

Prof. Dr. Hasan YETİM

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 352 207 6666](tel:+903522076666) Dahili: 32725

İş Telefonu: [+90 352 437 4919](tel:+903524374919)

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

E-posta: hyetim@erciyes.edu.tr

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

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ohio State University, College Of Agriculture, Meat Science, Amerika Birleşik Devletleri 1986 - 1993

Yüksek Lisans, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Türkiye 1984 - 1985

Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Türkiye 1979 - 1983

Yabancı Diller

Almanca, B2 Orta Üstü

İngilizce, C1 İleri

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Yurtdışı Yayın Başarı Belgesi, Erciyes Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, 2006

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Yurtdışı Yayın Başarı Belgesi, Atatürk Üniversitesi Rektörlüğü, 2000

Eğitim Yönetimi ve Planlama, DAAD Studienaufenthalte Ausländischer Wissenschaftler Stipendium (Almanya), Almanya, 1999

Eğitim Yönetimi ve Planlama, TC Yüksek Öğretim Kurulu (Türkiye), YÖK, 1997

Diğer, CHEAM-MAICH Advanced Seminar Full Accommodation, (Yunanistan), Yunanistan, 1997

Eğitim Yönetimi ve Planlama, The OSU Gamma Sigma Delta Honor Society Şeref Belgesi (ABD), Ohio State University, 1991

Eğitim Yönetimi ve Planlama, The OSU Distinguished Graduate Student in Academic Records (ABD), The OSU Distinguished Graduate, 1991

Eğitim Yönetimi ve Planlama, The OSU Phi Kappa Phi Honor Society (ABD), Ohio State University, 1991

Eğitim Yönetimi ve Planlama, The OSU* Phi Beta Delta Honor Society (ABD), Ohio State University, 1990

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Yurt Dışı Doktora Bursu, Atatürk Üniversitesi (Türkiye), 1989

Yaptığı Tezler

Doktora, 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

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

Araştırma Alanları

Teknik Bilimler, Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Katkı Maddeleri, Gıda Teknolojisi, Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Su Ürünleri Teknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Erciyes Üniversitesi, Mühendisliği Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002 - Devam Ediyor
Doç. Dr., Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2001 - 2002
Doç. Dr., Erciyes Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Tenolojisi, 1996 - 2001
Yrd. Doç. Dr., Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, 1994 - 1996

Akademik İdari Deneyim

Erciyes Üniversitesi, 2012 - 2015
Erciyes Üniversitesi, 2009 - 2015
Erciyes Üniversitesi, 2002 - 2015
Erciyes Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçioğlu 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

Yönetilen Tezler

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

- YETİM H., Yağsız Soya Ununun Sucuğa Katılabilme İmkanları üzerine Araştırmalar, Yüksek Lisans, Z.Kesmen(Öğrenci), 1999
- YETİM H., Vitamin E ve Kırmızı Et Teknolojisindeki Önemi, Yüksek Lisans, E.Atsan(Öğrenci), 1998
- YETİM H., Kalsiyum Klorür'ün Pastırmanın Bazı Kalite Özelliklerine Etkisi, Yüksek Lisans, H.Çankaya(Öğrenci), 1997

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Bioactivities of Some Wild Fruits Grown in Turkey**
SAĞDIÇ O., Polat B., Yetim H.
ERWERBS-OBSTBAU, cilt.64, sa.2, ss.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, cilt.101, sa.10, ss.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, cilt.104, ss.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, cilt.11, sa.2, ss.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, cilt.41, sa.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, cilt.127, ss.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, cilt.54, sa.9, ss.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, cilt.64, sa.2, ss.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 Pastirma: 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, cilt.62, sa.1, ss.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, cilt.52, sa.6, ss.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, cilt.22, sa.5, ss.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, cilt.95, sa.7, ss.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, cilt.64, ss.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, cilt.7, sa.6, ss.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, cilt.51, sa.7, ss.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, cilt.6, sa.2, ss.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, cilt.49, sa.4, ss.1112-1121, 2014 (SCI-Expanded)
- XXIV. **TAQMAN-BASED DUPLEX REAL-TIME POLYMERASE CHAIN REACTION APPROACH FOR THE DETECTION AND QUANTIFICATION OF DONKEY AND PORK ADULTERATIONS IN RAW AND HEAT-PROCESSED MEATS**
Kesmen Z., Gulluce A., Yilmaz M. B., Yetiman A. E., Yetim H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.17, sa.3, ss.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, cilt.238, sa.3, ss.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, cilt.6, sa.1, ss.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, cilt.79, sa.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, cilt.141, sa.3, ss.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, cilt.34, sa.1, ss.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., Murgurma M., Sakata R.
Food Science and Human Wellness, cilt.2, sa.1, ss.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, cilt.7, sa.4, ss.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, cilt.47, sa.6, ss.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., Yetiman A. E., Gulluce A., Kacmaz N., Sağdıç O., Çetin B., Adıgüzel A., Sahin F., Yetim H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, cilt.153, sa.3, ss.428-435, 2012 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Detection of Chicken and Turkey Meat in Meat Mixtures by Using Real-Time PCR Assays**
Kesmen Z., Yetiman A. E., Sahin F., Yetim H.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.77, sa.2, 2012 (SCI-Expanded)
- 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, cilt.47, sa.6, ss.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, cilt.108, sa.2, ss.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, cilt.107, sa.2, ss.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, cilt.76, sa.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, cilt.148, sa.1, ss.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, cilt.126, sa.4, ss.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, cilt.8, sa.4, ss.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 FUR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.62, sa.2, ss.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, cilt.34, sa.9, ss.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 FUR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT-JOURNAL OF CONSUMER PROTECTION AND FOOD SAFETY, cilt.5, sa.2, ss.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, cilt.83, sa.1, ss.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, cilt.82, sa.4, ss.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, cilt.89, sa.5, ss.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, cilt.44, sa.5, ss.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, cilt.77, sa.4, ss.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, cilt.57, sa.3, ss.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, cilt.74, sa.2, ss.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, cilt.20, sa.6, ss.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, cilt.17, sa.3, ss.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, cilt.74, sa.2, ss.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, cilt.72, sa.2, ss.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, cilt.4, sa.2, ss.167-174, 2005 (SCI-Expanded)
- LVII. **Sucuk - Türkische Rohwurst Wirkung von hydratisiertem, fettfreiem Sojamehl (FFSM) auf die Reifung**
YETİM H., KESMEN Z.
FLEISCHWIRTSCHAFT, cilt.85, sa.5, ss.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, cilt.85, sa.5, ss.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, cilt.55, sa.1, ss.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, cilt.67, sa.4, ss.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, cilt.66, sa.1, ss.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, cilt.14, sa.7, ss.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, cilt.27, sa.2, ss.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, cilt.27, sa.2, ss.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, cilt.46, sa.4, ss.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, cilt.183, ss.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, cilt.26, sa.5, ss.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, cilt.34, sa.2, ss.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, cilt.25, sa.2, ss.203-207, 2001 (SCI-Expanded)
- LXX. **Das Traditionelle Türkische Fleischerzeugnis Kavurma, Hergestellt mit Nitrit**
YETİM H., Kühne D.
BAFF-Mitteilungsblatt, cilt.149, ss.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, cilt.172, ss.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, cilt.209, ss.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, cilt.2, ss.4-9, 1998 (SCI-Expanded)
- LXXIV. **Determination of anchovy freshness by refractive index of eye fluid**
Yapar A., YETİM H.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.31, sa.10, ss.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, cilt.4, ss.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, cilt.77, sa.8, ss.741-743, 1997 (SCI-Expanded)
- LXXVII. **Bacteriological evaluations of tumbled catfish with egg white**
YETİM H., Ockerman H. W., Yousef A. E.
FOOD MICROBIOLOGY, cilt.13, sa.5, ss.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, cilt.4, sa.1, ss.65-78, 1995 (SCI-Expanded)
- LXXIX. **THE POSSIBILITY OF USING FLUID WHEY IN COMMUNUTED 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, cilt.200, sa.6, ss.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, cilt.3, sa.4, ss.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, cilt.58, sa.6, ss.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, cilt.58, sa.3, ss.492-496, 1993 (SCI-Expanded)
- LXXXIII. **MODEL SYSTEM EVALUATIONS OF THE EFFECTS OF DIFFERENT LEVELS OF K₂HPO₄ 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, cilt.34, sa.2, ss.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, cilt.31, sa.1, ss.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, cilt.51, sa.2, ss.121-125, 1988 (SCI-Expanded)
- LXXXVI. **Hamburger nach Turkisher Art. Herstellung unter Verwendung von Sojamehl**
Kaya M., Gökalp H., Kotancılar G., YETİM H.
FLEISCHWIRTSCHAFT, cilt.68, sa.11, ss.1366-1372, 1988 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Nanokompozit gıda ambalajlarında kullanılan nanokillerin sağlık boyutu**
Törnük F., Uslu E. Ş., HANÇER M., YETİM H.
Gıda Teknolojisi, cilt.19, sa.11, ss.78-80, 2015 (Hakemli Dergi)
- 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, ss.1-7, 2014 (Hakemli Dergi)
- III. **Meat Products in Islamic Countries**
Ahmed A., YETİM H., Motoyama M., Sakata R.
Japan Meat Processing Journal, cilt.770, ss.2-6, 2014 (Hakemli Dergi)
- IV. **Practices in Halal meat production in accord to Sharia law**
Ahmed A., YETİM H., Motoyama M., Sakata R.
Japanese Livestock Industry Magazine, cilt.599, ss.30-34, 2014 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.1, sa.1, ss.1-6, 2013 (Scopus)
- VI. **Et tüketimi ve kanser**
EKİCİ L., Sağdıç O., YETİM H.
Erciyes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.28, sa.2, ss.136-145, 2012 (Hakemli Dergi)
- VII. **Identification of Different Meat Species Used In Sucuk Production By PCR Assay**
KESMEN Z., YETİM H., Şahin F.
Gıda Dergisi, cilt.35, sa.2, ss.81-87, 2010 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Yenilebilir Tohum Filizlerinin Mikrobiyal Güvenliği**
YETİM H., TÖRNÜK F., ÖZTÜRK İ., SAĞDIÇ O.
AKADEMİK GIDA, cilt.8, sa.2, ss.18-23, 2010 (Hakemli Dergi)
- IX. **Akıllı Ambalajlama Teknolojisi ve Gıdalarda İzlenebilirlik**
Özçandır S., YETİM H.

- Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, cilt.5, ss.1-11, 2010 (Hakemli Dergi)
- X. **Yenilebilir Bitki ve Tohum Filizlerinin Fonksiyonel Özellikleri**
YETİM H., ÖZTÜRK İ., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O., HAYTA M.
Gıda Dergisi, cilt.35, sa.3, ss.205-210, 2010 (Hakemli Dergi)
- XI. **Farklı Tür Hayvan Etlerinin Tespitinde Real-Time PCR tekniği**
YETİM H., KESMEN Z.
Kayseri Ticaret Borsası Dergisi, ss.12-15, 2010 (Hakemsiz Dergi)
- XII. **Gıdalarda Dioksin Kontaminasyonu ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri**
Arıkan D., Yetim H., Sağdıç O., Kesmen Z.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, cilt.4, sa.2, ss.9-15, 2009 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Gıda Kaynaklı Enfeksiyon ve İntoksikasyon Bakterileri-II**
Telli R., EKİCİ L., YETİM H.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, cilt.3, ss.31-39, 2008 (Hakemli Dergi)
- XIV. **CaCl₂ İlavesi ve Salamura Kürleme Yönteminin Pastırma Gevrekliğine Etkisi**
YETİM H., Çetinkaya H.
Gıda Dergisi, cilt.26, ss.203-207, 2001 (Hakemli Dergi)
- XV. **Et Üretiminde Kullanılan Bazı Büyüme Regülatörleri (B-agonistler) ve Fizyolojik Özellikleri**
YETİM H., Aras M.
Hayvancılık Araştırmaları Dergisi, cilt.9, ss.6-12, 1999 (Hakemli Dergi)
- XVI. **CaCl₂ İlavesi ve Salamura Kürleme Yönteminin Pastırmanın Bazı Kalite Özelliklerine Etkisi**
YETİM H., Çankaya H.
S.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.12, sa.17, ss.123-130, 1998 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Küfle Olgunlaştırılan Bazı Bitkisel ve Hayvansal Gıdalar**
YETİM H., Çakmakçı S.
Gıda Dergisi, cilt.22, sa.4, ss.279-285, 1997 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Sıcak Karkas Parçalama ve Et İşleme Teknolojisi**
YETİM H.
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.28, sa.5, ss.849-860, 1997 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.3, sa.2, ss.347-352, 1997 (ESCI)
- XX. **Deli İnek Hastalığı (BSE) İnsan Sağlığı İçin Bir Risk midir?**
YETİM H.
Hasat, cilt.11, sa.131, ss.41-46, 1996 (Hakemli Dergi)
- XXI. **Sorbik Asit ve Taze Balık Muhafazasında Kullanım İmkanları**
YETİM H.
Gıda Dergisi, cilt.21, sa.3, ss.205-213, 1996 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Et Üretimi ve Hormonlar**
YETİM H.
Hasat, cilt.11, sa.130, ss.45-50, 1996 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.24, sa.1, ss.106-118, 1993 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **Et Emülsiyonları ve Bu Emülsiyonların Model Sistemlerde Çalışılması**
Gökalp H., YETİM H., Selçuk N., Zorba Ö.
Gıda Dergisi, cilt.15, sa.17, ss.21-27, 1990 (Hakemli Dergi)
- XXV. **Et Teknolojisinde Tumbling ve Massaging. II. Uygulanmasında Dikkat Edilecek Hususlar, Avantaj ve Dezavantajları ve Yurdumuz Açısından Önemi**
YETİM H., Gökalp H.

- Gıda Dergisi, cilt.14, sa.2, ss.77-83, 1989 (Hakemli Dergi)
- XXVI. **Et İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyonun Önemi ve Ete Bağlı Gıda Zehirlenmeleri**
Gökalp H., YETİM H.
Et ve Balık End. Dergisi, cilt.9, sa.54, ss.34-44, 1989 (Hakemli Dergi)
- XXVII. **"Et Teknolojisinde Tumbling ve Massaging I: genel prensipleri, teknikleri ve ön işlemleri.**
YETİM H., Gökalp H.
Gıda Dergisi, cilt.13, sa.6, ss.431-437, 1988 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.13, sa.2, ss.129-135, 1988 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.8, sa.49, ss.12-18, 1987 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.51, ss.13-22, 1987 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Turkish Meat Products**
ÖZTÜRK I., Karasu S., Sagdic O., YETİM H.
Mediterranean Food: Composition and Processing, Rui M.S. da Cruz, Maria M.C. Vieira, Editör, Crc Press, Florida, 2016
- II. **Meat species identification**
KESMEN Z., YETİM H.
Handbook of Meat and Meat Processing, Hui Y. H., Editör, Crc Press, , ss.249-276, 2012
- III. **Antioxidant Capacity of Pomegranate Juice and Its Role in Biological Activities**
ÇAM M., Durmaz G., ÇETİN A., YETİM H.
Bioactive Food as Dietary Interventions for Liver and Gastrointestinal Disease, Watson, R.R., Preedy, V.R. , Editör, Elsevier, Boston, ss.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.
Bioactive Food as Dietary Interventions for Liver and Gastrointestinal Disease, Watson R. R., Preedy W. R., Editör, Elsevier, Boston, ss.499-511, 2012
- V. **Antioxidant Capacity of Pomegranate Juice and Its Role in Biological Activities**
ÇAM M., DURMAZ G., ÇETİN A., YETİM H.
Bioactive Food as Dietary Interventions for Liver and Gastrointestinal Disease, Watson, R.R., Preedy, V.R. , Editör, Elsevier, BOSTON, ss.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.
Encyclopedia of Life Support Systems (EOLSS), Kotchetkov V., Editör, Eolss Publishers, , 2004

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- 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, İtalya, 26 - 29 Kasım 2016, cilt.7, sa.12, ss.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, İtalya, 26 - 29 Kasım 2016, cilt.7, sa.12, ss.80
- III. **Application of High Resolution Melting Analysisfor 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, Kıbrıs (Kktc), 10 - 13 Kasım 2016, ss.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 Kasım 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, Suudi Arabistan, 8 - 10 Kasım 2016, ss.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, Türkiye, 29 Eylül - 02 Ekim 2016, ss.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, Türkiye, 31 Ağustos 2015 - 02 Eylül 2016, ss.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, Türkiye, 31 Ağustos - 02 Eylül 2016, ss.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, Tayland, 14 - 19 Ağustos 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, Tayland, 14 - 19 Ağustos 2016, ss.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, Tayland, 14 - 19 Ağustos 2016, ss.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, Japonya, 7 - 10 Haziran 2016, cilt.23, ss.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, Türkiye, 21 - 23 Nisan 2016, ss.11
- XIV. **Diversity of lactic acid bacteria isolated from fermented garlic and red pepper used as ingredient in**

Sucuk

ÖZTÜRK I., ŞİMŞEK Z., SAGDIC O., YETİM H.

1st International Tourism and Microbial Food Safety Congress, Antalya, Türkiye, 21 - 23 Nisan 2016, ss.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 Nisan 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, Suudi Arabistan, 18 - 19 Kasım 2015, ss.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, Türkiye, 30 - 31 Ekim 2015, ss.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, Türkiye, 30 - 31 Ekim 2015, ss.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, Türkiye, 30 - 31 Ekim 2015, ss.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, Fransa, 23 Ağustos - 28 Ekim 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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 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, Fransa, 23 - 28 Ağustos 2015, ss.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, Fransa, 23 Ağustos - 28 Temmuz 2015, ss.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, Japonya, 9 - 12 Haziran 2015, cilt.22, ss.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, Türkiye, 5 - 07 Kasım 2014, ss.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, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, ss.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 AHMED A., YALÇIN H., YETİM H.
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, ss.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 Ağustos 2014, ss.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, Japonya, 10 - 13 Haziran 2014, ss.1
- XXXI. **Possible Intelligent Food Technology In The Near Future: Misconception On Functional Food**
MRGHNI AHMED A., BİRİŞİK C., Üçüncülüoğlu D. ü., YETİM H.
Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.36
- XXXII. **Gaziantep Simit Kebabının Hazırlanışı ve Bazı Özellikleri**
BİRİŞİK C., YETİM H., Ahhmed A.
4. Gleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.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, Türkiye, 7 - 10 Kasım 2013, ss.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, Türkiye, 7 - 10 Kasım 2013, ss.612-613
- XXXV. **Helal gıda üretimi açısından et ürünleri**
Sarıçoban C., YETİM H.
Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda kongresi, Konya, Türkiye, 7 - 10 Kasım 2013, ss.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, Türkiye, 7 - 10 Kasım 2013, ss.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, Türkiye, 7 - 10 Kasım 2013, ss.586-587
- XXXVIII. **Nanokompozit Gıda Ambalajlamada Kullanılan Nanokillerin Sağlık Yönünden Değerlendirilmesi**
TÖRNÜK F., HANÇER M., YETİM H.
TGDF Gıda Kongresi, Antalya, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2013, ss.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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.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, Türkiye, 18 - 23 Ağustos 2013, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Ağustos 2013, ss.85
- XLII. **Diversity in meat textural and quality parameters of drometary camel**
Ahmed A., KARAMAN S., Toker Ö. S., Kaneko G., Ushio H., Sakata R., ÇAM M., YETİM H.
59th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, Türkiye, 1 - 04 Ağustos 2013, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Ağustos 2013, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Ağustos 2013, ss.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, Japonya, 11 - 14 Haziran 2013, ss.1
- XLVI. **Hindi Eti Ürünlerinde Farklı Türlerle Ait Etlerin Real-Time PCR ile Tespiti**
Güllüce A., ETGÜ H., KESMEN Z., YETİM H.
II. Et Ürünleri Çalıştayı "İşlenmiş Kanatlı Et Ürünleri", Manisa, Türkiye, 1 - 04 Aralık 2012, ss.228
- XLVII. **Nanokil Kompozitlerinin Gıda Ambalajlamada Kullanımı**
TÖRNÜK F., YETİM H.
TÜRKİYE 11. GIDA KONGRESİ, Hatay, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2012, ss.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, Kanada, 1 - 04 Ağustos 2012, ss.87
- XLIX. **Changes in physicochemical properties of proteins in Kayserian pastirma made from m. semimembranosus muscle of bovine during traditional processing: Part I**
Ahmed A., Watabe S., Ushio H., Kaneko G., Inomata T., Sakata R., YETİM H.
58th International Congress of Meat Science and Technology, Kanada, 1 - 04 Ağustos 2012, ss.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., Ahmed A., Kawahara S., KARAMAN S., Dafsın P., YETİM H., Sakata R.
58th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, Kanada, 1 - 04 Temmuz 2012, ss.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, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2012, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2012, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2012, ss.266

- LVI. **The application of transcriptomics in food safety**
KESMEN Z., YETİM H.
Eurobiotech 2012 Agriculture Symposium, Türkiye, 1 - 04 Nisan 2012, cilt.161, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2011, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Kasım 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, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011, ss.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, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2011, ss.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, İspanya, 14 - 16 Eylül 2011, ss.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, Türkiye, 28 Eylül - 01 Ekim 2011, cilt.22
- LXIV. **Effects of dried wheat sprout flour on lipid oxidation and some quality characteristics of beef patties**
ÖZTÜRK İ., YETİM H., Sağdıç O.
57th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, Ghent, Belçika, 7 - 12 Ağustos 2011, ss.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, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.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, Fransa, 1 - 04 Nisan 2011, sa.2, ss.8
- LXVII. **Sucuk ve Benzeri Et Ürünlerinde Kullanılan Farklı Hayvan Türlerine Ait Etlerin Belirlenmesi**
KESMEN Z., YETİM H.
I. Et Ürünleri Sucuk Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 1 - 04 Aralık 2010, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Aralık 2010, ss.59-60

- LXIX. **Geleneksel Et Ürünlerimizden Türk Sucuğunun Serüveni**
TÖRNÜK F., YILMAZ M. T., YETİM H.
I. Et Ürünleri Sucuk Çalıştayı, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Aralık 2010, ss.85-95
- LXX. **Sucuk Ve Sucuk Benzeri Fermente Et Ürünlerinde Enterokokların Rolü**
ÖZTÜRK I., SAĞDIÇ O., YETİM H.
1. Et ürünleri "Sucuk" Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 2 - 03 Aralık 2010, ss.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, Güney Kore, 15 - 20 Ağustos 2010, ss.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., Güney Kore, 1 - 04 Ağustos 2010, ss.110
- LXXIII. **Sivas Köftesi (Tombul Köfte) ve Geleneksel Gıda Kültürümüzdeki Yeri**
TÖRNÜK F., KESMEN Z., YETİM H.
1. Uluslararası Adriyatikten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 1 - 04 Nisan 2010, ss.380-381
- LXXIV. **Geleneksel Bir Koyulaştırılmış Yoğurt: Peskutan**
TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O., YETİM H.
1. Uluslararası Adriyatikten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 1 - 04 Nisan 2010, ss.225-227
- LXXV. **Gıda ve su kaynaklı protozoonlar ve riskleri**
Sagdic O., ÖZTÜRK I., YETİM H.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.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, Bulgaristan, 23 - 24 Ekim 2009, ss.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, Bulgaristan, 23 - 24 Ekim 2009, ss.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., Danimarka, 1 - 04 Ağustos 2009
- LXXIX. **Fermente Ürünlerin Mikroflorasının Tespitinde PCR-DGGE Yöntemi.**
Kaçmaz N., KESMEN Z., YETİM H.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 1 - 04 Haziran 2009, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Haziran 2009, ss.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, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.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, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.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, Türkiye, 22 - 25 Nisan 2009, ss.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, Türkiye, 22 - 25 Nisan 2009, ss.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, Güney Afrika, 10 - 15 Ağustos 2008, ss.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, Türkiye, 23 - 27 Haziran 2008, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Haziran 2008, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Haziran 2008, ss.519-522
- LXXXIX. **Konfokal Mikroskop ve Gıda Mühendisliği Uygulamalarında Kullanımı**
Sagdic O., ÖZTÜRK İ., Yapar N., YETİM H.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.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, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.323
- XCI. **Gıdaların muhafazasında yeni mikrobiyal inaktivasyon metotları**
SAĞDIÇ O., EKİCİ L., YETİM H.
Türkiye 10. Gıda Kongresi konferansı, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.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, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.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, Almanya, 9 - 11 Nisan 2008, ss.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, Almanya, 9 - 11 Nisan 2008, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2007, ss.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, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2007, ss.255
- XCVII. **Türk ballarının fenolik içeriği antiradikal antioksidan ve antimikrobiyel özellikleri**
SİLİCİ S., EKİCİ L., YETİM H., Sağdıç O.
III. Marmara Arıcılık Kongresi, Bursa, Türkiye, 20 - 22 Ekim 2007, ss.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, Avusturya, 9 - 12 Eylül 2007, ss.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., Çin, 1 - 04 Ağustos 2007, ss.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, Mısır, 11 Aralık 2014 - 14 Aralık 2006, ss.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, Mısır, 1 - 04 Aralık 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., İrlanda, 1 - 04 Ağustos 2006, ss.59-60
- CIII. **Fonksiyonel Gıda Olarak Tohum Filizleri ve Patojen Mikroorganizmaların Dezenfeksiyonu**
YETİM H., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2005, ss.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, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2005, ss.869-874
- CV. **Nitrit ilavesi ve vakum ambalajın *Clostridium sporogenes* üzerine etkisi.**
KESMEN Z., Kayacier A., YETİM H.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 1 - 04 Haziran 2004, ss.96-133
- CVI. **Düşük Yağlı Kızartılmış Gıda Üretimine Yönelik Son Gelişmeler**
Kayacier A., DOĞAN M., Yetim H.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004
- CVII. **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
- CVIII. **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
- CIX. **Some Chemical, Microbiological and Sensory Characteristics of Doner Kebab Made from Sucuk Dough, Dry Fermented Turkish Sausage**
YETİM H., GÖNÜLLALAN Z., Ockerman H., Chen M.
49th Int. Congress of Meat Science and Technology, São Paulo, Brezilya, 31 Ağustos - 05 Eylül 2003, ss.423-424
- CX. **Potential Benefits of Nitrite in Kavrma Processing**
YETİM H., KESMEN Z.
Blacksea & Central Asian Symp. on Food Technol., Türkiye, 1 - 04 Ekim 2000, ss.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, Amerika Birleşik Devletleri, 1 - 04 Haziran 2000, ss.138
- CXII. **Wheat sprout production and mitigation of microbial load**
TÖRNÜK F., YETİM H., HAYTA M.
3. International Congress on Food and Nutrition, Antalya, Türkiye, 22 - 25 Nisan 0009

Desteklenen Projeler

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

YETİM H., TÜBİTAK Projesi, Nar Kabuğu ve Çekirdeği Fonksiyonel Bileşikleri ile Zenginleştirilmiş Dondurma Üretimi, 2011 - Devam Ediyor

YETİM H., TÜBİTAK Projesi, Geleneksel Fermente Gilaburu Meyve Suyundan Elde Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Probiyotik Özellikleri ve Endüstriyel Üretimde Kullanımları, 2010 - Devam Ediyor

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

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

YETİM H., CİRİTÇİ G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Kumaş Tiplerinin Sucuk Kılıfı Olarak Kullanımı, 2016 - 2019

YETİM H., KESMEN Z., YETİMAN A. E., OKUYAN N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kaçak ve Yerli Çayların Moleküler Tekniklerle Belirlenmesi ve Aromatik Bileşiklerinin Tesbiti Üzerine bir Araştırma, 2014 - 2019

YETİM H., GÖKMEN S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mantı Üretiminde Geleneksel Yönteme Alternatif Olarak İnfrared, Ultraviyole-C ve Vakum Uygulamaları, 2014 - 2017

YETİM H., EKİCİ L., BAYRAM O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ekzopolisakkarit Üreten Laktik Kültürlerin Tereyağı, Yayık Tereyağı ve Kaymağın Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi, 2013 - 2016

ÖZTÜRK I., SAĞDIÇ O., ŞİMŞEK Z., YETİM H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FERMENTE SARIMSAK VE KIRMIZI BİBER KULLANIMININ SUCUĞUN BAZI ÖZELLİKLERİNE ETKİSİ, 2013 - 2016

YETİM H., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Gıdalara normal ve tağşiş amaçlı katılan jelatin kaynağının tesbiti için yeni yöntem geliştirilmesi, 2013 - 2015

YETİM H., DAŞKIN P., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, GELENEKSEL PASTIRMA ÇEMENİNDE KOKU VERİCİ MADDELERİN İZOLASYONU VE ELİMİNASYONU, 2009 - 2015

YETİM H., TÖRNÜK F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Geleneksel Fermente Sucuklardaki Mayaların İzolasyonu, Tanımlanması, Starter Kültür Olarak Kullanılabilmesi İçin Önemli Teknolojik ve Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi, 2010 - 2013

YETİM H., ÇELEBİ Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fermente Sucuktan İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Starter Kültür Olarak Kullanım Potansiyelinin Belirlenmesi, 2011 - 2012

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

KESMEN Z., GÜLLÜCE A., KAÇMAZ N., YETİM H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KEFİRDEN İZOLE EDİLEN BAKTERİ VE MAYALARIN MOLEKÜLER TEKNİKLER İLE TANIMLANMASI, 2009 - 2011

YETİM H., ARIKAN D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ISIL İŞLEM SONRASI STARTER KÜLTÜR İLAVESİNİN PASTÖRİZE SUCUKLARIN BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİ VE RAF ÖMRÜ ÜZERİNE ETKİSİ, 2009 - 2011

YETİM H., SİTTİ S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, VAKUM VE MODİFİYE ATMOSFERDE AMBALAJLAMANIN KAYSERİ MANTISININ KALİTE NİTELİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2009 - 2011

YETİM H., SAĞDIÇ O., EKİCİ L., EROĞLU C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ÜZÜM POSASINDAN EKSTRAKTE EDİLEN ANTOSİYANİN BAZLI RENK MADDELERİNİN BİYOLOJİK ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ VE BAZI GIDA MADDELERİNDE RENKLENDİRİCİ OLARAK KULLANIMI, 2009 - 2011

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

YETİM H., TÖRNÜK F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., TÜBİTAK Projesi, Geleneksel Et Ürünü Olan Sucuktan İzole Edilen Fermantatif Bakterilerin Starter Kültür Olarak Kullanım Potansiyelinin Belirlenmesi, 2008 - 2010

KESMEN Z., SAĞDIÇ O., YETİM H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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 Etlerinin Saptanması için Multiplex ve Real Time PCR Tekniklerinin Geliştirilmesi ve Biyoçip Üretimi, 2006 - 2009

YETİM H., TÜBİTAK Projesi, Piliç Etlerinin Lezzet Kalitesi ve Raf Ömrünün Geliştirilmesinde Kekikli Yem Kullanımı, 2006 - 2008

YETİM H., TÖRNÜK F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAZI TAHILLARIN FARKLI SICAKLIK VE NEMDE ÇİMLENDİRİLMESİ SIRASINDA ORTAYA ÇIKAN MİKROBİYAL YÜKÜN İNCELENMESİ, 2006 - 2008

YETİM H., ÖZTÜRK İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ÇİMLENDİRİLMİŞ BUĞDAY TANESİNİN KİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ VE ÖZEL GIDA KATKI MADDESİ OLARAK DEĞERLENDİRME İMKANLARININ ARAŞTIRILMASI, 2006 - 2008

YETİM H., Şahin F., Culha M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., TÜBİTAK Projesi, Üzüm Posasının Antimikrobiyal ve Antioksidan Katkı Olarak Gıda Sanayinde Değerlendirilmesi, 2005 - 2008

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

YETİM H., AB Çerçeve Programları Destekli Proje, Tarımsal bilgi temini ve danışmanlık desteği (TARBIL), 2007 - 2007

YETİM H., SAĞDIÇ O., EKİCİ L., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KEKİK UÇUCU YAĞININ TAZE VE DONDURULARAK MUHAFAZA EDİLEN ETLERİN LEZZET VE RAF ÖMRÜ ÜZERİNE ETKİSİ, 2006 - 2007

YETİM H., ÇAVUŞ S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KAYSERİ PİYASASINDA SATILAN BAZI ET VE ET ÜRÜNLERİNDE HPLC YÖNTEMİ İLE AFLATOKSİN ARANMASI, 2006 - 2007

ÖZKAN M., SİLİCİ S., YETİM H., BAL H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, MERKEZ KAMPÜS TARIM ARAZİSİNDE SİLAJLIK MISIR,FAZERLYA,KOLZA ÜRETİM TESİSİ VE ORGANİK ARICILIK, 2006 - 2007

YETİM H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, TAZE VE İŞLENMİŞ ET ÜRÜNLERİNDE FARKLI HAYVAN TÜRLERİNE AİT ETLERİN PCR TEKNİĞİ KULLANILARAK BELİRLENMESİ, 2002 - 2003

YETİM H., Diğer Uluslararası Fon Programları, Possibility of Using Fluid Whey in Frankfurter Type Meat Products, 1999 - 1999

YETİM H., Diğer Uluslararası Fon Programları, Presence of Volatile N-Nitrosamines in a Turkish Meat Product Kavurma Prepared with Nitrite, 1999 - 1999

YETİM H., Diğer Uluslararası Fon Programları, A Research on Biochemical and Structural Alterations of Restructured Fish Muscle with Egg White and Subjected to Tumbling, 1992 - 1992

YETİM H., TÜBİTAK Projesi, Yağsız Soya unu ve Tekstüre Soya Proteininin Sosis ve Halk Salamlarına Katılabilme İmkânları Üzerine Araştırmalar, 1987 - 1987

YETİM H., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Erzurum Piyasasında Tüketime Sunulan Kıymaların Bazı Saprofit ve Patojen Bakteriler Yönünden İncelenmesi, 1985 - 1985

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

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

Bilimsel Hakemlikler

Journal of Muscle Foods, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2000
Food Microbiology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2000
Akademik Gıda, Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2000
Food Chemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2000
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2000
Journal of Food Science, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2000
Meat Science, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2000
Italian Journal of Food Science, Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Ocak 2000
Ziraat Fakültesi Dergileri, Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2000
Journal of the Science of Food and Agriculture, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2000

Metrikler

Yayın: 238
Atıf (WoS): 1277
Atıf (Scopus): 381
H-İndeks (WoS): 21
H-İndeks (Scopus): 11

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

59th ICoMST International Congress on Meat Science and Technology, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2013
II. Et Ürünleri Çalıştayı'nın konusu "İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünleri, Katılımcı, Manisa, Türkiye, 2012
II. Et Ürünleri Çalıştayı "İşlenmiş Kanatlı Et Ürünleri", Katılımcı, Manisa, Türkiye, 2012
58th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol., Katılımcı, Kanada, 2012
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Katılımcı, Konya, Türkiye, 2012
3. Gıda Güvenliği Kongresi, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2012
7. GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ, Katılımcı, ANKARA, Türkiye, 2011
57th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol., Katılımcı, Belçika, 2011
1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, Katılımcı, Türkiye, 2011
I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı, Katılımcı, Türkiye, 2010

56th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol, Katılımcı, Güney Kore, 2010
Taibah Int. Chem. Conf., Katılımcı, Suudi Arabistan, 2009
3. Ulusal Vet. Gıda Hij. Kong., 2009, Katılımcı, Türkiye, 2009
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Davetli Konuşmacı, Antalya, Türkiye, 2009
3. Int. Cong. on Food and Nutr., Katılımcı, Türkiye, 2009
II. Geleneksel Gıdalar Semp., Katılımcı, Türkiye, 2009
Pamukkale Süt ve Süt Ür. Semp., Katılımcı, Türkiye, 2009
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Katılımcı, Türkiye, 2008
54rd Int. Cong. of Meat Sci. and Technol, Katılımcı, Güney Afrika, 2008
10. Fachsymposium Lebensmittelmikrobiologie, Katılımcı, Almanya, 2008
53rd Int. Cong. of Meat Sci. and Technol, Katılımcı, Türkiye, 2007
2nd Int. Congress on Food and Nutr., Katılımcı, Türkiye, 2007
15. Biyoteknoloji Kongresi, Katılımcı, Türkiye, 2007
1st International Egyptian-Jordanian Conf.; Biototechnol and Sustainable Dev.; Current Status and Future Scenarios, Katılımcı, Türkiye, 2006
52rd Int. Cong. of Meat Sci. and Technol, Katılımcı, Türkiye, 2006
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Katılımcı, Türkiye, 2006
Gıda Kongresi, Katılımcı, Türkiye, 2005
51th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol, Katılımcı, Türkiye, 2005
EURO FOOD CHEM XIII Conf., Katılımcı, Türkiye, 2005
Int. Congress on ITAFE'05 (Information Technol. in Agric. Food & Environ.), Katılımcı, Türkiye, 2005
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Katılımcı, Türkiye, 2004
50th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol, Katılımcı, Türkiye, 2004
III. Gıda Mühendisliği Kongresi, Katılımcı, Türkiye, 2003
49th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol, Katılımcı, Türkiye, 2003
Türkiye 7. Gıda Kongresi, Katılımcı, Türkiye, 2002
1st Eurasian Cong. on Molecular Biotechnol., Katılımcı, Türkiye, 2001
IV. Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, Türkiye, 2000
Black Sea & Central Asian Symp. on Food Technol., Katılımcı, Türkiye, 2000
Tarım Mek. 19. Ulusal Kong., Katılımcı, Türkiye, 2000
The AMSA, Rec. Meat Conf., Katılımcı, Türkiye, 2000
2000'li Yıllarda Gıda Bil. ve Tek. Kong., Katılımcı, Türkiye, 1999
Proc. 45th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol., Katılımcı, Türkiye, 1999
Doğu Anadolu Tarım Kongresi, Katılımcı, Türkiye, 1998
Proc. 44th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol., Katılımcı, Türkiye, 1998
Deli İnek Hastalığı (BSE) ve Bugünkü Durumu Paneli, Katılımcı, Türkiye, 1996
2nd Int. Con. on Food Sci. and Technol., Katılımcı, Türkiye, 1996
II. Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, Türkiye, 1995
Int. Food Hydrocol. Conf.'94, Katılımcı, Amerika Birleşik Devletleri, 1994
Proc. 40th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol., Katılımcı, Türkiye, 1994
1993 IFT Annual Meeting, Katılımcı, Amerika Birleşik Devletleri, 1993
Proc. 39th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol., Katılımcı, Türkiye, 1993
Bursa I. Uluslararası Gıda Sempozyumu, Katılımcı, Türkiye, 1989
Proc. 2nd World Cong. Foodborne Infec. & Intox., Katılımcı, Türkiye, 1986
Gıda Sanayi Araştırma-Geliştirme '86 Sempozyumu, Katılımcı, Türkiye, 1986
Gıda Sanayinin Sorunları ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayine Beklenen Etkileri Semp., Katılımcı, Türkiye, 1986

Burslar

Studienaufenthalte Ausländischer Wissenschaftler Stipendium, Yabancı Ülkelerin Resmi Kurumları, 1999 - Devam Ediyor

Advanced Seminar Full Accommodation, Yabancı Ülkelerin Resmi Kurumları, 1997 - Devam Ediyor
Advanced Seminar Full Accommodation, Diğer Uluslararası Organizasyonlar, 1994 - Devam Ediyor
Atatürk Üni. Zir. Fak. Yurt Dışı Doktora Bursu, Üniversite, 1989 - Devam Ediyor

Ödüller

YETİM H., Yurt Dışı Yayın Başarı Belgesi, Erciyes Üniversitesi, Şubat 2006
YETİM H., Yurt Dışı Yayın Başarı Belgesi, Atatürk Üniversitesi, Nisan 2000
YETİM H., Akademik Başarı Belgesi, Yüksek Öğretim Kurulu, Mart 1997
YETİM H., IFT Ohio Valley Graduate Student Travel, Ohio State University, Aralık 1993
YETİM H., Graduate School Leadership, Ohio State University, Nisan 1993
YETİM H., The OSU Phi Beta Delta Honor Society Int. Scholars & Student Scholarship, Ohio State University, Şubat 1993
YETİM H., Graduate Students Service, Ohio State University, Ocak 1993
YETİM H., The OSU Frances J. Ockerman International, Ohio State University, Kasım 1991
YETİM H., Distinguished Graduate Student in Academic Records, Ohio State University, Ekim 1991
YETİM H., Phi Kappa Phi Honor Society Şeref Belgesi, Ohio State University, Mayıs 1991
YETİM H., Gamma Sigma Delta Honor Society Şeref Belgesi, Ohio State University, Şubat 1991
YETİM H., Ingram Foundation Scholarship, Ohio State University Department of Animal Science, Şubat 1990
YETİM H., Phi Beta Delta Honor Society Şeref Belgesi, Ohio State University, Ocak 1990

Akademi Dışı Deneyim

Diğer Kamu Kurumu, Devlet Planlama Teşkilatı