

Prof.Dr. MEHMET HAYTA

Kişisel Bilgiler

E-posta: mhayta@erciyes.edu.tr

Web: <http://aves.erciyes.edu.tr/mhayta/cv>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: omoRARMAAAAJ

ORCID: 0000-0001-6239-8630

Publons / Web Of Science ResearcherID: B-8244-2016

ScopusID: 6602645547

Yoksis Araştırmacı ID: 2136

Eğitim Bilgileri

Doktora, University of Reading, Food Science, Birleşik Krallık 1995 - 1999

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, Thermal Transitions in Wheat Gluten , University Of Reading, Biosciences, Food Science, 1999

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Teknolojisi, Hububat Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği , 2009 - Devam Ediyor

Doç.Dr., Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği , 2008 - 2009

Doç.Dr., İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda, 2003 - 2006

Araştırma Görevlisi, İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda, 1991 - 2003

Yönetilen Tezler

HAYTA M., Pandispanya Kek Kalitesi Üzerine Yabani Meyvelerin Fonksiyonel Etkileri, Yüksek Lisans, B.UÇAR(Öğrenci), 2011

HAYTA M., Glutensiz ekmeklerde ekşi hamur kullanımının kaliteye etkileri, Yüksek Lisans, G.ÖZUĞUR(Öğrenci), 2011

HAYTA M., Farklı Tahıl Unları İlavesi İle Elde Edilen Fırınlanmış Buğday Cipsinin Kalite Niteliklerinin İyileştirilmesi, Yüksek Lisans, A.GÖNCÜ(Öğrenci), 2011

Jüri Üyelikleri

Doçentlik Sınavı, JÜRİ, HACETTEPE, Kasım, 2009

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Optimization of ultrasound-assisted aqueous two-phase system (ATPS) of phenolics from apple pulp and peel**
İŞÇİMEN E. M. , Berktaş S., ÇAM M., HAYTA M.
PREPARATIVE BIOCHEMISTRY & BIOTECHNOLOGY, 2022 (Hakemli Dergi)
- II. **Effect of ultrasound pretreatment on the functional and antioxidant properties of fermented and germinated Lupin protein isolates grafted with glucose**
İşçimen E. M. , Hayta M.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.102, sa.2, ss.550-556, 2022 (Hakemli Dergi)
- III. **Microwave-assisted aqueous two-phase system based extraction of phenolics from pulses: Antioxidant properties, characterization and encapsulation**
İşçimen E. M. , Hayta M.
Industrial Crops and Products, cilt.173, 2021 (Hakemli Dergi)
- IV. **Antioxidant and antihypertensive protein hydrolysates from rice bran: optimization of microwave assisted extraction**
Hayta M., Benli B., İşçimen E. M. , Kaya A.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.15, sa.3, ss.2904-2914, 2021 (Hakemli Dergi)
- V. **Rheology and microstructure of galactomannan-xanthan gum systems at different pH values**
HAYTA M., DOĞAN M., ASLAN TÜRKER D.
Journal of Food Process Engineering, cilt.43, sa.12, 2020 (Hakemli Dergi)
- VI. **Optimization of antihypertensive and antioxidant hydrolysate extraction from rice bran proteins using ultrasound assisted enzymatic hydrolysis**
HAYTA M., Benli B., İŞÇİMEN E. M. , KAYA A.
Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.14, ss.2578-2589, 2020 (Hakemli Dergi)
- VII. **Physicochemical, textural and microbiological properties of optimised wheat bread formulations as affected by differently fermented sourdough**
HAYTA M., Ertop M. H.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.11, sa.3, ss.283-293, 2019 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Antidiabetic, Antihypertensive and Antioxidant Properties of Grapevine Leaf Extracts Obtained by Ultrasound, Microwave Assisted, and Classical Solvent Extraction**
Hayta M., İşçimen E. M.
ERWERBS-OBSTBAU, cilt.60, ss.79-85, 2018 (Hakemli Dergi)
- IX. **Optimization of the Level of Chickpea Sourdough and Baking Powder in Cake Formulation by Response Surface Methodology: Effects on Physicochemical, Sensory and Antioxidant Properties**
Ertop M. H. , HAYTA M.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH, cilt.24, sa.4, ss.697-706, 2018 (Hakemli Dergi)
- X. **Rye and oat flour enriched baked wheat chips: bioactive and textural properties**
Goncu A., HAYTA M.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.10, sa.1, ss.35-40, 2018 (Hakemli Dergi)
- XI. **Optimisation of ultrasound assisted extraction of rice bran proteins: effects on antioxidant and antiproliferative properties**
İŞÇİMEN E. M. , HAYTA M.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.10, sa.2, ss.165-174, 2018 (Hakemli Dergi)
- XII. **Evaluation of microtextural properties of sourdough wheat bread obtained from optimized formulation using scanning electron microscopy and image analysis during shelf life**

- HAYTA M., Ertop M. H.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.55, sa.1, ss.1-9, 2018 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Production of deep-fried corn chips using stale bread powder: Effect of frying time, temperature and concentration**
Yuksel F., Karaman S., GURBUZ M., HAYTA M., YALÇIN H., DOĞAN M., Kayacier A.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.83, ss.235-242, 2017 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Optimisation of sourdough bread incorporation into wheat bread by response surface methodology: Bioactive and nutritional properties**
HAYTA M., Ertop M. H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.52, sa.8, ss.1828-1835, 2017 (Hakemli Dergi)
- XV. **Optimization of ultrasound-assisted antioxidant compounds extraction from germinated chickpea using response surface methodology**
Hayta M., İşçimen E. M.
LWT - Food Science and Technology, cilt.77, ss.208-216, 2017 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Physicochemical and bioactive properties of cakes incorporated with gilaburu fruit (*Viburnum opulus*) pomace**
Seker I. T., Ertop M. H., HAYTA M.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.8, sa.2, ss.261-266, 2016 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Effect of sourdough addition on rice based gluten-free formulation: rheological properties of dough and bread quality**
Ucok G., HAYTA M.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.7, sa.5, ss.643-649, 2015 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Effect of Grape (*Vitis Vinifera*L.) Pomace on the Quality, Total Phenolic Content and Anti-Radical Activity of Bread**
HAYTA M., Ozugur G., Etku H., Seker I. T.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.38, sa.3, ss.980-986, 2014 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Bioactive and Physicochemical Properties of Persimmon as Affected by Drying Methods**
KARAMAN S., TOKER Ö. S., CAM M., HAYTA M., DOĞAN M., KAYACIER A.
DRYING TECHNOLOGY, cilt.32, sa.3, ss.258-267, 2014 (Hakemli Dergi)
- XX. **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 (Hakemli Dergi)
- XXI. **ALTERATION IN alpha-TOCOPHEROL, SOME MINERALS, AND FATTY ACID CONTENTS OF WHEAT THROUGH SPROUTING**
ÖZTÜRK İ., Sağdic O., HAYTA M., Yetim H.
CHEMISTRY OF NATURAL COMPOUNDS, cilt.47, sa.6, ss.876-879, 2012 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Effect of Gamma-Irradiation on Some Chemical Characteristics and Volatile Content of Linseed**
YALÇIN H., Ozturk I., HAYTA M., Sağdıç O., Gumus T.
JOURNAL OF MEDICINAL FOOD, cilt.14, sa.10, ss.1223-1228, 2011 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **EFFECT OF SOY FLOUR, RICE FLOUR AND SEMOLINA SUPPLEMENTATION ON THE TEXTURAL AND SENSORY PROPERTIES OF DOUGH AND A DEEP-FRIED PRODUCT**
Alpaslan M., HAYTA M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.34, ss.490-500, 2010 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **The effect of apricot kernel flour incorporation on the physicochemical and sensory properties of noodle**
Eyidemir E., HAYTA M.
AFRICAN JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, cilt.8, sa.1, ss.85-90, 2009 (Hakemli Dergi)
- XXV. **Effect of varieties and years on seed composition of sesame (*Sesamum indicum* L.) grown in semi-arid area**

- BOYDAK E., KARABULUT I., ALPASLAN M., Hayta M., KARAASLAN D.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, cilt.20, sa.5, ss.3907-3912, 2008 (Hakemli Dergi)
- XXVI. **Effect of soymilk substitution on the rheological and sensory properties of salep, a traditional Turkish milk beverage**
ALPASLAN M., HAYTA M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.10, ss.413-420, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXVII. **Effect of soymilk substitution on the rheological and sensory properties of salep (Traditional turkish milk beverage)**
Alpaslan M., Hayta M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.10, sa.3, ss.413-420, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXVIII. **The effects of flaxseed, soy and corn flours on the textural and sensory properties of a bakery product**
ALPASLAN M., HAYTA M.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, cilt.29, sa.6, ss.617-627, 2006 (Hakemli Dergi)
- XXIX. **Apricot kernel: Physical and chemical properties**
ALPASLAN M., HAYTA M.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.83, sa.5, ss.469-471, 2006 (Hakemli Dergi)
- XXX. **Dynamic rheological behavior of wheat glutes during heating**
HAYTA M., SCHOFIELD J. D.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.85, sa.12, ss.1992-1998, 2005 (Hakemli Dergi)
- XXXI. **Heat and additive induced biochemical transitions in gluten from good and poor breadmaking quality wheats**
HAYTA M., SCHOFIELD J. D.
JOURNAL OF CEREAL SCIENCE, cilt.40, sa.3, ss.245-256, 2004 (Hakemli Dergi)
- XXXII. **Physicochemical and sensory properties of soymilk-incorporated bulgur**
HAYTA M., ALPASLAN M., Cakmaklı U.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.68, sa.9, ss.2800-2803, 2003 (Hakemli Dergi)
- XXXIII. **Bulgur quality as affected by drying methods**
HAYTA M.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.67, sa.6, ss.2241-2244, 2002 (Hakemli Dergi)
- XXXIV. **Rheological and sensory properties of pekmez (grape molasses)/tahin (sesame paste) blends**
Alpaslan M., HAYTA M.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.54, sa.1, ss.89-93, 2002 (Hakemli Dergi)
- XXXV. **Seed composition of Soybeans grown in the Harran region of Turkey as affected by row spacing and irrigation**
Boydak E., Alpaslan M., Hayta M., Gercek S., Simsek M. M.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.50, sa.16, ss.4718-4720, 2002 (Hakemli Dergi)
- XXXVI. **Hydration properties, soymilk and okara yield of soybean affected by agronomic factors**
ALPASLAN M., HAYTA M.
NAHRUNG-FOOD, cilt.46, sa.3, ss.141-143, 2002 (Hakemli Dergi)
- XXXVII. **Effect of drying methods on functional properties of tarhana: A wheat flour-yogurt mixture**
HAYTA M., Alpaslan M., Baysar A.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.67, sa.2, ss.740-744, 2002 (Hakemli Dergi)
- XXXVIII. **Effects of processing on biochemical and rheological properties of wheat gluten proteins**
HAYTA M., Alpaslan M.
NAHRUNG-FOOD, cilt.45, sa.5, ss.304-308, 2001 (Hakemli Dergi)
- XXXIX. **The effect of fermentation on viscosity and protein solubility of Boza, a traditional cereal-based fermented Turkish beverage**
HAYTA M., Alpaslan M., Köse E.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.213, ss.335-337, 2001 (Hakemli Dergi)
- XL. **Effect of row space and irrigation on seed composition of Turkish sesame (Sesamum indicum L.)**

Alpaslan M., Boydak E., Hayta M., Gercek S., Simsek M. M.

JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.78, sa.9, ss.933-935, 2001 (Hakemli Dergi)

XLI. Optimization of wheat blending to produce breadmaking flour

HAYTA M., Cakmaklı U.

JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.24, sa.3, ss.179-192, 2001 (Hakemli Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Asma Yaprağından Antioksidan Bileşiklerin Mikrodalga Destekli Ekstraksiyonunun Optimizasyonu**
İşçimen E. M., Hayta M.
Çukurova Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.36, sa.1, ss.1-12, 2021 (Hakemli Dergi)
- II. **Nohut Protein Hidrolizatlarının Anjiyotensin Dönüştürücü Enzim (Ade) İnhibitör Aktivitesi Üzerine Ultrason, Mikrodalga, Fermantasyon Ve Pişirmenin Etkileri**
OTAĞ F. B., HAYTA M.
GIDA, cilt.41, sa.1, ss.9-14, 2016 (Hakemli Dergi)
- III. **The effect of sourdough fermentation on bread bioactive compounds and their bioavailability**
HENDEK ERTOP M., HAYTA M.
Gıda, 2016 (Hakemli Dergi)
- IV. **Gıdalarda biyoaktif peptit oluşumu ve aktivitesi üzerine ısı işlem ve fermantasyonun etkileri**
Otağ F. B., HAYTA M.
GIDA, cilt.38, ss.307-314, 2013 (Hakemli Dergi)
- V. **Kek Kalitesinin ve Raf Ömrünün İyileştirilmesi**
UÇAR B., HAYTA M.
GIDA, cilt.37, sa.6, ss.355-362, 2012 (Hakemli Dergi)
- VI. **Dondurulmuş ekmek hamuru ve son ürün kalitesinin iyileştirilmesinde formül bileşenlerinin etkileri**
Ertop M. H., Etgü H., HAYTA M.
GIDA, cilt.37, ss.55-62, 2012 (Hakemli Dergi)
- VII. **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)
- VIII. **Unlu mamüllerde proteaz, pentozanaz ve lipaz uygulamaları**
HAYTA M., ALPASLAN M.
Unlu Mamüller Teknolojisi, cilt.55, ss.34-38, 2002 (Hakemli Dergi)
- IX. **Tahıl proteinlerinin fonksiyonel özellikleri**
HAYTA M., ALPASLAN M.
Unlu Mamüller Teknolojisi, cilt.6, ss.58-65, 2001 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Tahılların Fonksiyonel Özellikleri ve Fonksiyonel Tahıl Ürünleri**
HAYTA M., İŞÇİMEN E. M.
Hububat Bilimi ve Teknolojisi, Prof Dr. Hamit Köksel, Editör, sidas medya, İzmir, ss.173-184, 2021
- II. **Effects of Phytochemical Fortification of Flour and Bread on Human Health**
HAYTA M., İŞÇİMEN E. M.
Flour and Breads and Their Fortification in Health and Disease Prevention, Ball M., Ikeda S., Editör, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam, London, ss.273-289, 2019
- III. **Incorporation of Nutraceutical Ingredients in Baked Goods**
HAYTA M., BÜŞRA P.
Nutraceutical and Functional Food Processing Technology, Joyce I. Boye, Editör, Wiley-Blackwell, ss.211-234, 2015

IV. Phytochemical fortification of flour and bread

HAYTA M., Özüğür G.

Flour and breads and their fortification in health and disease prevention, V. R. Preedy, R. R. Watson, & V. B. Patel, Editör, Academic Press, Elsevier, London, ss.293-300, 2011

V. Apricot kernel flour and its use in maintaining health

HAYTA M., ALPASLAN M.

Flour and Breads and Their Fortification in Health and Disease Prevention, Preedy V. R., Watson R. R., Patel V. B. , Editör, Academic Press, Elsevier, London, ss.213-221, 2011

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. Applications of Electrospinning and Electrospraying on Cereal Proteins

İşçimen E. M. , Hayta M.

IX. UMTEB INTERNATIONAL CONGRESS ON VOCATIONAL & TECHNICAL SCIENCES, Gaziantep, Türkiye, 7 - 08 Şubat 2020, ss.123

II. ULTRASOUND AND MICROWAVE ASSISTED BIOACTIVE COMPOUND EXTRACTION FROM EDIBLE LEAVES

İşçimen E. M. , Hayta M.

IX. UMTEB INTERNATIONAL CONGRESS ON VOCATIONAL & TECHNICAL SCIENCES, Gaziantep, Türkiye, 7 - 08 Şubat 2020, ss.124

III. PHYTOCHEMICAL ENRICHED FUNCTIONAL BREAD: ANTIOXIDANT PROPERTIES

HAYTA M., İŞÇİMEN E. M.

The 4th International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS), 2 - 06 Mayıs 2018

IV. Fonksiyonel gıdalarda kullanılacak biyoaktif bileşenlerin elektrospin (elektroeğirme) ve elektrosprey (elektropüskürtme) metodlarıyla enkapsülasyonu

HAYTA M., İŞÇİMEN E. M.

2nd International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF), 2 - 05 Nisan 2018

V. Extraction And Purification Of Bioactive Peptides From Cereals

İŞÇİMEN E. M. , HAYTA M.

2nd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2017), Adana, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2017

VI. Ultrasound and Microwave Assisted Extraction of Functional Compounds from Edible Leaves

İŞÇİMEN E. M. , HAYTA M.

2nd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2017), Adana, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2017, ss.474

VII. Ultrasound and Microwave Assisted Extraction of Functional Compounds from Edible Leaves

İŞÇİMEN E. M. , HAYTA M.

2nd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2017), Adana, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2017

VIII. Recent advances in ultrasound and microwave assisted extraction of bioactive compounds from plant food processing by-products

HAYTA M., İŞÇİMEN E. M.

International Conference on Advances and Innovations in Engineering, Elazığ, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, ss.675

IX. Innovative applications of ultrasound to prepare protein hydrolysates and bioactive peptides from plant materials

HAYTA M., İŞÇİMEN E. M.

International Conference on Advances and Innovations in Engineering, Elazığ, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, ss.167

X. Cytotoxicity of rice bran protein obtained by ultrasound assisted extraction

İŞÇİMEN E. M. , HAYTA M.

4th International ISEKI Food Conference, 6 - 08 Temmuz 2016

- XI. **Effect of ultrasound application on the production of angiotensin converting enzyme inhibitory peptides**
İŞÇİMEN E. M. , HAYTA M.
4 th International ISEKI Food Conference, 6 - 08 Temmuz 2016
- XII. **ULTRASOUND AND MICROWAVE ASSISTED EXTRACTION OF BIOACTIVE COMPOUNDS FROM RICE BRAN**
HAYTA M., İŞÇİMEN E. M.
ICBC 2016, 18 - 21 Nisan 2016
- XIII. **OPTIMIZATION OF ULTRASOUND ASSISTED EXTRACTION OF RICE BRAN PROTEINS**
HAYTA M., İŞÇİMEN E. M. , BENLİ B.
ICBC 2016, 18 - 21 Nisan 2016
- XIV. **Ultrasound and Microwaveassisted Extraction of Bioactive Compounds from Rice**
HAYTA M., İŞÇİMEN E. M.
15th International Cereal and Bread Congress, 18 - 21 Nisan 2016
- XV. **RICE BRAN BIOACTIVE PEPTIDES**
KAYA A., HAYTA M.
ICBC 2016, 18 - 21 Nisan 2016
- XVI. **Antimicrobial Food Additives**
HAYTA M.
2. Uluslar Arası Gıda Güvenirliği Ve Gıda Katkı Maddeleri Eğitimi, 19 - 23 Ekim 2015
- XVII. **Industrialization Problems of Traditional Foods Gümüşhane Pestil and Köme Protected Geographical Indication Examples**
HENDEK ERTOP M., HAYTA M.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015
- XVIII. **Evaluation of traditional sourdough micro-textural properties of wheat bread using scanning electron microscopy (SEM) and image analysis (IA)**
Ertop M. H. , HAYTA M.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.124
- XIX. **Traditional Healthy Fruit Juice of Kayseri Gilaburu**
EREN E. M. , HAYTA M.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 1 - 04 Ekim 2015
- XX. **Optimization of microwave assisted extraction of rice bran protein**
BÜŞRA P., EREN E. M. , KAYA A., HAYTA M.
International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food, Shanghai, Çin, 26 - 29 Haziran 2015, ss.103
- XXI. **Some physical and quality properties of traditional kolot bread produced with chickpea sourdough.**
Ertop M. H. , HAYTA M.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga-Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013
- XXII. **Traditional chickpea sourdough and production methods**
Ertop M. H. , HAYTA M.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga-Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013
- XXIII. **A review: Effects of sourdough on nutritional properties of bakery products**
Etgü H., Ertop M. H. , HAYTA M.
4th International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011
- XXIV. **Antioxidant and Antimicrobial Plant Extracts for Active Packaging of Bakery Products**
Ertop M. H. , HAYTA M.
4th International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011
- XXV. **"Enrichment of gluten-free bread with lupin flour"**

- Özüğür G., HAYTA M.
The International Food Congress "Novel Approaches in Food Industry, Türkiye, 1 - 04 Haziran 2011, ss.25-26
- XXVI. **Effect of drying methods on color, antioxidant and textural properties of soymilk enriched bulgur**
Etgü H., Sivrioğlu S., UÇAR B., Özüğür G., HAYTA M.
The International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011
- XXVII. **Use of viburnum opulus in cake formulation**
HAYTA M., Şeker İ. T.
The International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011
- XXVIII. **Effect of lupin flour addition on physical, chemical and sensory properties of gluten-free tarhana**
Etgü H., UÇAR B., Özüğür G., Sivrioğlu S., HAYTA M.
The International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011
- XXIX. **PEF-induced permeabilization of fresh plant leaves (mint, parsley, thyme, basil and dill) for solid liquid-extraction of phenolics**
FİNCAN M., Aydın Z., Oba Ş., Hayta M.
5th International Conference on the Food Factory for the Future 2010, İsveç, 1 - 04 Haziran 2010
- XXX. **Effect of buckwheat supplementation on phenolic content and antioxidant capacity of tarhana, a wheat-yogurt based fermented product**
Taşkırđı Y., Etgü H., UÇAR B., HAYTA M.
Kiel Food Science Symposium, Kiel, Almanya, 18 - 19 Mayıs 2010
- XXXI. **The effect of stale bread flour addition on microfauna and other characteristics of Tarhana, a traditional fermented flour-yogurt product**
Gül T., SAĞDIÇ O., HAYTA M.
Kiel Food Science Symposium, Kiel, Almanya, 18 - 19 Mayıs 2010
- XXXII. **A comparative study on pulsed electric field-induced permeabilization of different plant tissues**
Aydın Z., Etgü H., Akşit H., Hayta M., FİNCAN M.
International Conference on Bio and Food Electrotechnologies, Fransa, 1 - 04 Ekim 2009, ss.174
- XXXIII. **Changes in Functional Components of Wheat Grains During the germination**
ÖZTÜRK I., YETİM H., SAĞDIÇ O., HAYTA M.
3. International Congress on Food and Nutrition, Antalya, Türkiye, 22 - 25 Nisan 2009, ss.56
- XXXIV. **Thermal transitions in gluten proteins differing in their breadmaking performance**
HAYTA M., SCHOFIELD J. D.
American Association of Cereal Chemist's (AACC) Annual Meeting, San Diego, Amerika Birleşik Devletleri, 12 - 16 Ekim 1997
- XXXV. **Quality assessment of bread enriched with grape pomace obtained from cv. "Kalecik Karası"**
HAYTA M., Özüğür G., Etgü H., Şeker İ. T.
The International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 0011
- XXXVI. **Effect of soymilk and okara on total phenolic content and antioxidant activity and quality of cup cakes**
UÇAR B., Özüğür G., Etgü H., HAYTA M.
The International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 0011
- XXXVII. **The effect of baking conditions on quality parameters of wheat chips**
Göncü A., Etgü H., Özüğür G., UÇAR B., HAYTA M.
The International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 0011
- XXXVIII. **Effects of sourdough fermentation on cereal starch and proteins**
Özüğür G., HAYTA M.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 0010
- XXXIX. **Reduction of acrylamide formation in cereal products**
HAYTA M., Kayacıer A., Karaman S.
Food Science, Engineering and Technologies, Plovdiv, Bulgaristan, 23 - 24 Ekim 0009
- XL. **A comparative study for pulsed electric field induced cellular permeabilization of different plant tissues**

Aydın Z., Etgü H., Akşit H., Demirtaş I., HAYTA M., Fincan M.

International Conference on Bio and Food Electrotechnologies, Compigne, Fransa, 22 - 23 Ekim 0009

XLI. Enzyme application in cereal products

Şeker İ. T. , HAYTA M.

3. International Congress on Food and Nutrition, Antalya, Türkiye, 22 - 25 Nisan 0009

XLII. 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

HAYTA M., İŞÇİMEN E. M. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAKLAGİLLERDEN İNOVATİF TEKNİKLER VE ALTERNATİF YEŞİL SOLVENTLER İLE BİYOAKTİF BİLEŞEN EKSTRAKSİYONU, 2020 - 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

HAYTA M., POLAT B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, PİRİNÇ KEPEĞİ PROTEİNLERİNDEN ULTRASON VE MİKRODALGA DESTEKLİ ENZİMATİK HİDROLİZ YOLUYLA ANTİHİPERTANSİF VE ANTİOKSİDAN HİDROLİZAT ÜRETİMİNİN OPTİMİZASYONU, 2015 - 2018

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

HAYTA M., EREN E. M. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, PİRİNÇ KEPEĞİNDEN ULTRASON DESTEKLİ PROTEİN EKSTRAKSİYONUNUN OPTİMİZASYONU: ANTİOKSİDAN VE ANTİPROLİFERATİF ÖZELLİKLER ÜZERİNE ETKİLER, 2014 - 2016

HAYTA M., HENDEK ERTOP M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, EKŞİ HAMUR FORMÜL OPTİMİZASYONUNUN EKMEĞİN AROMATİK PROFİLİ, BİYOAKTİF NİTELİKLERİ VE RAF ÖMRÜ ÜZERİNE ETKİLERİ, 2014 - 2015

HAYTA M., OTAĞ F. B. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, NOHUT PROTEİN HİDROLİZATLARININ ANJİYOTENSİN DÖNÜŞTÜRÜCÜ ENZİM (ADE) İNHİBİTÖR AKTİVİTESİ ÜZERİNE ULTRASON, MİKRODALGA, FERMANTASYON VE PİŞİRMENİN ETKİLERİ, 2013 - 2015

HAYTA M., ŞEKER İ. T. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KEPEKLİ EKMEKLERDE EKŞİ MAYA KULLANIMININ ORGANİK FOSFORLU PESTİSİT KALINTI MİKTARI ve KALİTE NİTELİKLERİ ÜZERİNE ETKİLERİ, 2011 - 2015

HAYTA M., SİVRİOĞLU S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Buğday unlarından hidrotermal yolla jel yapı (arabaşı) oluşumuna etki eden parametrelerin optimizasyonu ve jel yapının tekstürel özelliklerinin belirlenmesi, 2011 - 2013

HAYTA M., UÇAR B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Pandispanya Kek Kalitesi Üzerine Yabani Meyvelerin Fonksiyonel Etkileri, 2011 - 2011

HAYTA M., ÖZUĞUR G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Glutensiz ekmeklerde ekşi hamur kullanımının kaliteye etkileri, 2011 - 2011

HAYTA M., GÖNCİ A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FARKLI TAHİL UNLARI İLAVESİ İLE ELDE EDİLEN FIRINLANMIŞ BUĞDAY CİPSİNİN KALİTE NİTELİKLERİNİN İYİLEŞTİRİLMESİ, 2009 - 2011

HAYTA M., TUGKANEKER İ., UÇAR B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, GİLABURU POSASININ KEK KALİTESİNE ETKİSİ, 2009 - 2011

FİNCAN M., HAYTA M., TÜBİTAK Projesi, Taze Yapragsımsı (Tıbbi, Şifalı, Yenilebilir) Bitkilerdeki Fonksiyonel Biomoleküllerin Sıvı-Katı Sistemde Vurgulu Elektrik Alanı İle Ekstraksiyonu, 2009 - 2010

Metrikler

Yayın: 98

Atif (WoS): 591

Atif (Scopus): 628

H-índeks (WoS): 13

H-índeks (Scopus): 14