

Prof.Dr. MAHMUT DOĞAN

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 352 207 6666](tel:+903522076666) Dahili: 32751

Fax Telefonu: [+90 352 437 5784](tel:+903524375784)

E-posta: dogan@erciyes.edu.tr

Web: <http://aves.erciyes.edu.tr/1346/>

Posta Adresi: Erciyes Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 38039-Kayseri

Eğitim Bilgileri

Post Doktora, Technische Universitaet Berlin, Institute Of Food Technology And Food Chemistry,, , Department Of Food Chemistry, Almanya 2005 - 2005

Doktora, Trakya Üniversitesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1992 - 1996

Yüksek Lisans, Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1989 - 1991

Lisans, Atatürk Üniversitesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1984 - 1989

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Almanca, B1 Orta

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Anton Paar Merkez, Stuttgart- Interfacial Rheology Course, Anton Paar, 2014

Eğitim Yönetimi ve Planlama, AB 7. ÇERÇEVE VE HORIZON 2020 PROGRAMI PROJE HAZIRLAMA,, KAYSERİ VALİLİĞİ DIŞ İLİŞKİLER AVRUPA BİRLİĞİ KOOR. VE ORAN, 2012

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Advanced Rheology Course, CENIMET-FCT/UNL , Caparica, Lisbon, PORTUGAL, 2011

Yaptığı Tezler

Doktora, Süt Protein Polimorfizmi ve Polimorfizm İle Sütün Bazı Komponentlerinin İlişkisi, Trakya Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 1996

Yüksek Lisans, Ayçiçeği, Ceviz ve Sumak Yağlarının Fiziksel-Kimyasal Özellikleri ve Yağ Asitleri Bileşimi, Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 1991

Araştırma Alanları

Sağlık Bilimleri, Beslenme ve Diyetetik, Teknik Bilimler, Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Katkı Maddeleri, Gıda Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Kakao ve Çikolata Ürünleri Teknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2013 - Devam Ediyor
Doç.Dr., Erciyes Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2008 - 2013
Yrd.Doç.Dr., Erciyes Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1998 - 2008
Öğretim Görevlisi, Erciyes Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksek Okulu, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1993 - 1997
Araştırma Görevlisi, Trakya Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1992 - 1993
Araştırma Görevlisi, Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1989 - 1991

Mesleki Deneyim

Akademik Performans D. Kurulu Üyesi, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2016 - Devam Ediyor
Bölüm Başkanı, Erciyes Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2013 - Devam Ediyor
Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2013 - Devam Ediyor
Fakülte Akademik Kurul Üyesi, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2013 - Devam Ediyor
Yönetim Kurulu Başkan Vekili, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği , 2016 - 2019
Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, Erciyes Üniversitesi, Erciyes Teknopark A.Ş., 2016 - 2019
Bölüm Başkan Yardımcısı, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği , 2003 - 2013
Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, Erciyes Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksek Okulu, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002 - 2010
Bölüm Başkanı, Erciyes Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Myo, Gıda Teknolojisi, 2002 - 2008
Fakülte Akademik Kurul Üyesi, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği , 1998 - 2001
Bölüm Başkanı, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği , 1998 - 2001

Verdiği Dersler

Girişimcilik I, II, Lisans, 2014 - 2015
GİDALARDA BİYOKİMYASAL DEĞİŞMELER, Yüksek Lisans, 2011 - 2012
REOLOJİYE GİRİŞ, Doktora, 2011 - 2012
GIDA REOLOJİSİ, Doktora, 2011 - 2012
GIDA ENDSTRİSİNDE KULLANILAN TATLANDIRICILAR, Yüksek Lisans, 2011 - 2012
SÜT ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2011 - 2012
PROSES UYGULAMALARI, Lisans, 2011 - 2012
Innovasyon I, II, Lisans, 2011 - 2012
GIDA KİMYASI II, Lisans, 2011 - 2012
SÜT TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2011 - 2012

Yönetilen Tezler

DOĞAN M., Fındık Zurufundan Fenolik Bileşiklerce Zengin Ekstarkt Üretimi Ve Gıda Teknolojisinde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, Doktora, G.ÖZTÜRK(Öğrenci), 2018
DOĞAN M., Toz ve sıvı kahve beyazlatıcısı üretimi ve taguchi metodu ile reçete optimizasyonu, Yüksek Lisans, G.DURMUŞ(Öğrenci), 2018
DOĞAN M., Endüstriyel artık olan elma posasından diyet lifi üretimi optimizasyonu ve partikül boyutun teknolojik özelliklere etkisi, Yüksek Lisans, M.HORZUM(Öğrenci), 2018
DOĞAN M., Rendering artık yağlarından emülgatör üretimi ve model gıdalarda arayüzey (interfacial) reolojik uygulamaları, Doktora, M.Göksel(Öğrenci), 2018
DOĞAN M., Peynir altı suyu protein konsantresi ile zenginleştirilmiş meyve aromalı toz içecek üretimi, Yüksek Lisans, T.BOYRAZ(Öğrenci), 2017

DOĞAN M., Çerezlik kabak posası kullanılarak diyet lifi ve pektin üretimi, Yüksek Lisans, B.OSKAYBAŞ(Öğrenci), 2016
DOĞAN M., Karpuz, kavun ve patates kabuklarından pektin ve diyet lif üretimi, Yüksek Lisans, Ş.AVCI(Öğrenci), 2016
DOĞAN M., Prebiyotik Hazır Etsiz Toz Çiğ Köfte Üretimi, Yüksek Lisans, F.ALTUNTAŞ(Öğrenci), 2015
DOĞAN M., Toz İncir Uyutması Tatlısı Üretimi ve Optimizasyonu, Yüksek Lisans, S.KALITEKİN(Öğrenci), 2015
DOĞAN M., Ultrason Tekniği İle Farklı Fonksiyonel Yağlar Kullanılarak Yeni Süt Bazlı Emülsiyonların Geliştirilmesi, Yüksek Lisans, D.ASLAN(Öğrenci), 2015
DOĞAN M., Beyaz peynir üretiminde randımanı artırıcı hazır toz karışım üretimi, Yüksek Lisans, H.Ender(Öğrenci), 2014
DOĞAN M., Organik asit ve şeker model ortamında farklı gamların sinerjik etkilerinin reolojik yönden incelenmesi, Yüksek Lisans, A.ÖZTÜRK(Öğrenci), 2013
DOĞAN M., Pirinç Sütü İle Düşük Kalorili Dondurma Üretimi, Yüksek Lisans, N.Berna(Öğrenci), 2012
DOĞAN M., Hazır Toz Salep İçeceği Formülasyonunda Farklı Gam ve Nişasta Etkileşimlerinin Reolojik Yönden İncelenmesi, Yüksek Lisans, M.BULUT(Öğrenci), 2012
DOĞAN M., Farklı Gıdalarda 5-HMF Düzeyinin Belirlenmesi ve Riskli Bulunan Gıdaların 5-HMF İçeriğinin Farklı Yöntemler Kullanılarak Azaltılma Olanaklarının Araştırılması, Yüksek Lisans, Ö.Said(Öğrenci), 2012
DOĞAN M., Bazı sebze sularının bitkisel yağlı sütlü buz üretiminde kullanımının fiziksel, kimyasal, fonksiyonel ve reolojik yönden incelenmesi, Yüksek Lisans, G.ÖZTÜRK(Öğrenci), 2012
DOĞAN M., Farklı Gıda Lif Kaynaklarının Araştırılması, Üretimi, Kimyasal Karakterizasyonu ve Model Olarak Seçilen Bazı Ürünlerde Kullanım Olanakları, Yüksek Lisans, M.GÖKSEL(Öğrenci), 2011
DOĞAN M., Bitkisel kaynaklı fenolik partiküllerin üretilmesi ve bazı fenolik bileşiklerin, ekstrelerin Maillard reaksiyon ürünleri üzerine etkilerinin incelenmesi, Doktora, R.Alper(Öğrenci), 2011
DOĞAN M., Standart 5-HMF tayin yönteminde kullanılan ısı işlem ve asit uygulamasının etkisinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, M.MORTAŞ(Öğrenci), 2010
DOĞAN M., Yabani keçiyoynuzu (gleditsia triacanthos) çekirdeklerinden gam üretimi ve bazı gamlar ile sinerjik etkilerinin reolojik yönden incelenmesi, Yüksek Lisans, E.CENGİZ(Öğrenci), 2010
DOĞAN M., Bazı Stabilizatörler ile Zeytin yağı, Soya Yağı Kullanılarak Yenilebilir Sütlü Buzun Reolojik Özelliklerinin Optimizasyonu, Yüksek Lisans, S.KARASU(Öğrenci), 2009
DOĞAN M., Tereyağına probiyotik kültür ve lif ilavesi ile fonksiyonel özellik kazandırılması, Yüksek Lisans, Y.KESLER(Öğrenci), 2008
DOĞAN M., Lifli Fonksiyonel Toz Puding Üretimi ve Optimizasyonu, Yüksek Lisans, V.ER(Öğrenci), 2008
DOĞAN M., Süt bazlı gıdalarda Hidroksimetilfurfural (HMF) içeriğinin saptanması, depolama esnasındaki değişimi, azaltılmasına yönelik olanakların araştırılması, Yüksek Lisans, R.Alper(Öğrenci), 2006

Jüri Üyelikleri

Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, ÜAK/ Hacettepe Üniversitesi, Nisan, 2016
Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Savunması Jüri Üyeliği, 5 adet, ERÜ Gıda Mühendisliği Anabilimdalı, Mart, 2016
Akademik Kadroya Atama, Akademik Kadroya Atama Jüri Üyeliği, 10 adet, ERÜ Gıda Mühendisliği Anabilimdalı, Ocak, 2016
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunması Jüri Üyeliği, 25 adet, ERÜ Gıda Mühendisliği Anabilimdalı, Ocak, 2016
Akademik Personel Sınavı, Araştırma Görevlisi Sınavı, 10 adet, ERÜ Gıda Mühendisliği Anabilimdalı, Ocak, 2016
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Jüri Üyeliği, ÜAK/ Süleyman Demirel Üniversitesi, Haziran, 2014

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Application of deep eutectic solvents as a green and biodegradable media for extraction of anthocyanin from black carrots**
Aslan Türker D., Doğan M.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.138, ss.1-8, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- II. **Influence of sucrose reduction and starch type on bulk and powder properties of ready-to-use powdered dessert**
Aslan Türker D., Göksel Saraç M., Doğan M.
European Food Research And Technology, cilt.1, ss.15-25, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- III. **Rheology and microstructure of galactomannan-xanthan gum systems at different pH values**
Hayta M., Doğan M., Aslan Türker D.
Journal Of Food Process Engineering, cilt.1, ss.1-11, 2020 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- IV. **Effect of salt on the inter-relationship between the morphological, emulsifying and interfacial rheological properties of O/W emulsions at oil/water interface**
Doğan M., Göksel Saraç M., Aslan Türker D.
Journal Of Food Engineering, cilt.275, ss.1-13, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- V. **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., YETİMAN A. E. , DOĞAN M.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.13, sa.2, ss.1257-1268, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VI. **Powder caking and cohesion behaviours of coffee powders as affected by roasting and particle sizes: Principal component analyses (PCA) for flow and bioactive properties**
DOĞAN M., Asian D., GÜRMERİÇ V., ÖZGÜR A., Sarac M. G.
POWDER TECHNOLOGY, cilt.344, ss.222-232, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VII. **The rheological behaviors and morphological characteristics of different food hydrocolloids ground to sub-micro particles: in terms of temperature and partical size**
Doğan M., Aslan Türker D., Gürmeriç V.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.12, sa.2, ss.770-780, 2018 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- VIII. **The influence of ultrasound on the stability of dairy-based, emulsifier-free emulsions: rheological and morphological aspect**
Aslan D., Doğan M.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.244, sa.3, ss.409-421, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IX. **Bioactive and sensorial characteristics of the milk based herbal (Rumex crispus L.) tea: multi-criteria decision making approach**
Doğan M., Aslan D., Özgür A.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.12, ss.535-544, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- X. **Production of deep-fried corn chips using stale bread powder: Effect of frying time, temperature and concentration**
Yuksel F., Karaman S., GURBUZ M., HAYTA M., YALÇIN H., DOĞAN M., Kayacier A.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.83, ss.235-242, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XI. **Investigation of rheological synergistic interactions between hydrocolloids and starch in milky cacao beverages model: principal component analyses**
DOĞAN M., Sarac M. G. , TOKER Ö. S.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.243, sa.6, ss.1031-1039, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XII. **Rheological interactions of the xanthan gum and carboxymethyl cellulose as alternative to pectin in organic acid-sucrose model system: simplex lattice mixture design approach**
ÖZGÜR A., DOĞAN M., Karaman S.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.243, sa.6, ss.1041-1056, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIII. **Characterization of Grape Molasses/Sesame Paste/Honey Blends: Multiple Response Optimization of Some Physicochemical, Bioactive, Viscoelastic and Sensory Properties**
Karaman S., YILMAZ M. T. , Ozturk G., YÜKSEL F., TOKER Ö. S. , DOĞAN M.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.40, sa.2, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIV. **Incorporation of dietary fiber concentrates from fruit and vegetable wastes in butter: effects on**

physicochemical, textural, and sensory properties

Sarac M. G. , DOĞAN M.

EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.242, sa.8, ss.1331-1342, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- XV. **Rheological Characterization of Binary Combination of Gleditsia triacanthos Gum and Tapioca Starch**
Cengiz E., Karaman S., DOĞAN M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.19, sa.6, ss.1391-1400, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVI. **A methodology to evaluate the sensory properties of instant hot chocolate beverage with different fat contents: multi-criteria decision-making techniques approach**
DOĞAN M., Aslan D., Aktar T., Sarac M. G.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.242, sa.6, ss.953-966, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVII. **Changes in the texture, physicochemical properties and volatile compound profiles of fresh Kashar cheese (< 90 days) during ripening**
Eroglu A., TOKER Ö. S. , DOĞAN M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.69, sa.2, ss.243-253, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVIII. **Exposure to Air Accelerates the Gelation of Gelatin: Steady and Dynamic Shear Rheological Characterization to See the Effect of Air on the Strength of Gelatin Gel**
KARAMAN S., CENGİZ E., Kayacier A., DOĞAN M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.19, sa.4, ss.721-730, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIX. **Stress relaxation/creep compliance behavior of kashar cheese: Scanning electron microscopy observations.DOI: 10.1111/1471-0307.12264.**
KARAMAN S., YILMAZ M. T. , TOKER Ö. S. , DOĞAN M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.69, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XX. **Steady, dynamic, creep/recovery, and textural properties of yoghurt/molasses blends: Temperature sweep tests and applicability of Cox-Merz rule**
Eroglu A., Bayrambas K., Eroglu Z., TOKER Ö. S. , YILMAZ M. T. , KARAMAN S., DOĞAN M.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, cilt.22, sa.1, ss.31-46, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXI. **Change in major fatty acid composition of vegetable oil depending on phenolic incorporation and storage period**
TOKER Ö. S. , ÖZTÜRK I., KARAMAN S., YALÇIN H., Kayacier A., DOĞAN M., SAĞDIÇ O.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.8, sa.2, ss.179-188, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXII. **Effect of apple fibre on textural and relaxation properties of wheat chips dough**
Karaman S., YILMAZ M., TOKER Ö. S. , Yuksel F., Kayacier A., DOĞAN M.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.8, sa.3, ss.457-472, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIII. **Inflammatory Myofibroblastic Tumor of the Kidney and Bilateral Lung Nodules in a Child Mimicking Wilms Tumor With Lung Metastases**
DOĞAN M., Doganay S., Koc G., GÖRKEM S. B. , ÜNAL E., ÖZTÜRK F., COŞKUN A.
JOURNAL OF PEDIATRIC HEMATOLOGY ONCOLOGY, cilt.37, sa.6, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIV. **Combination of the Simple Additive (SAW) Approach and Mixture Design to Determine Optimum Cocoa Combination of the Hot Chocolate Beverage. DOI:10.1080/10942912.2014.917662**
DOĞAN M., AKTAR T., Said TOKER Ö., ERSÖZ N. B.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.18, ss.1677-1692, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXV. **Steady shear rheological characteristics of model system meat emulsions: Power law and exponential type models to describe effect of corn oil concentration**
Karaman S., YILMAZ M. T. , Kayacier A., DOĞAN M., Yetim H.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.52, sa.6, ss.3851-3858, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVI. **Silent brain infarcts in two patients with zeta chain-associated protein 70 kDa (ZAP70) deficiency**
AKAR H. H. , PATIROĞLU T., AKYILDIZ B., TEKEREK N. U. , DOĞAN M., Doganay S., VAN DER BURG M., DÜŞÜNSEL R.
CLINICAL IMMUNOLOGY, cilt.158, sa.1, ss.88-91, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- XXVII. **Isolated spinal sarcoidosis**
Koc G., Doganay S., Bayram A. K. , DOĞAN M., GÖRKEM S. B. , COŞKUN A.
SPINE JOURNAL, cilt.15, sa.4, ss.791-792, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVIII. **Classification of Kashar Cheeses Based on Their Chemical, Color and Instrumental Textural Characteristics Using Principal Component and Hierarchical Cluster Analysis**
Eroglu A., DOĞAN M., TOKER Ö. S. , YILMAZ M. T.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.18, sa.4, ss.909-921, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIX. **Hydroxymethylfurfural content and physicochemical properties of the caramel samples enriched with different dietary fibres**
DOĞAN M., TOKER Ö. S.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.7, sa.3, ss.277-285, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXX. **Investigation of fatty acid composition and trans fatty acid formation in extracted oils from French-fried potatoes and classification of samples using chemometric approaches**
YILDIRIM E., TOKER Ö. S. , Karaman S., Kayacier A., DOĞAN M.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.39, sa.1, ss.80-90, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXI. **Rheological and some Physicochemical Properties of Selected Hydrocolloids and their Interactions with Guar Gum: Characterization using Principal Component Analysis and Viscous Synergism Index**
Karaman S., Kesler Y., Goksel M., DOĞAN M., Kayacier A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.17, sa.8, ss.1655-1667, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXII. **Physicochemical, functional and sensory properties of mellorine enriched with different vegetable juices and TOPSIS approach to determine optimum juice concentration**
ÖZTÜRK G., DOĞAN M., TOKER Ö. S.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.7, ss.45-55, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXIII. **RECOVERY OF BIOACTIVE PHENOLIC COMPOUNDS FROM OLIVE MILL WASTE WATER, POMEGRANATE PEEL, AND EUROPEAN CRANBERRYBUSH (VIBURNUM OPULUS L.) JUICE BY PREPARATIVE MPLC**
Oral R. A. , DOĞAN M., SARIOĞLU K.
JOURNAL OF LIQUID CHROMATOGRAPHY & RELATED TECHNOLOGIES, cilt.37, sa.13, ss.1827-1836, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXIV. **Effect of yoghurt or yoghurt serum on microbial quality of cig kofte**
DOĞAN M., CANKURT H., Toker O. S. , Yetim H., SAĞDIÇ O.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.51, sa.7, ss.1406-1410, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXV. **Production of high bioactive polyphenols from olive mill waste water pomegranate peel and European cranberrybush Viburnum opulus L juice by preparative MPLC**
DOĞAN M.
JOURNAL OF LIQUID CHROMATOGRAPHY & RELATED TECHNOLOGIES, cilt.37, sa.13, ss.1827-1836, 2014 (SSCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXVI. **HPLC-DAD ANALYSIS TO IDENTIFY THE PHENOLIC PROFILE OF RHODODENDRON HONEYS COLLECTED FROM DIFFERENT REGIONS IN TURKEY**
SİLİCİ S., SARIOĞLU K., DOĞAN M., KARAMAN K.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.17, sa.5, ss.1126-1135, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXVII. **Mineral contents and nutritive values of the pomaces of commercial Turkish grape (Vitis vinifera L.) varieties**
SAĞDIÇ O., ÖZTÜRK I., Yetim H., Kayacier A., DOĞAN M.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.6, sa.1, ss.89-93, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXVIII. **Bioactive and Physicochemical Properties of Persimmon as Affected by Drying Methods**
KARAMAN S., TOKER Ö. S. , CAM M., HAYTA M., DOĞAN M., KAYACIER A.
DRYING TECHNOLOGY, cilt.32, sa.3, ss.258-267, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXIX. **New approaches to determination of HMF**

Oral R. A. , Mortas M., DOĞAN M., SARIOĞLU K., Yazici F.

FOOD CHEMISTRY, cilt.143, ss.367-370, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- XL. **A response surface methodology study on the effects of some phenolics and storage period length on vegetable oil quality: change in oxidation stability parameters**
Karaman S., TOKER Ö. S. , Ozturk I, YALÇIN H., Kayacier A., DOĞAN M., SAĞDIÇ O.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.38, sa.6, ss.759-772, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLII. **Modeling of rheological properties of mellorine mix including different oil and gum types by combined design, ANN, and ANFIS models**
KARASU S., DOĞAN M., TOKER Ö. S. , Caniyilmaz E.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.38, sa.5, ss.745-757, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLIII. **Optimization of gum combination for instant pudding based on creep and recovery parameters by mixture design approach**
DOĞAN M., Ersoz N. B. , TOKER Ö. S. , Kaya Y., Caniyilmaz E.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.238, sa.1, ss.47-58, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLIII. **Physicochemical, bioactive, and sensory properties of persimmon-based ice cream: Technique for order preference by similarity to ideal solution to determine optimum concentration**
Karaman S., TOKER Ö. S. , YÜKSEL F., ÇAM M., KAYACIER A., DOĞAN M.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.97, sa.1, ss.97-110, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLIV. **Effects of certain polyphenols and extracts on furans and acrylamide formation in model system, and total furans during storage**
Oral R. A. , DOĞAN M., Sarioğlu K.
FOOD CHEMISTRY, cilt.142, ss.423-429, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLV. **Temperature Dependency of Steady, Dynamic, and Creep-Recovery Rheological Properties of Ice Cream Mix**
Toker O. S. , KARAMAN S., YUKSEL F., DOĞAN M., KAYACIER A., YILMAZ M. T.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.6, sa.11, ss.2974-2985, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLVI. **Optimization of the content of 5-hydroxymethylfurfural (HMF) formed in some molasses types: HPLC-DAD analysis to determine effect of different storage time and temperature levels**
Toker O. S. , DOĞAN M., Ersoz N. B. , YILMAZ M. T.
INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS, cilt.50, ss.137-144, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLVII. **Application of Different Multi-criteria Decision Techniques to Determine Optimum Flavour of Prebiotic Pudding Based on Sensory Analyses**
Gurmeric V. E. , DOĞAN M., TOKER O. S. , ŞENYİĞİT E., ERSOZ N. B.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.6, sa.10, ss.2844-2859, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLVIII. **Characterization of rheological interactions of Gleditsia triacanthos gum with some hydrocolloids: Effect of hydration temperature**
Cengiz E., DOĞAN M., Karaman S.
FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.32, sa.2, ss.453-462, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLIX. **Steady, Dynamic, Creep, and Recovery Analysis of Ice Cream Mixes Added with Different Concentrations of Xanthan Gum**
DOĞAN M., Kayacier A., Toker O. S. , YILMAZ M. T. , Karaman S.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.6, sa.6, ss.1420-1433, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- L. **Effect of temperature and starch concentration on the creep/recovery behaviour of the grape molasses: modelling with ANN, ANFIS and response surface methodology**
Toker O. S. , DOĞAN M.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.236, sa.6, ss.1049-1061, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LI. **The Effects of Different Gums and Their Interactions on the Rheological Properties of a Dairy Dessert: A Mixture Design Approach**
Toker O. S. , DOĞAN M., Caniyilmaz E., Ersoz N. B. , Kaya Y.

- FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.6, sa.4, ss.896-908, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LII. **Quality characterization of artisanal and retail Turkish blossom honeys: Determination of physicochemical, microbiological, bioactive properties and aroma profile**
Tornuk F., Karaman S., Ozturk I., TOKER Ö. S. , Taştumur B., SAĞDIÇ O., DOĞAN M., Kayacier A.
INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS, cilt.46, ss.124-131, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LIII. **Optimization of Gum Combination in Prebiotic Instant Hot Chocolate Beverage Model System in Terms of Rheological Aspect: Mixture Design Approach**
DOĞAN M., Toker O. S. , Aktar T., Göksel M.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.6, sa.3, ss.783-794, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LIV. **The Effect of Starch Concentration and Temperature on Grape Molasses: Rheological and Textural Properties**
Göksel M., DOĞAN M., Toker O. S. , Özgen S., SARIOĞLU K., Oral R. A.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.6, sa.1, ss.259-271, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LV. **Construction of Predictive Models to Describe Apparent and Complex Viscosity Values of O/W Model System Meat Emulsions Using Adaptive Neuro - Fuzzy Inference System (ANFIS) and Artificial Neural Networks (ANN)**
YILMAZ M. T. , Karaman S., Kayacier A., DOĞAN M., Yetim H.
FOOD BIOPHYSICS, cilt.7, sa.4, ss.329-340, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LVI. **Prediction of fatty acid composition of vegetable oils based on rheological measurements using nonlinear models**
YALÇIN H., TOKER O. S. , ÖZTÜRK I., Dogan M., Kişi O.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.114, sa.10, ss.1217-1224, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LVII. **"Optimization of Edible Oil Extraction from Ofada Rice Bran Using Response Surface Methodology" by Akinoso, R. & Adeyanju, J.A. [Food and Bioprocess Technology 5 (2012) 1372-1378]**
Toker O. S. , YILMAZ M. T. , Karaman S., DOĞAN M.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.5, sa.6, ss.2630-2631, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LVIII. **Effect of Oil Type and Fatty Acid Composition on Dynamic and Steady Shear Rheology of Vegetable Oils**
Yalçın H., Toker O. S. , DOĞAN M.
JOURNAL OF OLEO SCIENCE, cilt.61, sa.4, ss.181-187, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LIX. **5-hydroxymethyl furfural formation and reaction kinetics of different pekmez samples: effect of temperature and storage**
Oral R. A. , DOĞAN M., Sarioğlu K., Toker O. S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.8, sa.4, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LX. **Characterization of O/W model system meat emulsions using shear creep and creep recovery tests based on mechanical simulation models and their correlation with texture profile analysis (TPA) parameters**
Yılmaz M. T. , Karaman S., DOĞAN M., Yetim H., Kayacier A.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.108, sa.2, ss.327-336, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXI. **ADAPTIVE NEURO-FUZZY INFERENCE SYSTEM AND ARTIFICIAL NEURAL NETWORK ESTIMATION OF APPARENT VISCOSITY OF ICE-CREAM MIXES STABILIZED WITH DIFFERENT CONCENTRATIONS OF XANTHAN GUM**
TOKER O. S. , YILMAZ M. T. , KARAMAN S., DOĞAN M., KAYACIER A.
APPLIED RHEOLOGY, cilt.22, sa.6, ss.317-327, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXII. **Prediction of rheological parameters of model instant hot chocolate beverage by adaptive neuro fuzzy inference system**
Toker O. S. , DOĞAN M., Göksel M.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.67, sa.1, ss.22-25, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXIII. **Dynamic oscillatory shear properties of O/W model system meat emulsions: Linear viscoelastic analysis for effect of temperature and oil concentration on protein network formation**

- Karaman S., Yılmaz M. T. , DOĞAN M., Yetim H., Kayacier A.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.107, sa.2, ss.241-252, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXIV. **Rheological Behaviour of Instant Hot Chocolate Beverage: Part 1. Optimization of the Effect of Different Starches and Gums**
DOĞAN M., Toker O. S. , Göksel M.
FOOD BIOPHYSICS, cilt.6, sa.4, ss.512-518, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXV. **Rheological behaviour and physicochemical properties of kefir with honey**
Dogan M.
JOURNAL FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT-JOURNAL OF CONSUMER PROTECTION AND FOOD SAFETY, cilt.6, sa.3, ss.327-332, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXVI. **Monitoring of the 5- HMF amount as an indicator of Maillard products in the sweet whey and skim milk powder stored in different conditions.**
ORAL R., DOĞAN M., Sarioğlu K.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.66, sa.4, ss.398-400, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXVII. **The Effect of Ageing at Low Temperature on The Rheological Characteristics of Kahramanmaras-Type Ice-Cream Mix.**
DOĞAN M., KAYACIER A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.10, sa.1, ss.19-24, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXVIII. **Rheological characteristics of some food hydrocolloids processed with gamma irradiation**
Dogan M., KAYACIER A., İç E.
FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.21, sa.3, ss.392-396, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXIX. **Rheological and physicochemical characteristics of ice cream mix with molasses in a model system**
Dogan M.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.62, sa.2, ss.195-198, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXX. **Effect of the shelf life on 5-hydroxymethylfurfural content of whey protein concentrates**
Dogan M., Oral R. A.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.62, sa.3, ss.305-307, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXI. **Sensitivity of three pathogenic bacteria to Turkish cemen paste and its ingredients**
Yetim H., Sağdıç O., Dogan M., Ockerman H. W.
MEAT SCIENCE, cilt.74, sa.2, ss.354-358, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXII. **Using fluid whey in comminuted meat products: Effects on textural properties of frankfurter-type sausages**
Yetim H., Müller W., Dogan M., Klettner .
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, cilt.17, sa.3, ss.354-366, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXIII. **Investigation of Element Content of Propolis Different Regions of Anatolia**
DOĞAN M., SİLİCİ S., SARAYMEN R., İLHAN İ. Ö.
ACTA ALIMENTARIA, cilt.35, sa.1, ss.127-130, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXIV. **Yetim,H., Sagdic, O., Dogan,M., Ockerman, H.W. Sensitivity of three pathogenic bacteria to Turkish cemen paste and its ingredients.**
YETİM H., SAĞDIÇ O., DOĞAN M., Ockerman, H.
MEAT SCIENCE, cilt.74, sa.2, ss.354-358, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXV. **Total aflatoxin levels of instant foods in Turkey**
Dogan M., Liman B. C. , SAĞDIÇ O.
ARCHIV FÜR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.57, sa.2, ss.55-58, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXVI. **Rheological properties of some gums-salep mixed solutions**
Kayacier A., Dogan M.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.72, sa.3, ss.261-265, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXVII. **INVESTIGATION OF PROTEINS IN EWE, GOAT AND COW CHEESES BY GEL ISOELECTRIC FOCUSING**

- Sienkiewicz T., DOĞAN M., Kroh L. W.
POLISH JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION SCIENCES, ss.203-207, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXVIII. **Fatty acid composition of some walnut (*Juglans regia* L.) cultivars from east Anatolia**
Dogan M., AKGÜL A.
GRASAS Y ACEITES, cilt.56, sa.4, ss.328-331, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXIX. **Fatty acids composition of sumac (*Rhus coriaria* L.) cultivars from southeast Anatolia.**
DOĞAN M., AKGÜL A.
CHEMISTRY OF NATURAL COMPOUNDS, cilt.41, sa.6, ss.724-725, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXX. **Hydroxymethylfurfural content of some commercial whey protein concentrates**
Dogan M., Sienkiewicz T., Oral R. A.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.60, sa.3, ss.309-311, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXXI. **Determination of total phosphorus in milk by near-infrared absorption spectroscopy with laser diode**
Dogan M., Sahin U., Ülgen A.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.60, sa.1, ss.18-21, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXXII. **Rheological properties of reconstituted hot salep beverage**
Dogan M., Kayacier A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.7, sa.3, ss.683-691, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXXIII. **Effect of kappa-carrageenan on bacteria and some characteristics of yoghurt**
SAĞDIÇ O., ŞİMŞEK B., ORHAN H., Dogan M.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.59, ss.45-47, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXXIV. **Liver L-carnitine biosynthesis in non-pregnant, pregnant and lactating rabbits.**
COŞKUN A., DOĞAN M.
Res Commun Mol Pathol Pharmacol, cilt.111, ss.211-223, 2002 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- LXXXV. **Genetics of milk protein polymorphism and its relation to milk yield traits in Holstein cows**
KAYGISIZ A., Dogan M.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.23, ss.447-454, 1999 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXXVI. **Relationships between milk yield traits and milk protein polymorphism in Brown Swiss cattle in Turkey**
Dogan M., KAYGISIZ A.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.23, ss.47-49, 1999 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXXVII. **Milk protein polymorphism in the population of Brown Swiss cattle in Turkey**
Dogan M., ÜSTDAL M., DEMİRCİ M.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.23, ss.51-56, 1999 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Ticari öneme sahip toz süt ürünlerinin morfolojik yapısı ve toz akış özelliklerinin belirlenmesi**
Göksel Saraç M., Aslan Türker D., Doğan M.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.46, sa.1, ss.119-133, 2021 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- II. **Köpük helva üretim parametrelerinin renk ve yoğunluk özelliklerine etkisi: taguchi matematiksel model optimizasyonu**
GÜLDANE M., DOĞAN M.
GIDA, cilt.45, sa.6, ss.1248-1260, 2020 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- III. **Determination of HMF in Some Instant Foods and Its Biodegradation by Some Lactic Acid Bacteria in Medium and Food**
ORAL R. A. , DOĞAN M., SARIOĞLU K., KAYACIER A., Sağdıç O.
Annals of Chromatography and Separation Techniques, cilt.1, sa.1, ss.1-4, 2015 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

- IV. **Organik Asit-fruktoz Model Sisteminde Bazı Fenolik Bileşiklerin HMF Oluşumu Üzerine Etkiler**
ORAL R. A. , DOĞAN M., SARIOĞLU K.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, cilt.8, sa.2, ss.12-17, 2013 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- V. **İlaç ve gıda etkileşimleri I**
OBA Ş., DOĞAN M.
Packworld, 91, 134-136, cilt.91, ss.134-136, 2011 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VI. **Beslenmemizde Çikolatanın Rolü ve Çikolata Üretiminde Kullanılan Ambalaj Materyalleri.71: 136-142.**
Göksel M., DOĞAN M.
Packworld, cilt.71, ss.136-142, 2009 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VII. **Geleceğin ambalajları: Yenilebilir film ve kaplamalar.**
Cengiz E., DOĞAN M.
Packworld, cilt.12, sa.66, ss.34-36, 2008 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VIII. **Gıdalarda biyojen aminlerin önemi.**
Öztürk İ., DOĞAN M.
Packworld, cilt.9, sa.53, ss.34-40, 2007 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- IX. **Pektinin Kolesterol Düzeyine Etkisi.**
DOĞAN M.
Packworld, cilt.8, sa.44, ss.124-128, 2005 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- X. **Süt Endüstrisinde Katkı Maddeleri Olarak Stabilizatörler.**
DOĞAN M., ŞİMŞEK O., KURULTAY Ş.
GIDA, cilt.21, sa.4, ss.252-259, 1996 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XI. **Darende de Selekte Edilen Önemli Ceviz Tiplerinde Yağ Asitleri Kompozisyonunun Belirlenmesi Üzerinde Bir Araştırma.**
Beyhan Ö., Kaya İ., Şen S. M. , DOĞAN M.
Türk Tarım ve Ormanlık Dergisi, cilt.19, sa.4, ss.299-302, 1995 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Textural Characteristics of Traditional Turkish Foods**
DOĞAN M., ASLAN D., MÍANO F. T.
Textural Characteristics of World Foods, Katsuyoshi Nishinari, Editör, Wiley, ss.223-234, 2019

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Familial Mediterranean fever; looking into ten years' experience**
BAYRAMOV R., DOĞAN M., Aynekin B., Emekli R., Yavuz F., Gunes M. C. , YILMAZ A., ÖZKUL Y., DÜNDAR M.
51st Conference of the European-Society-of-Human-Genetics (ESHG) in conjunction with the European Meeting on Psychosocial Aspects of Genetics (EMPAG), Milan, İtalya, 16 - 19 Haziran 2018, cilt.27, ss.903
- II. **Novel Foods-Sustainable food process**
MIANO F. T. , DOĞAN M.
International Mersin Symposium, Mersin, Türkiye, 01 Kasım 2018 - 03 Nisan 2019, ss.239
- III. **Optimization of the Production of Liquid Coffee Creamer by Using Different Ingredient: Taguchi Methodology**
DOĞAN M., DURMUŞ G., ŞENYİĞİT E.
IV International Conference on Food Chemistry and Technology, 5 - 07 Kasım 2018
- IV. **Comparison of Quality Parameters of Sugar Beet Pectin Produced by Classical and Ultrasonic Treatment by using Taguchi Method**
DOĞAN M., SADİ DÖNER A., ŞENYİĞİT E.

- IV International Conference on Food Chemistry and Technology, 5 - 07 Kasım 2018
- V. **Effect of the Particle Size on the Technological Properties of Apple Dietary Insoluble Fiber Obtained by using Different Drying and Milling Techniques**
DOĞAN M., HORZUM M.
IV International Conference on Food Chemistry and Technology, 5 - 07 Kasım 2018
- VI. **INTERFACIAL RHEOLOGY OF GELATIN WITH WHEY AND SKIM MILK POWDER**
DOĞAN M., Göksel Saraç M., ASLAN D.
XIIIth International Conference of Food Pyhsicists, 23 - 25 Ekim 2018
- VII. **INTERFACIAL RHEOLOGICAL PROPERTIES OF MONO-,DIGLYCERIDES PRODUCED FROM RENDERING WASTE OIL IN OIL/WATER INTERFACE**
GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.
XIIIth International Conference of Food Pyhsicists, 23 - 25 Ekim 2018
- VIII. **Interfacial behavior of casein-inulin interactions at the oil and water interfaces**
ASLAN D., DOĞAN M., Göksel Saraç M.
XIIIth International Conference of Food Pyhsicist, 23 - 25 Ekim 2018
- IX. **Interfaciel rheological properties of mono-digliycerides produced from rendering waste oil and oil/water interface**
GOKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.
XIIIth International Conference of Food Physicists, Antalya, Türkiye, 23 - 24 Ekim 2018, ss.131
- X. **Kalsiyum Karbonat-Emülgatör Etkileşiminin Ayçiçek Yağı-Su Ara Yüzeyinde Reolojik Değerlendirilmesi**
Göksel Saraç M., ASLAN D., DOĞAN M.
3rd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2018), 24 - 26 Ekim 2018
- XI. **Protein ve diyet lifi interaksiyonlarının su/yağ ara yüzeyindeki interfacial reolojik özelliklerinin belirlenmesi**
ASLAN D., Göksel Saraç M., DOĞAN M.
3rd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2018), 24 - 26 Ekim 2018
- XII. **Rheological properties of mellorine produced with mono-diglycerides from rendering waste oil**
GOKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.
XIIIth International Conference of Food Physicists, Antalya, Türkiye, 23 - 24 Ekim 2018, ss.130
- XIII. **The Effects of Egg White and Whey Protein Concentrate on Foam Stability**
GÜLDANE M., DOĞAN M.
European Conference on Science, Art & Culture (ECSAC 2018), Antalya, Türkiye, 19 - 22 Nisan 2018, ss.293
- XIV. **Determiation of Coven Extract and Whey Protein Concentrate Ratio in Sugary Model System**
GÜLDANE M., DOĞAN M.
European Conference on Science, Art & Culture (ECSAC 2018), Antalya, Türkiye, 19 - 22 Nisan 2018, ss.292
- XV. **Effects of Some Hydrocolloids on Drainage Rates of Milk Protein Based Food Foams**
GÜLDANE M., DOĞAN M.
European Conference on Science, Art & Culture (ECSAC 2018), Antalya, Türkiye, 19 - 22 Nisan 2018, ss.214
- XVI. **Effects of Process Parameters on Foam Stability of Kopuk Helva**
GÜLDANE M., DOĞAN M.
European Conference on Science, Art Culture (ECSAC 2018), 19 - 22 Nisan 2018
- XVII. **Effects of Process Parameters on Foam Stability of "Köpük Helva"**
GÜLDANE M., DOĞAN M.
European Conference on Science, Art & Culture (ECSAC 2018), Antalya, Türkiye, 19 - 22 Nisan 2018, ss.213
- XVIII. **The Effects of Egg White and Whey Protein Concentrate on Foam Stablity**
GÜLDANE M., DOĞAN M.
European Conference on Science, Art Culture (ECSAC 2018), 19 - 22 Nisan 2018
- XIX. **AKASYA ZAMKI MİKROENKAPSÜLASYONU İLE ELDE EDİLEN YÜZEY AKTİF MADDELERİN REOLOJİK ÖZELLİKLERİ**
GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.

İç Anadolu Bölgesi 3.Tarım ve Gıda Kongresi, 26 - 28 Ekim 2017

- XX. **The Steady and oscillatory frequency sweep tests of ultrasound-assisted emulsified O/W emulsion: Taguchi Optimization**
ASLAN D., DOĞAN M.
3rd INTERNATIONAL CONFERENCE ON RHEOLOGY AND MODELING OF MATERIALS, Miskolc-Lillafüred, Macaristan, 2 - 06 Ekim 2017, ss.53
- XXI. **Mitigation of formation of hydroxymethylfurfural (5-hmf) in model systems through tannic acid**
ÖZTÜRK G., DOĞAN M.
XIXth EuroFoodChem Conference, 4 - 06 Ekim 2017
- XXII. **Optimization of extraction of the hazelnut green husk bioactive compounds by using ultrasound: combined design and central composite design approach**
ÖZTÜRK G., DOĞAN M.
XIXth EuroFoodChem Conference, 4 - 06 Ekim 2017
- XXIII. **Powder Flow Characteristics of Dietary Fiber From Melon, Watermelon Rinds and Potato Peels**
AVCI Ş., DOĞAN M.
The XVIIth International Congress on Rheology (ICR2016), Kyoto, Japonya, 8 - 13 Ekim 2016
- XXIV. **The Effect of Different Particle Size and Roasting Degrees on Physicochemical and Flow Properties of Coffee(Coffee Arabica): Principal Component Analyses Aspect**
DOĞAN M., ASLAN D., ÖZGÜR A., GÖKSEL SARAÇ M.
18th World Congress of Food Science and Technology, Dublin, İrlanda, 21 - 25 Ağustos 2016, ss.1115
- XXV. **Ultrasound assisted preparation of hazelnut oil in water emulsions**
ASLAN D., DOĞAN M.
18th World Congress of Food Science and Technology, 21 - 25 Ağustos 2016
- XXVI. **Investigation of the Interaction between Flow and Physicochemical properties of Different Food Fibers**
DOĞAN M., ÖZGÜR A., ASLAN D., GÖKSEL SARAÇ M.
18th World Congress of Food Science and Technology, Dublin, İrlanda, 21 - 25 Ağustos 2016, ss.1123
- XXVII. **Obtainig monoglycerides by enzymatic esterification from rendering waste oil**
GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.
18th World Congress of Food Science and Technology, 21 - 25 Ağustos 2016
- XXVIII. **The effect of ultrasound pre treatment on the dietary fiber production from sugar beet pulp**
ÖZGÜR A., DOĞAN M.
18th World Congress of Food Science and Technology, 21 - 25 Ağustos 2016
- XXIX. **The effect of different particle size and roasting degrees on physicochemical and flow properties of coffee Coffee arabica Priincipal component analyses aspect**
DOĞAN M., ASLAN D., ÖZGÜR A., GÖKSEL SARAÇ M.
18th World Congress of Food Science and Technology, 21 - 25 Ağustos 2016
- XXX. **Thermo gelation properties of different hydrocolloid added coating batters: A rheological study.**
DOĞAN M., CENGİZ E.
The XVIIth International Congress on Rheology (ICR2016), Kyoto, Japonya, 8 - 13 Ağustos 2016, ss.176
- XXXI. **The Steady and Dynamic Rheological Properties of Ultrasonically Generated oil in water emulsions**
ASLAN D., DOĞAN M.
The XVIIth International Congress on Rheology (ICR2016), 8 - 13 Ağustos 2016
- XXXII. **The Powder Rheology of Food Fibers Obtained From Squash and Pumpkin**
OSKAYBAŞ B., DOĞAN M.
The XVIIth International Congress on Rheology (ICR2016), 8 - 13 Ağustos 2016
- XXXIII. **Rheological Behavior of Tomato Ketchup: The Effect Stone Pear Dietary Fiber Concentration and Temperature**
SARAÇ M. G. , DOĞAN M.
The XVIIth International Congress on Rheology (ICR2016), Kyoto, Japonya, 8 - 13 Ağustos 2016, ss.180
- XXXIV. **Rheological Interactions between Food Starch and Biyopolymers**

ASLAN D., GURMERIC V., DOĞAN M.

The 2nd International Conference on Rheology and Modeling of Materials, Miskolc Lillafüred, Macaristan, 5 - 09 Ekim 2015, ss.68

- XXXV. **Determination of the Flow Properties of Starch with Differeny Origins**
Gürmeriç V., ASLAN D., DOĞAN M.
The 2nd International Conference on Rheology and Modeling of Materials, Miskolc-Lillafüred, Macaristan, 5 - 09 Ekim 2015, ss.65
- XXXVI. **The effect of ultrasound on the rheological properties of emulsions**
ASLAN D., DOĞAN M.
The 7th International Symposium on Food Rheology and Structure - ISFRS 2015, Zürih, İsviçre, 7 - 11 Haziran 2015, ss.208
- XXXVII. **Characterisation of the flowability of the instant pudding and baking powder by using powder rheometer**
DOĞAN M., GURMERİÇ V.
The 7th International Symposium on Food Rheology and Structure - ISFRS 2015, Zürih, İsviçre, 7 - 11 Haziran 2015, ss.227
- XXXVIII. **Rheological interaction of natural mic-particle food polymers in different temperatures**
DOĞAN M., ASLAN D., Gürmeriç V.
The 7th International Symposium on Food Rheology and Structure - ISFRS 2015, Zürih, İsviçre, 7 - 11 Haziran 2015, ss.222
- XXXIX. **Determination of flow stability of dietary food fibers by using powder rheometer**
Altuntaş F., DOĞAN M., Gürmeriç V., ASLAN D.
The 7th International Symposium on Food Rheology and Structure - ISFRS 2015, Zürih, İsviçre, 7 - 11 Haziran 2015, ss.192
- XL. **Viscosity and powder rheology of a tradational powdered dessert:İncir Uyutması**
KALITEKİN S., DOĞAN M., ASLAN D., GURMERİÇ V.
The 7th International Symposium on Food Rheology and Structure - ISFRS 2015, Zürih, İsviçre, 7 - 11 Haziran 2015, ss.193
- XLI. **Rheological And Sensory Properties Of Instant Hot Chocolate:Application Of Different Multi-Criteria Decision Techniques To Determine Optimum Fat Composition**
DOĞAN M., ASLAN D., AKTAR T., SARAÇ M. G.
The 7th International Symposium on Food Rheology and Structure - ISFRS 2015, Zürih, İsviçre, 7 - 11 Haziran 2015, ss.212
- XLII. **Rheological behavior of food hydrocolloids: synergistic effects”**
DOĞAN M.
The 1st International Conference on Natural Food Hydrocolloids, Mashhad, İran, 22 - 23 Ekim 2014
- XLIII. **Bioactive properties of elderberry flowers (Sambucus niger L.) and black locust acacia flowers (Robinia pseudoacacia) from region of Sivas in Turkey.**
Saraç M., Aslan D., DOĞAN M.
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, ss.265
- XLIV. **The sensory properties of prebiotic butter produced with using different dietary fibers.**
Saraç M., DOĞAN M.
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, ss.53
- XLV. **Steady shear rheological properties and textural characteristics of yoghurt/molasses blends**
EROĞLU A., EROĞLU Z., TOKER Ö. S. , YILMAZ M. T. , KARAMAN S., DOĞAN M.
The 9th Annual European Rheology Conference (AERC 2014), Karlsruhe, Almanya, 6 - 12 Nisan 2014
- XLVI. **Time Dependent Viscosity Profile of Incir Uyutması Dessert: Effect of Fig Concentration**
EROĞLU A., KARAMAN S., TOKER Ö. S. , YILMAZ M. T. , EROĞLU Z., DOĞAN M.
The 9th Annual European Rheology Conference (AERC 2014), Karlsruhe, Almanya, 6 - 12 Nisan 2014

- XLVII. Interaction between hydrocolloids used in model system jam production: Simplex Lattice Mixture Design Approach to optimize the rheological parameters**
ÖZGÜR A., DOĞAN M., KARAMAN S.
The 9th Annual European Rheology Conference (AERC 2014), Karlsruhe, Almanya, 6 - 12 Nisan 2014
- XLVIII. Effect of waiting period on gel strength of gelatin solution: Steady shear rheological characterization during gelation**
KARAMAN S., CENGİZ E., KAYACIER A., DOĞAN M.
The 9th Annual European Rheology Conference (AERC 2014), Karlsruhe, Almanya, 6 - 12 Nisan 2014
- XLIX. Modeling of Rheological Properties of Mellorine Samples by ANN, ANFIS and Combine Design**
KARASU S., DOĞAN M.
The 9th Annual European Rheology Conference (AERC 2014), Karlsruhe, Almanya, 6 - 12 Nisan 2014
- L. Pekmez ve Tahin Karışım Modelinin Viskoelastik Özelliklerinin Belirlenmesi.**
DOĞAN M., Ersöz N., Karaman S., Toker Ö., Kayacier A.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012
- LI. Yenilebilir Sütlü Buza İlave Edilecek Turna Gagası (Geraniaceae erodium Sp) Ekstrakt Konsantrasyonunun SAW (Simple Additive Weighting) Yöntemi ile Belirlenmesi.**
Gürarlan D., Toker Ö., DOĞAN M.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012
- LII. Elma Lifi İlavesinin Buğday Cipsi Hamurunu Gerilim Gevşemesi Karakteristiği Üzerine Etkisi**
KARAMAN S., YÜKSEL F., Toker Ö., Yılmaz M., DOĞAN M., KAYACIER A.
11.Ulusal Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2012, ss.184
- LIII. The effects of inulin addition on content of 5-HMF and physicochemical properties of the model caramel**
Toker Ö. S. , DOĞAN M.
11th International Symposium on the Maillard Reaction (ISMR), Fransa, 1 - 04 Eylül 2012
- LIV. 5-Hydroxymethylfurfural (5-HMF) Content of Different Food Groups in Turkey**
DOĞAN M., Toker Ö. S. , Sarioğlu K., Ersöz N. B.
11th International Symposium on the Maillard Reaction (ISMR), Fransa, 1 - 04 Eylül 2012
- LV. Rheological characterisation of rice milk ice cream mix Effect of Temperature**
DOĞAN M., Ersöz B. N. , Toker Ö. S.
ICR 2012, The XVth International Congress on Rheology, Portekiz, 1 - 04 Ağustos 2012
- LVI. Effect of Broccoli Juice on Rheological and Textural Properties of Mellorine**
Öztürk G., DOĞAN M., Toker Ö. S.
ICR 2012, The XVth International Congress on Rheology, Portekiz, 1 - 04 Ağustos 2012
- LVII. Rheological properties of the salep drink containing potato or modified potato starch**
Bulut M., DOĞAN M., Toker Ö. S.
ICR 2012, The XVth International Congress on Rheology, Portekiz, 1 - 04 Ağustos 2012
- LVIII. Dynamic and steady rheological properties of hazelnut, pumpkin and gilaburu seeds oils.**
Oğuzman K., DOĞAN M., Toker Ö. S.
ICR 2012, The XVth International Congress on Rheology, Portekiz, 1 - 04 Ağustos 2012
- LIX. Effect of different gums on rheological properties of prebiotic yoghurt drink (ayran)**
YAVAŞ B., DOĞAN M., Toker Ö. S.
ICR 2012, The XVth International Congress on Rheology, Portekiz, 1 - 04 Ağustos 2012
- LX. Analitik hiyerarşi proses (AHP) yöntemi kullanılarak duyu analiz sonuçlarının değerlendirilmesi.**
Ersöz N., Toker Ö., DOĞAN M., Şenyiğit E.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu., Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012
- LXI. Physicochemical, sensorial and textural characteristics of ice cream enriched with persimmon puree.**
Karaman S., Toker Ö., Yuksel F., Kayacier A., DOĞAN M.
. 6th International Symposium on Food Rheology and Structure - ISFRS 2012, Zurich, İsviçre, 10 - 13 Nisan 2012
- LXII. Creep And Recovery Properties Of Ice Cream Mixes As Influenced By Different Temperature Levels**
Toker Ö., KARAMAN S., YÜKSEL F., DOĞAN M., KAYACIER A., Yılmaz M.

6. International Symposium Food Rheology And Structure, İsviçre, 1 - 04 Nisan 2012, ss.267
- LXIII. **Determination of phenolic profile of rhododendron honeys with HPLC-DAD**
SİLİCİ S., KARAMAN K., DOĞAN M., SARIOĞLU K.
First Turkish Congress, Expo and workshop on honey and honeybee products with international participation,,
Kayseri, Türkiye, 22 - 26 Şubat 2012, ss.46
- LXIV. **The textural and chemical properties of prebiotic butter: effect of storage time.**
DOĞAN M., Sarioğlu K., Kayacıer A., Göksel M., Oral R., Toker Ö.
4th International Congress on Food and Nutrition., İstanbul, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011
- LXV. **Textural and sensory analyses of cream cheese.**
DOĞAN M., Toker Ö., Ersöz N., Öztürk G.
4th International Congress on Food and Nutrition., İstanbul, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011
- LXVI. **Response surface methodological study on rheological properties of ice cream mixes: Effect of gum concentration and ageing time.**
Toker Ö., DOĞAN M., Yılmaz M., Karaman S., Kayacıer A.
4th International Congress on Food and Nutrition., İstanbul, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011
- LXVII. **Traditional Turkish menengic (Pistacia terebinthus) cofee**
DOĞAN M., Toker Ö. S. , Ersöz N. B.
4th. International Congress on Food and Nutrition, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2011, ss.42
- LXVIII. **Rheological and chemical properties of prebiotic butter cream:effect of storage time**
DOĞAN M., SARIOGLU K., Kayacıer A., Göksel M., ORAL R., TOKER Ö. S.
Rheology Trends: from nano to macro systems, Lisbon, Portugal, Eylül 2011, Portekiz, 1 - 04 Eylül 2011, ss.145-148
- LXIX. **Steady, dynamic and creep analsis of cheese spread:Effect of different temperatures**
DOĞAN M., ERSÖZ N. B. , TOKER Ö. S.
Rheology Trends: from nano to macro systems, Lisbon, Portugal, Eylül 2011, Portekiz, 1 - 04 Eylül 2011, ss.141-144
- LXX. **Production of Dietary Fiber From Celery Root and Spinach: Determination of Rheological Properties in Model Ketchup.**
Göksel M., DOĞAN M.
The International Food Congress "Novel Approaches in Food Industry., İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.356
- LXXI. **Prediction of HMF Content of Three Molasses Types Based on Temperature and Storage Time by Adaptive Neuro Fuzzy Inference System (ANFIS Model).**
Oral R., Toker Ö., DOĞAN M., Sarioğlu K.
The International Food Congress "Novel Approaches in Food Industry., İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.210
- LXXII. **Prediction of fatty acid compositions of vegetable oils by adaptive neuro fuzzy inference system based on rheological measurements**
YALÇIN H., TOKER Ö. S. , DOĞAN M.
International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.544
- LXXIII. **Determination of the influence on Maillard reaction some products in glycine/glucose model system by using certain polyphenols and partially pure plant extracts by GC-MS**
Oral R. A. , DOĞAN M., Sarioğlu K.
The International Food Congress "Novel Approaches in Food Industry", Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2011, ss.212
- LXXIV. **Determination of Total Phenolic Content and Antioxidant Activity of The Caucasian Herbal Milky Tea (Rumex Crispus L.)**
DOĞAN M.
The International Food Congress "Novel Approaches in Food Industry", Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2011, ss.317
- LXXV. **Effect of fatty acid composition on the dynamic and steady rheological properties of vegetable oils**
Yalçın H., Toker Ö. S. , DOĞAN M.
The International Food Congress "Novel Approaches in Food Industry", Çeşme, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2011, ss.82
- LXXVI. **Application of Different Vegetable and Fruit Dietary Fibers in Model Mayonnaise**

- Göksel M., DOĞAN M.
The International Food Congress "Novel Approaches in Food Industry, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2011
- LXXVII. **Comparison of Two Different Artificial Neural Network Models to Estimate the HMF Levels**
Oral R. A. , Özgen S., DOĞAN M., Sarioğlu K.
The International Food Congress "Novel Approaches in Food Industry", Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2011, ss.225
- LXXVIII. **Effect of different sugar/acid combinations on rheological properties of caramel samples**
DOĞAN M., Toker Ö. S. , Oral R. A. , Sarioğlu K.
The International Food Congress "Novel Approaches in Food Industry", Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2011, ss.174
- LXXIX. **Effect of concentration of inulin on rheological properties of model instant hot chocolate beverage**
DOĞAN M., Toker Ö. S. , Göksel M.
The International Food Congress "Novel Approaches in Food Industry", Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2011, ss.175
- LXXX. **Estimation of adaptive neuro fuzzy inference system (ANFIS) for prediction of fatty acid composition of oils based on rheological measurements**
Toker Ö. S. , DOĞAN M.
The International Food Congress "Novel Approaches in Food Industry", Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2011, ss.211
- LXXXI. **Synergy effect of some hydrocolloids on rheological properties of model instant hot chocolate beverage.**
DOĞAN M., Toker Ö.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010
- LXXXII. **Production of orange albedo dietary fiber by product and its rheological behavior in mayonnaise model.**
DOĞAN M., Göksel M.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010
- LXXXIII. **Production of honeylocust (Gleditsia triacanthos) gum and rheological interactions with some other hydrocolloids. Book of Abstract.**
Cengiz E., DOĞAN M.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, TURKEY,, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2010
- LXXXIV. **Synergy effect of some hydrocolloids on rheological properties of model instant hot chocolate beverage. Boof of Abstract.**
TOKER Ö. S. , DOĞAN M.
1st International Congress on Food Technology, Antalya TURKEY,, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2010
- LXXXV. **Reduction of 5-Hydroxy-2-Methyl Furaldehyde (HMF) concentration in fried potato model.,Book of Abstract.**
DOĞAN M., Oral R., Sarioğlu K., Sağdıç O., Kesler Y.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2010
- LXXXVI. **New approaches detection of 5-HMF by RP-HPLC in some foods. Antalya, TURKEY, Book of Abstract.**
Oral R., MORTAŞ M., DOĞAN M., Sarioğlu K.
1st International Congress on Food Technology, Antalya TURKEY, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2010
- LXXXVII. **Adsorption of 5-hydroxy-2-methyl furaldehyde (HMF) from model solution and pekmez using polymeric adsorbent resin. Book of Abstract**
Sarioğlu K., Oral R., DOĞAN M.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, TURKEY,, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2010
- LXXXVIII. **Effects of the storage conditions on 5-hydroxy-2-methyl furaldehyde (HMF) concentration in various pekmez. Boof of Abstract.**
Oral R., DOĞAN M., Sarioğlu K.
1st International Congress on Food Technology, Antalya TURKEY, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2010
- LXXXIX. **Production of orange albedo dietary fiber by product and its rheological behavior in mayonnaise model. Book of Abstract.**
GOKSEL M., DOĞAN M.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, TURKEY,, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2010
- XC. **Monitoring the 5-HMF amount as an indicator of maillard products in whey protein concentrate and**

skim milk powder.

Oral R., DOĞAN M., Sarioğlu K.

1st International Congress on Food Technology, Antalya TURKEY, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2010

- XCI. **Kan Basıncını Düşürücü Süt Kaynaklı Peptitler.**
Kesler Y., DOĞAN M., Karaman S., Kayacier A.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2010
- XCII. **Investigation of rheological properties of edible milk ice with vegetable oil. Book of Abstract**
KARASU S., DOĞAN M.
Kiel Food Science Syposium, Kiel, Almanya, 1 - 04 Mayıs 2010
- XCIII. **Production of instant pudding with dietary food fibers. Book of Abstract.**
Gürmeriç V. E. , DOĞAN M.
Kiel Food Science Syposium, Kiel, Almanya, 1 - 04 Mayıs 2010
- XCIV. **Fatty acid composition and some chemical properties of circassian Kashar cheese. Book of Abstract.**
GOKSEL M., DOĞAN M.
Proceedings of the 1 st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, TURKEY,, Türkiye, 1 - 04 Nisan 2010, ss.271
- XCV. **Rheological and optical properties of Köfter**
GOKSEL M., DOĞAN M.
Proceedings of the 1 st International Symposium on "Traditional Foods From Adriatic to Caucasus. Tekirdağ, TURKEY, Türkiye, 1 - 04 Nisan 2010
- XCVI. **Geleneksel olarak üretilen kuşburnu (Rosa canina L.) marmeladının reolojik özelliklerinin belirlenmesi.**
DOĞAN M., Kayacier A., Y K., Karaman S.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009
- XCVII. **Ekstrüzyon Prosesi ile Gıdaların Tekstürizasyonu.**
Kesler Y., Karaman S., DOĞAN M., Kayacier A.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008
- XCVIII. **Mesir Macununun Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi.**
Karaman S., Kesler Y., Kayacier A., DOĞAN M.
Türkiye 10. Gıda Kongresi,, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008
- XCIX. **Biodegradation of 5-(Hydroxymethyl)-2-furfural (HMF) in model foods using some lactic acid bacteria and yeast.**
DOĞAN M., Oral R., Sarioglu K., Sagdic O., Kesler Y.
3 rd . International Symposium on Recent Advances in Food Analysis., Prague, Çek Cumhuriyeti, 7 - 09 Kasım 2007
- C. **Nutritive values of the pomaces of commercial Turkish grape (Vitis vinifera L.) varieties.**
Yetim H., Sagdic O., Kayacier A., Ozkan G., DOĞAN M.
2nd.International Congress on Food and Nutrition,, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2007, ss.255
- CI. **Potential effect of prebiotics to reduce the risk of colorectal cancer.**
Er V., DOĞAN M.
2 nd International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals,, İstanbul, Türkiye, 4 - 06 Mayıs 2007
- CII. **The role of dietary fibers on binding heavy metal ions**
Demirkan I., DOĞAN M., Sarioğlu K.
2nd International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals, İstanbul, Türkiye, 4 - 06 Mayıs 2006
- CIII. **Overview of food applications with inulin and oligofructose**
DOĞAN M.
2nd International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals, İstanbul, Türkiye, 4 - 06 Mayıs 2006
- CIV. **5-Hydroxymethylfurfural (HMF) content of some whey powder concentrate in Turkey and Germany.**
DOĞAN M., Sienkiewicz T., Oral R.
EURO FOOD CHEM XIII. Proceedings Volume 2, Hamburg, Almanya, 21 - 23 Ekim 2005, ss.619-621
- CV. **Radyasyon Uygulamasının Gıdaların Sindirilebilirlik Özelliklerine Etkisi**
Kayacier A., DOĞAN M.

IX. Ulusal Nükleer Bilimler ve Teknolojisi Kongresi (NBTK-2005), İzmir, Türkiye, 14 - 16 Ekim 2005

- CVI. **Milk protein polymorphism in the population of Holstein cows**
DOĞAN M., Gurcan E., Soysal M.
Euro Food Chem XIII. Proceedings Volume 1., Hamburg, Almanya, 21 - 23 Eylül 2005, ss.172-175
- CVII. **The Application of High Pressure in Cheese-Making**
Kayacier A., DOĞAN M.
1st International Food and Nutrition Congress, İstanbul, Türkiye, 15 - 18 Haziran 2005
- CVIII. **Technological properties in dairy foods of oligofructose and inulin.**
DOĞAN M., Kayacier A., Oral R.
1st International Food and Nutrition Congress, İstanbul, Türkiye, 15 - 18 Haziran 2005
- CIX. **Peyniraltı Suyu Tozu ve Guar Gam Karışımının Reolojik Özellikleri**
Kayacier A., DOĞAN M.
Gıda Kongresi, İzmir, Türkiye, 19 - 21 Mayıs 2005, ss.478-481
- CX. **Hazır toz gıda üretiminde kullanılan karıştırıcılar**
DOĞAN M., Kayacier A., Oral R. A.
Gıda Kongresi, İzmir, Türkiye, 19 - 21 Mayıs 2005, ss.79-82
- CXI. **Content of HMF (Hydroxymethyl furfural) in Commercial Non Fat Dry Milk**
DOĞAN M., Yılmaz H., Kayacier A.
International Dairy Symposium,, Isparta, Türkiye, 24 - 28 Mayıs 2004, ss.285-287
- CXII. **Süt ve Ürünlerinin Hydroxymethylfurfural (HMF) İçeriği**
DOĞAN M., Kayacier A., Oral R.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004
- CXIII. **Düşük Yağlı Kızartılmış Gıda Üretimine Yönelik Son Gelişmeler**
Kayacier A., DOĞAN M., Yetim H.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004
- CXIV. **Determination of The Total Nitrogen of The Thickening Agents Used In Different Food Formulations. Comparison between Two Instruments:Elemental Analyser and Mikrokjeldahl**
DOĞAN M., Özer İlhan I.
1 st International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, Prague, Çek Cumhuriyeti, 5 - 07 Kasım 2003, ss.99
- CXV. **L-Karnitinin İnsan Sağlığı ve Beslenmedeki Önemi**
DOĞAN M., Kayacier A., Yetim H.
III. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 2 - 04 Ekim 2003, ss.585-598
- CXVI. **Gıdalarda Varlığı Yeni Keşfedilen Bir Kanserojen: Akrilamid**
Kayacier A., Yetim H., DOĞAN M.
III. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 2 - 04 Ekim 2003, ss.345-357
- CXVII. **Gıda Üretim Teknolojisinde Bazı Organik Asitlerin Kullanımı ve Önemi**
DOĞAN M.
V. Ulusal Kimya Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 2 - 05 Eylül 2003
- CXVIII. **Brown Swiss Irkı Sütlerde Ca ve P İçeriğinin Diğer Bileşenlerle (Protein,Toplam Kuru Madde, Kül) İlişkisi**
DOĞAN M., Saraymen R., Demirci M.
Türkiye 7. Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 22 - 24 Mayıs 2003, ss.879-888
- CXIX. **Doğal Bir Koruyucu Olarak Nisin ve Gıda Sanayinde Kullanımı**
DOĞAN M.
SEYES 2003-Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2003, ss.413-418
- CXX. **Neohesperidin DC In Food Products**
DOĞAN M.
Proceedings of 1st International Congress on the Chemistry of Natural Products, Trabzon, Türkiye, 16 - 19 Ekim 2002, ss.190-195
- CXXI. **The Importance of the Green Tea Extracts in Human Nutrition and Food Technology**

- DOĞAN M.
1st International Congress on The Chemistry of Natural Products, Trabzon, Türkiye, 16 - 19 Ekim 2002, ss.124
- CXXII. **Artificial sweeteners and lipid peroxidation,, Özet Kitabı, P-33, Ankara, TURKEY,**
Coşkun A., DOĞAN M., Yılmaz O., Edirne T.
17. Ulusal Biyokimya Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 27 Haziran 2002, ss.33
- CXXIII. **Süt Ürünlerinde Carrageenan. Süt Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri.**
DOĞAN M., Şimşek B.
VI. Süt ve Süt ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 22 - 24 Mayıs 2002, ss.465-472
- CXXIV. **Süt Endüstrisinde Aspartam E 951. Süt Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri.**
DOĞAN M., Boroğlu E.
VI. Süt ve Süt ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 01 Ocak 2000, ss.479-487
- CXXV. **The Place and Important of the Milk Receiving Centers in The Dairy Industry In Kayseri**
DOĞAN M.
7 th International Congress on Agricultural Mechanisation and Energy, Adana, Türkiye, 26 - 27 Mayıs 1999, ss.367-369
- CXXVI. **Kayseri İli Süt ve Ürünleri Durumu**
DOĞAN M., Bal H.
V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Geleneksel Süt ve Ürünleri, Tekirdağ, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 1998, ss.394-402
- CXXVII. **Yogurt İşletmelerinde Alet ve Ekipmanlar**
Demirci M., DOĞAN M., Eker B.
III. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 2 - 03 Haziran 1994, ss.231-245

Desteklenen Projeler

- DOĞAN M., BAKTIR Ş. M. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ULTRASONİKASYON DÜŞÜK FREKANS YÖNTEMİNİN UYGULANMASI İLE HİNDİBA BİTKİ KÖKÜ VE YER ELMASINDAN İNÜLİN LİFİ ÜRETİMİ, 2020 - Devam Ediyor
- DOĞAN M., YILMAZ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, HİNDİBA BİTKİ KÖKÜ VE YER ELMASINDAN ULTRASOUND YÜKSEK FREKANS YÖNTEMİNİN UYGULANMASI İLE İNÜLİN LİFİ ÜRETİMİ, 2020 - Devam Ediyor
- DOĞAN M., TANRISEVDİ H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Tahıl Kepeklerinden Ultrasound Ön Uygulamalı Diyet Gıda Lifi Üretimi Taguchi Matematik Modeli İle Optimizasyon, 2020 - Devam Ediyor
- DOĞAN M., ASLAN D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ultrason Ön Uygulamalı ve Alçak Ötektik Solvent Ekstraksiyon Yöntemi Kullanılarak Bazı Meyve Sebze Posalarından Doğal Karotenoid Renk Maddesi Üretimi ve Model Gıdalarda Uygulanması, 2019 - Devam Ediyor
- DOĞAN M., CENGİZ E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hazır Toz Şinitzel Üretimi ve Optimizasyonu: Farklı Nişasta Hidrokolloid Etkileşimlerinin Reolojik Yönden İncelenmesi, 2016 - Devam Ediyor
- DOĞAN M., GÜRMERİÇ V., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, V TİPİ MİKSERLERDE TOZ GIDA KARIŞIMLARININ OPTİMİZASYONU, 2015 - Devam Ediyor
- ÇAM M., YALÇIN H., YETİM H., DOĞAN M., SAĞDIÇ O., BİLK S., TÜBİTAK Projesi, Nar Kabuğu ve Çekirdeği Fonksiyonel Bileşikleri ile Zenginleştirilmiş Dondurma Üretimi, 2011 - Devam Ediyor
- DOĞAN M., SARIOĞLU K., KAYACIER A., İNANÇ N., TÜBİTAK Projesi, Kalorisi Azaltılmış Prebiyotik Kahvaltılık Modifiye Tereyağı ve Krema Üretimi, 2010 - Devam Ediyor
- DOĞAN M., SADİ A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yeni Farklı Teknikler Kullanarak Şeker Pancarı Posasından Pektin Eldesi, 2017 - 2020
- 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
- DOĞAN M., DURMUŞ G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, TOZ VE SIVI KAHVE BEYAZLATICISI ÜRETİMİ VE TAGUCHİ METODU İLE REÇETE OPTİMİZASYONU, 2017 - 2019
- DOĞAN M., HORZUM M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Elma Posasından Gıda Lifi Üretiminde Farklı Partikül Boyutunun Teknolojik Özellikler Üzerine Etkisi, 2017 - 2019
- DOĞAN M., BİLGİLİ F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ultrasound Ön Uygulamasının Şeker Pancarı Posasından

Elde Edilen Karboksümetil Selülozun CMC Verim ve Kalitesi Üzerine Etkisi, 2017 - 2019

DOĞAN M., ÖZGÜR A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ultrason Ön Uygulamalı ve Mikrodalga Kurutma Yöntemi ile Şeker Pancarı Posasından Diyet Gıda Lifi Eldesi, 2017 - 2019

DOĞAN M., ÖZTÜRK G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fındık Zurufundan Fenolik Bileşiklerce Zengin Ekstrakt Üretimi ve Gıda Teknolojisinde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2015 - 2019

DOĞAN M., GÖKSEL M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Rendering Atık Yağlarından Emülgatör Üretimi ve Model Gıdalarda Arayüzey (Interficial) Reolojik Uygulamaları, 2013 - 2018

KAYACIER A., HAYTA M., DOĞAN M., YALÇIN H., TÜBİTAK Projesi, Bayat Ekmeklerin Çerez Gıda Üretiminde Değerlendirilmesi: Fizikokimyasal, Reolojik, Duyusal, Tekstürel ve Fonksiyonel Etkiler, 2013 - 2018

HAYTA M., KAYACIER A., DOĞAN M., TOKER Ö. S. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı pH değerlerinde ksantan gam ile galaktomannan karışımının reolojik özelliklerinin kafes karışım dizaynı kullanılarak optimizasyonu: İkili etkileşimlerin kesme altında reoscope ile görüntülenmesi, 2012 - 2018

DOĞAN M., BOYRAZ T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, PEYNİR ALTI SUYU PROTEİN KONSANTRESİ İLE ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ MEYVE AROMALI TOZ İÇECEK ÜRETİMİ, 2017 - 2017

DOĞAN M., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Bazı Bitki Atıklardan Diyet Gıda Lifi Ve Pektin Üretimi, 2016 - 2017

DOĞAN M., AVCI Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Karpuz Kavun ve Patates Kabuklarından Pektin ve Diyet Lif Üretimi, 2016 - 2017

DOĞAN M., OSKAYBAŞ B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çerezlik Kabak Posası Kullanılarak Diyet Lifi ve Pektin Üretilmesi, 2016 - 2017

DOĞAN M., ASLAN D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ultrason Tekniği ile Farklı Fonksiyonel Yağlar Kullanılarak Yeni Süt Bazlı Emülsiyonların Geliştirilmesi, 2015 - 2016

DOĞAN M., KALITEKİN S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Toz Hazır İncir Uyutması Tatlısı Üretimi ve Optimizasyonu, 2015 - 2016

DOĞAN M., ALTUNTAŞ F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Prebiyotik Hazır Çiğ Köfte Üretimi ve Optimizasyonu, 2015 - 2016

DOĞAN M., GÜRMERİÇ H. E. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, RANDIMAN ARTTIRICI HAZIR TOZ KARIŞIMLARININ BEYAZ PEYNİR KALİTESİ ÜZERİNE ETKİLERİ, 2013 - 2015

DOĞAN M., ÖZGÜR A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Organik asit ve şeker model ortamında farklı gamların sinerjik etkilerinin reolojik yönden incelenmesi, 2013 - 2014

DOĞAN M., ASLAN D., GÜRMERİÇ V., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, NANO PARTİKÜL DOĞAL GIDA POLİMERLERİNİN FARKLI SICAKLIKLARDAKİ ETKİLEŞİMLERİNİN REOLOJİK YÖNDEN İNCELENMESİ, 2012 - 2014

DOĞAN M., ASLAN D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, GİLABORU (VİBURNUM OPULUS) TOHUM YAĞININ DİĞER BAZI BİTKİSEL YAĞLAR İLE YENİLEBİLİR SÜTLÜ BUZ BİLEŞİMİNDE FONKSİYONEL OLARAK KULLANIM, 2009 - 2014

DOĞAN M., Özgür A., ASLAN D., Yıldırım Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, SÜT BAZLI ÇERKEZ ÇAYININ KİMYASAL KARAKTERİZASYONU VE REOLOJİK DAVRANIŞLARININ İNCELENMESİ, 2009 - 2014

DOĞAN M., BULUT M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, HAZIR TOZ SALEP İÇECEĞİ FORMÜLASYONUNDA FARKLI GAM VE NİŞASTA ETKİLEŞİMLERİNİN REOLOJİK YÖNDEN İNCELENMESİ, 2012 - 2013

DOĞAN M., ERSÖZ N. B. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, PİRİNÇ SÜTÜ İLE DÜŞÜK KALORİLİ DONDURMA ÜRETİMİ, 2012 - 2013

DOĞAN M., TOKER Ö. S. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FARKLI GIDALARDA TOPLAM 5-HMF DÜZEYİNİN ARAŞTIRILMASI VE RİSKLİ BULUNAN GIDALARIN 5-HMF İÇERİĞİNİN FARKLI YÖNTEMLER KULLANILARAK AZALTILMA OLANAKLARININ ARAŞTIRILMASI, 2011 - 2013

DOĞAN M., ÖZTÜRK G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Sebze Sularının Sütlü Buz Üretiminde Kullanımının Fiziksel, Kimyasal, Fonksiyonel ve Reolojik Yönden İncelenmesi, 2010 - 2011

DOĞAN M., GÖKSEL M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FARKLI GIDA LİF KAYNAKLARININ ARAŞTIRILMASI, ÜRETİMİ, KİMYASAL KARAKTERİZASYONU VE MODEL OLARAK SEÇLEN BAZI ÜRÜNLERDE, 2009 - 2011

DOĞAN M., ORAL R. A. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAZI BİTKİSEL KAYNAKLI FENOLİK PARTİKÜLLERİN ÜRETİLMESİ BU PARTİKÜLLERİN MAİLLARD REAKSİYON ÜRÜNLERİ VE BAZI KANSEROJENİK BİLEŞİKLER ÜZERİNE ETKİSİNİN İNCELENMESİ, 2009 - 2011

DOĞAN M., TOKER Ö. S. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, GIDA LİFİ KULLANILARAK FONKİYONEL AYRAN ÜRETİMİ VE REOLOJİK ÖZELLİKLERİNİN FARKLI STABİLİZATÖR KULLANILARAK OPTİMİZE EDİLMESİ, 2009 - 2011

DOĞAN M., CENGİZ E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, GLEDİTSCHIA TRIACANTHOS L. VE CERATONIA SİLİCUA L.(KEÇİBOYNUZU) ÇEKİRDEKLERİNDEN GAM ÜRETİMİ, REOLOJİK OLARAK KARAKTERİZYONU VE DİĞER BAZI GAMLARLA OLAN SİNERJİSİNİN ARAŞTIRILMASI, 2009 - 2010

DOĞAN M., ORAL R. A. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, PEKMEZ MODEL ÜRETİM DESENİNDE SO2UYGULAMASININ HİDROKSİMETİLFURFURAL (5-HMF) DÜZEYİNE ETKİSİNİN İNCELENMESİ, 2008 - 2010

DOĞAN M., KARASU S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAZI STABİLİZATÖRLER KULLANILARAK YENİLEBİLİR SÜTLÜ BUZUN REOLOJİK ÖZELLİKLERİNİN OPTİMİZASYONU, 2008 - 2010

DOĞAN M., ROHM H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, LİF KARAKTERLİ HAZIR SÜT BAZLI TOZ İÇECEKLERİN FARKLI STABİLİZERLER KULLANILARAK REOLOJİK ÖZELLİKLERİNİN İYİLEŞTİRİLMESİ, 2007 - 2010

DOĞAN M., KESLER Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, TEREYAĞINA PROBİYOTİK KÜLTÜR VE LİF İLAVESİYLE FONKSİYONEL ÖZELLİK KAZANDIRILMASI, 2007 - 2009

DOĞAN M., ER V., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, PREBİYOTİK TOZ PUDIİNG ÜRETİMİ, 2006 - 2008

SİLİCİ S., SAĞDIÇ O., DOĞAN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ÜLKEMİZDE ÜRETİLEN TOKSİK BALLARIN KİMYASAL,ANTİBAKTERİYEL VE TOKSİK ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ., 2006 - 2008

AKSOY A., BUDAK Ü., HAMZAOĞLU E., SAĞDIÇ O., HALICI M. G. , YÜZBAŞIOĞLU E., DOĞAN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, TÜRKİYE SENEÇİO L.CİNSİ(ASTERACEAE) TÜRLERİNİN TAKSONOMİK VE BİYOKİMYASAL YÖNDEN İNCELENMESİ, 2005 - 2008

SAĞDIÇ O., DOĞAN M., KAYACIER A., YETİM H., TÜBİTAK Projesi, Üzüm Posasının Antimikrobiyal ve Antioksidan Katkı Olarak Gıda Sanayinde Değerlendirilmesi, 2005 - 2008

DOĞAN M., YILDIRIM A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, SÜT BAZLI İÇECEKLERDE DEĞİŞİK LİFLERİN KULLANIM OLANAKLARI, 2006 - 2007

SAĞDIÇ O., DOĞAN M., SİLİCİ S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, TOKSİK BALLARDA CONFOCAL MİKROSKOP İLE POLEN ANALİZİ, 2006 - 2007

DOĞAN M., ORAL R. A. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, SÜT BAZLI GIDALARDA HİDROKSİMETİLFURFURAL (HMF) İÇERİĞİNİN SAPTANMASI, DEPOLAMA ESNASINDAKİ DEĞİŞİMİ, AZALTILMASINA YÖNELİK OLANAKLARIN ARAŞTIRILMASI, 2006 - 2007

DOĞAN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, DİYET TOZ GIDA ÜRETİMİ, 2004 - 2007

DOĞAN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, PEYNİR ALTI SUYU TOZUNDA 5-HYDROXY-2-METHYLFURFURAL İÇERİĞİNİN BELİRLENMESİ VE FARKLI ISIL İŞLEM PARAMETRELERİNİN HMF OLUŞUMUNA ETKİSİ, 2004 - 2006

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Trade Science Inc & Accounts of Biotechnology Research Journal, Editör, 2014 - Devam Ediyor

Journal of Food Processing and Beverages, Editör, 2013 - Devam Ediyor

Food Science and Technology (Horizon Research Publishing, USA), Editör, 2013 - Devam Ediyor

Journal of Food Science and Engineering, Editör, 2010 - Devam Ediyor

Gıda Sanayii Dergisi, Yayın Kurul Üyesi, 2008 - Devam Ediyor

Advances in Natural and Applied Sciences, Yardımcı Editör, 2007 - Devam Ediyor

World Journal of Dairy & Food Sciences, Yardımcı Editör, 2006 - Devam Ediyor

American-Eurasian Journal of Scientific Research, Editör, 2006 - Devam Ediyor

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

Reoloji Derneği, Kurucu, Başkan, Başkan, 2014 - Devam Ediyor

International Society of Maillard Reaction (IMARS), Üye, 2011 - Devam Ediyor

European Society of Rheology, Üye, 2005 - Devam Ediyor

American Chemical Society, Üye, 2005 - Devam Ediyor

Çölyakla Yaşam Derneği, Üye, 2002 - Devam Ediyor
Gıda Teknolojisi Derneği, Üye, 2000 - Devam Ediyor

Bilimsel Hakemlikler

Brazilian Journal of Chemical Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2015
Pamukkale J Eng Sci, Hakemli Bilimsel Dergi, Temmuz 2013
Türk Tarım ve Ormanlık Dergisi, (TÜBİTAK, Baş editör: Prof. Dr. SEBAHATTİN ÖZCAN), Hakemli Bilimsel Dergi, Haziran 2013
Analytical Methods, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2013
Food & Function, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2013
Industrial Crops and Products, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2013
Journal of Dairy Science, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2012
LWT - Food Science and Technology (Elsevier, Receiving Editor: Rakesh K. Singh), SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2011
Journal of Food Processing & Technology (OMICS Group, Managing Editor: Prof. Dr. Jozef Kokini), Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2011
Journal of Agricultural and Food Chemistry (Published by ACS publications, Associate Editor:Francisco Tomas-Barberan), SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2011
Journal of Agricultural Science and Technology (Dr.K. Poustini, Editor-in-Chief), SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2010
KSÜ Journal of Natural Sciences,, Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2010
Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences (TrJFAS, Editor: Dr. Cennet ÜSTÜNDAĞ), Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2009
YYU Agriculture Science Journal (Editör: Doç. Dr. Suat ŞENSOY), Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2009
Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences, (Published by Elsevier, Editor: A. Rasoul Mosa Al-Omran), SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2009
Food Science and Technology International (SAGE Publications, Managing Editor: Dr. Remedios MELERO), SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2009
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi (Editör: Doç. Dr. Suat ŞENSOY), Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2009
Journal of Agricultural Science and Technology (Dr.K. Poustini, Editor-in-Chief), SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2009
Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences, (Published by Elsevier, Editor: A. Rasoul Mosa Al-Omran), SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2008
Starch, (Published by Wiley-VCH, Starch Editorial Office Dr. Christine Mayer), SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2008
Hasad Food Journal (Editor: Dr. Alper Önenç), Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2006
Food Hydrocolloids, (Elsevier,Editor: Dr. Stefan Kasapis), SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2006
International Journal of Food Sciences and Nutrition (Editör:Dr.Megan Pratt; Taylor Francis Group), SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2006
British Biotechnology Journal (P. Mondal, Editorial Office, SCIENCEDOMAIN international), SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2005
International Dairy Journal (Elsevier, Editor: Dr. David W. EVERETT), SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2005
European Journal of Lipid Science and Technology, (Published by Willey-VCH, Editor-in-Chief: Dr. Ines Chyla), SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2005
SDÜ, Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi (Enst. Müd.:Prof.Dr. Remzi KARAGUZEL), Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2005
Journal of Food Processing and Preservation, (Published by Willey-Blackwell, Editor-in-Chief: Dr. Y. Martin Lo), SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2005
Journal of Food Process Engineering,(Published by Willey-Blackwell, Editor in Chief: Dr. Elena Castell-Perez), SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2004
Food Chemistry (Elsevier, Editor: Dr Paul M. Finglas), SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2004
Food Additives and Contaminants (Published by:Taylor and Francis Group, Editor :Dr. Elke Anklam), SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2004
Food Science and Technology International (SAGE Publications, Managing Editor:Dr. Remedios MELERO), SCI

Kapsamındaki Dergi, Ocak 2003

Journal of Food Biochemistry, (Published by Willey-Blackwell, Managing Editor: Dr. Maurice Marshall), SCI

Kapsamındaki Dergi, Ocak 2003

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ocak 2003

TÜBİTAK Projesi, Ocak 2003

Journal of Texture Studies (Willey- Blackwell, Editor:Dr. Ton van Vliet), SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2002

Analytica Chimica Acta (Elsevier, Editor: Dr. Alan TOWNSHEND), SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2000

Bilimsel Danışmanlıklar

Gülsan Gıda San. Tic. A.Ş., Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye, 2018 - Devam Ediyor

Göknur Gıda San. Tic. A.Ş., Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye, 2018 - Devam Ediyor

Kayseri Şeker Fabrikası A.Ş., Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye, 2015 - Devam Ediyor

Elit Çikolata A.Ş., Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye, 2014 - 2016

Bayrak Gıda San. Tic. A.Ş., Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık, Erciyes Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye, 2006 - 2014

Erciyes Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Genç Girişimcilik Çalıştayı, Danışman, Kayseri Organize Sanayi, Kayseri, Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık, Erciyes Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye, 2011 - 2011

Bilimsel Araştırma / Çalışma Grubu Üyelikleri

TÜBİTAK- TOVAG Danışma Kurulu Üyesi, ERCİYES ÜNİVERSİTESİ, Turkey, www.tubitak.gov.tr, 2018 - Devam Ediyor
TARIM BAKANLIĞI, KORUMA KONTROL GENEL MÜD., Süt ve Ürünleri Alt Komisyon Çalışma Grubu Üyesi,, Erciyes Üniversitesi, Turkey, tarim.gov.tr, 2007 - Devam Ediyor

TÜBİTAK Ulusal Gıda Ar-Ge ve Yenilik Stratejisi Odak Grupları, ERCİYES ÜNİVERSİTESİ, Turkey, tubitak.gov.tr, 2011 - 2012

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

IV International Conference on Food Chemistry and Technology, Katılımcı, Berlin, Almanya, 2018

3rd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2018), Katılımcı, Adana, Türkiye, 2018

XIXth EuroFoodChem Conference, Katılımcı, Budapest, Macaristan, 2017

The XVIIth International Congress on Rheology (ICR2016) Aug. 8 - 13, 2016, Japan, Katılımcı, Kyôto, Japonya, 2016

The 2nd International Conference on Rheology and Modeling of Materials,, Davetli Konuşmacı, Macaristan, 2015

The 2nd International Conference on Rheology and Modeling of Materials,, Katılımcı, Miskolc-Lillafüred, Macaristan, Macaristan, 2015

III. Uluslararası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, İzmir, Katılımcı, Türkiye, 2015

The 7th International Symposium on Food Rheology and Structure - ISFRS 2015, Katılımcı, Zürih, İsviçre, İsviçre, 2015

The 1st International Conference on Natural Food Hydrocolloids,, Katılımcı, Mashhad, İran, İran, 2014

The 1st International Conference on Natural Food Hydrocolloids,, Davetli Konuşmacı, İran, 2014

The 9th Annual European Rheology Conference (AERC 2014), Katılımcı, Karlsruhe, Germany, Almanya, 2014

TGDF Gıda Kongresi, 2013, Side, Antalya, Katılımcı, Side, Antalya, Türkiye, 2013

II. Uluslararası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2013

The first Turkish International Circle's Workshop on Food Science and Technology, Oturum Başkanı, Kayseri, Türkiye, 2013

11th International Symposium on the Maillard Reaction (ISMR), Katılımcı, Nancy, France, Fransa, 2012

ICR 2012 - XVIth International Congress on Rheology, Katılımcı, Lisbon, Portugal, Portekiz, 2012

I Uluslararası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2012

TGDF Gıda Kongresi 2011 "global gelecek global iş birliği", Katılımcı, ÇEŞME/İZMİR, Türkiye, 2011

1st International Congress on Food Technology, Katılımcı, Antalya, Turkey, Türkiye, 2011

4th. International Congress on Food and Nutrition, Katılımcı, Istanbul, Turkey, Türkiye, 2011

Rheology Trends: from nano to macro systems, Katılımcı, Lisbon, Portugal, Portekiz, 2011

The International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, Katılımcı, Izmir, Turkey, Türkiye, 2011

Kiel Food Science Syposium 2010, Katılımcı, Kiel, Almanya, Türkiye, 2010

1 st International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Katılımcı, Tekirdağ, Turkey, Türkiye, 2010

II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Katılımcı, VAN, Türkiye, 2009

Türkiye 10. Gıda Kongresi, Katılımcı, ERZURUM, Türkiye, 2008

3 rd. International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, Katılımcı, Prague, Czech Republic, Çek Cumhuriyeti, 2007

2 nd. International Congress on Food and Nutrition, Katılımcı, Istanbul, Turkey, Türkiye, 2007

2nd International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals, Katılımcı, Istanbul, Turkey, Türkiye, 2006

X International Scientific Conference: Advance in Technology, Engineering, Analytics and Management of Dairy Industry, Katılımcı, Olsztyn, Polonya, 2006

IX. Ulusal Nükleer Bilimler ve Teknolojisi Kongresi, Katılımcı, İZMİR, Türkiye, 2005

Euro Food Chem XIII, Katılımcı, Hamburg, Germany, Almanya, 2005

1st. International Food and Nutrition Congress, Katılımcı, Istanbul, Turkey, Türkiye, 2005

Gıda Kongresi, Katılımcı, İZMİR, Türkiye, 2005

International Dairy Symposium, Katılımcı, Isparta, Turkey, Türkiye, 2004

Türkiye 8. Gıda Kongresi, Katılımcı, BURSA, Türkiye, 2004

1 st International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, Katılımcı, Prague, Czech Republic, Çek Cumhuriyeti, 2003

III. Gıda Mühendisliği Kongresi, Katılımcı, ANKARA, Türkiye, 2003

SEYES 2003-Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, Katılımcı, İZMİR, Türkiye, 2003

1 st International Congress on the Chemistry of Natural Products, Katılımcı, Trabzon, Turkey, Türkiye, 2002

V. Ulusal Kimya Mühendisliği Kongresi, Katılımcı, ANKARA, Türkiye, 2002

Türkiye 7. Gıda Kongresi, Katılımcı, ANKARA, Türkiye, 2002

7 th International Congress on Agricultural Mechanisation and Energy, Katılımcı, ADANA, Türkiye, 1999

V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Geleneksel Süt ve Ürünleri, Katılımcı, TEKİRDAĞ, Türkiye, 1998

III. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 1994

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):961

h-indeksi (WOS):19

Burslar

Araştırma Bursu Berlin Teknik Üniv. Proses III Fak. Gıda Kimyası Böl., Üniversite, 2005 - 2005

Lisans Eğitim Bursu, Diğer Resmi Kurumlar, 1984 - 1988

Ödüller

DOĞAN M., Makale Yayın Birincilik Ödülü, Erciyes Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dekanlığı, Eylül 2014

DOĞAN M., Makale Teşvik Ödülü, 2004-2014, TÜBİTAK, Kasım 2013

DOĞAN M., Takdir Belgesi, Erciyes Üniversitesi Rektörlük, Ekim 2013

DOĞAN M., TÜBİTAK Başarı Hikayesi, TÜBİTAK, Mayıs 2013

DOĞAN M., Toz Tablet Salça Üretimi, Hacettepe Teknokent, Proje Park 09, Mayıs 2009

DOĞAN M., Makale Teşvik Ödülü, Erciyes Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dekanlığı, Kasım 2006