PROF. MUSA SERDAR AKIN

Kişisel Bilgiler

Eposta: sakin@harran.edu.tr

Birimi : Gıda Bilimleri

Dahili : 1497

Makaleler (YOKSIS)

1 **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

2 **ACCELERATED KASHAR CHEESE RIPENING WITH ENCAPSULATED LIPASE AND PROTEASE ENZYMES**

AKIN Mutlu Buket, AKIN Musa Serdar, ATASOY Ahmet Ferit, KIRMACI Hüseyin Avni, EREN KARAHAN Leyla

ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE,

3 **Accelerated ripening of Kashar cheese with encapsulated protease**

AKIN MUSA SERDAR

African Journal of Biotechnology,

4 **Adana da Satılan Meyveli Yoğurtların Fizikokimyasal Mikrobiyolojik ve Duyusal Özelliklerine Depolama Süresinin Etkisi**

ŞAHAN Nuray, AKIN Musa Serdar, KONAR Atilla

Doğa-Tr.J. of Agriculture and Forestry,

5 **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,

6 **Apricot Probiotic Drinking Yoghurt Supplied with Inulin and Oat Fiber**

AKIN MUTLU BUKET,Ferliaslan İsmet,AKIN MUSA SERDAR

Advances in Microbiology,

7 **Baharat Çeşitlerinin Peynirde Kullanımı**

GÖNCÜ BÜŞRA,AKIN MUSA SERDAR

7 Harran Üniversitesi Mühendislik Dergisi,http://muhdergi.harran.edu.tr/index.php/hrumuhdergi/article/view/49/33

8 **Beyaz Peynir Üretim Tekniği**

KONAR Atilla, ŞAHAN Nuray, AKIN Musa Serdar

Çiftçi Dergisi,

9 **Çiğ Süt Pastörize ve Sterilize Süt Nedir Hangisi ve Neden Tercih Edilmelidir**

KONAR Atilla, AKIN Musa Serdar, ŞAHAN Nuray

Çiftçi Dergisi,

10 **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

11 **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

12 **Dondurma Nedir**

KONAR Atilla, Şahan Nuray, AKIN Musa Serdar

Çiftçi Dergisi,

13 **Edam Peynirlerinin Proteoliz Düzeyleri Üzerine Farklı Ambalaj Materyali ve Olgunlaşma Süresinin Etkileri**

GÜVEN Mehmet, KONAR Atilla, AKIN Musa Serdar

Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi,

14 **Effect 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,

15 **Effect of Inulin and Lactulose on Survival of Lactobacillus Acidophilus LA 5 and Bifidobacterium Bifidum BB 02 in Acidophilus Bifidus Yoghurt**

ÖZER Dilek,AKIN MUSA SERDAR,ÖZER HAMDİ BARBAROS

Food Science and Technology International,

16 **EFFECTS OF CAPSULE MATERIALS ON THE TEXTURAL AND SENSORYCHARACTERISTICS OF KASHAR CHEESE RIPENED WITH ENCAPSULATED LIPASEAND PROTEASE**

AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET

Bulgarian Journal of Agricultural Science,

17 **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,

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,Zuhal KIRMACI

Food Chemistry,

19 **Effects of inulin and different sugar levels on viability of probiotic bacteria and the physical and sensory characteristics of probiotic fermented ice cream**

AKIN MUSA SERDAR

Milchwissenschaft,

20 **Elma Lifi ile Zenginleştirmenin Set Tipi Yoğurtların Bazı Özelliklerine Etkisi**

AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET

Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi,

21 **Farklı Oranlarda Süttozu İlave Edilerek Üretilen Dondurmaların Fiziksel ve Duyusal Özellikleri**

GÜVEN Mehmet, AKIN Musa Serdar

ÇuÇukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi,

22 **Gıda Güvenliği ve COVID-19**

AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR

Harran Üniversitesi Mühendislik Dergisi,

23 **Hem Peynir Suyundan Yararlanmaya ve Hem de Çevreyi Korumaya Ne Dersiniz**

KONAR Atilla, AKIN Musa Serdar, ŞAHAN Nuray

Çiftçi Dergisi,

24 **Impact of Lactose Hydrolysis on Physical and Sensory Properties of Reduced Sugar Ice-cream**

Büdüş Fatma,AKIN MUSA SERDAR,PALABIÇAK BÜŞRA,AKBULUT ÇAKIR ÇAĞIM

ULUSLARARASI BİLİM, TEKNOLOJİ VE TASARIM DERGİSİ,https://dergipark.org.tr/tr/pub/istd/issue/88310/1536909

25 **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 Tarim ve Gida Dergisi,http://dx.doi.org/10.29050/harranziraat.1381189

26 **Influence Of Different Exopolysaccharide Producing Strains On The Physicochemical Sensory And Syneresis Characteristics Of Reduced Fat Stirred Yoghurt**

AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR,aZİZ KORKMAZ

Int. J. Dairy Technology,

27 **Influence of Fat Replacers on the Chemical Textural and Sensory Properties of Low fat Beyaz Pickled Cheese Produced from Ewe s Milk**

AKIN MUSA SERDAR,KIRMACI Zuhal

International Journal of Dairy Technology,

28 **İnek Keçi ve Koyun Sütlerinden Üretilen Dondurmaların Kimyasal Fiziksel ve Duyusal Bazı Özelliklerinin Saptanması Üzerine Karşılaştırmalı Bir Araştırma**

KONAR Atilla, AKIN Musa Serdar

Doğa-Tr.J. of Agriculture and Forestry,

28

29 **İnek ve Keçi Sütlerinden Üretilen ve 15 Gün Süre ile Depolanan Meyveli Aromalı Yoğurtların Fizikokimyasal ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Karşılaştırmalı Bir Araştırma**

AKIN Musa Serdar, KONAR Atilla

Doğa- Tr.J. of Agriculture and Forestry,

30 **İnek ve Keçi Sütlerinden Üretilen ve 15 Gün Süre ile Depolanan Meyveli Aromalı Yoğurtların Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi**

AKIN Musa Serdar, KONAR Atilla

Gıda Dergisi,

31 **İnek ve Keçi Sütlerinden Üretilen ve 15 Gün Süre İle Depolanan Sade Yoğurtların Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Karşılaştırmalı Bir Araştırma**

AKIN Musa Serdar, KONAR Atilla

Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi,

32 **İnek ve Koyun Sütlerinden Geleneksel Yöntemle Üretilen Urfa Peynirlerinin Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**

ÖZER Barbaros, ATASOY Ferit, AKIN Musa Serdar

Gıda Dergisi,

33 **Laktasyon Boyunca Keçi Sütü Bileşiminde Değişikler**

AKIN Musa Serdar, KONAR Atilla

Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi,

34 **Laktasyon Döneminde İvesi Koyun Sütü Bileşiminde Değişmeler**

KONAR Atilla, AKIN Musa Serdar, ŞAHAN Nuray, GÜVEN Mehmet

Doğa-Tr.J. of Agriculture and Forestry,

35 **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

36 **Mardin'de Satılan Çiğ Sütlerin Bazı Fizikokimyasal ve MikrobiyolojikÖzellikleri**

ÇELİKEL GÜNGÖR ASLI,GÜRBÜZ SEMRA,AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET,PALABIÇAK BÜŞRA

Harran Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi,

37 **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

38 **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, YÜKSEKKAYA Şehriban

Harran Üniversitesi Mühendislik Dergisi,https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/1877567

39 **Peynirde Biyojen Amin Varlığı ve Tespit Edilme Yöntemleri**

39 GÖNCÜ BÜŞRA,AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET

Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi,http://dergipark.gov.tr/doi/10.29050/harranziraat.303223

40 **Peynirde Tuz ve Tuzlama Yöntemleri**

ŞAHAN Nuray, AKIN Musa Serdar

Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi,

41 **Phospholipase Applications in Cheese Production**

EREN KARAHAN LEYLA,AKIN MUSA SERDAR

Journal of Food Science and Engineering,http://www.davidpublisher.org/Home/Journal/JFSE

42 **Physical And Sensory Characteristics of Reduced Fat Yog Ice Cream as Influenced By Fat Replacers**

AKIN Musa Serdar, AKIN Mutlu Buket

Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi,

43 **Some Properties of Bio-Yogurt Encriched with Cellulose Fiber**

AKIN MUTLU BUKET,GÖNCÜ BÜŞRA,AKIN MUSA SERDAR

Advances in Microbiology,

44 **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

45 **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

46 **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,www.scirp.org

47 **Some properties of Urfa cheese a traditional white brined Turkish cheese produced from bovine and ovine milks**

ÖZER HAMDİ BARBAROS,ATASOY AHMET FERİT,AKIN MUSA SERDAR

International Journal of Dairy Technology,

48 **Süt Ürünlerin Probiyotik Bakterilerin Canlılığını Etkileyen Faktörler**

ÇELİKEL ASLI,GÖNCÜ BÜŞRA,AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR

Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi,https://dergipark.org.tr/tr/pub/buyasambid/issue/37496/408142

49 **Süt Ürünlerinde Probiyotik Bakterilerin CanlılığınıEtkileyen Faktörler**

ÇELİKEL ASLI,GÖNCÜ BÜŞRA,AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR

Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi,https://dergipark.org.tr/tr/pub/buyasambid/issue/37496/408142

50 **Şanlıurfa İlinde Satışa Sunulan Urfa Peynirlerinin Bazı Kimyasal Özellikleri ve Proteoliz Düzeylerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**

50 ATASOY Ferit, AKIN Musa Serdar

HR.Ü.Ziraat Fakültesi Dergisi,

51 **Şanlıurfa İlinde Üretilen Yoğurtların Standarda Uygunluğunun Araştırılması**

ŞAHAN Nuray, AKIN Musa Serdar, ATASOY Ferit

Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi,

52 **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

53 **The Effects of Lipase encapsulating Carriers on the Accelerated Ripening of Kashar Cheese**

AKIN Musa Serdar, AKIN Mutlu Buket, KIRMACI H Avni, ATASOY A Ferit,TÜRKOĞLU Hüseyin

International Journal of Dairy Technology,

54 **Usage of Inulin, Lemon, Carrot and Pea Fibers as Prebiotic for Bifidobacteriun 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

55 **Yoğurt Nedir Tarihçesi Yapımı Besin Değeri ve Diğer Bazı Özellikleri**

KONAR Atilla, ŞAHAN Nuray, AKIN Musa Serdar

Çiftçi Dergisi,

Bildiriler (YOKSIS)

1 **A kind of TraditionalSnack Kavurga**

GÜLTEN ŞENOCAK,AKIN MUTLU BUKET,ÖZER EMİR AYŞE,AKIN MUSA SERDAR

The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,

2 **A Kind of İçli Köfte Kibbeh Made with Rice**

İZOL Gülşah, ÇELİKEL Aslı, AKIN Mutlu Buket, AKIN Musa Serdar

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

3 **A Research on the Determination of Chemical and Microbiological Properties of Street Milk Sold in Şanlıurfa**

PALABIÇAK BÜŞRA,AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET

1st INTERNATIONAL GAP AGRICULTURE LIVE STOCK CONGRESS ,

4 **A TRADITIONAL PRODUCT: CONCENTRATED HERBAL YOGURT (JAJI) of SIRNAK**

AKIN MUSA SERDAR,Binici Meltem

EL RUHA 12. INTERNATIONAL CONFERENCE ON SCIENTIFIC RESEARCH November 17-19,2024 Sanliurfa, Turkiye , https://www.elruha.org/congress-books

5 **A Traditional Food For Evaluation of Whey: Kulunce (Feast Pie)**

PALABIÇAK BÜŞRA,AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR

The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" ,

5

6 **Adıyaman Şuji Peynirlerinin Kimyasal Ve Bazı Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**

AKIN Musa Serdar, AKIN Mutlu Buket, DÖLEK Pelin

The First International symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,

7 **ARTIFICIAL INTELLIGENCE APPLICATIONS IN FOOD ENGINEERING**

AKIN MUSA SERDAR,Daşnik Şeker Feride,AKIN MUTLU BUKET

ULUSLARARASI GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK KONGRESİ ,

8 **Carrot Fiber as Potential Prebiotic For Lactobacillus casei and Bifidobacterium BB-12**

AKIN MUTLU BUKET,GÖNCÜ BÜŞRA,Daşnik Şeker Feride,AKIN MUSA SERDAR

VI. Uluslararası GAP Mühendislik Kongresi ,

9 **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 ,

10 **Comparison of Vegetable Milk With Cow’s Milk**

PALABIÇAK BÜŞRA,AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR

1st INTERNATIONAL GAP AGRICULTURE LIVE STOCK CONGRESS ,

11 **Composite Edible Films And Their Features**

ÇELİKEL ASLI,AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR,GÖNCÜ BÜŞRA,EREN KARAHAN LEYLA

IV International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS) ,

12 **Conjugated Linoleic Acid in Milk and Dairy Products**

ÇELİKEL ASLI,PALABIÇAK BÜŞRA,AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR

1st INTERNATIONAL GAP AGRICULTURE LIVE STOCK CONGRESS ,

13 **Contamination Sources in Tarhana for Food Safety**

PALABIÇAK BÜŞRA,AKIN MUSA SERDAR,ÇELİKEL ASLI,AKIN MUTLU BUKET

The 4th International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus” ,

14 **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/tffatc2018.pdf

15 **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 ,

16 **Contamination Sources of Traditional Unripened Sürk Cheese Manufacturing Method**

ÇELİKEL Aslı,AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR

The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,

17 **Cow Milk Proteins and Milk Allergy**

17 AKIN MUTLU BUKET, Daşnik Şeker Feride, AKIN MUSA SERDAR, YÜKSEKKAYA Şehriban

3rd International GAP Food, Agriculture and Veterinary Sciences Congress , https://www.gapzirvesi.org

18 **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 KONGRESI ,

19 **Cowpea, Yellow Lentil, Black Wheat and Oat Flours as Potential Fat Substitute in Reduced Fat Ice Cream**

AKIN MUSA SERDAR,nurdağ kübra

.Uluslararası GAP Matematik, Mühendislik-Fen ve Sağlık Bilimleri Kongresi ,

20 **Çukurova da Gıda Sanayi ve Beslenme Sorunları**

FENERCİOĞLU Hasan, HAYOĞLU İbrahim, ALTAN Ali, CABAROĞLU Turgut, ÖZER Sertaç, CANBAŞ Ahmet, KONAR Atilla, AKIN Musa Serdar, ŞAHAN Nuray, YAĞMUR Cahide, ERTEN Hüseyin

Çukurova I. Tarım Kongresi ,

21 **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 "Sektörle İşbirliği" ,

22 **Determination of Viable Bacterial Counts and Acetaldehyde Contents in Bioyogurt Produced By Using Lactobacillus Acidophilus and Lactobacillus Casei at Different Inoculum Rates**

AKIN MUSA SERDAR,GÖNCÜ BÜŞRA,ÇELİKEL ASLI,EREN KARAHAN LEYLA,AKIN MUTLU BUKET

IV International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS) ,

23 **Donkey's Milk as a Functional Food**

AKIN MUTLU BUKET, YÜKSEKKAYA Şehriban, AKIN MUSA SERDAR, Daşnik Şeker Feride

3rd International GAP Food, Agriculture and Veterinary Sciences Congress , https://www.gapzirvesi.org

24 **EFFECT OF ISOT ADDITION IN DIFFERENT RATES ON COLOUR AND SENSORYPROPERTIES OF ICE CREAM**

AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET,Yücegönül Gizem,Nurdağ Kübra

3.ULUSLARARASI GAP MATEMATİK-MÜHENDİSLİK-FEN VE SAĞLIK BİLİMLERİ KONGRESİ ,

25 **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 ,

26 **Effects of Milk type and Packaging Material on the some properties of Cara Cheese**

AKIN Mutlu Buket, AKIN Musa Serdar, Konar Atilla

The First International symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,

27 **Eksopolisakkarit Üreten Laktik Asit Bakterileri ve Süt Teknolojisinde Kullanımları**

AKIN Mutlu Buket, AKIN Musa Serdar

GAP III. Tarım Kongresi ,

28 Essential Oils of Some Spices and Medicinal Plants

ÇELİKEL ASLI,AKIN MUSA SERDAR,BÜYÜKKILIÇ KAMİLE BURÇU

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/

29 Estel Pastası

EREN KARAHAN Leyla, KARAHAN Ali, AKIN Musa Serdar, AKIN Musa Serdar

III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu ,

30 Farklı Oranlarda Elma Limon ve Buğday Lifi İlavesinin Dondurmaların Bazı Özelliklerine Etkileri

AKIN Mutlu Buket, AKIN Musa Serdar

Türkiye 11. Gıda Kongresi ,

31 Farklı Oranlarda İnek Keçi Sütü Karışımından Üretilen Tuzlu Yoğurtların Bazı Özellikleri

AKIN Mutlu Buket, EREN Orhan, AKIN Musa Serdar

Geleneksel Gıdalar Sempozyumu ,

32 Farklı Oranlarda İnülin Ve Maltrin İlavesinin Probiyotik Yoğurt Dondurmalarının Canlı Yoğurt ve Probiyotik Bakteri Sayılarına Etkileri

AKIN Musa Serdar, AKIN Mutlu Buket, KIRMACI H Avni

Türkiye 10. Gıda Kongresi ,

33 Farklı Oranlarda İnülin Ve Maltrin İlavesinin Probiyotik Yoğurt Dondurmalarının Fiziksel ve Duyusal Özelliklerine Etkileri

AKIN Musa Serdar, AKIN Mutlu Buket

Türkiye 10. Gıda Kongresi ,

34 Farklı Türdeki Sütlerde Bulunan Biyoaktif Peptidler

PALABIÇAK BÜŞRA,AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET,ÇELİKEL ASLI

Uluslararası Gıda, Tarım ve Hayvancılık Kongresi , https://0e5e435d-7e97-42d8-bb55-1fa918bf7cad.filesusr.com/ugd/614b1f_5b1c23d771bc45e890b626eccb6e4ae6.pdf

35 FONKSİYONEL BİR GIDA OLARAKEŞEK SÜTÜ

AKIN MUTLU BUKET,Yüksekkaya Şehriban,AKIN MUSA SERDAR,Daşnik Şeker Feride

3. ULUSLARARASI GAP GIDA, TARIM VEVETERİNER BİLİMLERİKONGRESİ ,

36 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” ,

37 Functional Components in Traditional Dairy Products.

AKIN MUTLU BUKET,PALABIÇAK BÜŞRA,Feride DASNIK,ÇELİK ŞERAFETTİN,AKIN MUSA SERDAR

The 4th International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus” ,

38 Geleneksel olarak Üretilen Adıyaman peynirli Helva

DÖLEK Pelin, AKIN Mutlu Buket, AKIN Musa Serdar, KIRMACI Hüseyin Avni

The First International symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,

39 Geopraphical 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 ,

40 Gıdalarda Brusellozis Tespiti ve Kontrolü

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

International Congress of Agriculture and Environment Antalya , http://bscongress.com/wp-content/uploads/2017/11/abs_2.pdf

41 Grape Seed as a Functional Compnent

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/

42 Grape Seed as a Functional Component

AKIN MUTLU BUKET,ÇELİKEL ASLI,Büyükkılıç Kamile Burcu,AKIN MUSA SERDAR

1st International Congress on Medicinal and Aromatic PlantsNatural and Healthy Life ,

43 Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Süt Endüstrisinin Mevcut Durumu

ÖZER Barbaros, AKIN Musa Serdar

GAP I. Tarım Kongresi ,

44 Herbal Nutraceutical

BÜYÜKKILIÇ BURCU,AKIN MUSA SERDAR,GÖNCÜ BÜŞRA

1st International Congress on Medicinal and Aromatic PlantsNatural and Healthy Life , http://www.tabkon.org/

45 Influence of coagulating Enzyme Types on the Chemical and Sensory Characteristics of White Pickled Cheese Made from Ewe s Milk

AKIN Mutlu Buket, AKIN Musa Serdar, KIRMACI Zuhal

5th IDF Symposiumon Cheese Ripening ,

46 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 ,

47 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 ,

48 Investigation of Chemical Textural and Microbiological Quality of Yoghurts Marketed in Batman Province

EREN KARAHAN LEYLA,AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET,GÜLTEN ŞENOCAK,KARAHAN ALİ MÜCAHİT

The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,

49 Investigation of Fat Replacers in The Use Of White Pickled Cheese Produced From Sheep Milk

49 AKIN Musa Serdar, KIRMACI Zuhal, KIRMACI H Avni, AKIN Mutlu Buket

5th IDF Symposium on Cheese Ripening ,

50 **Investigation on the possibilities of H202 Usage for Prevention of Deteriotion of Raw Milks Produced in the Çukurova Region of Turkey**

Konar Atilla, Şahan Nuray, AKIN Musa Serdar, KELEEBERGER Alfons

III.FORSCHUNGSKOLLOQUIUM der UNIVERSITATSPARTNERSCHAFT ÇUKUROVA-HOHENHEIM,Kurzfassungen ,

51 **Isıl İşlem ve Depolamanın UHT Sütün Özelliklerine Etkisi**

AKIN Musa Serdar, AKIN Mutlu Buket, ÇEPOĞLU Fatma

GAP III. Tarım Kongresi ,

52 **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 ,

53 **İnek ve Keçi Sütlerinden Üretilen ve 15 Gün Süre ile Depolanan Sade Yoğurtların Fizikokimyasal ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Karşılaştırmalı Bir Araştırma**

AKIN Musa Serdar, KONAR Atilla

Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu ,

54 **Konjac Glucomannan and Healt Benefits**

AKIN MUSA SERDAR,Büyükkılıç Kamile Burcu,ÇELİKEL ASLI,AKIN MUTLU BUKET

1st International Congress on Medicinal and Aromatic PlantsNatural and Healthy Life ,

55 **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/

56 **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 ,

57 **Konjak Glukomannan Ve Peynir Altı Suyu Protein İzolatı İçeren Yenilebilir Filmlerin Mekanik Özelikleri.**

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

58 **Lebeniye Soup**

GÖNCÜ Büşra, AKIN Mutlu Buket, AKIN Musa Serdar

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

59 **LIQUORICE AS A FUNCTIONAL FOOD**

AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET,GÖNCÜ BÜŞRA

Uluslararası Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Kongresi , http://www.tabkon.org/

59

60 **Microbial Risks of Raw Milk Cheese**

AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR

Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi ,

61 **Mineral Contents and Energy Values of Unripened Urfa Cheeses**

Şahan Nuray, AKIN Musa Serdar, Özer Barbaros

Blacksea and Central Asian Symposium on Food Technology ,

62 **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 ,

63 **Murra A Traditional Coffee of Şanlıurfa**

İZOL Gülşah, AKIN Mutlu Buket, AKIN Musa Serdar, DAŞNİK Feride

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

64 **Olgunlaştırılmış Urfa Peynirlerinde Mikrobiyolojik Bir Çalışma**

ŞAHAN Nuray, VAR Işıl, AKIN Musa Serdar

Gıda Mühendisliği Kongresi ,

65 **Pastörizasyon ve Haşlama İşlemlerinin Geleneksel Urfa Peynirlerinin Mikrobiyolojik ve Kimyasal Nitelikleri Üzerine Etkileri**

ÖZER Barbaros, ATASOY Ferit, AKIN Musa Serdar

VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu (Süt Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri) ,

66 **Peynir Üretiminde Rekombinant Kimozin Kullanımı**

AKIN Mutlu Buket, AKIN Musa Serdar, ÇEPOĞLU Fatma

Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu ,

67 **Peynirlerde Proteoliz ve Önemi**

ATASOY Ferit, AKIN Musa Serdar

GAP I. Tarım Kongresi ,

68 **Phospholipase Applications in Cheese Production**

EREN KARAHAN LEYLA,AKIN MUSA SERDAR

International conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017 Cappadocia/Turkey) , http://www.icafofconference.com/Draft_Abstract_Proceeding_Book.pdf

69 **PHYSCOCHEMICAL 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 ,

70 **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 ,

71 Physicochemical and Microbiological Properties of Street Vended Yoghurts in Sanliurfa

AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET

The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,

72 Possibilities of Using Probiotics in Cheese

PALABIÇAK BÜŞRA,ÇELİKEL ASLI,AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET

1st INTERNATIONAL GAP AGRICULTURE LIVE STOCK CONGRESS ,

73 Probiyotik Fermente Süt Ürünleri ve Prebiyotikler

ÖZER Dilek, AKIN Musa Serdar

VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu (Süt Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri) ,

74 Production Method of Carra Cheese

AKIN Mutlu Buket, AKIN Musa Serdar

5th IDF Symposiumon Cheese Ripening ,

75 Production Method of Sünme İp Cheese

AKIN Mutlu Buket, AKIN Musa Serdar

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

76 Production Method of Watermelon Rinds Jam

DAŞNİK Feride, AKIN Mutlu Buket, AKIN Musa Serdar

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

77 QUİNOA FLOUR AS POTENTİAL PREBİOTİC 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 ,

78 Regional Cheeses Produced from Goat's Milk in Turkey

PALABIÇAK BÜŞRA,AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET

The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" ,

79 Siverek te Üretilen Taze ve Olgunlaştırılmış Siverek Peynirlerinin Yapılışı ve Kimyasal Bileşimlerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma

AKIN Musa Serdar, AKIN Mutlu Buket, KIRMACI ZUHAL, KIRMACI H Avni

Geleneksel Gıdalar Sempozyumu ,

80 Smart Packaging Systems For Food

AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR

Agriculture & Food 4th International Conference ,

81 Some Properties of Labneh Anbaris Produced in Şanlıurfa

AKIN MUSA SERDAR,PALABIÇAK BÜŞRA,AKIN MUTLU BUKET

The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" ,

82 Some properties of probiotic yoghurt fortified with liquorice extract

82 AKIN MUSA SERDAR,ÇELİKEL ASLI,GÖNCÜ BÜŞRA,AKIN MUTLU BUKET

4th North and East European Congress on Food ,

83 **Some Properties of Surks moulded in Glass and Plastic PET Containers**

AKIN Mutlu Buket, AKIN Musa Serdar, KONAR Atilla

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

84 **Some Properties of Urfa Cheeses Sold in Şanlıurfa Province**

AKIN MUSA SERDAR,ÇELİKEL Aslı,ÜNVER NACİYE,SORAN ŞENOCAK Gülten

Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi ,

85 **Some Properties of Yoghurt Enriched with Apple Fibre**

AKIN Musa Serdar, AKIN Mutlu Buket

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

86 **Spirulina platensis Fonksiyonel Özellikleri ve Süt Ürünlerinde Kullanımı**

Yücegönül Gizem,AKIN MUSA SERDAR

Uluslararası Gıda, Tarım ve Hayvancılık Kongresi ,

87 **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/

88 **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 ,

89 **Şanlıurfa da Üretilen Taze Urfa Peynirlerinin Kimyasal ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**

AKIN Musa Serdar, ŞAHAN Nuray

V.Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu (Geleneksel Süt Ürünleri). ,

90 **Şanlıurfa Yöresi Geleneksel Peynirleri Torak peyniri Bileşimi ve Üretim Yöntemi**

AKIN Musa Serdar, AKDAĞ Halil, ŞEKER İbrahim, ZORLU İbrahim, ACAR M, AKIN Mutlu Buket

III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu ,

91 **Taze Urfa Peynirlerinin Mikrobiyolojik Özellikleri ve Bazı Patojen Bakterilerin Aranması**

ŞAHAN Nuray, VAR Işıl, AKIN Musa Serdar

V.Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu (Geleneksel Süt Ürünleri) ,

92 **The Composition and the Microbiota of Different Milk Types**

AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET

Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi ,

93 **The Effects of Apple Lemon and Wheat Fiber on Some Properties of Ice Cream**

AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET

93 Agriculture & Food 4th International Conference ,

94 **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 4th International Conference ,

95 **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

96 **THE EFFECTS OF ENCAPSULATED PROTEASE AND LIPASE INTOGELLAN ON THE TEXTURAL AND ORGANOLEPTICAL PROPERTIES OF KASHAR CHEESE**

AKIN MUTLU BUKET,PALABIÇAK BÜŞRA,ÇELİKEL ASLI,AKIN MUSA SERDAR

IV INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES (ICENS) ,

97 **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 ,

98 **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

99 **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

100 **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

101 **The Importance of Geographical Indications and the Cheeses with Geographical Certificated in Balkans and EU Countries**

KARACA OYA BERKAY,AKIN MUTLU BUKET,KIRDAR SEVAL SEVGİ,AKIN MUSA SERDAR

The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,

102 **The Production of Ghost Almond Candy**

ÇELİKEL GÜNGÖR ASLI,AKIN MUSA SERDAR,GÜRBÜZ SEMRA,ARIK YÜKSEL TUĞBA

The 4th International Symposium on ”Traditional Foods from Adriatic to Caucasus” ,

103 **THE PROPERTIES OF ICE CREAMS ENRICHED WITH SOME DIETARY FIBERS**

AKIN MUTLU BUKET,PALABIÇAK BÜŞRA,AKIN MUSA SERDAR

IV INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES (ICENS) ,

10

104 **The Properties Of Salted Yoghurt Produced From Various Mixtures Of Cow s And Goat s Milks**

AKIN Mutlu Buket, EREN Orhan, AKIN Musa Serdar

International Dairy Symposium ,

105 **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 ,

106 **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

107 **Usage Of Cellulose And Modified Starch As Prebiotic for Lactobacillus acidophilus**

AKIN MUTLU BUKET,Daşnik Şeker Feride,GÖNCÜ BÜŞRA,AKIN MUSA SERDAR

VI. Uluslararası GAP Mühendislik Kongresi ,

108 **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 ,

109 **USAGE OF OAT, BUCKWHEAT AND WHOLE BROWN RICE FLOURS AS A PREBIOTIC FOR LACTOBACILLUS CASEI**

Avkan Firdevs,AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET,Fedai Çiğdem

1. ULUSLARARASI GAP GIDA, TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ ,

110 **USE OF GRASSHOPPERS AS AN ALTERNATIVE PROTEIN SOURCE IN THE FOOD INDUSTRY**

AKIN MUSA SERDAR,SÜMER OPAN Sevgi

EL RUHA 12. INTERNATIONAL CONFERENCE ON SCIENTIFIC RESEARCH November 17-19,2024 Sanliurfa, Turkiye , https://www.elruha.org/congress-books

111 **Use of Some Medicanal Aromatic Plants in Dairy Products**

GÖNCÜ BÜŞRA,AKIN MUSA SERDAR,BÜYÜKKILIÇ BURCU

1st International Congress on Medicinal and Aromatic PlantsNatural and Healthy Life , http://www.tabkon.org/

112 **Varieties Regional Cheese Produced From Ewe s Milk in Turkey**

GÖNCÜ BÜŞRA,AKIN MUSA SERDAR,ÇELİKEL Aslı,BÜYÜKKILIÇ Burcu,SORAN ŞENOCAK Gülten

Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi ,

113 **White Churchkhela**

DAŞNİK Feride, ALİBEKİROĞLU Refiye, AKIN Mutlu Buket, AKIN Musa Serdar

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