

## Prof. Hasan YETİM

### Personal Information

Office Phone: [+90 352 207 6666](tel:+903522076666) Extension: 32725

Office Phone: [+90 352 437 4919](tel:+903524374919)

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

Email: [hyetim@erciyes.edu.tr](mailto:hyetim@erciyes.edu.tr)

Web: <http://www.hasanyetim.com.tr>

### Education Information

Doctorate, Ohio State University, College Of Agriculture, Meat Science, United States Of America 1986 - 1993

Postgraduate, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Turkey 1984 - 1985

Undergraduate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Turkey 1979 - 1983

### Foreign Languages

German, B2 Upper Intermediate

English, C1 Advanced

### Certificates, Courses and Trainings

Education Management and Planning, Yurtdışı Yayın Başarı Belgesi, Erciyes Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, 2006

Education Management and Planning, Yurtdışı Yayın Başarı Belgesi, Atatürk Üniversitesi Rektörlüğü, 2000

Education Management and Planning, DAAD Studienaufenthalte Ausländischer Wissenschaftler Stipendium (Almanya), Almanya, 1999

Education Management and Planning, TC Yüksek Öğretim Kurulu (Türkiye), YÖK, 1997

Other, CHEAM-MAICh Advanced Seminar Full Accommodation, (Yunanistan), Yunanistan, 1997

Education Management and Planning, The OSU Gamma Sigma Delta Honor Society Şeref Belgesi (ABD), Ohio State University, 1991

Education Management and Planning, The OSU Distinguished Graduate Student in Academic Records (ABD), The OSU Distinguished Graduate, 1991

Education Management and Planning, The OSU Phi Kappa Phi Honor Society (ABD), Ohio State University, 1991

Education Management and Planning, The OSU\* Phi Beta Delta Honor Society (ABD), Ohio State University, 1990

Education Management and Planning, Yurt Dışı Doktora Bursu, Atatürk Üniversitesi (Türkiye), 1989

### Dissertations

Doctorate, Biochemical and Structural Alterations of Restructured Fish Muscle as Influenced by Egg White, Tumbling and Storage Time, Ohio State University, Graduate School, Major Field Meat Science, 1993

Postgraduate, Erzurum Piyasasında Tüketime Sunulan Sığır Kıymalarının Bazı Saprot ve Bir Kısım Patojen Bakteriler Yönünden İncelenmesi, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Anabilim Dalı, 1985

## Research Areas

Technical Sciences, Food Engineering, Food Science, Food Chemistry, Food Additives, Food Technology, Meat, Poultry and Game Technology, Aquaculture Products Technology

## Academic Titles / Tasks

Professor, Erciyes University, Mühendisliği Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002 - Continues  
Associate Professor, Erciyes University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2001 - 2002  
Associate Professor, Erciyes University, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Tenolojisi, 1996 - 2001  
Assistant Professor, Atatürk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, 1994 - 1996

## Academic and Administrative Experience

Erciyes Üniversitesi, 2012 - 2015  
Erciyes Üniversitesi, 2009 - 2015  
Erciyes Üniversitesi, 2002 - 2015  
Erciyes Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, 2006 - 2012  
Erciyes Üniversitesi, Erciyes Üniversitesi Etik Kurulu, 2004 - 2012  
Erciyes Üniversitesi, Erciyes Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2001 - 2009  
Erciyes Üniversitesi, Erciyes Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, 2005 - 2008  
Erciyes Üniversitesi, Erciyes Üniversitesi Etik Kurulu, 2003 - 2007  
Erciyes Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi , Fen Bilimleri Alt Komisyon Başkanlığı, 2003 - 2005  
Atatürk Üniversitesi, Üniversite-Sanayi İşbirliği Geliştirme Merkezi, 1998 - 2001  
Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Bilim Kurulu, 1997 - 2001  
Atatürk Üniversitesi, 1996 - 2001

## Advising Theses

YETİM H., Vakum ve Modifiye Atmosfer Ambalajlamanın Kayseri Mantısının Bazı Kalite Nitelikleri Üzerine Etkisi, Postgraduate, S.Sitti(Student), 2012  
YETİM H., Fermente Sucuktan İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Starter Kültür Olarak Kullanım Potansiyelinin Belirlenmesi, Postgraduate, Y.Çelebi(Student), 2012  
YETİM H., Üzüm Kabuğu, Siyah Havuç ve Kırmızı Lahanadan Ekstrakte Edilen Antosiyanin Bazlı Renk Maddelerinin Biyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi ve Bazı Gıda Maddelerinde Renklendirici Olarak Kullanımı, Doctorate, L.Ekici(Student), 2011  
YETİM H., Isıl İşlem Sonrası Starter Kültür İlavasının Pastörize Sucukların Bazı Kalite Özellikleri ve Raf Ömrü Üzerine Etkisi, Postgraduate, D.Arıkan(Student), 2011  
YETİM H., Farklı Nisbi Nem ve Sıcaklıklarda Üretilen Buğday Filizlerinin Mikrobiyal Yükünün İncelenmesi ve Azaltma Olanaklarının Araştırılması, Postgraduate, F.Törnük(Student), 2009  
YETİM H., Çimlendirilmiş Buğday Tanesinin Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi ve Doğal Gıda Katkı Maddesi Olarak Değerlendirilme İmkanlarının Araştırılması, Postgraduate, İ.Öztürk(Student), 2008  
YETİM H., Kayseri Piyasasında Satılan Bazı Et ve Et Ürünlerinde Yüksek Basınçlı Sıvı Kromatografisi Yöntemi ile Aflatoksin Aranması, Postgraduate, S.Çavuş(Student), 2007  
YETİM H., Taze ve İşlenmiş Model Et ürünlerinde Farklı Hayvan Türlerine Ait Etlerin PCR Tekniği Kullanılarak Belirlenebilmesi, Doctorate, Z.Kesmen(Student), 2005  
YETİM H., Vakum Ambalajlama ve Nitrit İlavasının Kavurmanın Bazı Kalite Özellikleri ile Clostridium sporogenes Üzerine Etkisi, Postgraduate, Z.Güngör(Student), 2000  
YETİM H., Yağsız Soya Ununun Sucuğa Katılabilme İmkanları üzerine Araştırmalar, Postgraduate, Z.Kesmen(Student), 1999

YETİM H., Vitamin E ve Kırmızı Et Teknolojisindeki Önemi, Postgraduate, E.AtSan(Student), 1998

YETİM H., Kalsiyum Klorür'ün Pastırmanın Bazı Kalite Özelliklerine Etkisi, Postgraduate, H.Çankaya(Student), 1997

## Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Bioactivities of Some Wild Fruits Grown in Turkey**  
SAĞDIÇ O., Polat B., Yetim H.  
ERWERBS-OBSTBAU, vol.64, no.2, pp.299-305, 2022 (SCI-Expanded)
- II. **TC and MF leaves as natural alternatives**  
Awad N., ÇAM M., Bektas S., Yetim H., Takeda S., Sakata R., BEKİROĞLU H., Awen F. S., Ahhmed A.  
FLEISCHWIRTSCHAFT, vol.101, no.10, pp.170-177, 2021 (SCI-Expanded)
- III. **Targeting the pains of food insecurity and malnutrition among internally displaced persons with nutrient synergy and analgesics in organ meat**  
Fayemi P. O., Muchenje V., Yetim H., Ahhmed A.  
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, vol.104, pp.48-58, 2018 (SCI-Expanded)
- IV. **Antimicrobial activity of extracts of Callistemon citrinus flowers and leaves against Listeria monocytogenes in beef burger**  
Fayemi P. O., Ozturk I., ÖZCAN C., Muguruma M., Yetim H., Sakata R., Ahhmed A.  
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, vol.11, no.2, pp.924-929, 2017 (SCI-Expanded)
- V. **EFFECTS OF SOME FOOD JUICES AND ADDITIVES ON SOME PHYSICOCHEMICAL, TEXTURAL, COLOR, MICROBIOLOGICAL AND SENSORY PROPERTIES OF CEMEN PASTE**  
Yetim H., EKİCİ L., ÖZCAN C., Ozturk I., TÖRNÜK F., Karaman S.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.41, no.3, 2017 (SCI-Expanded)
- VI. **Utilization of fermented soybeans paste as flavoring lamination for Turkish dry-cured meat**  
Ahhmed A., ÖZCAN C., Karaman S., Ozturk I., ÇAM M., FAYEMI P. O., Kaneko G., Muguruma M., Sakata R., Yetim H.  
Meat Science, vol.127, pp.35-44, 2017 (SCI-Expanded)
- VII. **Novel spectroscopic method for determination and quantification of saffron adulteration**  
Varlıklöz Er S., Eksi-Koçak H., YETİM H., Boyacı İ. H.  
FOOD ANALYTICAL METHODS, 2016 (SCI-Expanded)
- VIII. **Application of high-resolution melting analysis for differentiation of spoilage yeasts**  
Erdem M., KESMEN Z., Ozbekar E., ÇETİN B., Yetim H.  
JOURNAL OF MICROBIOLOGY, vol.54, no.9, pp.618-625, 2016 (SCI-Expanded)
- IX. **Some physicochemical properties and fatty acid composition of the muscle, skin and deposit tissues of geese raised in low winter temperatures**  
Dönmez M., Uysal K., SAĞDIÇ O., Okur M., ÖZTÜRK I., YETİM H.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2016 (SCI-Expanded)
- X. **Effects of Debaryomyces hansenii and Candida zeylanoides on some physicochemical, textural, sensory properties and volatile compounds of traditional Turkish fermented sausage "Sucuk"**  
ÖZTÜRK I., Sagdic O., YETİM H.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, 2015 (SCI-Expanded)
- XI. **LLDPE based food packaging incorporated with nanoclays grafted with bioactive compounds to extend shelf life of some meat products**  
TÖRNÜK F., Hancer M., SAĞDIÇ O., Yetim H.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.64, no.2, pp.540-546, 2015 (SCI-Expanded)
- XII. **Some Biological Properties of Anthocyanin Based Pigments Extracted by PEF, Ultrasound and Conventional Methods from Red Grape Skin, Black Carrot and Red Cabbage**  
EKİCİ L., YETİM H., Sağdıç O.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, 2015 (SCI-Expanded)
- XIII. **Utilization of Japanese miso paste as an alternative coating material for Turkish Pastırma: A novel trend on flavour coating for dry-cured meats**

BİRİŞİK C., KARAMAN S., ÖZTÜRK I., ÇAM M., Kaneko G., Sakata R., YETİM H.  
FOOD CHEMISTRY, 2015 (SCI-Expanded)

- XIV. **Effects of black carrot concentrate on some physicochemical, textural, bioactive, aroma and sensory properties of sucuk, a traditional Turkish dry-fermented sausage**  
EKİCİ L., Ozturk I., Karaman S., CALISKAN O., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O., Yetim H.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.62, no.1, pp.718-726, 2015 (SCI-Expanded)
- XV. **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, vol.52, no.6, pp.3851-3858, 2015 (SCI-Expanded)
- XVI. **Effects of some food juices and additives on some physicochemical, textural, microbiological, sensory properties and aroma profile of cemen paste**  
YETİM H., EKİCİ L., BİRİŞİK C., ÖZTÜRK I., Törnük F., KARAMAN S.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2015 (SCI-Expanded)
- XVII. **A study on quality criteria of commercial stuffed pasta (mantı), as traditional food**  
Gökmen S., Aydın M. F., YETİM H., Sayaslan A., Çağlar A.  
International Food Research Journal, vol.22, no.5, pp.2018-2024, 2015 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Differences in gelling properties induced by transglutaminase in chicken muscles are explained by determining myosin heavy chain mRNA ratios using RT-PCR technique**  
AHHMED A. M., Birisik C., Kaneko G., Ushio H., MUGURUMA M., Yetim H., Sakata R.  
FLEISCHWIRTSCHAFT, vol.95, no.7, pp.98-104, 2015 (SCI-Expanded)
- XIX. **Diversity and probiotic potentials of lactic acid bacteria isolated from gilaburu, a traditional Turkish fermented European cranberrybush (*Viburnum opulus* L.) fruit drink**  
SAĞDIÇ O., Ozturk I., Yapar N., Yetim H.  
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, vol.64, pp.537-545, 2014 (SCI-Expanded)
- XX. **Effects of Temperature, Time, and pH on the Stability of Anthocyanin Extracts: Prediction of Total Anthocyanin Content Using Nonlinear Models**  
EKİCİ L., Simsek Z., Ozturk I., SAĞDIÇ O., Yetim H.  
FOOD ANALYTICAL METHODS, vol.7, no.6, pp.1328-1336, 2014 (SCI-Expanded)
- XXI. **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, vol.51, no.7, pp.1406-1410, 2014 (SCI-Expanded)
- XXII. **Rheological and some physicochemical properties of probiotic boza beverage fermented with *Lactobacillus casei* Shirota: application of principal component analysis for the characterisation**  
TÖRNÜK F., ÖZTÜRK I., Karaman S., SAĞDIÇ O., Yetim H.  
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, vol.6, no.2, pp.237-247, 2014 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Effect of wheat sprout powder incorporation on lipid oxidation and physicochemical properties of beef patties**  
Ozturk I., SAĞDIÇ O., TÖRNÜK F., Yetim H.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.49, no.4, pp.1112-1121, 2014 (SCI-Expanded)
- XXIV. **TAQMAM-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, vol.17, no.3, pp.629-638, 2014 (SCI-Expanded)
- XXV. **Proteins degradation value in cured meat product made from M-Cutaneous-omo brachialis muscle of bovine**  
Ahhmed A. M., Kaneko G., Ushio H., Karaman S., Inomata T., Sakata R., Yetim H.  
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.238, no.3, pp.387-396, 2014 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Mineral contents and nutritive values of the pomaces of commercial Turkish grape (*Vitis vinifera* L.)**

varieties

SAĞDIÇ O., ÖZTÜRK İ., Yetim H., Kayacier A., DOĞAN M.

QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, vol.6, no.1, pp.89-93, 2014 (SCI-Expanded)

- XXVII. **Application of Different Molecular Techniques for Characterization of Catalase-Positive Cocci Isolated from Sucuk**  
Kesmen Z., Yarimcam B., Aslan H., Ozbekar E., Yetim H.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.79, no.2, 2014 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **A novel method to differentiate bovine and porcine gelatins in food products: NanoUPLC-ESI-Q-TOF-MSE based data independent acquisition technique to detect marker peptides in gelatin**  
YILMAZ M. T., KESMEN Z., Baykal B., SAĞDIÇ O., Kulen O., Kacar O., Yetim H., Baykal A. T.  
FOOD CHEMISTRY, vol.141, no.3, pp.2450-2458, 2013 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Detection of seagull meat in meat mixtures using real-time PCR analysis**  
KESMEN Z., Celebi Y., Gulluce A., Yetim H.  
FOOD CONTROL, vol.34, no.1, pp.47-49, 2013 (SCI-Expanded)
- XXX. **Changes in physicochemical properties of proteins in Kayserian Pastirma made from the M. semimembranosus muscle of cows during traditional processing**  
Ahhmed A., Kaneko G., Ushio H., Inomata T., YETİM H., KARAMAN S., MUGURMA M., Sakata R.  
Food Science and Human Wellness, vol.2, no.1, pp.46-55, 2013 (SCI-Expanded)
- XXXI. **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, vol.7, no.4, pp.329-340, 2012 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Alteration in Alpha-tocopherol, Some Minerals and Fatty Acid Contents of the Wheat Through Sprouting", Chemistry of Natural Compounds**  
ÖZTÜRK İ., Sağdıç O., HAYTA M., YETİM H.  
CHEMISTRY OF NATURAL COMPOUNDS, vol.47, no.6, pp.476-479, 2012 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **Combination of culture-dependent and culture-independent molecular methods for the determination of lactic microbiota in sucuk**  
Kesmen Z., Yetim A. E., Gulluce A., Kacmaz N., Sağdıç O., Çetin B., Adıgüzel A., Sahin F., Yetim H.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, vol.153, no.3, pp.428-435, 2012 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Detection of Chicken and Turkey Meat in Meat Mixtures by Using Real-Time PCR Assays**  
Kesmen Z., Yetim A. E., Sahin F., Yetim H.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.77, no.2, 2012 (SCI-Expanded)
- XXXV. **ALTERATION IN alpha-TOCOPHEROL, SOME MINERALS, AND FATTY ACID CONTENTS OF WHEAT THROUGH SPROUTING**  
ÖZTÜRK İ., Sağdıç O., HAYTA M., Yetim H.  
CHEMISTRY OF NATURAL COMPOUNDS, vol.47, no.6, pp.876-879, 2012 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **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, vol.108, no.2, pp.327-336, 2012 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **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, vol.107, no.2, pp.241-252, 2011 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **Effect of Grape Pomace Extracts Obtained from Different Grape Varieties on Microbial Quality of Beef Patty**  
Sağdıç O., Ozturk I., Yılmaz M. T., Yetim H.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.76, no.7, 2011 (SCI-Expanded)

- XXXIX. **Efficacy of various plant hydrosols as natural food sanitizers in reducing Escherichia coli O157:H7 and Salmonella Typhimurium on fresh cut carrots and apples**  
Tornuk F., CANKURT H., Ozturk I., SAĞDIÇ O., BAYRAM O., Yetim H.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, vol.148, no.1, pp.30-35, 2011 (SCI-Expanded)
- XL. **RP-HPLC-DAD analysis of phenolic compounds in pomace extracts from five grape cultivars: Evaluation of their antioxidant, antiradical and antifungal activities in orange and apple juices**  
Sağdıç O., Ozturk I., ÖZKAN G., Yetim H., EKİCİ L., Yılmaz M. T.  
FOOD CHEMISTRY, vol.126, no.4, pp.1749-1758, 2011 (SCI-Expanded)
- XLI. **Determination and Improvement of Microbial Safety of Wheat Sprouts with Chemical Sanitizers**  
Tornuk F., Ozturk I., Sağdıç O., Yetim H.  
FOODBORNE PATHOGENS AND DISEASE, vol.8, no.4, pp.503-508, 2011 (SCI-Expanded)
- XLII. **Some characteristics of meats from the chickens fed with Lamiaceae spices: Proximate composition, lipid oxidation, color and sensory properties**  
Yetim H., SARIOĞLU K., EKİCİ L., Ozturk I., Sağdıç O.  
ARCHIV FÜR LEBENSMITTELHYGIENE, vol.62, no.2, pp.58-64, 2011 (SCI-Expanded)
- XLIII. **Antioxidative, antiradikale und antimikrobielle Eigenschaften der Kern- und Schalenextrakte des Granatapfel**  
Sağdıç O., ÖZTÜRK İ., EKİCİ L., Şimşek H., YETİM H.  
Ernahrung/Nutrition, vol.34, no.9, pp.376-379, 2010 (AHCI)
- XLIV. **Antioxidative, antiradical, and antimicrobial activities of extracts from Antep Pistachio hulls**  
ÖZTÜRK İ., EKİCİ L., YETİM H., Sağdıç O.  
JOURNAL FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT-JOURNAL OF CONSUMER PROTECTION AND FOOD SAFETY, vol.5, no.2, pp.163-167, 2010 (SCI-Expanded)
- XLV. **Effect of collection time on biological activity of Clary sage (Salvia sclarea)**  
Tulukcu E., Sağdıç O., ALBAYRAK S., EKİCİ L., Yetim H.  
JOURNAL OF APPLIED BOTANY AND FOOD QUALITY, vol.83, no.1, pp.44-49, 2009 (SCI-Expanded)
- XLVI. **Identification of meat species by TaqMan-based real-time PCR assay**  
KESMEN Z., Güllüce A., Sahin F., Yetim H.  
MEAT SCIENCE, vol.82, no.4, pp.444-449, 2009 (SCI-Expanded)
- XLVII. **Bioactivities of essential oil and extract of Thymus argaeus, Turkish endemic wild thyme**  
Sağdıç O., ÖZKAN G., Aksoy A., Yetim H.  
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol.89, no.5, pp.791-795, 2009 (SCI-Expanded)
- XLVIII. **Fatty acid compositions of cold press oils of seven edible plant seeds grown in Turkey**  
YETİM H., Sağdıç O., ÖZTÜRK İ.  
CHEMISTRY OF NATURAL COMPOUNDS, vol.44, no.5, pp.634-636, 2008 (SCI-Expanded)
- XLIX. **PCR assay for the identification of animal species in cooked sausages**  
KESMEN Z., Sahin F., Yetim H.  
MEAT SCIENCE, vol.77, no.4, pp.649-653, 2007 (SCI-Expanded)
- L. **Fate of Escherichia coli and E-coli O157 : H7 in apple juice treated with propolis extract**  
Sagdic O., Silici S., Yetim H.  
ANNALS OF MICROBIOLOGY, vol.57, no.3, pp.345-348, 2007 (SCI-Expanded)
- LI. **Sensitivity of three pathogenic bacteria to Turkish cemen paste and its ingredients**  
Yetim H., Sağdıç O., Dogan M., Ockerman H. W.  
MEAT SCIENCE, vol.74, no.2, pp.354-358, 2006 (SCI-Expanded)
- LII. **Effects of different levels of salt and phosphate on some emulsion attributes of the common carp (Cyprinus carpio L., 1758)**  
Yapar A., Atay S., Kayacier A., Yetim H.  
FOOD HYDROCOLLOIDS, vol.20, no.6, pp.825-830, 2006 (SCI-Expanded)
- LIII. **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, vol.17, no.3, pp.354-366, 2006 (SCI-Expanded)
- LIV. **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, vol.74, no.2, pp.354-358, 2006 (SCI-Expanded)
- LV. **The effects of nitrite on the survival of Clostridium sporogenes and the autoxidation properties of the Kavurma**  
Yetim H., Kayacier A., Kesmen Z., Sağdıç O.  
MEAT SCIENCE, vol.72, no.2, pp.206-210, 2006 (SCI-Expanded)
- LVI. **Clinical, pathological and haematological effects of Micrococcus luteus infections in rainbow trout (Oncorhynchus mykiss Walbaum)**  
Aydın S., Çiltaş A., YETİM H., Akyurt İ.  
JOURNAL OF ANIMAL AND VETERINARY ADVANCES, vol.4, no.2, pp.167-174, 2005 (SCI-Expanded)
- LVII. **Sucuk - Türkische Rohwurst Wirkung von hydratisiertem, fettfreiem Sojamehl (FFSM) auf die Reifung**  
YETİM H., KESMEN Z.  
FLEISCHWIRTSCHAFT, vol.85, no.5, pp.94-96, 2005 (SCI-Expanded)
- LVIII. **Sucuk - Turkish raw sausage - Effect of hydrated fat-free soy meal (FFSM) on ripening**  
YETİM H., KESMEN Z.  
FLEISCHWIRTSCHAFT, vol.85, no.5, pp.94-96, 2005 (SCI-Expanded)
- LIX. **Microbiological quality of the kavurma samples marketed in Erzurum, Turkey**  
Çetin B., Sert S., Yetim H.  
ANNALS OF MICROBIOLOGY, vol.55, no.1, pp.27-31, 2005 (SCI-Expanded)
- LX. **Quality characteristics of doner kebab made from sucuk dough which is a dry fermented Turkish sausage**  
Gonulalan Z., Yetim H., Köse A.  
MEAT SCIENCE, vol.67, no.4, pp.669-674, 2004 (SCI-Expanded)
- LXI. **Effects of liquid smoke on quality characteristics of Turkish standard smoked beef tongue**  
Gonulalan Z., Köse A., Yetim H.  
MEAT SCIENCE, vol.66, no.1, pp.165-170, 2004 (SCI-Expanded)
- LXII. **Chemical composition and microbiological quality of the doner kebabs sold in Tekirdag market**  
Kayışoğlu S., Yılmaz İ., Demirci M., Yetim H.  
FOOD CONTROL, vol.14, no.7, pp.469-474, 2003 (SCI-Expanded)
- LXIII. **Comparison of fatty acid profiles of different tissues of mature trout (Salmo trutta labrax, Pallas, 1811) caught from Kazandere creek in the Coruh region, Erzurum, Turkey**  
Aras M., Haliloğlu H. İ., Ayık Ö., YETİM H.  
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, vol.27, no.2, pp.311-316, 2003 (SCI-Expanded)
- LXIV. **The effects of electrical stimulation on the sensory and textural quality properties of mutton carcasses**  
Yanar M., Yetim H.  
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, vol.27, no.2, pp.433-438, 2003 (SCI-Expanded)
- LXV. **The effect of different cooking procedures on microbiological and chemical quality characteristics of Tekirdag meatballs**  
Yılmaz İ., Yetim H., Ockerman H.  
NAHRUNG-FOOD, vol.46, no.4, pp.276-278, 2002 (SCI-Expanded)
- LXVI. **The Effects of Electrical Stimulation on the Sensory and Instron Textural Measurements of Mutton Tissue**  
Yanar M., YETİM H., Ockerman H. W.  
Research and Reviews: Meat 2001, vol.183, pp.81-86, 2002 (SCI-Expanded)
- LXVII. **Comparison of muscle fatty acids of three trout species (Salvelinus alpinus, Salmo trutta fario, Oncorhynchus mykiss) raised under the same conditions**

- Haliloğlu H. İ., Aras M., YETİM H.  
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, vol.26, no.5, pp.1097-1102, 2002 (SCI-Expanded)
- LXVIII. **The Possibility of Using Fluid Whey in Comminuted Meat Products: effects on the technological, chemical and sensory properties of frankfurter type sausages**  
YETİM H., Müller W. D., Eber M.  
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, vol.34, no.2, pp.97-101, 2001 (SCI-Expanded)
- LXIX. **The effects of aging period and muscle type on the textural quality characteristics of mutton**  
Yanar M., YETİM H.  
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, vol.25, no.2, pp.203-207, 2001 (SCI-Expanded)
- LXX. **Das Traditionelle Türkische Fleischerzeugnis Kavurma, Hergestellt mit Nitrit**  
YETİM H., Kühne D.  
BAFF-Mitteilungsblatt, vol.149, pp.793-796, 2000 (SCI-Expanded)
- LXXI. **"The Influence of Egg White and Tumbling on Gel Texture of Catfish Muscle**  
Ockerman H. W., YETİM H.  
Research and Reviews: Meat 2001, vol.172, pp.83-88, 1999 (SCI-Expanded)
- LXXII. **Effects of the Blade Tenderisation on Some Quality Characteristics of Mutton Muscles**  
Yanar M., YETİM H., Ockerman H. W.  
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.209, pp.197-200, 1999 (SCI-Expanded)
- LXXIII. **The Ohio State Univ. USA, Meat Research Efforts: Some Physicochemical Changes in Catfish Muscle as Influenced by Egg White and Tumbling**  
YETİM H., Ockerman H. W.  
Recent Research Developments in Nutrition, vol.2, pp.4-9, 1998 (SCI-Expanded)
- LXXIV. **Determination of anchovy freshness by refractive index of eye fluid**  
Yapar A., YETİM H.  
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, vol.31, no.10, pp.693-695, 1998 (SCI-Expanded)
- LXXV. **Model Emulsion Characteristics of Muscles from Three Different Species and a Variety of Fats**  
Karakaya M., YETİM H., Gökalp H., Ockerman H. W.  
FLEISCHWIRTSCHAFT, vol.4, pp.17-19, 1997 (SCI-Expanded)
- LXXVI. **Characteristics of model emulsions from musculature of three types of animals and various fats**  
Karakaya M., YETİM H., Gökalp H., Ockerman H. W.  
FLEISCHWIRTSCHAFT, vol.77, no.8, pp.741-743, 1997 (SCI-Expanded)
- LXXVII. **Bacteriological evaluations of tumbled catfish with egg white**  
YETİM H., Ockerman H. W., Yousef A. E.  
FOOD MICROBIOLOGY, vol.13, no.5, pp.365-368, 1996 (SCI-Expanded)
- LXXVIII. **The Effects of Egg White, Tumbling and Storage Time on Proximate Composition and Protein Fractions of Restructured Fish Products**  
YETİM H., Ockerman H. W.  
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, vol.4, no.1, pp.65-78, 1995 (SCI-Expanded)
- LXXIX. **THE POSSIBILITY OF USING FLUID WHEY IN COMMINUTED MEAT-PRODUCTS - CAPACITY AND VISCOSITY OF THE MODEL EMULSIONS PREPARED USING WHEY AND MUSCLE PROTEINS**  
Zorba Ö., YETİM H., Özdemir S., Gökalp H.  
ZEITSCHRIFT FÜR LEBENSMITTEL-UNTERSUCHUNG UND-FORSCHUNG, vol.200, no.6, pp.425-427, 1995 (SCI-Expanded)
- LXXX. **The Influence of Egg White and Tumbling on Proximate Composition and Protein Fractions of Fresh Catfish Muscle**  
YETİM H., Ockerman H. W.  
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, vol.3, no.4, pp.25-39, 1994 (SCI-Expanded)
- LXXXI. **"Inhibition of Papain in Meat by Potato Protein or Ascorbic Acid**  
Ockerman H. W., Harnsawas S., YETİM H.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.58, no.6, pp.1265-1268, 1993 (SCI-Expanded)
- LXXXII. **Salt Phosphate and and Oil Temperature Effects on Emulsion Capacity of Fresh and Frozen Meat and**



### **Sheep Tail fat**

Zorba Ö., Gökalp H., YETİM H., Ockerman H. W.

JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.58, no.3, pp.492-496, 1993 (SCI-Expanded)

LXXXIII. **MODEL SYSTEM EVALUATIONS OF THE EFFECTS OF DIFFERENT LEVELS OF K<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub> NaCl AND OIL TEMPERATURE ON EMULSION STABILITY AND VISCOSITY OF FRESH AND FROZEN TURKISH STYLE MEAT EMULSIONS**

Zorba Ö., Gökalp H., YETİM H., Ockerman H. W.

MEAT SCIENCE, vol.34, no.2, pp.145-161, 1993 (SCI-Expanded)

LXXXIV. **Physical, Chemical and Organoleptic Characteristics of Turkish Style Frankfurters Made with an Emulsion Containing Turkish Produced Soy Flour**

YETİM H., Gökalp H., Kaya M., Yanar M., Ockerman H. W.

MEAT SCIENCE, vol.31, no.1, pp.43-56, 1992 (SCI-Expanded)

LXXXV. **Some Saprophytic and Pathogenic Bacteria Levels of Turkish Soudjouks Manufactured in Erzurum, Turkey**

Gökalp H., YETİM H., Ockerman H. W.

JOURNAL OF FOOD PROTECTION, vol.51, no.2, pp.121-125, 1988 (SCI-Expanded)

LXXXVI. **Hamburger nach Turkisher Art. Herstellung unter Verwendung von Sojamehl**

Kaya M., Gökalp H., Kotancılar G., YETİM H.

FLEISCHWIRTSCHAFT, vol.68, no.11, pp.1366-1372, 1988 (SCI-Expanded)

## **Articles Published in Other Journals**

- I. **Nanokompozit gıda ambalajlarında kullanılan nanokillerin sağlık boyutu**  
Törnük F., Uslu E. Ş., HANÇER M., YETİM H.  
Gıda Teknolojisi, vol.19, no.11, pp.78-80, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Et ve Et Ürünlerinde Baharatların Doğal Antioksidan ve Antimikrobiyel Olarak Kullanımı**  
EKİCİ L., ÖZTÜRK İ., SAĞDIÇ O., YETİM H.  
Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, pp.1-7, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Meat Products in Islamic Countries**  
Ahhmed A., YETİM H., Motoyama M., Sakata R.  
Japan Meat Processing Journal, vol.770, pp.2-6, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Practices in Halal meat production in accord to Sharia law**  
Ahhmed A., YETİM H., Motoyama M., Sakata R.  
Japanese Livestock Industry Magazine, vol.599, pp.30-34, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Ülkemizde ve Dünyada Helal Gıda Hususunda Karşılaşılan Problemler**  
Tekle Ş., SAĞDIÇ O., Nursaçan Ş., YETİM H., Erdem M.  
EUROPEAN JOURNAL OF SCIENCE AND THEOLOGY, vol.1, no.1, pp.1-6, 2013 (Scopus)
- VI. **Et tüketimi ve kanser**  
EKİCİ L., Sağdıç O., YETİM H.  
Erciyes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.28, no.2, pp.136-145, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **Identification of Different Meat Species Used In Sucuk Production By PCR Assay**  
KESMEN Z., YETİM H., Şahin F.  
Gıda Dergisi, vol.35, no.2, pp.81-87, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Yenilebilir Tohum Filizlerinin Mikrobiyal Güvenliği**  
YETİM H., TÖRNÜK F., ÖZTÜRK İ., SAĞDIÇ O.  
AKADEMİK GIDA, vol.8, no.2, pp.18-23, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Akıllı Ambalajlama Teknolojisi ve Gıdalarda İzlenebilirlik**  
Özçandır S., YETİM H.  
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, vol.5, pp.1-11, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Yenilebilir Bitki ve Tohum Filizlerinin Fonksiyonel Özellikleri**

- YETİM H., ÖZTÜRK İ., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O., HAYTA M.  
Gıda Dergisi, vol.35, no.3, pp.205-210, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Farklı Tür Hayvan Etlerinin Tespitinde Real-Time PCR tekniği**  
YETİM H., KESMEN Z.  
Kayseri Ticaret Borsası Dergisi, pp.12-15, 2010 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Gıdalarda Dioksin Kontaminasyonu ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri**  
Arıkan D., Yetim H., Sağdıç O., Kesmen Z.  
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, vol.4, no.2, pp.9-15, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **Gıda Kaynaklı Enfeksiyon ve İntoksikasyon Bakterileri-II**  
Telli R., EKİCİ L., YETİM H.  
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, vol.3, pp.31-39, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **CaCl<sub>2</sub> İlavesi ve Salamura Kürleme Yönteminin Pastırma Gevrekliğine Etkisi**  
YETİM H., Çetinkaya H.  
Gıda Dergisi, vol.26, pp.203-207, 2001 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **Et Üretiminde Kullanılan Bazı Büyüme Regülatörleri (B-agonistler) ve Fizyolojik Özellikleri**  
YETİM H., Aras M.  
Hayvancılık Araştırmaları Dergisi, vol.9, pp.6-12, 1999 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **CaCl<sub>2</sub> İlavesi ve Salamura Kürleme Yönteminin Pastırmanın Bazı Kalite Özelliklerine Etkisi**  
YETİM H., Çankaya H.  
S.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.12, no.17, pp.123-130, 1998 (Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **Küfle Olgunlaştırılan Bazı Bitkisel ve Hayvansal Gıdalar**  
YETİM H., Çakmakçı S.  
Gıda Dergisi, vol.22, no.4, pp.279-285, 1997 (Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. **Sıcak Karkas Parçalama ve Et İşleme Teknolojisi**  
YETİM H.  
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, vol.28, no.5, pp.849-860, 1997 (Peer-Reviewed Journal)
- XIX. **Model System Evaluations of Meat Emulsions Prepared with Different Edible Beef By-Products and Fats or Oil**  
Karakaya M., YETİM H., Gökalp H., Ockerman H. W.  
PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK BİLİMLERİ DERGİSİ, vol.3, no.2, pp.347-352, 1997 (ESCI)
- XX. **Deli İnek Hastalığı (BSE) İnsan Sağlığı İçin Bir Risk midir?**  
YETİM H.  
Hasat, vol.11, no.131, pp.41-46, 1996 (Peer-Reviewed Journal)
- XXI. **Sorbik Asit ve Taze Balık Muhafazasında Kullanım İmkanları**  
YETİM H.  
Gıda Dergisi, vol.21, no.3, pp.205-213, 1996 (Peer-Reviewed Journal)
- XXII. **Et Üretimi ve Hormonlar**  
YETİM H.  
Hasat, vol.11, no.130, pp.45-50, 1996 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIII. **Determination of Thawing Times of Lean Boneless Beef Frozen at Various Temperatures and the Comparison of Experimental Results with Mathematical Models**  
Tülek Y., Gökalp H., Güllapoğlu Ş., YETİM H.  
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, vol.24, no.1, pp.106-118, 1993 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIV. **Et Emülsiyonları ve Bu Emülsiyonların Model Sistemlerde Çalışılması**  
Gökalp H., YETİM H., Selçuk N., Zorba Ö.  
Gıda Dergisi, vol.15, no.17, pp.21-27, 1990 (Peer-Reviewed Journal)
- XXV. **Et Teknolojisinde Tumbling ve Massaging. II. Uygulanmasında Dikkat Edilecek Hususlar, Avantaj ve Dezavantajları ve Yurdumuz Açısından Önemi**  
YETİM H., Gökalp H.  
Gıda Dergisi, vol.14, no.2, pp.77-83, 1989 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVI. **Et İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyonun Önemi ve Ete Bağlı Gıda Zehirlenmeleri**

- Gökalp H., YETİM H.  
Et ve Balık End. Dergisi, vol.9, no.54, pp.34-44, 1989 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVII. **"Et Teknolojisinde Tumbling ve Massaging I: genel prensipleri, teknikleri ve ön işlemleri.**  
YETİM H., Gökalp H.  
Gıda Dergisi, vol.13, no.6, pp.431-437, 1988 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVIII. **Değişik Seviyelerde Yerli Yağsız Soya Unu Katılan Taze ve Depolanmış Hamburgerlerin C. perfringens ve Diğer Mikroorganizma Düzeyleri**  
Kaya M., YETİM H., Kotancılar G., Gökalp H.  
Gıda Dergisi, vol.13, no.2, pp.129-135, 1988 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIX. **İnsan Bünyesine Alınan Nitrat, Nitrit Miktarı ve Kaynakları, Aminler ve Çeşitli Gıdaların Amin İçerikleri**  
Gökalp H., YETİM H., Kaya M.  
Et ve Balık End. Dergisi, vol.8, no.49, pp.12-18, 1987 (Peer-Reviewed Journal)
- XXX. **"Ticari Kuruluşlarda Dondurularak Muhafaza Edilen Tavuk Etlerinin Kokuşma Düzeyleri ve Bakteriyolojik Durumları Üzerine Bir Araştırma**  
Gökalp H., YETİM H., Kaya M.  
Et ve Balık End. Dergisi, vol.51, pp.13-22, 1987 (Peer-Reviewed Journal)

## **Books & Book Chapters**

- I. **Turkish Meat Products**  
ÖZTÜRK I., Karasu S., Sagdic O., YETİM H.  
in: Mediterranean Food: Composition and Processing, Rui M.S. da Cruz, Maria M.C. Vieira, Editor, Crc Press, Florida, 2016
- II. **Meat species identification**  
KESMEN Z., YETİM H.  
in: Handbook of Meat and Meat Processing, Hui Y. H., Editor, Crc Press, , pp.249-276, 2012
- III. **Antioxidant Capacity of Pomegranate Juice and Its Role in Biological Activities**  
ÇAM M., Durmaz G., ÇETİN A., YETİM H.  
in: Bioactive Food as Dietary Interventions for Liver and Gastrointestinal Disease, Watson, R.R., Preedy, V.R. , Editor, Elsevier, Boston, pp.499-511, 2012
- IV. **Chapter 32 – Antioxidant Capacity of Pomegranate Juice and Its Role in Biological Activities**  
ÇAM M., Durmaz G., Çetin A., YETİM H.  
in: Bioactive Food as Dietary Interventions for Liver and Gastrointestinal Disease, Watson R. R., Preedy W. R., Editor, Elsevier, Boston, pp.499-511, 2012
- V. **Antioxidant Capacity of Pomegranate Juice and Its Role in Biological Activities**  
ÇAM M., DURMAZ G., ÇETİN A., YETİM H.  
in: Bioactive Food as Dietary Interventions for Liver and Gastrointestinal Disease, Watson, R.R., Preedy, V.R. , Editor, Elsevier, BOSTON, pp.499-511, 2012
- VI. **Enstrümental Gıda Analizleri**  
YETİM H., ÇAM M.  
Erciyes Üniversitesi Ders Yayınları, Kayseri, 2009
- VII. **Gıda Analizleri**  
YETİM H., KESMEN Z.  
Erciyes Üniversitesi Ders Yayınları, Kayseri, 2009
- VIII. **Sheep Production**  
McClure K. E., YETİM H., Crespo F. L.  
in: Encyclopedia of Life Support Systems (EOLSS), Kotchetkov V., Editor, Eolss Publishers, , 2004

## Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Effects of storage conditions on aflatoxin production and expression levels of some biosynthesis genes of *Aspergillus flavus* in red pepper**  
SOYLU B., KESMEN Z., Yapar N., YETİM H.  
15th International Conference on Food Processing and Technology, Roma, Italy, 26 - 29 November 2016, vol.7, no.12, pp.65
- II. **Transcription of A Bovine Collagen Gene Fragment In Yeast (*Pichia Pastoris*) Cells**  
Güllüce A., KESMEN Z., YETİM H.  
15th International Conference on Food Processing and Technology, Roma, Italy, 26 - 29 November 2016, vol.7, no.12, pp.80
- III. **Application of High Resolution Melting Analysis for Characterization of Gram Positive, Catalase-Positive Cocci Isolated from Sucuk**  
KESMEN Z., YARIMÇAM B., ASLAN H., ÖZBEKAR E., YETİM H.  
Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi, Lefkoşe, Cyprus (Kktc), 10 - 13 November 2016, pp.237-240
- IV. **Effects of some food juices and additives on aroma profiles cemen paste**  
YETİM H., EKİCİ L., ÖZCAN C., ÖZTÜRK İ., TÖRNÜK F., KARAMAN S.  
6th International Chemistry Conference, 8 - 10 November 2016
- V. **Chemoenzymatic Polymerizations of Imine and Hydrazone Functionalized Phenols as a Green Route**  
ŞAHMETLİOĞLU E., Göktürk E., YETİM H.  
6th International Chemistry Conference, Riyad, Saudi Arabia, 8 - 10 November 2016, pp.1
- VI. **In vitro ACE inhibitory activity of beef dry muscle (*M. Semimembranosus*)**  
Özer N., YETİM H., ÇAM M., KARAMAN S., Muguruma M., Shiro T., Sakata R., MRGHNI AHMED A.  
AACD 2016: 10th Aegean Analytical Chemistry Days, Çanakkale, Turkey, 29 September - 02 October 2016, pp.73
- VII. **Phytochemicals in *Callistemon citrinus*: a novel therapeutic approach against MCF-7 cell line**  
FAYEMİD O., A A., CEYLAN D., ÖZCAN S., Muchenjed V., ÇAM M., AYCAN M. B., YETİM H.  
1st International Conference on Natural Products for Cancer Prevention and Therapy, İstanbul, Turkey, 31 August 2015 - 02 September 2016, pp.13-14
- VIII. **Demlenmiş Yabancı ve Yerli Çayların TD-GC/MS Tekniği Kullanılarak Uçucu Bileşenlerinin Belirlenmesi**  
YETİMAN A. E., OKUYAN N., KESMEN Z., YETİM H.  
16. Kromatografi Kongresi, Malatya, Turkey, 31 August - 02 September 2016, pp.85
- IX. **The halal meat industry: Challenges of the authorization, validation and production opportunities**  
MRGHNI AHMED A., Sakata R., Nasr B. S., YETİM H.  
62nd ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, Bangkok, Thailand, 14 - 19 August 2016
- X. **Using infrared drying method for producing pastirma**  
Batman S., SİPAHİOĞLU O., YETİM H.  
62nd ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, Bangkok, Thailand, 14 - 19 August 2016, pp.156
- XI. **Evaluation of antihypertensive activity of proteins in fermented Turkish sucuk**  
ÖZCAN C., MRGHNI AHMED A., YETİM H.  
62nd ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, Bangkok, Thailand, 14 - 19 August 2016, pp.38
- XII. **Technological assesment on chicken bone tissue for functional food applications**  
MRGHNI AHMED A., ÇAM M., KARAMAN S., ÖZTÜRK İ., KONCA Y., Sakata R., YETİM H.  
FOOMA JAPAN 2016, Tokyo, Japan, 7 - 10 June 2016, vol.23, pp.282-285
- XIII. **Isıl İşlem Görmüş Bazı Hayvansal Gıda Örneklerin *Salmonella Typhimurium* Sayısının PMA-qPCR Tekniği ile Belirlenmesi**  
Aslan H., KESMEN Z., YETİM H.  
1. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Kongresi, Antalya, Turkey, 21 - 23 April 2016, pp.11
- XIV. **Diversity of lactic acid bacteria isolated from fermented garlic and red pepper used as ingredient in**

## **Sucuk**

ÖZTÜRK I., Şimşek Z., Sagdic O., YETİM H.

1st International Tourism and Microbial Food Safety Congress, Antalya, Turkey, 21 - 23 April 2016, pp.42

- XV. **Isıl İşlem Görmüş Bazı Hayvansal Gıda Örneklerinde Salmonella Typhimurium Sayısının PMA qPCR Tekniği ile Belirlenmesi**  
ASLAN H., KESMEN Z., YETİM H.  
1. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, 21 - 23 April 2016
- XVI. **TGA and DSC profiles of LLDPE based active nanocomposite films reinforced with nanoclays grafted with some plant extracts**  
Törnük F., HANÇER M., YETİM H.  
First International Conference on Applied Chemistry, Cidde, Saudi Arabia, 18 - 19 November 2015, pp.73
- XVII. **Takviye edici gıda ürünlerinin kapsüllerinde PCR yöntemi ile tür tayini**  
Erdem M., Bilgili F., Ozbekar E., KESMEN Z., Güllüce A., YETİM H.  
Uluslararası 3. Helal ve Sağlıklı Gıda kongresi, İstanbul, Turkey, 30 - 31 October 2015, pp.128-129
- XVIII. **Gıdalardaki hilelerin tespitinde infrared (IR) radyasyonun uygulanabilirliği**  
Gökmen S., Sayaslan A., Sarıçoban C., YETİM H.  
Uluslararası 3. Helal ve Sağlıklı Gıda kongresi, İstanbul, Turkey, 30 - 31 October 2015, pp.116-117
- XIX. **Gıda sanayinde kullanılan kıl fırçaların orijininin tespiti**  
Erdem M., Ozbekar E., KESMEN Z., YETİM H.  
Uluslararası 3. Helal ve Sağlıklı Gıda kongresi, Konya, Turkey, 30 - 31 October 2015, pp.130-131
- XX. **Quantitive Detection Of Viable Escherichia Coli O157:H7 In Heat Treated Ground Meat Using The Combination Of Propidium Monoazide And Real-Time Pcr Assay**  
ASLAN H., KESMEN Z., Güllüce A., YETİM H.  
61st International Congress of Meat Science and Technology, Clermont-Ferrand, France, 23 August - 28 October 2015
- XXI. **Health potential functions of pastirma proteins: nutraceutical applications**  
MRGHNI AHMED A., BİRİŞİK C., Ozer N., YETİM H.  
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.1
- XXII. **Effects of Pistachio Supplementation on Total Fat Content and Fatty Acid Composition of Simit Kebab**  
BİRİŞİK C., DURSUN ÇAPAR T., EKİCİ L., MRGHNI AHMED A., YALÇIN H., YETİM H.  
3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015
- XXIII. **MEAT THERAPY FOR HYPERTENSION: HYBRID HYDROLYSATE AS ACE INHIBITORY COMPOUNDS**  
Ozer N., BİRİŞİK C., YETİM H., Sakata R., MRGHNI AHMED A.  
. In Proceeding of the 61st international congress of Meat Science and Technology, Clermont, France, 23 - 28 August 2015, pp.1
- XXIV. **Turkish Fermented Sucuk: A Source of Antihypertensive Peptides**  
BİRİŞİK C., MRGHNI AHMED A., YETİM H.  
In Proceeding of the 61st international congress of Meat Science and Technology, Clermont, France, 23 August - 28 July 2015, pp.1
- XXV. **Meat and dry-cured meat products are source of inhibitory peptides for minimizing lifestyle-related diseases**  
MRGHNI AHMED A., BİRİŞİK C., Ozer N., YETİM H., Sakata R.  
The 34th International Food Machinery and Technology Exhibition (FOOMA 2015), Tokyo, Japan, 9 - 12 June 2015, vol.22, pp.239-242
- XXVI. **Effect of exopolysaccharides-producing commercial lactic acid bacteria culture on texture and sensory properties of Kaymak, A Turkish Dairy Product**  
Tosun F., Sagdic O., ÖZTÜRK I., YETİM H.  
2 nd International Congress on Food Technology, Aydın, Turkey, 5 - 07 November 2014, pp.45
- XXVII. **Inducible Changes In Properties Of Muscle Protein By Pomegranate Peels Extracts**

- Ahhmed A., BİRİŞİK C., ÇAM M., YETİM H.  
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Turkey, 14 - 17 October 2014, pp.1
- XXVIII. **The Effect Of Pistachio Vera Supplementation On The Simit Kebab'S Phenolic Content And Antioxidant Activity**  
BİRİŞİK C., DURSUN ÇAPAR T., EKİCİ L., MRGHNI AHHMED A., YALÇIN H., YETİM H.  
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Turkey, 14 - 17 October 2014, pp.1
- XXIX. **Improvements in Functional Properties of Dry Cured Meat Using Fermented Soy Paste**  
Ahhmed A., BİRİŞİK C., KARAMAN S., ÖZTÜRK I., Bilgin M., Kaneko G., Ushio H., Sakata R., YETİM H.  
60th International Congress of Meat Science and Technology, Punta Del Este, Uruguay, 17 - 22 August 2014, pp.1
- XXX. **The distinctiveness of quality parameters and marbling value in Sucuk (Sudjuk). Pastirma production system**  
Ahhmed A., BİRİŞİK C., KARAMAN S., Bilgin M., YETİM H., Sakata R.  
The 33rd International Food Machinery and Technology exhibition (FOOMA 2014), Tokyo, Japan, 10 - 13 June 2014, pp.1
- XXXI. **Possible Intelligent Food Technology In The Near Future: Misconception On Functional Food**  
MRGHNI AHHMED A., BİRİŞİK C., Üçüncülüoğlu D. ü., YETİM H.  
Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2014, pp.36
- XXXII. **Gaziantep Simit Kebabının Hazırlanışı ve Bazı Özellikleri**  
BİRİŞİK C., YETİM H., Ahhmed A.  
4. Gleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.1
- XXXIII. **Gıda ürünlerine katılan sığır ve domuz jelatinlerinin orijinlerinin yeni bir metot ile belirlenmesi: Jelatindeki markır peptidlerinin tespit edilmesinde, NAOUPLC-ESI-Q-TOF-MS tabanlı bağımsız bir veri toplama tekniğinin kullanılması**  
Yılmaz M. T., KESMEN Z., Baykal B., SAĞDIÇ O., Kulen O., Kacar O., YETİM H., Baykal A. T.  
Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda kongresi, Konya, Turkey, 7 - 10 November 2013, pp.622-623
- XXXIV. **Et ve et ürünlerinin orijinlerini belirlemede kullanılan bazı enstrümental metotlar**  
Kozan H. İ., Sarıçoban C., Gökmen S., YETİM H.  
Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda kongresi, Konya, Turkey, 7 - 10 November 2013, pp.612-613
- XXXV. **Helal gıda üretimi açısından et ürünleri**  
Sarıçoban C., YETİM H.  
Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda kongresi, Konya, Turkey, 7 - 10 November 2013, pp.135
- XXXVI. **Et ve et ürünlerinde yapılan taklit ve tağşişler**  
Kozan H. İ., Sarıçoban C., Gökmen S., YETİM H.  
Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda kongresi, Konya, Turkey, 7 - 10 November 2013, pp.610-611
- XXXVII. **Biyoteknolojideki gelişmelerin helal gıda tüketimindeki yeri ve önemi**  
Gökmen S., Sarıçoban C., Kozan H. İ., YETİM H.  
Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda kongresi, Konya, Turkey, 7 - 10 November 2013, pp.586-587
- XXXVIII. **Nanokompozit Gıda Ambalajlamada Kullanılan Nanokillerin Sağlık Yönünden Değerlendirilmesi**  
TÖRNÜK F., HANÇER M., YETİM H.  
TGDF Gıda Kongresi, Antalya, Turkey, 1 - 04 November 2013, pp.35
- XXXIX. **Traditional Anatolian Pastirma: Should It be Valued as Unique Meat Products**  
Ahhmed A., ÖZTÜRK I., Törnük F., KARAMAN S., Özbek M., Kaneko G., Ushio H., Sakata R., YETİM H.  
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Straga, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.49
- XL. **Effects of Dietary Incorporation of Izmir Oregano on Microbiological Properties of Broiler Meats**  
YETİM H., EKİCİ L., ÖZTÜRK İ., SAĞDIÇ O., TÖRNÜK F., GÖNÜLALAN Z.  
59th IComST International Congress of Meat Science and Technology, İzmir, Turkey, 18 - 23 August 2013, pp.83
- XLI. **Influence of novel active nanocomposite polyethylene films incorporated with nanoclays and plant extracts in controlling lipid oxidation and growth of Escherichia coli O157:H7 in ground beef**

- TÖRNÜK F., YETİM H., HANÇER M., Sağdıç O.  
59th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, Turkey, 1 - 04 August 2013, pp.85
- XLII. **Diversity in meat textural and quality parameters of drometary camel**  
Ahhmed A., KARAMAN S., Toket Ö. S., Kaneko G., Ushio H., Sakata R., ÇAM M., YETİM H.  
59th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, Turkey, 1 - 04 August 2013, pp.91
- XLIII. **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, Turkey, 1 - 04 August 2013, pp.163
- XLIV. **Health aspects of nanoclays used in nanocomposite food packaging materials**  
TÖRNÜK F., HANÇER M., YETİM H.  
59th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, Turkey, 1 - 04 August 2013, pp.171
- XLV. **Processing development of Turkish cured meat products by a combination of traditional and modern methods: Pastirma production system.**  
MRGHNI AHMED A., ÖZTÜRK İ., Törnük F., KARAMAN S., YETİM H.  
Academic Plaza: International Food Machinery and Technology exhibition, Tokyo, Japan, 11 - 14 June 2013, pp.1
- XLVI. **Hindi Eti Ürünlerinde Farklı Türlerle Ait Etlere Real-Time PCR ile Tespiti**  
Güllüce A., ETGÜ H., KESMEN Z., YETİM H.  
II. Et Ürünleri Çalıştayı "İşlenmiş Kanatlı Et Ürünleri", Manisa, Turkey, 1 - 04 December 2012, pp.228
- XLVII. **Nanokil Kompozitlerinin Gıda Ambalajlamada Kullanımı**  
TÖRNÜK F., YETİM H.  
TÜRKİYE 11. GIDA KONGRESİ, Hatay, Turkey, 1 - 04 October 2012, pp.46
- XLVIII. **The Effect of Thyme Essential Oil on Some Quality Characteristics of Chicken Meats**  
Yetim H., Ekici L., Sağdıç O., Öztürk İ., Törnük F.  
59th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, Airdrie, Canada, 1 - 04 August 2012, pp.87
- XLIX. **Changes in physicochemical properties of proteins in Kayserian pastirma made from m. semimembranosus muscle of bovine during traditional processing: Part I**  
Ahhmed A., Watabe S., Ushio H., Kaneko G., Inomata T., Sakata R., YETİM H.  
58th International Congress of Meat Science and Technology, Canada, 1 - 04 August 2012, pp.53
- L. **Influences of the traditional cured meat-making process on the muscle proteins in m. latissimus dorsi of bovine: part III**  
Inomata T., Mugurma M., Ahhmed A., Kawahara S., KARAMAN S., Dafsın P., YETİM H., Sakata R.  
58th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, Canada, 1 - 04 July 2012, pp.55
- LI. **Türkiye'de Yetişen Bazı Aromatik Bitkilerden Elde Edilen Hidrosollerin Antimikrobiyal Etkileri ve Gıdaların Dekontaminasyonunda Kullanımı**  
Törnük F., ÖZTÜRK İ., Sağdıç O., YETİM H.  
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.539
- LII. **SUCUK DOLUMUNDA KULLANILAN KOLLAJEN YAPAY KILIFLARIN ORİJİNİN REAL-TİME PCR YÖNTEMİ İLE BELİRLENMESİ**  
KESMEN Z., YETİMAN A. E., ASLAN H., YETİM H.  
3. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU, Konya, Turkey, 1 - 04 May 2012, pp.112
- LIII. **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, Turkey, 1 - 04 May 2012, pp.122-124
- LIV. **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, Turkey, 1 - 04 May 2012
- LV. **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, Turkey, 1 - 04 May 2012, pp.266

- LVI. **The application of transcriptomics in food safety**  
KESMEN Z., YETİM H.  
Eurobiotech 2012 Agriculture Symposium, Turkey, 1 - 04 April 2012, vol.161, pp.11
- LVII. **ISIL İŞLEM UYGULANMIŞ ET KARIŞIMLARINDA REAL-TİME PCR TEKNİĞİ İLE TÜR TAYİNİ**  
Güllüce A., KESMEN Z., YETİM H.  
1. Ulusal helal ve sağlıklı gıda kongresi, Ankara, Turkey, 1 - 04 November 2011, pp.196-197
- LVIII. **Din ve inançların dünyada et ve et ürünleri tüketimindeki rolü ve gelecekte yaşanabilecek gelişmeler**  
Çelebi Y., TÖRNÜK F., Şimşek H., YETİM H.  
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 1 - 04 November 2011
- LIX. **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, Turkey, 12 - 14 October 2011, pp.234
- LX. **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, Turkey, 12 - 14 October 2011, pp.236
- LXI. **Utilization of some plant hydrosols as wheat sprout disinfectant**  
TÖRNÜK F., ÖZTÜRK İ., SAĞDIÇ O., YETİM H.  
TUBITAK 4th International Congress on Food and Nutrition, Turkey, 1 - 04 October 2011, pp.44
- LXII. **Microbiological characteristics of traditionally Turkish fermented European cranberrybush (*Viburnum opulus L.*) fruits**  
Sagdic O., ÖZTÜRK İ., Yapar N., Taştumur B., YETİM H.  
IV. International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology (Biomicroworld2011), Malaga, Spain, 14 - 16 September 2011, pp.245
- LXIII. **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, Turkey, 28 September - 01 October 2011, vol.22
- LXIV. **Effects of dried wheat sprout flour on lipid oxidation and some quality characteristics of beef patties**  
ÖZTÜRK İ., YETİM H., Sağıdıç O.  
57th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, Ghent, Belgium, 7 - 12 August 2011, pp.213
- LXV. **Use of fuzzy logic system and artificial neural network models in prediction of antifungal effect of different grape pomace extracts against *Zygosaccharomyces rouxii* in apple juice**  
ÖZTÜRK İ., Sagdic O., YETİM H., Yilmaz M. T.  
International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011, pp.528
- LXVI. **Probiotic boza production with lactic acid bacteria and its sensorial, physicochemical and rheological properties**  
TÖRNÜK F., ÖZTÜRK İ., KARAMAN S., SAĞDIÇ O., YETİM H.  
6th International CIGR Technical Symposium, France, 1 - 04 April 2011, no.2, pp.8
- LXVII. **Sucuk ve Benzeri Et Ürünlerinde Kullanılan Farklı Hayvan Türlerine Ait Etlerin Belirlenmesi**  
KESMEN Z., YETİM H.  
I. Et Ürünleri Sucuk Çalıştayı, Aydın, Turkey, 1 - 04 December 2010, pp.131-136
- LXVIII. **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, Turkey, 1 - 04 December 2010, pp.59-60
- LXIX. **Geleneksel Et Ürünlerimizden Türk Sucuğunun Serüveni**  
TÖRNÜK F., YILMAZ M. T., YETİM H.  
I. Et Ürünleri Sucuk Çalıştayı, İzmir, Turkey, 1 - 04 December 2010, pp.85-95
- LXX. **Sucuk Ve Sucuk Benzeri Fermente Et Ürünlerinde Enterokokların Rolü**  
ÖZTÜRK I., SAĞDIÇ O., YETİM H.  
1. Et ürünleri "Sucuk" Çalıştayı, Aydın, Turkey, 2 - 03 December 2010, pp.137-143
- LXXI. **The Effect of Anthocyanin Based Extracts on the Color of Cemen Paste Used on Pastirma a Dry Cured Meat Product**  
YETİM H., EKİCİ L., ŞİMŞEK Z., SAĞDIÇ O.  
56th International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST 2010), Jeju, South Korea, 15 - 20 August 2010, pp.217
- LXXII. **Methods for the detection of gelatin origin in meat products**  
Yılmaz M. T., KESMEN Z., YETİM H.  
56th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol., South Korea, 1 - 04 August 2010, pp.110
- LXXIII. **Sivas Köftesi (Tombul Köfte) ve Geleneksel Gıda Kültürümüzdeki Yeri**  
TÖRNÜK F., KESMEN Z., YETİM H.  
1. Uluslararası Adriyatikten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 1 - 04 April 2010, pp.380-381
- LXXIV. **Geleneksel Bir Koyulaştırılmış Yoğurt: Peskütan**  
TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O., YETİM H.  
1. Uluslararası Adriyatikten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 1 - 04 April 2010, pp.225-227
- LXXV. **Gıda ve su kaynaklı protozoonlar ve riskleri**  
Sagdic O., ÖZTÜRK I., YETİM H.  
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.491-497
- LXXVI. **The Identification and Isolation of yeasts from spoilage butter in Turkey**  
Sağdıç O., ÖZTÜRK I., Bayram O., YETİM H.  
Food Science, Engineering and Technologies 2009, Plovdiv, Bulgaria, 23 - 24 October 2009, pp.638-642
- LXXVII. **The fatty acid composition and volatile aroma compounds of the chicken muscles fed with thyme**  
YETİM H., EKİCİ L., SARIOĞLU K., ÖZTÜRK I., SAĞDIÇ O.  
Food Science, Engineering and Technologies 2009, Plovdiv, Bulgaria, 23 - 24 October 2009, pp.643-648
- LXXVIII. **The PCR-DGGE analysis of the microbial ecology of Turkish sausage (sucuk)**  
YETİM H., KESMEN Z., Kaçmaz N., Güllüce A., YETİMAN A. E.  
55th Int. Cong. of Meat Sci. and Tech., Denmark, 1 - 04 August 2009
- LXXIX. **Fermente Ürünlerin Mikroflorasının Tespitinde PCR-DGGE Yöntemi.**  
Kaçmaz N., KESMEN Z., YETİM H.  
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 1 - 04 June 2009, pp.889-892
- LXXX. **Gıda Kaynaklı Patojenlerin Real-Time PCR Tekniği ile Belirlenmesinde Kullanılan Canlı/Ölü Hücre Ayrım Yöntemleri**  
KESMEN Z., Arıkan D., YETİM H., Kaçmaz N.  
3. Ulusal Vet. Gıda Hij. Kong. Bursa, Turkey, 1 - 04 June 2009, pp.1135-1140
- LXXXI. **Kayseri Piyasasında Satılan Mantıların Bazı Mikrobiyolojik Özellikleri**  
ÖZTÜRK I., KARAMAN S., Sagdic O., KAYACIER A., YETİM H.  
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.862-865
- LXXXII. **Bitki Çayı İlaveli Dondurma Mikslerinde Listeria monocytogenes'in Canlılığı**  
ÖZTÜRK I., KARAMAN S., Sağdıç O., KAYACIER A., YETİM H.  
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Turkey, 21 - 23 May 2009, pp.192
- LXXXIII. **Fatty Acid Composition of Muscle, Skin and Depot Lipids of Domestic Geese (Anser Domestica) in Altıntaş Region at the Period of extreme Low Temperate Winter**  
Dönmez M., Uysal K., YETİM H., SAĞDIÇ O., Cankurtaran M., ÖZTÜRK I.  
3. International Congress on Food and Nutrition, Antalya, Turkey, 22 - 25 April 2009, pp.145

- LXXXIV. **Changes in Functional Components of Wheat Grains During the germination**  
ÖZTÜRK İ., YETİM H., SAĞDIÇ O., HAYTA M.  
3. International Congress on Food and Nutrition, Antalya, Turkey, 22 - 25 April 2009, pp.56
- LXXXV. **The Fatty Acid Composition of Chicken Muscles Fed with Thyme**  
YETİM H., SAĞDIÇ O., EKİCİ L., HW O.  
54rd International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST 2008), Cape-Town, South Africa, 10 - 15 August 2008, pp.79
- LXXXVI. **Nar Çekirdek ve Kabuk Ekstraktlarının Antioksidan, Antiradikal ve Antimikrobiyal Özellikleri**  
Sağdıç O., ÖZTÜRK İ., EKİCİ L., YETİM H.  
19. Ulusal Biyoloji Kongresi, Trabzon, Turkey, 23 - 27 June 2008, pp.336
- LXXXVII. **Et Ürünlerinde Kullanılan Farklı Tür Hayvan Etlerinin Tespitinde Real-Time PCR Tekniği**  
KESMEN Z., Güllüce A., YETİM H.  
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 June 2008, pp.553-556
- LXXXVIII. **Et ve Et Ürünlerinde Patojen Bakterilerin Tespitinde Real-Time PCR Tekniğinin Kullanılması.**  
Törnük F., KESMEN Z., YETİM H.  
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 June 2008, pp.519-522
- LXXXIX. **Konfokal Mikroskop ve Gıda Mühendisliği Uygulamalarında Kullanımı**  
Sagdic O., ÖZTÜRK İ., Yapar N., YETİM H.  
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.1135-1138
- XC. **Üzüm Posası Toz ve Ekstraktının Elma ve Portakal Suyundaki Ozmofil Mayalar Üzerine Etkisi**  
Sagdic O., ÖZTÜRK İ., YETİM H.  
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.323
- XCİ. **Gıdaların muhafazasında yeni mikrobiyal inaktivasyon metotları**  
SAĞDIÇ O., EKİCİ L., YETİM H.  
Türkiye 10. Gıda Kongresi konferansı, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.949-952
- XCII. **Kekik uçucu yağı ilavesinin kuşbaşı etler ve bonfilenin bazı özelliklerine etkisi**  
EKİCİ L., ÖZTÜRK İ., SAĞDIÇ O., YETİM H.  
Türkiye 10. Gıda Kongresi konferansı, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.557-560
- XCIII. **Antioxidative, antiradikale und antimikrobielle aktivitäten des auBeren rindeextrakts von frischen Antep-pistazien**  
YETİM H., ÖZTÜRK İ., EKİCİ L., Sagdic O.  
10. Fachsymposium Lebensmittelmikrobiologie, Stuttgart, Germany, 9 - 11 April 2008, pp.24
- XCIV. **Antioxidative, antiradikale und antimikrobielle Eigenschaften von Granatapfel-Kernextract und Granatapfel-Schalenextract**  
Sagdic O., ÖZTÜRK İ., EKİCİ L., YETİM H.  
10. Fachsymposium Lebensmittelmikrobiologie, Stuttgart, Germany, 9 - 11 April 2008, pp.25
- XCv. **Gıda Katkı Maddesi Olarak Kullanılan Jelatinin Orijininin Real-Time PCR ile Tespiti.**  
YETİM H., KESMEN Z., Şahin F., Güllüce A.  
15. Biyoteknoloji Kongresi, Antalya, Turkey, 1 - 04 November 2007, pp.28-31
- XCvI. **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, Turkey, 24 - 26 October 2007, pp.255
- XCvII. **Türk ballarının fenolik içeriği antiradikal antioksidan ve antimikrobiyel özellikleri**  
SİLİCİ S., EKİCİ L., YETİM H., Sağdıç O.  
III. Marmara Arıcılık Kongresi, Bursa, Turkey, 20 - 22 October 2007, pp.40
- XCvIII. **Compositions of the essential oils of Origanum onites, Satureja hortensis and Thymbra spicata grown in Turkey**  
YETİM H., Sagdic O., EKİCİ L.  
30th International Symposium on Essential Oils, Graz, Austria, 9 - 12 September 2007, pp.221
- XCIX. **Real-Time PCR Assay for Highly Specific Determination of Pork In Raw and Heat Treated Meat Mixtures**

YETİM H., KESMEN Z., Şahin F., Ockerman H. W.

53rd Int. Cong. of Meat Sci. and Technol., China, 1 - 04 August 2007, pp.401-402

- C. **Inhibition of *S. cerevisiae* in apple juice by grape pomace extract (GPE)**  
SAĞDIÇ O., YETİM H., ÖZTÜRK I.  
1st Egyptian-Jordanian Conference, Biotechnology and Sustainable Development: Current Status and Future Scenarios, Cairo, Egypt, 11 December 2014 - 14 December 2006, pp.41
- CI. **PCR assay for the identification of animal species in Turkish fermented sausages**  
KESMEN Z., YETİM H., Şahin F.  
1st Int. Egyptian-Jordanian Conf.; Biotechnol. and Sustainable Dev.: Current Status and Future Scenarios, Egypt, 1 - 04 December 2006
- CII. **PCR Identification of Horse and Donkey Meats in Heat Treated Meat**  
YETİM H., KESMEN Z., Şahin F., Ockerman H. W.  
52th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol., Ireland, 1 - 04 August 2006, pp.59-60
- CIII. **Fonksiyonel Gıda Olarak Tohum Filizleri ve Patojen Mikroorganizmaların Dezenfeksiyonu**  
YETİM H., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O.  
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 1 - 04 November 2005, pp.25
- CIV. **Bioactivities and human health effects of flavonoids and some other phenolic compounds**  
Sagdic O., EKİCİ L., YETİM H.  
ITAFE 2005 Information Technology in Agriculture, Food & Environment, Adana, Turkey, 12 - 14 October 2005, pp.869-874
- CV. **Nitrit ilavesi ve vakum ambalajın *Clostridium sporogenes* üzerine etkisi.**  
KESMEN Z., Kayacier A., YETİM H.  
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, 1 - 04 June 2004, pp.96-133
- CVI. **Düşük Yağlı Kızartılmış Gıda Üretimine Yönelik Son Gelişmeler**  
Kayacier A., DOĞAN M., Yetim H.  
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, 26 - 28 May 2004
- CVII. **Gıdalarda Varlığı Yeni Keşfedilen Bir Kanserojen: Akrilamid**  
Kayacier A., Yetim H., DOĞAN M.  
III. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 2 - 04 October 2003, pp.345-357
- CVIII. **L-Karnitin'in İnsan Sağlığı ve Beslenmedeki Önemi**  
DOĞAN M., Kayacier A., Yetim H.  
III. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 2 - 04 October 2003, pp.585-598
- CIX. **Some Chemical, Microbiological and Sensory Characteristics of Doner Kebab Made from Sucuk Dough, Dry Fermented Turkish Sausage**  
YETİM H., GÖNÜLALAN Z., Ockerman H., Chen M.  
49th Int. Congress of Meat Science and Technology, São Paulo, Brazil, 31 August - 05 September 2003, pp.423-424
- CX. **Potential Benefits of Nitrite in Kavurma Processing**  
YETİM H., KESMEN Z.  
Blacksea & Central Asian Symp. on Food Technol., Turkey, 1 - 04 October 2000, pp.85
- CXI. **The Effects of Hidratized Defatted Soy Flour on the Ripening Process of Sucuk a Turkish Dry Fermented Meat Product**  
YETİM H., KESMEN Z., Ockerman H. W.  
ANNUAL RECIPROCAL MEAT CONFERENCE, United States Of America, 1 - 04 June 2000, pp.138
- CXII. **Wheat sprout production and mitigation of microbial load**  
TÖRNÜK F., YETİM H., HAYTA M.  
3. International Congress on Food and Nutrition, Antalya, Turkey, 22 - 25 April 0009

## Supported Projects

ÇAM M., YALÇIN H., YETİM H., DOĞAN M., SAĞDIÇ O., BİLK S., TUBITAK Project, Nar Kabuğu ve Çekirdeği Fonksiyonel

Bileşikleri ile Zenginleştirilmiş Dondurma Üretimi, 2011 - Continues

YETİM H., TUBITAK Project, Nar Kabuğu ve Çekirdeği Fonksiyonel Bileşikleri ile Zenginleştirilmiş Dondurma Üretimi, 2011 - Continues

YETİM H., TUBITAK Project, Geleneksel Fermente Gilaburu Meyve Suyundan Elde Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Probiyotik Özellikleri ve Endüstriyel Üretimde Kullanımları, 2010 - Continues

SAĞDIÇ O., YETİM H., SARIOĞLU K., HAYTA M., YAPAR N., TUBITAK Project, Geleneksel Fermente Gilaburu Meyve Suyundan Elde Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Probiyotik Özellikleri ve Endüstriyel Üretimde Kullanımları, 2010 - Continues

KESMEN Z., YETİM H., ÇETİN B., ADIGÜZEL A., ŞAHİN F., TUBITAK Project, Gıda Kaynaklı Patojen Bakterilerin Belirlenmesinde PMA/ Real-time PCR Tekniğinin Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2009 - Continues

YETİM H., CİRİTCİ G., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Kumaş Tiplerinin Sucuk Kılıfı Olarak Kullanımı, 2016 - 2019

YETİM H., KESMEN Z., YETİMAN A. E., OKUYAN N., Project Supported by Higher Education Institutions, Kaçak ve Yerli Çayların Moleküler Tekniklerle Belirlenmesi ve Aromatik Bileşiklerinin Tesbiti Üzerine bir Araştırma, 2014 - 2019

YETİM H., GÖKMEN S., Project Supported by Higher Education Institutions, Manti Üretiminde Geleneksel Yönteme Alternatif Olarak İnfrared, Ultraviyole-C ve Vakum Uygulamaları, 2014 - 2017

YETİM H., EKİCİ L., BAYRAM O., Project Supported by Higher Education Institutions, Süs Bitkisi Olarak Yetiştirilen Lale Taç Yapraklarından Elde Edilen Antosiyanın Bazlı Renk Maddelerinin, İzolasyonu ve Biyoaktif Özelliklerinin Belirlenmesi, 2010 - 2017

MRGHNI AHMED A., BİRİŞİK C., YETİM H., Project Supported by Higher Education Institutions, Sığır Longissimus dorsi Kasından Üretilen Pastırma da Bulunabilecek Hipertansiyon Azaltıcı Terapötik ve Biyofonksiyonel Bileşiklerin Belirlenmesi, 2014 - 2016

ÖZTÜRK I., SAĞDIÇ O., TOSUN F., YETİM H., Project Supported by Higher Education Institutions, Ekzopolisakkarit Üreten Laktik Kültürlerin Tereyağı, Yayı Tereyağı ve Kaymağın Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi, 2013 - 2016

ÖZTÜRK I., SAĞDIÇ O., ŞİMŞEK Z., YETİM H., Project Supported by Higher Education Institutions, FERMENTE SARIMSAK VE KIRMIZI BİBER KULLANIMININ SUCUĞUN BAZI ÖZELLİKLERİNE ETKİSİ, 2013 - 2016

YETİM H., Project Supported by Other Official Institutions, Gıdalara normal ve taşıyıcı amaçlı katılan jelatin kaynağının tesbiti için yeni yöntem geliştirilmesi, 2013 - 2015

YETİM H., DAŞKIN P., Project Supported by Higher Education Institutions, GELENEKSEL PASTIRMA ÇEMENİNDE KOKU VERİCİ MADDELERİN İZOLASYONU VE ELİMİNASYONU, 2009 - 2015

YETİM H., TÖRNÜK F., Project Supported by Higher Education Institutions, Nanokil Takviyeli Antimikrobiyal-Antioksidan Özellik Taşıyan Aktif Ambalaj Üretimi ve Gıda Ambalajlamada Kullanımı, 2013 - 2014

YETİM H., SAĞDIÇ O., YETİMAN A. E., KESMEN Z., YILMAZ M. T., Project Supported by Higher Education Institutions, Çeşitli Gıda Formülasyonlarında Gıda Katkı Maddesi Olarak Kullanılan Jelatinin Orijininin UPLC-MS QToF MS Sistemi Kullanılarak Tespitine Yönelik Yöntem Geliştirilmesi, 2010 - 2014

YETİM H., ÖZTÜRK İ., KESMEN Z., Project Supported by Higher Education Institutions, Geleneksel Fermente Sucuklardaki Mayaların İzolasyonu, Tanımlanması, Starter Kültür Olarak Kullanılabilirliği İçin Önemli Teknolojik ve Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi, 2010 - 2013

YETİM H., ÇELEBİ Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Fermente Sucuktan İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Starter Kültür Olarak Kullanım Potansiyelinin Belirlenmesi, 2011 - 2012

YETİM H., TUBITAK Project, Gıda Kaynaklı Patojen Bakterilerin Belirlenmesinde PMA/ Real-time PCR Tekniğinin Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2009 - 2012

KESMEN Z., GÜLLÜCE A., KAÇMAZ N., YETİM H., Project Supported by Higher Education Institutions, KEFİRDEN İZOLE EDİLEN BAKTERİ VE MAYALARIN MOLEKÜLER TEKNİKLER İLE TANIMLANMASI, 2009 - 2011

YETİM H., ARIKAN D., Project Supported by Higher Education Institutions, ISIL İŞLEM SONRASI STARTER KÜLTÜR İLAVESİNİN PASTÖRİZE SUCUKLARIN BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİ VE RAF ÖMRÜ ÜZERİNE ETKİSİ, 2009 - 2011

YETİM H., SİTTİ S., Project Supported by Higher Education Institutions, VAKUM VE MODİFİYE ATMOSFERDE AMBALAJLAMININ KAYSERİ MANTISININ KALİTE NİTELİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2009 - 2011

YETİM H., SAĞDIÇ O., EKİCİ L., EROĞLU C., Project Supported by Higher Education Institutions, SİYAH HAVUÇ VE KIRMIZI LAHANADAN EKSTRAKTE EDİLEN ANTOSİYANİN BAZLI RENK MADDELERİNİN BİYOLOJİK ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ VE BAZI GIDA MADDELERİNDE RENKLENDİRİCİ OLARAK KULLANIMI, 2009 - 2011

YETİM H., EKİCİ L., SAĞDIÇ O., Project Supported by Higher Education Institutions, ÜZÜM POSASINDAN EKSTRAKTE EDİLEN ANTOSİYANİN BAZLI RENK MADDELERİNİN BİYOLOJİK ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ VE BAZI GIDA MADDELERİNDE RENKLENDİRİCİ OLARAK KULLANIMI, 2009 - 2011

YETİM H., TUBITAK Project, Geleneksel Et Ürünü Olan Sucuktan İzole Edilen Fermantatif Bakterilerin Starter Kültür Olarak Kullanım Potansiyelinin Belirlenmesi, 2008 - 2011

YETİM H., TÖRNÜK F., Project Supported by Higher Education Institutions, BAHARATLARDA AFLATOKSİKOJENİK ASPERGİLLUS FLAVUS TÜRÜ KÜFLERİN REAL-TİME PCR İLE KANTİTATİF OLARAK TAYİN, 2007 - 2011

KESMEN Z., YETİM H., ADIGÜZEL A., GÖNÜLALAN Z., ÇETİN B., SAĞDIÇ O., ŞAHİN F., TUBITAK Project, Geleneksel Et Ürünü Olan Sucuktan İzole Edilen Fermantatif Bakterilerin Starter Kültür Olarak Kullanım Potansiyelinin Belirlenmesi, 2008 - 2010

KESMEN Z., SAĞDIÇ O., YETİM H., Project Supported by Higher Education Institutions, REAL-TİME PCR TEKNİĞİ İLE ET ÜRÜNLERİNDE FARKLI HAYVAN TÜRLERİNE AİT ETLERİNİN TESPİT EDİLMESİ, 2007 - 2009

YETİM H., KESMEN Z., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, Et ve Et Ürünlerinde Farklı Tür Hayvan Etlерinin Saptanması için Multiplex ve Real Time PCR Tekniklerinin Geliştirilmesi ve Biyoçip Üretimi, 2006 - 2009

YETİM H., TUBITAK Project, Piliç Etlерinin Lezzet Kalitesi ve Raf Ömrünün Geliştirilmesinde Kekikli Yem Kullanımı, 2006 - 2008

YETİM H., TÖRNÜK F., Project Supported by Higher Education Institutions, BAZI TAHILLARIN FARKLI SICAKLIK VE NEMDE ÇİMLENDİRİLMESİ SIRASINDA ORTAYA ÇIKAN MİKROBİYAL YÜKÜN İNCELENMESİ, 2006 - 2008

YETİM H., ÖZTÜRK İ., Project Supported by Higher Education Institutions, ÇİMLENDİRİLMİŞ BUĞDAY TANESİNİN KİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ VE ÖZEL GIDA KATKI MADDESİ OLARAK DEĞERLENDİRME İMKANLARININ ARAŞTIRILMASI, 2006 - 2008

YETİM H., Şahin F., Culha M., Project Supported by Higher Education Institutions, ET VE ET ÜRÜNLERİNDE FARKLI TÜR HAYVAN ETLERİNİN SAPTANMASI İÇİN MULTİPLEX VE REAL TİME PCR TEKNİKLERİNİN GELİŞTİRİLMESİ VE BİYOÇİP ÜRETİMİ, 2006 - 2008

YETİM H., ÖZTÜRK İ., TUBITAK Project, Üzüm Posasının Antimikrobiyal ve Antioksidan Katkı Olarak Gıda Sanayinde Değerlendirilmesi, 2005 - 2008

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

YETİM H., EU Framework Program Project, Tarımsal bilgi temini ve danışmanlık desteği (TARBİL), 2007 - 2007

YETİM H., SAĞDIÇ O., EKİCİ L., Project Supported by Higher Education Institutions, KEKİK UÇUCU YAĞININ TAZE VE DONDURULARAK MUHAFAZA EDİLEN ETLERİN LEZZET VE RAF ÖMRÜ ÜZERİNE ETKİSİ, 2006 - 2007

YETİM H., ÇAVUŞ S., Project Supported by Higher Education Institutions, KAYSERİ PİYASASINDA SATILAN BAZI ET VE ET ÜRÜNLERİNDE HPLC YÖNTEMİ İLE AFLATOKSİN ARANMASI, 2006 - 2007

ÖZKAN M., SİLİCİ S., YETİM H., BAL H., Project Supported by Higher Education Institutions, MERKEZ KAMPÜS TARIM ARAZİSİNDE SİLAJLIK MISIR,FAZERLYA,KOLZA ÜRETİM TESİSİ VE ORGANİK ARICILIK, 2006 - 2007

YETİM H., Project Supported by Higher Education Institutions, TAZE VE İŞLENMİŞ ET ÜRÜNLERİNDE FARKLI HAYVAN TÜRLERİNE AİT ETLERİN PCR TEKNİĞİ KULLANILARAK BELİRLENMESİ, 2002 - 2003

YETİM H., Other International Funding Programs, Possibility of Using Fluid Whey in Frankfurter Type Meat Products, 1999 - 1999

YETİM H., Other International Funding Programs, Presence of Volatile N-Nitrosamines in a Turkish Meat Product Kavurma Prepared with Nitrite, 1999 - 1999

YETİM H., Other International Funding Programs, A Research on Biochemical and Structural Alterations of Restructured Fish Muscle with Egg White and Subjected to Tumbling, 1992 - 1992

YETİM H., TUBITAK Project, Yağsız Soya unu ve Tekstüre Soya Proteininin Sosis ve Halk Salamalarına Katılabilme İmkânları Üzerine Araştırmalar, 1987 - 1987

YETİM H., Project Supported by Other Official Institutions, Erzurum Piyasasında Tüketime Sunulan Kıymaların Bazı Saprofit ve Patojen Bakteriler Yönünden İncelenmesi, 1985 - 1985

## Memberships / Tasks in Scientific Organizations

TÜBA Gıda ve Beslenme Komisyonu, Member, 2015 - Continues  
TÜBİTAK, Member, 2015 - Continues  
TÜBİTAK, Member, 2014 - Continues  
Gıda Teknolojisi Derneği, Member, 1994 - Continues  
Gama Sigma Delta Honor Society, Member, 1993 - Continues  
Phi Kappa Phi Honor Society, Member, 1990 - Continues  
Institute of Food Technologists, Member, 1990 - Continues  
Phi Beta Delta, Member, 1989 - Continues  
American Meat Science Association, Member, 1989 - Continues  
Türkiye mimarlar Mühendisler Odası, Member, 1985 - Continues  
Üniversiteler Arası Kurul, Mühendislik-3, Doçentlik Komisyonu, Member, 2009 - 2015  
Üniversiteler Arası Kurul, Member, 2009 - 2012

## Scientific Refereeing

Journal of Muscle Foods, SCI Journal, January 2000  
Food Microbiology, SCI Journal, January 2000  
Akademik Gıda, National Scientific Refreed Journal, January 2000  
Food Chemistry, SCI Journal, January 2000  
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, SCI Journal, January 2000  
Journal of Food Science, SCI Journal, January 2000  
Meat Science, SCI Journal, January 2000  
Italian Journal of Food Science, Other Indexed Journal, January 2000  
Ziraat Fakültesi Dergileri, National Scientific Refreed Journal, January 2000  
Journal of the Science of Food and Agriculture, SCI Journal, January 2000

## Metrics

Publication: 238  
Citation (WoS): 1277  
Citation (Scopus): 381  
H-Index (WoS): 21  
H-Index (Scopus): 11

## Congress and Symposium Activities

59th IComST International Congress on Meat Science and Technology, Attendee, İzmir, Turkey, 2013  
II. Et Ürünleri Çalıştayı'nın konusu "İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünleri, Attendee, Manisa, Turkey, 2012  
II. Et Ürünleri Çalıştayı "İşlenmiş Kanatlı Et Ürünleri", Attendee, Manisa, Turkey, 2012  
58th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol., Attendee, Canada, 2012  
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Attendee, Konya, Turkey, 2012  
3. Gıda Güvenliği Kongresi, Attendee, İstanbul, Turkey, 2012  
7. GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ, Attendee, ANKARA, Turkey, 2011  
57th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol., Attendee, Belgium, 2011  
1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, Attendee, Turkey, 2011  
I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı, Attendee, Turkey, 2010  
56th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol., Attendee, South Korea, 2010  
Taibah Int. Chem. Conf., Attendee, Saudi Arabia, 2009

3. Ulusal Vet. Gıda Hij. Kong., 2009, Attendee, Turkey, 2009  
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Invited Speaker, Antalya, Turkey, 2009  
3. Int. Cong. on Food and Nutr., Attendee, Turkey, 2009  
II. Geleneksel Gıdalar Semp., Attendee, Turkey, 2009  
Pamukkale Süt ve Süt Ür. Semp., Attendee, Turkey, 2009  
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Attendee, Turkey, 2008  
54rd Int. Cong. of Meat Sci. and Technol, Attendee, South Africa, 2008  
10. Fachsymposium Lebensmittelmikrobiologie, Attendee, Germany, 2008  
53rd Int. Cong. of Meat Sci. and Technol, Attendee, Turkey, 2007  
2nd Int. Congress on Food and Nutr., Attendee, Turkey, 2007  
15. Biyoteknoloji Kongresi, Attendee, Turkey, 2007  
1st International Egyptian-Jordanian Conf.; Biottechnol and Sustainable Dev.; Current Status and Future Scenarios, Attendee, Turkey, 2006  
52rd Int. Cong. of Meat Sci. and Technol, Attendee, Turkey, 2006  
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Attendee, Turkey, 2006  
Gıda Kongresi, Attendee, Turkey, 2005  
51th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol, Attendee, Turkey, 2005  
EURO FOOD CHEM XIII Conf., Attendee, Turkey, 2005  
Int. Congress on ITAFE'05 (Information Technol. in Agric. Food & Environ.), Attendee, Turkey, 2005  
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Attendee, Turkey, 2004  
50th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol, Attendee, Turkey, 2004  
III. Gıda Mühendisliği Kongresi, Attendee, Turkey, 2003  
49th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol, Attendee, Turkey, 2003  
Türkiye 7. Gıda Kongresi, Attendee, Turkey, 2002  
1st Eurasian Cong. on Molecular Biotechnol., Attendee, Turkey, 2001  
IV. Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, Turkey, 2000  
Black Sea & Central Asian Symp. on Food Technol., Attendee, Turkey, 2000  
Tarım Mek. 19. Ulusal Kong., Attendee, Turkey, 2000  
The AMSA, Rec. Meat Conf., Attendee, Turkey, 2000  
2000'li Yıllarda Gıda Bil. ve Tek. Kong., Attendee, Turkey, 1999  
Proc. 45th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol., Attendee, Turkey, 1999  
Doğu Anadolu Tarım Kongresi, Attendee, Turkey, 1998  
Proc. 44th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol., Attendee, Turkey, 1998  
Deli İnek Hastalığı (BSE) ve Bugünkü Durumu Paneli, Attendee, Turkey, 1996  
2nd Int. Con. on Food Sci. and Technol., Attendee, Turkey, 1996  
II. Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, Turkey, 1995  
Int. Food Hydrocol. Conf.'94, Attendee, United States Of America, 1994  
Proc. 40th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol., Attendee, Turkey, 1994  
1993 IFT Annual Meeting, Attendee, United States Of America, 1993  
Proc. 39th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol., Attendee, Turkey, 1993  
Bursa I. Uluslararası Gıda Sempozyumu, Attendee, Turkey, 1989  
Proc. 2nd World Cong. Foodborne Infec. & Intox., Attendee, Turkey, 1986  
Gıda Sanayi Araştırma-Geliştirme '86 Sempozyumu, Attendee, Turkey, 1986  
Gıda Sanayinin Sorunları ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayine Beklenen Etkileri Semp., Attendee, Turkey, 1986

## Scholarships

Studienaufenthalte Ausländischer Wissenschaftler Stipendium, Official Institutions of Foreign Countries, 1999 - Continues  
Advanced Seminar Full Accommodation, Official Institutions of Foreign Countries, 1997 - Continues

Advanced Seminar Full Accommodation, Other International Organizations, 1994 - Continues  
Atatürk Üni. Zir. Fak. Yurt Dışı Doktora Bursu, University, 1989 - Continues

## **Awards**

YETİM H., Yurt Dışı Yayın Başarı Belgesi, Erciyes Üniversitesi, February 2006  
YETİM H., Yurt Dışı Yayın Başarı Belgesi, Atatürk Üniversitesi, April 2000  
YETİM H., Akademik Başarı Belgesi, Yüksek Öğretim Kurulu, March 1997  
YETİM H., IFT Ohio Valley Graduate Student Travel, Ohio State University, December 1993  
YETİM H., Graduate School Leadership, Ohio State University, April 1993  
YETİM H., The OSU Phi Beta Delta Honor Society Int. Scholars & Student Scholarship, Ohio State University, February 1993  
YETİM H., Graduate Students Service, Ohio State University, January 1993  
YETİM H., The OSU Frances J. Ockerman International, Ohio State University, November 1991  
YETİM H., Distinguished Graduate Student in Academic Records, Ohio State University, October 1991  
YETİM H., Phi Kappa Phi Honor Society Şeref Belgesi, Ohio State University, May 1991  
YETİM H., Gamma Sigma Delta Honor Society Şeref Belgesi, Ohio State University, February 1991  
YETİM H., Ingram Foundation Scholarship, Ohio State University Department of Animal Science, February 1990  
YETİM H., Phi Beta Delta Honor Society Şeref Belgesi, Ohio State University, January 1990

## **Non Academic Experience**

Other Public Institution, Devlet Planlama Teşkilatı