Prof.Dr. ZÜLAL KESMEN

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: +90 352 207 6666 Dahili: 32729
E-posta: zkesmen@erciyes.edu.tr
Web: https://avesis.erciyes.edu.tr/zkesmen/

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ScholarID: Aimy28YAAAAJ
ORCID: 0000-0002-4505-6871
Publons / Web Of Science ResearcherID: B-2020-2016
ScopusID: 8668024500
Yoksis Araştırmacı ID: 192126

Eğitim Bilgileri

Doktora, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1998 - 2005

Yaptığı Tezler

Doktora, Taze ve İşlenmiş Et Ürünlerinde Farklı Hayvan Türlerine Ait Etlerin PCR Yöntemi Kullanılarak Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma., Atatürk Üniversitesi, Gıda Mühendisliği, Gıda Mühendisliği, 2005
Yüksek Lisans, Yağsız Soya Unu Katkılı Sucuk Üretim İmkanları Üzerine Bir Araştırma, Atatürk Üniversitesi, Gıda Mühendisliği, Gıda Mühendisliği, 1998

Araştırma Alanları

Teknik Bilimler, Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Teknolojisi, Gıda Biyoteknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Müh., 2017 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **Recombinant expression and coexpression of oyster defensin and proline-rich peptide in Komagataella phaffii**
Buyukkiraz M. E., Kesmen Z.
BIOTECHNOLOGY AND APPLIED BIOCHEMISTRY, cilt.69, sa.5, ss.1998-2007, 2022 (SCI-Expanded)

II. **Prediction of Linear Cationic Antimicrobial Peptides Active against Gram-Negative and Gram-Positive Bacteria Based on Machine Learning Models**
Soylemez U. G., Yousef M., KESMEN Z., Buyukkiraz M. E., Bakir-Gungor B.
APPLIED SCIENCES-BASEL, cilt.12, sa.7, 2022 (SCI-Expanded)

III. **Antimicrobial peptides (AMPs): A promising class of antimicrobial compounds**

Erdem Buyukkiraz M., Kesmen Z.
JOURNAL OF APPLIED MICROBIOLOGY, cilt.132, sa.3, ss.1573-1596, 2022 (SCI-Expanded)

IV. **Microbiological characteristics and identi fi cation of yeast microbiota of traditional mouldy civil cheese**
Yıldız M., Turgut T., Çetin B., Kesmen Z.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.116, 2021 (SCI-Expanded)

V. **Multi fragment melting analysis system (MFMAS) for one-step identification of lactobacilli**
Kesmen Z., Kılıç Ö., Gormez Y., Çelik M., Bakir-Gungor B.
JOURNAL OF MICROBIOLOGICAL METHODS, cilt.177, 2020 (SCI-Expanded)

VI. **Assessment of Multi Fragment Melting Analysis System (MFMAS) for the Identification of Food-Borne Yeasts**
KESMEN Z., BUYUKKIRAZ M. E., Özbekar E., ÇELİK M., ÖZKÖK F. Ö., KILIC O., ÇETİN B., Yetim H.
CURRENT MICROBIOLOGY, cilt.75, sa.6, ss.716-725, 2018 (SCI-Expanded)

VII. **Multifragment melting analysis of yeast species isolated from spoiled fruits**
KESMEN Z., Ozbekar E., Buyukkiraz M. E.
JOURNAL OF APPLIED MICROBIOLOGY, cilt.124, sa.2, ss.522-534, 2018 (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. **Identification of acetic acid bacteria in traditionally produced vinegar and mother of vinegar by using different molecular techniques**
Yetiman A. E., Kesmen Z.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, cilt.204, ss.9-16, 2015 (SCI-Expanded)

X. **TAQMAN-BASED DUPLEX REAL-TIME POLYMERASE CHAIN REACTION APPROACH FOR THE DETECTION AND QUANTIFICATION OF DONKEY AND PORK ADULTERATIONS IN RAW AND HEAT-PROCESSED MEATS**
Kesmen Z., Gulluce A., Yılmaz M. B., Yetiman A. E., Yetim H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.17, sa.3, ss.629-638, 2014 (SCI-Expanded)

XI. **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)

XII. **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)

XIII. **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)

XIV. **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)

XV. **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)

XVI. **Determination of Lactic Microflora of Kefir Grains and Kefir Beverage by Using Culture-Dependent and Culture-Independent Methods**
KESMEN Z., Kacmaz N.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.76, sa.5, 2011 (SCI-Expanded)

XVII. **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)

XVIII. **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)

XIX. **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)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **CRISPR-CAS UYGULAMALARI, POTANSİYEL RİSKLER VE YASALDÜZENLEMELER**
Kılıç Tosun Ö., Kesmen Z.
Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi, cilt.4, sa.2, ss.11-42, 2022 (Hakemli Dergi)

II. **Kendiliğinden Montajlı Peptidler ve Kullanım Alanları**
Aydın Ş., Kesmen Z.
International Journal of Life Sciences and Biotechnology, cilt.3, sa.3, ss.1-24, 2020 (Hakemli Dergi)

III. **Recombinant Co-Expression of Collagen A1 (I) Fragment with the Prolyl 4-Hydroxylases (P4H) Subunits in Komagataella phaffii**
Avcı E., KESMEN Z.
Biotechnology Journal International, 2020 (Hakemli Dergi)

IV. **Bazı Gıdalardaki Bozulma Etkeni Maya Türlerinin İzolasyonu ve Tanımlanması**
Büyükkiraz M. E., Avcı E., Kahraman N., Kesmen Z.
Çukurova Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi , cilt.35, sa.1, ss.15-28, 2020 (Hakemli Dergi)

V. **Isıl İşlem Görmüş Sütlerde Salmonella Typhimurium Canlı Hücrelerinin PMA/Real-Time PCR ile Belirlenmesi**
KESMEN Z., Aslan H.
TÜRK TARIM - GIDA BİLİM VE TEKNOLOJİ DERGİSİ, cilt.5, sa.5, ss.518-524, 2017 (Hakemli Dergi)

VI. **GIDALARDA HİLE AMACIYLA KULLANILAN BAZI BİTKİ KAYNAKLI BİLEŞENLERİN GERÇEK ZAMANLI PZR İLE TESPİTİ**
KESMEN Z., BÜYÜKKİRAZ M., KAHRAMAN N., YETİM H.
Gıda, cilt.42, sa.3, ss.305-314, 2017 (Hakemli Dergi)

VII. **Real-time PCR tekniği ve Gıda Analizlerinde Kullanımı**
Güllüce A., KESMEN Z.
Gıda Teknolojisi, sa.10, ss.84-88, 2013 (Hakemli Dergi)

VIII. **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)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. **Genetiği Değiştirilmiş Bitkiler**
KESMEN Z.
GÜNCEL BİYOTEKNOLOJİ UYGULAMALARI, Munis Dündar, Haydar Bağış, Editör, MGRUP MATBAACILIK /KAYSERİ, Kayseri, ss.135-164, 2017

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. **Genetiği Değiştirilmiş Bitkilerin Kullanımı**
KESMEN Z.
Modern Biyoteknoloji ve Uygulamaları, Dündar M., Editör, Erciyes Üniversitesi, Kayseri, ss.490-568, 2010

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. **Maya Mannoproteinleri ve Biyoteknolojik Önemi**
Kesmen Z., Batman S. G.
2. Uluslararası Mardin Artuklu Bilimsel Araştırmalar Kongresi, Mardin, Türkiye, 23 - 25 Ağustos 2019, ss.267-278

II. **A Novel Approach for Identification of Food-borne Yeasts: Multi-Fragment Melting Analysis System (MFMAS)**
KESMEN Z., BÜYÜKKİRAZ M. E., Özbekar E., ÖZKÖK F. Ö., ÇELİK M.
2nd International Congress on Advances in Bioscience and Biotechnology (ICABB), Podgorica, KARADAĞ, 26 - 30 Haziran 2018, ss.25-26

III. **Comprarison of the Performances of Clustering Algorithms on High Resolution Melt Curves of Yeast Species**
ÇELİK M., ÖZKÖK F. Ö., KESMEN Z., BÜYÜKKİRAZ M. E.
7th International Conference on Advanced Technologies (ICAT'xx18), Antalya, Türkiye, 24 Nisan - 01 Mayıs 2018, ss.504-509

IV. **Multi-Fragment Melting Analysis System (MFMAS) A Novel Approach for Identification of Lactobacillus Species**
KESMEN Z., KILIC Ö., ÖZKÖK F. Ö., ÇELİK M.
6th International Molecular Biology and Biotechnology Congress (MOLBIOTECH), Afyon, Türkiye, 22 - 25 Aralık 2017, ss.16

V. **Characterization of Lactic Acid Bacteria Isolated from Traditional Cheese by Multi-Fragment High Resolution Melting Analysis**
KESMEN Z., ALAEDİN T., KILIÇ Ö.
2. International MediterraneanScience and Engineering Congress, Adana, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2017

VI. **DEMLENMİŞ ÇAYLARDA MİKROHAZNE/TERMAL EKSTRAKTÖR (µ-CTE) VE TERMAL DESORBER (TD) İLE GAZ KROMATOGRAFİSİ/KÜTLE SPEKTROMETRESİNDE (GC/MS) UÇUCU BİLEŞİKLERİN TESPİTİ**
YETİM H., OKUYAN N., YETİMAN A. E., KESMEN Z.
10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 9 Kasım - 11 Aralık 2017, ss.132

VII. **Demlenmiş Çaylarda Mikrohazne/Termal Ekstraktör (µ-CTE) ve Termal Desorber (TD) ile Gaz Kromatografisi/Kütle Spektrometresinde (GC/MS) Uçucu Bileşiklerin Tespiti**
Yetim H., Okuyan N., Yetiman A. E., Kesmen Z.
10. GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ, Antalya, Türkiye, 9 - 11 Kasım 2017, ss.132-133

VIII. **Determination and Modelling of the Aflatoxin Productionof Aflatoxigenic Aspergillus parasiticus in Red Pepper StoredUnder Different Water Activities (aw) and Temperature**
KESMEN Z., YAPAR N., SOYLU B.
2nd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC2017), Adana, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2017

IX. **APPLICATION OF MOLECULAR TECHNIQUES FOR DETECTION OF ACETIC ACID BACTERIA IN TRADITIONALLY PRODUCED VINEGAR AND MOTHER OF VINEGAR**
KESMEN Z., YETİMAN A. E., YETİM H.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Science and Technologies, Kapadokya, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017

X. **Discrimination of the origin of black tea samples: A data mining application**
SOYLU B., OKUYAN N., KESMEN Z., YETİM H.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017

XI. **MULTI-FRAGMENT MELTING ANALYSIS SYSTEM (MFMAS) FOR IDENTIFICATION OF CANDIDA SPECIES**
KESMEN Z., ÇELİK M., ÖZKÖK F. Ö., Erdem Büyükkiraz M., Özbekar E., SOYLU B.
IWBBIO 2017 (5th International Work-Conference on Bioinformatics and Biomedical Engineering), Granada, İspanya, 26 - 28 Nisan 2017, ss.44-48

XII. **Maya Türlerinin Tanımlanmasında Yeni bir Yaklaşım: Çoklu Fragment Melting Analiz Sistemi**
KESMEN Z., ERDEM M., Özbekar E., ÖZKÖK F. Ö., ÇELİK M., KILIC Ö., ÇETİN B., YETİM H.
1. Ulusal İnsan Mikrobiyotası ve Sağlığımıza Etkileri Kongresi, Ankara, Türkiye, 8 - 10 Aralık 2016

XIII. **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

XIV. **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

XV. **Rekombinant Antimikrobiyal Peptidler**
KESMEN Z., Erdem Büyükkiraz M.
GIDA, METABOLİZMA & SAĞLIK Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi 2016, İstanbul, Türkiye, 28 Kasım 2016, ss.201-206

XVI. **Multi-Target Melting Analysis for Identificationof Yeast Species Isolated From Meat and Meat Products**
KESMEN Z., Kılıç Ö., Özbekar E., Erdem M., Meşe M.
Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi, Lefkoşe, Kıbrıs (Kktc), 10 - 13 Kasım 2016, ss.175-178

XVII. **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

XVIII. **Escherichia coli'nin Gümüş ve Bakır Yüzeylerde Tutunumunun İncelenmesi**
SOYLU M. Ç., KESMEN Z., KÖŞKER F. B., Özbekar E., Ersoy F., Şimşek R.
Tıp Teknolojileri Kongresi (TıpTekno'16), Antalya, Türkiye, 27 - 29 Ekim 2016, ss.1-4

XIX. **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

XX. **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

XXI. **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

XXII. **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

XXIII. **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

XXIV. **Quantitive Detection Of Viable Escherichia Coli O157:H7 In Heat Treated Ground Meat Using The**

Combination Of Propidium Monoazide And Real-Tıme 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

XXV. **pksL 1 Genine Özgül PCR Yöntemi ile Aflatoksikojenik Aspergillus flavus Türlerinin Tespiti**
KESMEN Z., YETİMAN A. E., Güllüce A., Arslan H.
MOLEKÜLER VE TANISAL MİKROBİYOLOJİ KONGRESİ, Ankara, Türkiye, 4 - 07 Haziran 2014, ss.142

XXVI. **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**
Yilmaz 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

XXVII. **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

XXVIII. **Hindi Eti Ürünlerinde Farklı Türlere 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

XXIX. **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

XXX. **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

XXXI. **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

XXXII. **The application of transcriptomics in food safety**
KESMEN Z., YETİM H.
Eurobiotech 2012 Agriculture Symposium, Türkiye, 1 - 04 Nisan 2012, cilt.161, ss.11

XXXIII. **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

XXXIV. **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

XXXV. **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

XXXVI. **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

XXXVII. **Detection of chicken and turkey meat in meat mixtures by using real time PCR assay**
KESMEN Z., YETİMAN A. E., YETİM H.
International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry (NAFI), Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2011, ss.586-590

XXXVIII. **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

XXXIX. **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

XL. **An Application of PCR-DGGE Analysis to Profile the Lactic Acid Bacteria Populations in Kefir**
Kaçmaz N., KESMEN Z.
International Symposium on Biotechnology: Developments and Trends, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2009, ss.139

XLI. **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

XLII. **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

XLIII. **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

XLIV. **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

XLV. **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

XLVI. **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

XLVII. **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

XLVIII. **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

XLIX. **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

L. **Nitrit ilavesi ve vakum ambalajın Clostridium sporogenes üzerine etkisi.**
KESMEN Z., Kayacıer A., YETİM H.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 1 - 04 Haziran 2004, ss.96-133

LI. **Potential Benefits of Nitrite in Kavurma Processing**
YETİM H., KESMEN Z.
Blacksea & Central Asian Symp. on Food Technol., Türkiye, 1 - 04 Ekim 2000, ss.85

LII. **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

Desteklenen Projeler

KESMEN Z., HERDEM D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Antifungal Peptidlerin Rekombinant Olarak Üretimi, 2023 - 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
KESMEN Z., AYDIN Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, De Novo Antimikrobiyal Peptidlerin Tasarımı ve Rekombinant DNA Teknolojisiyle Üretimi, 2021 - 2024
Kesmen Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Defensin Grubu Bazı Antimikrobiyal Peptidlerin Rekombinant DNA Teknolojisi İle Üretimi , 2021 - 2023
Kesmen Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Antimikrobiyal Etkili Viral Kapsid Proteinlerinin Komagataella phaffii Ekspresyon Sisteminde Rekombinant Üretimi, 2021 - 2023
Kesmen Z., Erdem Büyükkiraz M., Güngör Bakır B., TÜBİTAK Projesi, Rekombinant Antimikrobiyal Peptid Üretimi, 2021 - 2023
KESMEN Z., ERDEM BÜYÜKKİRAZ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İstiridye (Crassostrea gigas)'de Bulunan ve Gıda Sanayinde Kullanım Potansiyeli Olan Prolin Rich Peptid (Cg-Prp) ve Defensin (Cg-Def)'in Pichia Pastoris'te Ekspresyonu, 2018 - 2020
KESMEN Z., ÖZBEKAR E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kollajen Gen fragmentlerinin Prolil 4-Hydroksilazalfa (P4Halfa) ve Prolil 4Hydroksilazbeta (P4Hbeta) genleri ile birlikte P Pastorisde Koekspresyonu, 2018 - 2019
KESMEN Z., ÇELİK M., TÜBİTAK Projesi, Lactobacillus cinsi bakterilerinin tanımlanmasına yönelik kit geliştirilmesi, 2017 - 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
KESMEN Z., ÇELİK M., TÜBİTAK Projesi, Lactobacillus cinsi bakterilerinin tanımlanmasına yönelik kit geliştirilmesi, 2017 - 2018
Kesmen Z., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Gıda Sanayi İçin Mikrobiyal Jelatin Üretimi, 2015 - 2017
KESMEN Z., ERDEM M., YETİMAN A. E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıdalarda Bozulmaya Neden Olan Maya Türlerinin Tanımlanmasına Yönelik Kit Geliştirilmesi, 2015 - 2016
KESMEN Z., YETİM H., YETİMAN A. E., ÇELİK M., ÇETİN B., ÖZKÖK F. Ö., TÜBİTAK Projesi, GIDALARDA BOZULMAYA NEDEN OLAN MAYA TÜRLERİNİN TANIMLANMASINA YÖNELİK KİT GELİŞTİRİLMESİ, 2014 - 2016
KESMEN Z., ETGÜ H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Isıl İşlem Görmüş Bazı Gıdalarda Escherichia coli O157:H7 ve Salmonella Typhimurium'un Kantitatif Tespitinde Kültürel Yöntem, Real-Time PCR ve PMA -Real Time PCR Yöntemlerinin Karşılaştırılması, 2013 - 2016
KESMEN Z., GÜLLÜCE A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda Katkı Maddesi Olarak Kullanılabilecek Rekombinant Jelatinin Mayada (Pichia pastoris) Üretimi, 2013 - 2016
KESMEN Z., ERDEM M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, "Süt Ürünleri ve Zeytinde Bozulmaya Neden Olan Maya Türlerinin "Real-Time PCR Yüksek Çözünürlüklü Erime Analizi İle Tanımlanması", 2014 - 2015
KESMEN Z., TÜBİTAK Projesi, Kırmızı Biberlerde Aflatoksin Oluşumunun Tespiti ve Kontrolü için Aflatoksijenik Fungusların Farklı Sıcaklık, Su Aktivitesi ve Depolama Süresine Bağlı Olarak Gelişimlerinin Gerçek Zamanlı-Polimeraz Zincir Reaksiyonu Tekniği ile İzlenerek Modellenmesi, 2014 - 2015
KESMEN Z., YAPAR N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kırmızı Biberlerde Aflatoksin Üretiminin Erken Teşhisi ve Kontrolü İçin Aflatoksijenik Fungusların Farklı Sıcaklık, Su Aktivitesi ve Depolama Süresine Bağlı Olarak Gelişimlerinin Gerçek Zamanlı-Polimeraz Zincir Reaksiyonu Tekniği ile İzlenmesi, 2013 - 2015
KESMEN Z., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Gıdalarda Hile Amacıyla Kullanılan Bitkisel Kaynaklı Bileşenlerin Tespiti İçin Kit Üretimine Yönelik Yöntem Geliştirilmesi, 2011 - 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 Geliştirilmes, 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
KESMEN Z., YETİMAN A. E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, SİRKE MİKROFLORASINDAKİ ASETİK ASİT BAKTERİLERİNİN MOLEKÜLER TEKNİKLER İLE TANIMLANMASI, 2010 - 2012
KESMEN Z., GÜLLÜCE A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KIRMIZIBİBERDE AFLATOKSİN OLUŞUMUNA NEDEN OLAN ASPERGİLLUS PARASİTİCUS TÜRÜNÜN REAL-TİME PCR TEKNİĞİ İLE KANTİTATİF OLARAK TAYİNİ, 2007 - 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
KESMEN Z., YETİMAN A. E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sucuktan İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin PCR?a Dayalı Moleküler Teknikler İle Tanımlanması, 2008 - 2010
KESMEN Z., YETİM H., ADIGÜZEL A., GÖNÜLALAN Z., ÇETİN B., SAĞDIÇ O., ŞAHİN F., TÜBİTAK Projesi, Geleneksel Et Ürünümüz Olan Sucuktan Izole 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

Metrikler

Yayın: 95
Atıf (WoS): 512
Atıf (Scopus): 285
H-İndeks (WoS): 10
H-İndeks (Scopus): 6