiumon Cheese Ripening ,
- 44 **Influence of Peppermint and Thyme Extract on the Starter Culture and Mold and Yeast Counts of Stirred Type Yoghurt**
AKIN MUTLU BUKET,AKBAL Zeynep,AKIN MUSA SERDAR
4Th North and East European Congress on Food ,
- 45 **INVESTIGATION OF THE PREBIOTIC USAGE POSSIBILITY OF PEA FLOUR INLACTOBACILLUS CASEI IN PROBIOTIC YOGHURT**
PALABIÇAK BÜŞRA,AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR
Uluslararası Gıda, Tarım ve Hayvancılık Kongresi ,
- 46 **Investigation of Chemical Textural and Microbiological Quality of Yoghurts Marketed in Batman Province**
EREN KARAHAN LEYLA,AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET,GÜLTEN ŞENOCAK
SORAN,KARAHAN ALİ MÜCAHİT
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus " Sarajevo – BOSNIA and HERZEGOVINA ,
- 47 **Investigation of Fat Replacers in The Use Of White Pickled Cheese Produced From Sheep Milk**
Akın M. S., Kırmacı Z., Kırmacı H.A., Akın M. B.
5th IDF Symposium on Cheese Ripening ,
- 48 **Isıl İşlem Ve Depolamanın UHT Sütün Özelliklerine Etkisi**
Akın S., Akın M. B., Çepoğlu F.
GAP III. Tarım Kongresi ,
- 49 **İNEK SÜTÜ PROTEİNLERİ VE SÜTALERJİSİ**
AKIN MUTLU BUKET,Daşnik Şeker Feride,AKIN MUSA SERDAR,Yüksekkaya Şehriban
3. ULUSLARARASI GAP GIDA, TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ ,
- 50 **Konjac Glucomannan and Healt Benefits**
AKIN MUSA SERDAR,Büyükılıç Kamile Burcu,ÇELİKEL ASLI,AKIN MUTLU BUKET
1st International Congress on Medicinal and Aromatic PlantsNatural and Healthy Life ,

51 Konjac Glucomannan and Health Benefits

AKIN MUSA SERDAR,BÜYÜKKILIÇ KAMİLE BURÇU,ÇELİKEL ASLI,AKIN MUTLU BUKET

1.international Congress on Medicinal and Aromatic Plants "Natural and Healthy Life ,
<http://www.tabkon.org/international-congress-medicinal-aromatic-plants-natural-healthy-life-book-abstracts/>

52 Konjac gum as potential prebiotic for Lactobacillus acidophilus (LA5), Lactobacillus casei and Bifidobacterium BB-12

AKIN MUTLU BUKET,GÖNCÜ BÜŞRA,AKIN MUSA SERDAR

4th North and East European Congress on Food ,

53 Konjak Glukomannan Ve Peynir Altı Suyu Protein İzolatı İçeren Yenilebilir Filmlerin Mekanik Özellikleri.

ÇELİKEL ASLI,AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR,GÖNCÜ BÜŞRA,BÜYÜKKILIÇ KAMİLE BURCU

International Congress of Agriculture and Environment Antalya , http://bscongress.com/wp-content/uploads/2017/12/kongre_full.pdf

54 Lebeniye Soup

Göncü B., Akın M. B., Akın M. S.

The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,

55 Liquorice as a Functional Food

AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET,GÖNCÜ BÜŞRA

1st International Congress on Medicinal and Aromatic Plants Natural and Healthy Life ,

56 Microbial Risks of Raw Milk Cheese

AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR

Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi ,

57 Modifiye Nişasta ve Selüloz Lifli Sütlerde İnkübasyon Süresi Boyunca pH Değişimlerinin Belirlenmesi

GÖNCÜ BÜŞRA,PALABIÇAK MUHAMMED ALİ,AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR

VI. Uluslararası GAP Mühendislik Kongresi ,

58 Murra A Traditional Coffee of Şanlıurfa

İzol G., Akın M. B., Akın M. S., Daşnik F.

The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,

59 NEW APPROACHES IN KEFIR PRODUCTION

Mutluer Yalçın Mukadder,AKIN MUTLU BUKET

1.ULUSLARARASI GAPGIDA, TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ ,

60 Pathogenic Microorganisms From Milk And Milk Products

Çelikel Aslı,AKIN MUTLU BUKET,GÖNCÜ BÜŞRA,Gülten Şenocak Soran,Büyükkılıç Kamile Burcu

Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi ,

61 Peynir Üretiminde Rekombinant Kimozin Kullanımı

Güler-Akın M. B., Akın S., Çepoğlu F.

- 61 Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu ,
- 63 **PEYNİRALTI SUYU TOZUNUN YENİLEBİLİR FİLM ÜRETİMİNDE KULLANIMI**
ÇELİKEL ASLI,GÜRBÜZ SEMRA,AKIN MUTLU BUKET
ANADOLU I. ULUSLARARASI MULTİDİSİPLİNER ÇALIŞMALAR KONGRESİ ,
- Peyniraltı Suyu Tozunun Yenilebilir Film Üretiminde Kullanımı**
ÇELİKEL ASLI,GÜRBÜZ SEMRA,AKIN MUTLU BUKET
Anadolu I. Uluslararası Multidisipliner Çalışmalar Kongresi ,
- 64 **PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES OF PROBIOTIC YOGHURT PRODUCED WITH OAT'S MILK ADDITION**
AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR,Aydın Fehime Zeynep,Yücegönül Gizem
1. ULUSLARARASI GAP GIDA, TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ ,
- 65 **Physicochemical and Microbiological Properties of Orgu Cheeses Sold in Sanliurfa Markets**
AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus " Sarajevo – BOSNIA and HERZEGOVINA ,
- 66 **Physicochemical and Microbiological Properties of Street Vended Yoghurts in Sanliurfa**
AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus " Sarajevo – BOSNIA and HERZEGOVINA ,
- 67 **Production Method of Carra Cheese**
Akın M. B., Akın M. S.
5th IDF Symposium on Cheese Ripening ,
- 68 **Production Method of Sünme İp Cheese**
Akın M. B., Akın M. S.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,
- 69 **Production Method of Watermelon Rinds Jam**
Dasnik F., Akın M. B., Akın M. S., İzol G.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,
- 70 **QUİNOA FLOUR AS POTENTIAL PREBIOTIC FOR LACTOBACİLLUS ACİDOPHİLUS(LA5), LACTOBACİLLUS CASEİ AND BİFİDOBACTERİUM ANİMALİS SUBSP.LACTİS (BİFİDOBACTERİUM BB-12)**
Avkan Firdevs,AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR,Daşnik Şeker Feride
1. ULUSLARARASI GAP GIDA, TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ ,
- 71 **Rekombinasyon Teknolojisinde Membran Tekniklerinin Kullanımı ve GAP**
Avşar Y. K., Güler M. B.
GAP I. Tarım Kongresi ,
- 72 **Siverek te Üretilen Taze ve Olgunlaştırılmış Siverek Peynirlerinin Yapılışı ve Kimyasal Bileşimlerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**
Akın S., Akın M. B., Kırmacı Z., Kırmacı A.H., Abbasoğlu M.

- 72 Geleneksel Gıdalar Sempozyumu ,
- 73 **SMART PACKAGING SYSTEMS FOR FOOD**
AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR
AGRICULTURE & FOOD 2016 FOURTH INTERNATIONAL CONFERENCE ,
- 74 **Some Properties of Probiotic Yoghurt Fortified with Liquorice Extract**
AKIN MUSA SERDAR,ÇELİKEL ASLI,GÖNCÜ BÜŞRA,AKIN MUTLU BUKET
4th North and East European Congresson Food ,
- 75 **Some Properties of Surks moulded in Glass and Plastic PET Containers**
Akın M. B., Akın M. S., Konar, A.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,
- 76 **Some Properties of Yoghurt Enriched with Apple Fibre**
Akın M. S., Akın M. B.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,
- 77 **Sürk Yöresel Bir Lezzet**
Güler M. B., Konar A.
2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi ,
- 78 **Sürk Üretiminde Kullanılan Katkı Maddeleri**
Güler M. B.
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu ,
- 79 **Synergistic and Antagonistic Effects of Essential Oils in Herbs and Spices Against Some Bacteria**
AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR,GÖNCÜ BÜŞRA
1st International Congress on Medicinal and Aromatic PlantsNatural and Healthy Life ,
<http://www.tabkon.org/>
- 80 **Synergistic and Antagonistic Effectsof essential Oils in Herbs and Spices Against Some Bacteria**
AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR,GÖNCÜ BÜŞRA
1st International Congress on Medicinal and Aromatic PlantsNatural and Healthy Life ,
- 81 **Şanlıurfa Yöresi Geleneksel Peynirleri Torak peyniri Bileşimi ve Üretim Yöntemi**
Akın M. S., Akdağ A. H., Şeker İ., Zorlu İ., Acar M., Akın M.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu ,
- 82 **The Chemical Composition of Sünme Chese in Hatay Region of Türkiye**
AKIN MUTLU BUKET
Food 2000. Blacksea and Central Asian Symposium on Food Technology ,
- 83 **The Composition and the Microbiota of Different Milk Types**
AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET
Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi ,

- 84 The Effect of Irradiation on Some Microbiological and Chemical Properties of Reduced Fat White Cheese from Raw Milk**
AKBULUT ÇAKIR ÇAĞIM, AKIN MUTLU BUKET, AKIN MUSA SERDAR, VURAL YILDIZ KEVSER
11th Central European Congress on Food and Nutrition “Food, technology and nutrition for healthy people in a healthy environment” ,
- 85 THE EFFECT OF PEA FLOUR ADDITION ON THE PHYSICO-CHEMICAL AND TEXTURAL PROPERTIES OF PROBIOTIC YOGURTS**
AKIN MUTLU BUKET,Avkan Firdevs
ULUSLARARASI GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK KONGRESİ ,
- 86 THE EFFECTS OF APPLE LEMON AND WHEAT FIBER ON THE SOME PROPERTIES OF ICE CREAM**
AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET
AGRICULTURE & FOOD 2016 FOURTH INTERNATIONAL CONFERENCE ,
- 87 THE EFFECTS OF CAROB EXTRACT AND WHEY POWDER LEVEL ON THE SOME PROPERTIES OF PROBIOTIC ICE CREAM**
AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR
AGRICULTURE & FOOD 2016 FOURTH INTERNATIONAL CONFERENCE ,
- 88 THE EFFECTS OF ENCAPSULATED PROTEASE AND LIPASE INTOGELLAN ON THE PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES OF KASHAR CHEESE**
AKIN MUSA SERDAR,EREN KARAHAN LEYLA,GÖNCÜ BÜŞRA,AKIN MUTLU BUKET
IV INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES (ICENS) ,
https://www.icens.eu/sites/default/files/2018_icens_abstract_v1.pdf
- 89 THE EFFECTS OF LENTIL FLOUR ADDITION ON SENSORY ANDMICROBIOLOGICAL PROPERTIES OF PROBIOTIC YOGHURTS**
AKIN MUSA SERDAR,Daşnik Şeker Feride,AKIN MUTLU BUKET
ULUSLARARASI GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK KONGRESİ ,
- 90 The Effects of Microencapsulated Protease and Lipase into Sodium Alginate on the Physicochemical Properties of Kashar Cheese**
AKIN MUSA SERDAR,EREN KARAHAN LEYLA,GÖNCÜ BÜŞRA,AKIN MUTLU BUKET
The 4th International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus” ,
<http://bhi.nku.edu.tr/basinyonetim/resim/images/editorresimleri/288/files/tffatc2018.pdf>
- 91 The Effects of Microencapsulated Protease and Lipase into Sodium Alginate on the Physicochemicaland the Organoleptical Properties of Kashar Cheese**
AKIN MUSA SERDAR,EREN KARAHAN LEYLA,GÖNCÜ BÜŞRA,AKIN MUTLU BUKET
The 4th International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus” ,
<http://bhi.nku.edu.tr/basinyonetim/resim/images/editorresimleri/288/files/tffatc2018.pdf>
- 92 The Effects of Microencapsulated Protease and Lipase into Sodium Alginate on the TexturalProperties of Kashar Cheese**
AKIN MUTLU BUKET,GÖNCÜ BÜŞRA,EREN KARAHAN LEYLA,AKIN MUSA SERDAR
The 4th International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus” ,
<http://bhi.nku.edu.tr/basinyonetim/resim/images/editorresimleri/288/files/tffatc2018.pdf>
- 93 The Importance of Geographical Indicationas and the Cheeses with Geographical Certificated in Balkans and EU Countries**
KARACA OYA BERKAY,AKIN MUTLU BUKET,KIRDAR SEVAL SEVGİ,AKIN MUSA SERDAR

- 93 The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" Sarajevo/ Bosnia and Herzegovina ,
- 94 **THE IMPORTANCE OF PEA AS A PROTEIN SOURCE IN VEGAN/VEGETERIAN NUTRITION**
AKIN MUTLU BUKET,Avkan Firdevs
ULUSLARARASI GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK KONGRESİ ,
- 95 **The Properties Of Salted Yoghurt Produced From Various Mixtures Of Cow s And Goat s Milks**
Güler-Akın M.B., Eren O., Akın M. S.
International Dairy Symposium ,
- 96 **The Traditional Cheeses Produced from Ewe s Milk in Southeast Anatolia Region of Turkey**
AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR,KARACA OYA BERKAY,KIRDAR SEVAL SEVGİ
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus " Sarajevo – BOSNIA and HERZEGOVINA ,
- 97 **TRADITIONAL DAIRY DESSERT IN TURKEY**
ÖZER EMİR AYŞE,DURŞUN AHMET,AKIN MUTLU BUKET,AKSAY SALİH
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus " Sarajevo – BOSNIA and HERZEGOVINA ,
- 98 **Traditional cheeses of Antakya Antioch on the Orontes the holy land**
Avşar Y. K., Güler M.B., Biçer O.
Flavor Workshop Proceedings of Cheese Art 2000 ,
- 99 **TRANSGLUTAMINASE TREATMENTS IN CHEESE**
EREN KARAHAN LEYLA,AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET
IV INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES (ICENS) ,
https://www.icens.eu/sites/default/files/2018_icens_abstract_v1.pdf
- 10 **Tuzlu Yoğurt Geleneksel Bir Tad**
0 Güler M. B., Avşar Y. K.
2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi ,
- 10 **Usage Of Cellulose And Modified Starch As Prebiotic for Lactobacillus acidophilus**
1 AKIN MUTLU BUKET,Daşnik Şeker Feride,GÖNCÜ BÜŞRA,AKIN MUSA SERDAR
VI. Uluslararası GAP Mühendislik Kongresi ,
- 10 **Usage of Inulin, Lemon and Pea Fibers as Prebiotic for Lactobacillus acidophilus**
3 AKIN MUSA SERDAR,GÖNCÜ BÜŞRA,ÇELİKEL ASLI,AKIN MUTLU BUKET
4th North and East European Food Congress ,
- Usage of inulin, lemon and pea fibers as prebiotic for Lactobacillus acidophilus**
AKIN MUSA SERDAR,GÖNCÜ BÜŞRA,ÇELİKEL ASLI,AKIN MUTLU BUKET
4th North and East European Congress on Food ,
- 10 **USAGE OF OAT, BUCKWHEAT AND WHOLE BROWN RICE FLOURS AS A PREBIOTIC FOR**
4 **LACTOBACILLUS CASEI**
Avkan Firdevs,AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET,Fedai Çiğdem

- 10
4 1. ULUSLARARASI GAP GIDA, TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ ,
- 10
5 **Usage of Probiotic Bacteria for Ice Cream Production**
Büyükkılıç Kamile Burcu,AKIN MUTLU BUKET,Şenocak Soran Gülten,GÖNCÜ BÜŞRA,Çelikel Aslı
Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi ,
- 10
6 **Use of Goji Berry as Functional Food**
BÜYÜKKILIÇ KAMİLE BURÇU,AKIN MUTLU BUKET,ÇELİKEL ASLI
1.international Congress on Medicinal and Aromatic Plants "Natural and Healthy Life10-12 MAYIS ,
<http://www.tabkon.org/international-congress-medicinal-aromatic-plants-natural-healthy-life-book-abstracts/>
- 10
7 **White Churchkhela**
Daşnik F., Alibekirođlu R., Akın M. B., Akın M. S
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,
- 10
8 **YÖRESEL PEYNİR SÜRKTE MİKROBİYOLOJİK RİSKLER**
Mutluer Yalçın Mukadder,AKIN MUTLU BUKET
1. ULUSLARARASI GAP GIDA, TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ ,