

Öğr. Gör. Dr. AHMET EVREN YETİMAN

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: +90 352 207 6666 Dahili: 32732

E-posta: ahmetyetiman@erciyes.edu.tr

Web: <https://avesis.erciyes.edu.tr/ahmetyetiman/>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: 7xlnUVgAAAAJ

ORCID: 0000-0001-8406-7226

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAA-6358-2019

ScopusID: 54795992900

Yoksis Araştırmacı ID: 118509

Eğitim Bilgileri

Doktora, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, --, Türkiye 2012 - 2020

Yüksek Lisans, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2008 - 2012

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Fen ve Müh. Bilimlerinde TÜBİTAK ARDEB Fonlarına Yönelik Uygulamalı Proje Önerisi Yazma Eğitimi, ERCİYES TEKNOLOJİ TRANSFER OFİSİ, 2017

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Scientific Writing and Publishing Workshop, AMERICAN SOCIETY FOR MICROBIOLOGY, 2015

Diğer, Food Safety Management Workshop, WORLD FOOD SAFETY ORGANISATION, 2013

Sağlık ve Tıp, İLERİ PROTEOM ANALİZ TEKNİKLERİ UYGULAMALI EĞİTİMİ, TÜBİTAK-MAM-GMBE, 2010

Eğitim Yönetimi ve Planlama, 1st Anaerobic Microorganisms Course- Isolation, Culturing and Identification Techniques, YEDİTEPE ÜNİVERSİTESİ, GENETİK VE BİYOMÜHENDİSLİK BÖLÜMÜ, 2010

Eğitim Yönetimi ve Planlama, BIO-RAD, GelDoc XR System Eğitimi, MED-TEK, 2008

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Teknolojisi, Gıda Biyoteknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi Dr., Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2020 - Devam Ediyor

Öğretim Görevlisi, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - 2020

Uzman, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2011 - 2018

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. Assessment of Genomic and Metabolic Characteristics of Cholesterol-Reducing and GABA Producer

Limosilactobacillus fermentum AGA52 Isolated from Lactic Acid Fermented Shalgam Based on “In Silico” and “In Vitro” Approaches

Yetiman A. E., Horzum M., Bahar D., Akbulut M.

Probiotics and Antimicrobial Proteins, cilt.16, sa.2, ss.334-351, 2024 (SCI-Expanded)

- II. **In Silico Analysis of Bacteriocins from Lactic Acid Bacteria Against SARS-CoV-2**
Erol I., Kotil S. E., Fidan O., Yetiman A. E., Durdagi S., Ortakci F.
PROBIOTICS AND ANTIMICROBIAL PROTEINS, cilt.15, sa.1, ss.17-29, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Genomic, probiotic, and metabolic potentials of Liguorilactobacillus nagelii AGA58, a novel bacteriocinogenic motile strain isolated from lactic acid-fermented shalgam**
Yetiman A. E., Ortakci F.
Journal of Bioscience and Bioengineering, cilt.135, sa.1, ss.34-43, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **Characterization of genomic, physiological, and probiotic features Lactiplantibacillus plantarum DY46 strain isolated from traditional lactic acid fermented shalgam beverage**
Yetiman A. E., Keskin A., Darendeli B. N., Kotil S. E., Ortakci F., Doğan M.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.46, ss.1-13, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **Interfacial properties of poppy seed protein (Papaver somniferum L.) as an alternative protein source at oil/water interface: influence of pH on stability, morphology and rheology**
Turker D., Sarac M. G., Yetiman A. E., Doğan M.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.247, sa.10, ss.2545-2556, 2021 (SCI-Expanded)
- VI. **The bioactive efficiency of ultrasonic extracts from acorn leaves and green walnut husks against Bacillus cereus: a hybrid approach to PCA with the Taguchi method**
Öztürk G., Yetiman A. E., Doğan M.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.13, sa.2, ss.1257-1268, 2019 (SCI-Expanded)
- VII. **Identification of acetic acid bacteria in traditionally produced vinegar and mother of vinegar by using different molecular techniques**
Yetiman A. E., Kesmen Z.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, cilt.204, ss.9-16, 2015 (SCI-Expanded)
- VIII. **TAQMAN-BASED DUPLEX REAL-TIME POLYMERASE CHAIN REACTION APPROACH FOR THE DETECTION AND QUANTIFICATION OF DONKEY AND PORK ADULTERATIONS IN RAW AND HEAT-PROCESSED MEATS**
Kesmen Z., Gulluce A., Yılmaz M. B., Yetiman A. E., Yetim H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.17, sa.3, ss.629-638, 2014 (SCI-Expanded)
- IX. **Combination of culture-dependent and culture-independent molecular methods for the determination of lactic microbiota in sucuk**
Kesmen Z., Yetiman A. E., Gulluce A., Kacmaz N., Sağdıç O., Çetin B., Adıgüzel A., Sahin F., Yetim H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, cilt.153, sa.3, ss.428-435, 2012 (SCI-Expanded)
- X. **Detection of Chicken and Turkey Meat in Meat Mixtures by Using Real-Time PCR Assays**
Kesmen Z., Yetiman A. E., Sahin F., Yetim H.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.77, sa.2, 2012 (SCI-Expanded)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **EFFECT OF ANTISENSE RNA MEDIATED DOWNREGULATION OF PgaC AND cAMP GENES, INVOLVED BIOFILM FORMATION AND REGULATION, IN K. PNEUMONIAE ON BIOFILM PRODUCTION**
Yahya Abdulhussein Saedi W., Yetiman A. E., Akbulut M.
6. INTERNATIONAL MARMARA SCIENTIFIC RESEARCH AND INNOVATION CONGRESS, İstanbul, Türkiye, 6 - 07 Ekim 2023, ss.387-388
- II. **Tarçın (Cinnamomum verum), İzmir Kekiği (Origanum onites L.) ve Kara Kekik (Origanum vulgare L.) hidrozollerinden Doğal Antimikrobiyal Madde Üretim Potansiyellerinin Araştırılması**
Bouhleb W., Doğan M., Yetiman A. E.

7. ULUSLARARASI ERCİYES BİLİMSEL ARAŞTIRMALAR KONGRESİ, Kayseri, Türkiye, 9 - 10 Mart 2022, ss.815-816
- III. **Defne (*Laurus nobilis*), Karanfil (*Syzygium aromaticum*) ve Tarçın (*Cinnamomum verum*) Esansiyel Yağlarından Doğal Antibakteriyel Madde Üretim Potansiyellerinin Araştırılması**
Beyaz M. O., Doğan M., Yetiman A. E.
7. ULUSLARARASI BATTALGAZİ BİLİMSEL ÇALIŞMALAR KONGRESİ, Malatya, Türkiye, 28 - 29 Ocak 2022, ss.762-763
- IV. **Genome analysis of a new potential probiotic strain *Lactiplantibacillus plantarum* DY46 isolated from fermented turnip**
Ortakçı F., Yetiman A. E., Kotil S. E.
International Biotechnology Congress (BIO 2021), İstanbul, Türkiye, 9 Eylül - 11 Ekim 2021, ss.8
- V. **Demlenmiş Çaylarda Mikrohzazne/Termal Ekstraktör (μ -CTE) ve Termal Desorber (TD) ile Gaz Kromatografisi/Kütle Spektrometresinde (GC/MS) Uçucu Bileşiklerin Tespiti**
Yetim H., Okuyan N., Yetiman A. E., Kesmen Z.
10. GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ, Antalya, Türkiye, 9 - 11 Kasım 2017, ss.132-133
- VI. **APPLICATION OF MOLECULAR TECHNIQUES FOR DETECTION OF ACETIC ACID BACTERIA IN TRADITIONALLY PRODUCED VINEGAR AND MOTHER OF VINEGAR**
KESMEN Z., YETİMAN A. E., YETİM H.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Science and Technologies, Kapadokya, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017
- VII. **pksL 1 Genine Özgül PCR Yöntemi ile Aflatoksikojenik *Aspergillus flavus* Türlerinin Tespiti**
KESMEN Z., YETİMAN A. E., Güllüce A., Arslan H.
MOLEKÜLER VE TANISAL MİKROBİYOLOJİ KONGRESİ, Ankara, Türkiye, 4 - 07 Haziran 2014, ss.142
- VIII. **Evaluation of competitiveness and adaptation ability of autochthonous starter cultures in sucuk fermentation**
Çelebi Y., KESMEN Z., YETİMAN A. E., YETİM H.
59th IComST International Congress of Meat Science and Technology, Türkiye, 1 - 04 Ağustos 2013, ss.163
- IX. **Isıl İşlem Uygulanmış Sütlerde Canlı *Escherichia Coli* O157 h:7'nin sayısının PMA/Real-Time PCR Tekniği ile belirlenmesi**
KESMEN Z., YETİMAN A. E., ASLAN H., YETİM H.
3. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2012
- X. **SUCUK DOLUMUNDA KULLANILAN KOLLAJEN YAPAY KILIFLARIN ORJİNİNİN REAL-TİME PCR YÖNTEMİ İLE BELİRLENMESİ**
KESMEN Z., YETİMAN A. E., ASLAN H., YETİM H.
3. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU, Konya, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2012, ss.112
- XI. **ORGANİK SİRKE MİKROFLORASINDA BULUNAN ASETİK ASİT BAKTERİLERİNİN POLİMERAZ ZİNCİR REAKSİYONU-DENATÜRE GRADİENT JEL ELEKTROFOREZ (PCR-DGGE) YÖNTEMİ İLE TESPİTİ**
YETİMAN A. E., KESMEN Z., YETİM H.
3. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU, Konya, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2012, ss.122-124
- XII. **SUCUKTA LAKTİK MİKROFLORANIN BELİRLENMESİNDE POLİMERAZ ZİNCİR REAKSİYONU-DENATÜRE GRADİENT JEL ELEKTROFOREZ (PCR-DGGE) YÖNTEMİNİN PROPİDİUM MONOAZİDE(PMA) İLE BİRLİKTE KULLANIMI**
ÇELEBİ SEZER Y., KESMEN Z., YETİMAN A. E., YETİM H.
3. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU, Konya, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2012, ss.266
- XIII. **IDENTIFICATION AND QUANTIFICATION OF MYCOTOXIGENIC FUNGI IN FOODS: A REVIEW OF REAL-TIME PCR APPLICATIONS IN FOOD SAFETY**
KESMEN Z., GÜLLÜCE A., ERDEM İ., YETİMAN A. E., YETİM H.
3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety, TUBITAK MAM FP7, İstanbul, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011, ss.236
- XIV. **DETECTION OF AFLATOXIN PRODUCING ASPERGILLUS SPECIES IN TURKISH RED PEPPERS BY USING PCR BASED METHODS**
KESMEN Z., GÜLLÜCE A., ERDEM İ., YETİMAN A. E., ETGÜ H., YETİM H.

3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety, TUBITAK MAM FP7, İstanbul, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011, ss.234

- XV. **Determination of viability of food-borne bacterial pathogens in milk by using PMA/real-time PCR technique**
Kesmen Z., Yetiman A. E., Yetim H.
European Biotechnology Congress, İstanbul, Türkiye, 28 Eylül - 01 Ekim 2011, cilt.22
- XVI. **Detection of chicken and turkey meat in meat mixtures by using real time PCR assay**
KESMEN Z., YETİMAN A. E., YETİM H.
International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry (NAFI), Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2011, ss.586-590
- XVII. **GELENEKSEL ET ÜRÜNÜMÜZ OLAN SUCUKTAKİ LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNİN MOLEKÜLER BİYOLOJİ TEKNİKLERİ İLE TANIMLANMASI**
KESMEN Z., YETİM H., YETİMAN A. E.
1. ET ÜRÜNLERİ "SUCUK" ÇALIŞTAYI, Aydın, Türkiye, 1 - 04 Aralık 2010, ss.59-60
- XVIII. **An Application of PCR-DGGE Analysis to The Microbial Ecology of Turkish Sausage (Sucuk)**
Yetim H., Kesmen Z., Yılmaz N., Ekinci A., Yetiman A. E.
FOOD SCIENCE, ENGINEERING AND TECHNOLOGIES, Plovdiv, Bulgaristan, 23 - 24 Ekim 2009, ss.592-596
- XIX. **The PCR DGGE Analysis of The Microbial Ecology of Turkish Sausage Sucuk**
YETİM H., KESMEN Z., YILMAZ N., GÜLLÜCE A., YETİMAN A. E.
55th International Congress of Meat Science and Technology, Danimarka, 17 - 21 Ağustos 2009, ss.1443-1446

Diğer Yayınlar

- I. **Functional genomics evaluation of *Levilactobacillus brevis* strain DY55bre acquired from a lactic acid fermented beverage to further understand its biotechnological and probiotic potential**
Yetiman A. E.
Diğer, ss.1-40, 2024
- II. **Evaluation of metabolic and functional properties of cholesterol-reducing and GABA-producer *Limosilactobacillus fermentum* strain AGA52 isolated from lactic acid fermented Shalgam by using in vitro and in silico probiogenomic approaches**
Yetiman A. E., Horzum M., Akbulut M.
Diğer, ss.1-38, 2022
- III. **Metabolic potentials of *Liquorilactobacillus nagelii* AGA58 isolated from Shalgam based on genomic and functional analysis**
Yetiman A. E., Ortakçı F.
Diğer, ss.1-31, 2021
- IV. **Characterization of genomic, physiological, and probiotic features of *Lactiplantibacillus plantarum* DY46 strain isolated from Turkish fermented turnip juice (Shalgam)**
Yetiman A. E., Keskin A., Darendeli B. N., Kotil E. S., Ortakçı F.
Diğer, ss.1-14, 2021

Desteklenen Projeler

YETİMAN A. E., ORTAKÇI F., DOĞAN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fermente Şalgam Suyu Mikrobiyomundaki Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu ve Probiyotik Özelliklerinin "in vitro" Karakterizasyonu, 2020 - Devam Ediyor

DOĞAN M., BOUHLEL W., YETİMAN A. E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Bitki Ekstraktlarından Geniş Spektrumlu Doğal Antimikrobiyal Madde Üretimi, 2021 - 2022

DOĞAN M., YETİMAN A. E., BEYAZ M. O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAZI BİTKİ UÇUCU YAĞLARINDAN DOĞAL MİKROBİYOSİDAL MADDE ÜRETİMİ, 2021 - 2022

DOĞAN M., YETİMAN A. E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAZI SÜT PROTEİN VE REGÜLATÖR GENLERİNİN TEK NÜKLOTİT POLİMORFİZMLERİNİN SÜT VERİMİ VE BİLEŞENLERİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2017 - 2020
YETİM H., KESMEN Z., YETİMAN A. E., OKUYAN N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kaçak ve Yerli Çayların Moleküler Tekniklerle Belirlenmesi ve Aromatik Bileşiklerinin Tesbiti Üzerine bir Araştırma, 2014 - 2019
KESMEN Z., ERDEM M., YETİMAN A. E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıdalarda Bozulmaya Neden Olan Maya Türlerinin Tanımlanmasına Yönelik Kit Geliştirilmesi, 2015 - 2016

Bilimsel Hakemlikler

SCIENTIFIC REPORTS, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2024
FOOD BIOSCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2023
FOOD BIOSCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2023
FOOD BIOSCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2023
FOOD BIOSCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2023
APPLIED SCIENCES, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2023
FOOD BIOSCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2023
FOOD BIOSCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2023
BACTERIA, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Şubat 2023
BACTERIA, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ocak 2023
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Kasım 2022
FOOD BIOSCIENCE, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2022
MICROBIAL GENOMICS, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2022
TURKISH JOURNAL OF BIOLOGY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2021
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Kasım 2020
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Aralık 2018

Metrikler

Yayın: 33
Atf (WoS): 186
Atf (Scopus): 220
H-İndeks (WoS): 6
H-İndeks (Scopus): 7

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

The First Turkish-International Circle's Workshop on Food Science and Technology, Katılımcı, KAYSERİ, Türkiye, 2013
Tübitak/MAM- 4th International Congress on Food and Nutrition/3rd SAFE consortium International Congress on Food Safety, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2011
1. Ulusal Genetik ve Biyoteknoloji Çalıştayı, Katılımcı, Kayseri, Türkiye, 2010

Akademi Dışı Deneyim

Üniversite, Erciyes Üniversitesi, Erciyes University
TÜBİTAK, Erciyes Üniversitesi, Erciyes University