

ÖZGEÇMİŞ (01/10/2015)



Adı Soyadı: Prof. Dr. Hasan YETİM

Adres: İş: Erciyes Üniversitesi Mühendislik Fak. Gıda Müh. Böl., 38039, Kayseri.
Tel: 0 (352) 207 6666/32725
Fax: 0 (352) 437 5784
E-posta : hyetim@erciyes.edu.tr

Ev: Yıldırım Beyazıt Mah. Fatih Cad. 2/A, 38030 Melikgazi, Kayseri.
Tel : 0 (352) 224 9810

Doğum Yeri ve Yılı : Konya-Ereğli, 1960

Çalışma Alanı: Gıda Mühendisliği

Yabancı Dil Durumu: İngilizce: İleri Düzeyde (KPDS = 93)
Almanca: Orta Düzeyde

Öğrenim Durumu : 1990-1993 Ph.D. The Ohio State University, Meat Sci. (Et Bilimi)
Columbus, Ohio, USA. (Doktora)
1989-1990 American Language Program, The Ohio State University,
Columbus, Ohio, USA. (Lisan Okulu)
1985-1988 Doktora, Atatürk Üni. Gıda Bil. ve Tek. Erzurum (Tamamlanmamış).
1983-1985 Yüksek Lisans, Atatürk Üni. Gıda Bil. ve Tek., Erzurum.
1979-1983 Lisans, Atatürk Üni. Ziraat Fak. Gıda Bil. ve Tek. Böl., Erzurum.
1975-1978 Öğretmen Lisesi, Akşehir, Konya.
1972-1975 Karma Ortaokulu, Konya

Çalıştığı Yerler :

2002 – Profesör, Erciyes Üni. Müh. Fak. Gıda Müh. Böl., Kayseri.
2001- 2002 Doçent, Erciyes Üni. Müh. Fak. Gıda Müh. Böl., Kayseri.
1996- 2001 Doçent, Atatürk Üni. Ziraat Fak. Gıda Müh. Böl., Erzurum.
1994-1996 Yrd. Doç., Atatürk Üni. Ziraat Fak. Gıda Müh. Böl., Erzurum.
1991-1992 Teaching Assistant (Öğr. Elmanı), The OSU, Columbus, OH, USA.
1983-1989 Araştırma Görevlisi, Atatürk Üni. Zir. Fak., Gıda Böl., Erzurum.

Bulunduğu İdari ve Bilimsel Görevler:

Erciyes Üniversitesi Rektör Yardımcılığı (2012 –Devam)
Erciyes Üniversitesi Senato Üyeliği (2003-Devam)
TÜBİTAK – TOVAG Danışma Kurulu Üyeliği (2014 –Devam)
TÜBİTAK – TEYDEP - YHÜ Çağrı Komisyon Üyeliği (2015 –Devam)
Erciyes Üniv. Yönetim Kurulu Üyeliği (2009 –Devam)
Üniversitelerarası Kurul Üyeliği (Erciyes Üniv. Temsilcisi) (2009-2012)

Üniversitelerarası Kurul, Mühendislik-3, Doçentlik Komisyonu Üyeliği (2009- 2015)
 Erciyes Üniv. Safiye Çıkrıkçıoğlu MYO Müdürlüğü (2006-2012)
 Erciyes Üniv. Etik Kurulu Üyeliği ve Raportörlüğü, (2003-2012)
 Erciyes Üniv. TEKNOPARK, Ar-Ge Proje Değerlendirme Kurulu Üyeliği (2007- 2012)
 Erciyes Üniv. Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanlığı (2002-2010),
 Erciyes Üniv. Mühendislik Fakültesi Yönetim Kurulu Üyeliği (2005-2008)
 Erciyes Üniv. Bilimsel Araşt. Projeleri Birimi, Fen Bil. Alt Kom. Bşk. (2003- 2005)
 DPT - Et ve Et Mamulleri Özel İhtisas Komisyonu Üyeliği ve Raportörlüğü (1999-2000)
 Atatürk Üniv. ÜSİGEM (Üniv. Sanayi İşbirliği Geliştirme Merkezi) Yürütme Kurulu (1998-2001),
 Atatürk Üniv. Ziraat Fak., Gıda Müh. Bölüm Başk. Yardımcılığı (1997-2000)
 Atatürk Üniv. Ziraat Fakültesi Bilim Kurulu Üyeliği (1997-2001),
 Atatürk Üniv. Araştırma Fonu Proje Değerlendirme Komitesi (1996-2001),
 Atatürk Üniv. 40.Yıl Üniversite Katalog Hazırlama Komitesi (1995-1997),
 Atatürk Üniv. 40.Yıl Bilimsel Etkinlikler Düzenleme Komitesi (1995-1997).

Üyesi Bulunduğu Akademik Kuruluşlar:

Gıda Teknolojisi Derneği, Ankara.
 TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası, Ankara.
 Institute of Food Technologists, ABD.
 American Meat Science Association, ABD.
 Phi Beta Delta, Honor Society, ABD.
 Phi Kappa Phi, Honor Society, ABD.
 Gamma Sigma Delta, Honor Society, ABD.

Yurt içinde ve Dışında Kazandığı Burs ve Ödüller :

- 1989 Atatürk Üniversitesi, Yurt Dışı Doktora Bursu (Türkiye).
- 1990 The Ohio State Univ. (OSU) Phi Beta Delta Honor Society Onur Belgesi (ABD).
- 1990 The OSU Dept. Anim. Sci., Ingram Foundation Scholarship (ABD).
- 1991 The OSU Gamma Sigma Delta Honor Society Onur Belgesi (ABD).
- 1991 The OSU Phi Kappa Phi Honor Society Onur Belgesi (ABD).
- 1991 The OSU Distinguished Graduate Student in Academic Records (ABD).
- 1991 The OSU Frances J. Ockerman International Award (ABD).
- 1993 The OSU Phi Beta Delta Honor Society, Int. Scholars & Student Scholarship (ABD).
- 1993 The OSU Graduate Students Service Award (ABD).
- 1993 The OSU Graduate School Leadership Award (ABD).
- 1993 The OSU IFT Ohio Valley Graduate Student Travel Award (ABD).
- 1993 The OSU Dept. Anim. Sci., Ingram Foundation Scholarship Award (ABD).
- 1994 CHEAM-IAMZ Advanced Seminar Full Accommodation, Burs (İspanya).
- 1997 CHEAM-MAICH Advanced Seminar Full Accommodation, Burs (Yunanistan).
- 1997 TC Yüksek Öğretim Kurulu Akademik Başarı Belgesi.
- 1999 DAAD Studienaufenthalte Ausländischer Wissenschaftler Stipendium (Almanya).
- 2000 Atatürk Üniversitesi Rektörlüğü, Yurt Dışı Yayın Başarı Belgesi.
- 2006 Erciyes Üniversitesi Müh. Fakültesi, Yurt Dışı Yayın Başarı Belgesi.

YÜRÜTTÜĞÜ ULUSAL ve ULUSLARARASI PROJELER

- 1- "Erzurum Piyasasında Tüketime Sunulan Kıymaların Bazı Saprofit ve Patojen Bakteriler Yönünden İncelenmesi." Atatürk Üniversitesi Araştırma Fonu (1985/14).
- 2- "Yağsız Soya unu ve Tekstüre Soya Proteininin Sosis ve Halk Salamlarına Katılabilme İmkânları Üzerine Araştırmalar.", TÜBİTAK-1987 (VHAG-658).
- 3- " A Research on Biochemical and Structural Alterations of Restructured Fish Muscle with Egg White and Subjected to Tumbling.", Ohio Agric. Res. & Dev. Cent., ABD (OARDC/1992).
- 4- "Kavurmada *Clostridium botulinum*'un Gelişimi Üzerine Nitrit ve Vakum Ambalajlamanın Etkisi.", Atatürk Üniversitesi Araştırma Fonu (1996/55).
- 5- "Kalsiyum Klorürün Pastırmanın Kalite ve Teknoloji Üzerine Etkisi", Atatürk Üniversitesi Araştırma Fonu (1996/56).
- 6- "Ülkemizde Üretim Potansiyeli Yüksek Bazı Balıkların Surumiye İşlenmesi", Atatürk Üniversitesi Araştırma Fonu (1997/3).
- 7- "Bazı Büyüme Regülâtörlerinin Alabalık Yetiştirmeciliğinde Kullanım İmkânları." Atatürk Üniversitesi Araştırma Fonu (1997/4).
- 8- "Yağsız Soya Ununun Sucuğa Katılabilme İmkânlarının Araştırılması.", Atatürk Üniversitesi Araştırma Fonu (1998/3).
- 9- "Presence of Volatile N-Nitrosamines in a Turkish Meat Product Kavurma Prepared with Nitrite", Federal Centre for Meat Res. Inst., BAFF, Almanya (DAAD/1999).
- 10- "Possibility of Using Fluid Whey in Frankfurter Type Meat Products", Federal Centre for Meat Res., Inst., BAFF, Almanya (DAAD/1999).
- 11- "Taze ve İşlenmiş Et ürünlerinde Farklı Hayvan Türlerine Ait Etlerin PCR Tekniği Kullanılarak Belirlenebilmesi" Erciyes Üniversitesi Araştırma Fonu (2002-022/7)
- 12- "Üzüm Posasının Antimikrobiyal ve Antioksidan Katkı Olarak Gıda Sanayinde Değerlendirilmesi." TÜBİTAK-2005 (TOVAG-105 O 154).
- 13- "Et ve Et Ürünlerinde Farklı Tür Hayvan Etlerinin Saptanması için Multiplex ve Real Time PCR Tekniklerinin Geliştirilmesi ve Biyoçip Üretimi." DPT-2006 (2003 K 120420).
- 14- "Kayseri Piyasasında Bazı Et ve Et Ürünlerinde HPLC Yöntemi ile Aflatoksin Aranması" Erciyes Üniversitesi Araştırma Fonu (FBT-06-18, 2006)
- 15- "Kekik Uçucu Yağının Taze ve Dondurularak Muhafaza Edilen Etlerin Lezzet ve Raf Ömrü Üzerine Etkisi." Erciyes Üniversitesi Araştırma Fonu (FBA-06-10, 2006)
- 16- "Piliç Etlerinin Lezzet Kalitesi ve Raf Ömrünün Geliştirilmesinde Kekikli Yem Kullanımı" TUBİTAK-2006 (TOVAG-106 O 454)
- 17- "Bazı Tahılların Farklı Sıcaklık ve Nemde Çimlendirilmesi Sırasında Ortaya Çıkan Mikrobiyal Yükün İncelenmesi" (FBT-06-47, 2006)
- 18- "Çimlendirilmiş Buğday Tanesinin Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi ve Doğal Gıda Katkı Maddesi Olarak Değerlendirilme İmkânlarının Araştırılması" (FBT-06-48, 2006)
- 19- "Tarımsal Bilgi Temini ve Danışmanlık Desteği (TARBİL)", Avrupa Birliği, Yerel Kalkınma Girişimleri Hibe Programı (AKKM- LD-265, 2007)
- 20- "Geleneksel Et Ürünü Olan Sucuktan İzole Edilen Fermentatif Bakterilerin Starter Kültür Olarak Kullanım Potansiyelinin Belirlenmesi" TUBİTAK-2007, (TOVAG-107 O 897)
- 21- "Gıda Kaynaklı Patojen Bakterilerin Belirlenmesinde PMA/Real-Time PCR Tekniğinin Kullanım Olanaklarının Araştırılması" TUBİTAK-2007, (TOVAG-107 O 676)
- 22- "Vakum ve Modifiye Atmosferde Ambalajlamanın Kayseri Mantısının Kalite Nitelikleri Üzerine Etkisi" (FBY-09-921, 2009)

- 23- "Isıl İşlem Sonrası Starter Kültür İlavesinin Pastörize Sucukların Bazı Kalite Özellikleri ve Raf Ömrü Üzerine Etkisi" (FBY-09-1053, 2009)
- 24- "Geleneksel Pastırma Çemeninde Koku Verici Maddelerin İzolasyonu ve Eliminasyonu" (FBY-09-1045, 2009)
- 25- "Siyah Havuç ve Kırmızı Lahanadan Ekstrakte Edilen Antosiyanin Bazlı Renk Maddelerinin Biyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi ve Bazı Gıda Maddelerinde Renklendirici Olarak Kullanımı" (FBA-09-768, 2009)
- 26- "Üzüm Posasından Ekstrakte Edilen Antosiyanin Bazlı Renk Maddelerinin Biyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi ve Bazı Gıda Maddelerinde Renklendirici Olarak Kullanımı"(FBD-09-766, 2009)
- 27- "Süs Bitkisi Olarak Yetiştirilen Lale Taç Yapraklarından Elde Edilen Antosiyanin Bazlı Renk Maddelerinin, İzolasyonu ve Biyoaktif Özelliklerinin Belirlenmesi" (FBG-10-2921, 2010)
- 28- "Çeşitli Gıda Formülasyonlarında Gıda Katkı Maddesi Olarak Kullanılan Jelâtinin Orijininin UPLC-MS QToF MS Sistemi Kullanılarak Tespitine Yönelik Yöntem Geliştirilmesi" (FBA-10-2895, 2010)
- 29- "Geleneksel Fermente Gilaburu Meyve Suyundan Elde Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Probiyotik Özellikleri ve Endüstriyel Üretimde Kullanılmaları" TUBİTAK-2010 (TOVAG-110 O 214).
- 30- "Geleneksel Fermente Sucuklardaki Mayaların İzolasyonu, Tanımlanması, Starter Kültür Olarak Kullanılabilirliği için Önemli Teknolojik ve Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi" (FBA-10-3330, 2010).
- 31- "Geleneksel Çemen Üretiminde Renk Modifikasyonu ve Stabilizasyonu Açısından Bazı Doğal Gıdaların Katkı Olarak Kullanım İmkânlarının Araştırılması" (FBY-11-3546, 2011).
- 32- "Nar Kabuğu ve Çekirdeği Fonksiyonel Bileşikleri ile Zenginleştirilmiş Dondurma Üretimi" TUBİTAK-2011 (TOVAG-110-O-594).
- 33- "Nanokil Takviyeli Antimikrobiyal-Antioksidan Özellik Taşıyan Aktif Ambalaj Üretimi ve Gıda Ambalajlamada Kullanımı" (FDK-2013-4235, 2013).
- 34- "Sığır Biceps Femoris Kasından Üretilen Fermente Türk Sucuğunda Bulunabilecek Antihipertansif Peptitlerin Saflaştırılması ve Tanımlanması" (FYL-2014-5386, 2014).
- 35- "Kaçak ve Yerli Çayların Moleküler Tekniklerle Belirlenmesi ve Aromatik Bileşiklerinin Tesbiti Üzerine bir Araştırma" (FBG-2014-5287, 2014).
- 36- "Kurutma Aşamasında Farklı Dalga Boylarında IR Işık Kaynakları ile UV-C ve Vakum Uygulamasının Mantı Kalitesine Etkisi" (FDK-2014-4806, 2014).

ULUSAL PATENT/BAŞVURU

- 1- **Türk Patent Enstitüsü: Yetim, H., Şahin, F. Kesmen, Z. Erciyes Üniv. ve Yeditepe Üniv., Buluş adı:** "Et Ürünlerinde Eşek Etinin Tespiti İçin Bir Kit" **Patent**, Yayın No: WO2012/011085, Evrak No: 2010-g-177514, Patent Belgesinin **Veriliş Tarihi:** 2013/08/22.
<http://www.wipo.int/patentscope/search/en/W02012011085>)
- 2- **Türk Patent Enstitüsü: Yetim H, Şahin, F. Kesmen, Z. Erciyes Üniv. ve Yeditepe Üniv., Buluş adı:** "Martı etinin tespiti için bir kit", **Patent**, Yayın No: **TR 2012 01123 A2**, Evrak No: 2012-G-32715 Patent Belgesinin **Veriliş Tarihi:** 2014/08/21.

- 3- Türk Patent Enstitüsü: Yetim, H.,** Cankurt, H., Sağdıç, O., Erciyes. Üniv., **Buluş adı:** “Mikrobiyal Dondurma”, **Patent,** 2010\04131, Evrak No: 2010-G-124444, Patent Belgesinin Bültende Yayınlanma Tarihi: 2013-Nisan.
- 4- Türk Patent Enstitüsü:** Cankurt, H., Sağdıç, O., **Yetim, H.** Erciyes. Üniv., **Buluş adı:** “Şalgam Sosu”, **Patent, 2010\00240 B, Yayın No: TR2010 00240 A2,** Evrak No: 2010-G-7934, Patent Belgesinin Veriliş Tarihi: 2015-Agustos
- 5- Türk Patent Enstitüsü:** Cankurt, H., Sağdıç, O., **Yetim, H.** Erciyes. Üniv. Patent Başvuru No: 2010\00241, **Buluş adı:** Peyniraltı Suyu Katkılı Şalgam Suyu, **Patent, 2010/00241,** Evrak No: 2010-G-7935
- 6- Türk Patent Enstitüsü:** Cankurt, H., Sağdıç, O., **Yetim, H.** Erciyes. Üniv., Patent Başvuru No: 2013/04034, **Buluş adı:** Dondurma Üretiminde Cankurt Yöntemi ve Bu Yöntemle Dondurma Üretimine Yönelik Karışımlar.
- 7- Türk Patent Enstitüsü: Yetim, H.,** Cankurt, H., Sağdıç, O., Erciyes. Üniv., Patent Başvuru No: 2014/02880, **Buluş adı:** Stabilizatörlü (Kıvamlı) Salamura,
- 8- Türk Patent Enstitüsü: Yetim, H.,** Yurt, B., Cankurt, H., Çavuş, M., Sağdıç, O., Erciyes Üniv. ve Iğdır Üniv., Patent Başvuru No: 2015/07552, **Buluş adı:** Yumurta ile Besin Değeri Zenginleştirilmiş Peynir.

Diğer Bilimsel Etkinlikler:

- 1- Çiftçi Eğitimi ve Ev Ekonomisi Kursu (Eğitici), Atatürk Üniversitesi ve Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Erzurum Tarım İl Müdürlüğü, 3-7 Kasım 1986, Erzurum.
- 2- Intercollegiate Processed Meat Products Clinic. American Meat Institute (AMI) and The American Meat Scientists Association (AMSA), 5-9 October, 1993 Chicago, ABD.
- 3- Advanced Seminar: Carcass and Meat Quality in Ruminants. Mediterranean Agronomic Institute of Zaragoza (IAMZ). 19-30 September, 1994, Zaragoza, İspanya.
- 4- Deli İnek Hastalığı ve Bugünkü Durumu Paneli (Panelist), Atatürk Üniv., 23.05.1996. Erzurum.
- 5- Et ve Ürünleri Üretim Teknolojisi Kursu (Öğretim Üyesi), Atatürk Üniv. ve Tarım Bakanlığı Erzurum Tarım İl Müdürlüğü, 11-12 Kasım 1996, Erzurum.
- 6- Food Quality and Standardization. Mediterranean Agronomic Institute of Chania (MAICH). 05-18, May, 1997, Beyrut, Lübnan.
- 7- DAAD Research Fellowship for Study Visits for Foreign Academics in the Federal Republic of Germany. Federal Meat Research Institute, June-July, 1999, Kulmbach, Almanya.
- 8- TC Başbakanlık, DPT (2001-2005) 8. Beş Yıllık kalkınma Planı, Et ve Et Mamulleri Özel İhtisas Komisyonu Üyeliği ve Raportörlüğü, Kasım 1999- Şubat 2000, Ankara.
- 9- Çeşitli tarihlerde, Gıda Bilimi ve Teknolojisi alanında halka yönelik TV ve Radyo konuşmaları.
- 10- Atatürk, Erciyes, Selçuk, 100.Yıl., Pamukkale, C. Bayar, Yıldız Teknik, Gaziantep, 19 Mayıs ve Namık Kemal Üniversitesi gibi bir çok üniversitenin çeşitli birimlerinde; Profesörlük, Doçentlik, Yardımcı doçentlik, doktora, yüksek lisans ve araştırma görevliliği bilim ve yabancı dil jüri veya komisyon üyelikleri.
- 11- Birçok ulusal ve uluslararası bilimsel dergilerde hakemlik (Meat Science, J. Food Science, J. Science of Food and Agriculture, J. Muscle Foods, Food Microbiology, Food Chemistry, T. J. of Agric. & Forestry, Italian J. Food Science, Akademik Gıda, Ziraat Fak. Dergileri, vb).

12- Erciyes Üniv., Müh. Fakültesi, Gıda Müh. Bölümünün kurulması/geliştirilmesi, laboratuvar ve diğer alt yapı donanımları ile Lisans, Yüksek Lisans ve Doktora eğitimlerinin başlatılması.

Yürütmüş Olduğu Lisans ve Lisansüstü Dersler (Farklı Yer ve Tarihlerde):

Dersin Numarası ve Adı	Kredisi:
GT-108 Laboratuvar Tekniği (ÖL)*	3
YD-101 Mesleki İngilizce (ÖL)*	2
GM-306 Tesis Organizasyonu ve İşletmecilik (L)**	2
GM-312 Bitkisel Yağ Teknolojisi	3
GM-315 Gıda Analizleri (L)	2
GM-311 Enstrümantal Analizler (L)	3
GM-314 İş Hayatı İçin İngilizce (L)	2
GM-330 Proses Uygulamaları (L)	4
GM-401 Et Teknolojisi (L)	3
GM-410 Kesimhane Ürünleri İşleme Teknolojisi (L)	3
GM-531 Bilimsel Araştırma ve Etik (LÜ)***	3
GM-519 Gıda Araştırmalarında Yöntem (LÜ)	3
GM-526 Et Ürünleri İşleme Mühendisliği (LÜ)	3
GM-549 Su Ürünleri İşleme Teknolojisi (LÜ)	3
GM-550 Gıda Araş. Duyusal Analiz Yöntemleri (LÜ)	3
GM-635 Protein Kimyası (LÜ)	3

*Ön lisans düzeyi, **Lisans düzeyi, ***Lisans Üstü düzey

YAYIN LİSTESİ ve YAYINLAR

Kitaplar

a) Yurt Dışı Kitapta Bölüm

1- McClure, K.E., Yetim, H. and Crespo, L.F. 2004. Sheep Production, In: EOLSS: 5.24.3.3., Edited by Vladislav Kotchetkov, in **Encyclopedia of Life Support Systems (EOLSS)**, Developed under the Auspices of the UNESCO, EOLSS Publishers, Oxford, UK, <http://www.eolss.net>

2- Kesmen, Z. and Yetim, H. 2012. Meat species identification, In: **Handbook of Meat and Meat Processing**, 2nd Ed. By Y.H. Hui. CRC Press, pp 249-275.

3- Çam, M., Durmaz, G., Çetin, A. and Yetim, H. 2012. Antioxidant capacity of pomegranate juices and their role in its biological activities, In: **Bioactive Foods, Nutrients and Herbs in Prevention and Treatment of Heart Disease**, Ed. by R.R. Watson and V.R. Preedy, Elsevier, Boston, pp.499-511, 2012.

b) Ders Kitapları

- 1- **Yetim, H.** 2001. *Enstrümantal Gıda Analizleri*. Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Ders Yayınları, No: 224. Erzurum, 219 sh.
- 2- **Yetim, H.** 2001. *Gıda Analizleri*. Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Ders Yayınları, No: 227. Erzurum, 161 sh.
- 3- **Yetim, H., Kesmen, Z.** 2012. *Gıda Analizleri*, Erciyes Üniversitesi Ders Yayınları, Kayseri (Genişletilmiş 2. Baskı), 346 sh.
- 4- **Yetim, H., Çam, M.** 2012. *Enstrümantal Gıda Analizleri*, Erciyes Üniversitesi Ders Yayınları, Kayseri (Genişletilmiş 2. Baskı), 286 sh.

Makaleler

a) Yurtdışı makaleler

- 1- Gökalp, H.Y., **Yetim, H.** and Ockerman, H.W. 1988. Some Saprophytic and Pathogenic Bacteria Levels of Turkish Soudjouks Manufactured in Erzurum, Turkey. **J. Food Prot.** 51 (2): 121-125.
- 2- Kaya, M. Gökalp, H.Y., Kotancılar, G. und **Yetim, H.** 1988. Hamburger nach Turkisher Art. Herstellung unter Verwendung von Sojamehl. **Fleischwirtsch.** 68 (11): 1366-1372.
- 3- **Yetim, H.,** Gökalp, H.Y. Kaya, M., Yanar, M. and Ockerman, H.W. 1992. Physical, Chemical and Organoleptic Characteristics of Turkish Style Frankfurters Made with an Emulsion Containing Turkish Produced Soy Flour. **Meat Sci.** 31 (1): 43-56.
- 4- Zorba, O., Gökalp, H.Y., **Yetim, H.** and Ockerman, H.W. 1993. 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. **Meat Sci.** 34 (2): 145-161.
- 5- Zorba, O., Gökalp, H.Y., **Yetim, H.** and Ockerman, H.W. 1993. Salt Phosphate and Oil Temperature Effects on Emulsion Capacity of Fresh and Frozen Meat and Sheep Tail fat. **J. Food Sci.** 58 (3): 492-496.
- 6- Ockerman, H.W., Harnsawas, S. and **Yetim, H.** 1993. Inhibition of Papain in Meat by Potato Protein or Ascorbic Acid. **J. Food Sci.** 58 (6): 1265-1268.
- 7- **Yetim, H.** and Ockerman, H.W. 1994. The Influence of Egg White and Tumbling on Proximate Composition and Protein Fractions of Fresh Catfish Muscle. **J. Aqua. Food Prod. Technol.** 3 (4): 25-39.
- 8- **Yetim, H.** and Ockerman, H.W. 1995. The Effects of Egg White, Tumbling and Storage Time on Proximate Composition and Protein Fractions of Restructured Fish Products. **J. Aqua. Food Prod. Technol.** 4 (1): 65-78.
- 9- Zorba, O., **Yetim, H.** Özdemir, S. and Gökalp, H.Y. 1995. The Possibility of Using Fluid Whey in Comminuted Meat Products: capacity and viscosity of the model emulsions prepared using whey and muscle proteins. **Z. Lebens. Unters. Fors.** 200: 425-427.

- 10- **Yetim, H.**, Ockerman, H.W. and Yousef, A.E. 1996. Bacteriological Evaluations of Tumbled Catfish with Egg White. **Food Microbiol.** 13: 365-368.
- 11- Karakaya, M., **Yetim, H.**, Gökalp, H.Y. and Ockerman, H.W. 1997a. Charakteristika von Modellemulsionen aus der Muskulatur von drei Tierarten und Verschiedenen Fetten. **Fleischwirtsch.** 77 (8): 741-743.
- 12- Karakaya, M., **Yetim, H.**, Gökalp, H.Y. and Ockerman, H.W. 1997b. Model Emulsion Characteristics of Muscles from Three Different Species and a Variety of Fats. **Fleischwirtsch. Int.** 4: 17-19.
- 13- **Yetim, H.** and Ockerman, H.W. 1998. The Ohio State Univ. USA, Meat Research Efforts: Some Physicochemical Changes in Catfish Muscle as Influenced by Egg White and Tumbling. **Recent Res. Devel. in Nutrition Res.**, 2: 4-9.
- 14- Yapar, A. and **Yetim, H.** 1998. Determination of Anchovy Freshness by Refractive Index of Eye Fluid. **Food Res. Int.** 31 (10): 693-695.
- 15- Yanar, M., **Yetim, H.** and Ockerman, H.W. 1999. Effects of the Blade Tenderisation on Some Quality Characteristics of Mutton Muscles. **Eur. Food Res. Technol.** 209: 197-200.
- 16- **Yetim, H.** and Kühne, D. 2000. Das Traditionelle Türkische Fleischerzeugnis Kavrurma, Hergestellt mit Nitrit. **BAFF-Mitteilungsblatt** 149: 793-796.
- 17- Yanar, M. and **Yetim, H.** 2001. The Effects of Aging Period and Muscle Type on The Textural Quality Characteristics of Mutton. **T. J. Vet. & Anim. Sci.** 25: 203-207.
- 18- **Yetim, H.**, Müller, W.D. and Eber, M. 2001. The Possibility of Using Fluid Whey in Comminuted Meat Products: effects on the technological, chemical and sensory properties of frankfurter type sausages. **Food Res. Int.** 34 (2/3): 97-101.
- 19- Haliloglu, H. I., Aras, M. and **Yetim, H.** 2002. Comparison of Muscle Fatty Acids of Three Trout Species (*Salvelinus alpinus*, *Salmo trutta fario*, *Oncorhynchus mykiss*) Raised Under the Same Conditions. **T. J. Vet. & Anim. Sci.** 26: 1097-1102.
- 20- Yilmaz, I., **Yetim, H.** and Ockerman, H.W. 2002. The Effects of Different Cooking Procedures on Microbiological and Chemical Quality Characteristics of Tekirdag Meatballs. **Nahrung/Food.** 46: 276-278.
- 21- Ockerman, H.W. and **Yetim, H.** 2002. The Influence of Egg White and Tumbling on Gel Texture of Catfish Muscle. **Research and Reviews: Meat 2001** 91-98.
- 22- Yanar, M., **Yetim, H.** and Ockerman, H.W. 2002. The Effects of Electrical Stimulation on the Sensory and Instron Textural Measurements of Mutton Tissue. **Research and Reviews: Meat 2001** 81-86.
- 23- Aras, N.M., Haliloglu, H. I., Ayik, O. and **Yetim, H.** 2003. Comparison of Fatty Acid Profiles of Different Tissues of Mature Trout (*Salmo trutta labrax*, Pallas 1811) Caught from Kazandere Creek in Coruh Region, Erzurum, Turkey. **T. J. Vet. & Anim. Sci.** 27: 311-316.
- 24- Yanar, M., **Yetim, H.** 2003. The Effects of Electrical Stimulation on the Sensory and Instron Textural Measurements of Mutton Carcasses. **T. J. Vet. & Anim. Sci.** 27: 433-438.

- 25- Kayışoğlu, Yılmaz, I., Demirci, M. and **Yetim, H.** 2003. Chemical Composition and Microbiological Quality of the Doner Kebabs Sold in Tekirdag Market. **Food Contr.** 14:469-474.
- 26- Gonulalan, Z., Kose, A. and Yetim, H. 2004. Effects of Liquid Smoke on Quality characteristics of Turkish Standard Smoked Beef Tongue, **Meat Sci.** 66: 165- 170.
- 27- Gonulalan, Z., Yetim, H. and Kose, A. 2004. Quality characteristics of doner kebab made from sucuk dough which is a dry fermented Turkish sausage. **Meat Sci.** 67: 669-674.
- 28- Cetin, B., Sert, S. and Yetim, H. 2005. Microbiological quality of the kavurma samples marketed in Erzurum, Turkey. **Annals of Microbiol.** 55 (1): 27-31.
- 29- **Yetim, H.** und Kesmen, Z. 2005. Sucuk – Türkische Rohwurst – Wirkung von Hydratisiertem, Fettfreiem Sojamehl (FFSM) auf die Reifung, **Fleischwirtsch.** 85 (5): 94-96.
- 30- Aydın S., Çiltaş, A.K., **Yetim, H.** and Akyurt, I., 2005. Clinical, pathological and haematological effects of *Micrococcus luteus* infections in rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss* Walbaum). **J. Anim. and Vet. Advances**, 4 (2): 167-174.
- 31- **Yetim, H.**, Kayacier, A., Kesmen, Z. and Sagdic, O. 2006. The effects of nitrite on the survival of *Clostridium sporogenes* and the autoxidation properties of the Kavurma. **Meat Sci.** 72 (2): 206-210.
- 32- Yapar, A., Atay, S. Kayacier, A. and **Yetim, H.** 2006. Effects of different levels of salt and phosphate on some emulsion attributes of the common carp (*Cyprinus carpio L., 1758*). **Food Hydrocol.**, 20 (6): 825-830.
- 33- **Yetim, H.**, Müller, W.D., Dogan, M. and Klettner, P.G. 2006. Using fluid whey in comminuted meat products: Effects on textural properties of frankfurter-type sausages. **J. Muscle Foods**, 17 (3): 354-366.
- 34- **Yetim, H.** Sagdic, O. Dogan, M. and Ockerman, H.W. 2006. Sensitivity of three pathogenic bacteria to Turkish cemen paste and its ingredients. **Meat Sci.** 72 (2): 354-358.
- 35- Sagdic, O., Silici, S. and **Yetim, H.** 2007. Fate of *Escherichia coli* and *E. coli* O157:H7 in apple juice treated with propolis extract. **Annals of Microbiol.**, 57 (3): 345-348.
- 36- Kesmen, Z., Sahin, F. and **H. Yetim, H.** 2007. PCR assay for the identification of animal species in cooked sausages. **Meat Sci.** 77 (4): 649-653.
- 37- **Yetim, H.**, Sagdic, O. and Ozturk, I. 2008. Fatty acid compositions of cold press oils of seven edible plant seeds grown in Turkey. **Chemistry of Natural Compounds**, 44 (5): 634-636.
- 38- Sagdic, O., Ozkan, G., Aksoy, A. and **Yetim, H.** 2009. Bioactivities of essential oil and extract of *Thymus argaeus* Turkish endemic wild thyme. **J. Science of Food and Agric.** 89: 791-795.
- 39- Kesmen, Z., Gulluce, A., Sahin, F. and **H. Yetim, H.** 2009. Identification of meat species by TaqMan-based real-time PCR assay. **Meat Sci.** 82 (4): 444-449.
- 40- Öztürk, I., L. Ekici, **H. Yetim, O.** Sağdıç. 2010. Antioxidative, antiradikale und antimikrobielle Aktivitäten des Fruchthüllen-Extrakts von frischen Antep-Pistazien. J. Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, **J. Consumer Protection and Food Safety** 5:163-167.

- 41- Sağdıç, O., Öztürk, İ., Ekici, L., Şimşek, H. and Yetim, H. 2010. Antioxidative, antiradikale und antimikrobielle Eigenschaften der Kern- und Schalenextrakte des Granatapfels, **Ernahrung/Nutrition**, 34 (9): 376-379.
- 42- Sagdic, S., Ozturk, I., Ozkan, G., **Yetim, H.**, Ekici, L. and Yilmaz, M. T. 2011. 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, **Food Chem.**, 126 (4): 1749-1758.
- 43- **Yetim, H.**, Sarioglu, K., Ekici, L., Ozturk, I. and Sagdic, O. 2011. Some Characteristics of Meats from the Chickens Fed with Lamiaceae Spices: Proximate Composition, Lipid Oxidation, Color and Sensory Properties, **Arch Lebensmittelhygiene**, 62 (2): 58-64.
- 44- Tornuk, F., Ozturk, I., Sagdic, O. and **Yetim, H.** 2011. Determination and Improvement of Microbial Safety of Wheat Sprouts with Chemical Sanitizers, **Foodborne Pathogens and Disease**, 8 (4): 503-508.
- 45- Ozturk, I., Sagdic, O., Hayta, M. and **Yetim, H.** 2011. Alteration in Alpha-tocopherol, Some Minerals and Fatty Acid Contents of the Wheat through Sprouting, **Chemistry of Natural Compounds**, 47 (6): 876-879.
- 46- Karaman S., Yilmaz M.T., Dogan M., **Yetim, H.** and Kayacier A. 2011. 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", **J. Food Engineering**. 107: 241-252.
- 47- Tornuk F., Cankurt H., Ozturk I., Sagdic O., Bayram, O. and **Yetim, H.** 2011. Efficacy of various plant hydrosols as natural food sanitizers in reducing *Escherichia coli* O157:H7 and *Salmonella* Typhimurium on fresh cut carrots and apples. **Int. J. Food Microbiol.**, 148: 30-35.
- 48- Sagdic, O., Ozturk, I., Yilmaz, M.T. and **Yetim, H.** 2011. Effect of grape pomace extracts obtained from different grape varieties on microbial quality of beef patty, **J. Food Sci.**, 76 (7): 515-521.
- 49- Yilmaz, M.T., Karaman, S., Dogan, M., **Yetim, H.** and Kayacier, A. 2012. 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, **J. Food Eng**, 108 (2): 327-336.
- 50- Kesmen, Z., Yetiman, A., Gulluce, A., Kacmaz, N., Sagdic, O., Cetin B., Adiguzel, A., Sahin, F. and **Yetim, H.** 2012. Combination Of Culture-Dependent and Culture-Independent Molecular Methods For The Determination of Lactic Microbiota in Sucuk, **Int. J. Food Microbiol.** 153: 428-435.
- 51- Yilmaz, M., Karaman, S., Kayacier, A., Dogan, M. and **Yetim, H.** 2012. 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), **Food Biophysics** 7: 329-340.
- 52- Yilmaz, M.T., Kesmen, Z., Baykal, B., Sagdic, O., Kulen, O., Kacar, O., **Yetim, H.** and Baykal, A.T. 2013. A Novel Method to Differentiate Bovine and Porcine Gelatins in Food Products:

- nanoUPLC-ESI-QTOF-MSE Based Data Independent Acquisition Technique to Detect Marker Peptides in Gelatin. **Food Chem.** 141: 2450-2458.
- 53- Kesmen, Z., Celebi, Y., Gulluce, A. and **Yetim, H.** 2013. Detection of Seagull Meat in Meat Mixtures Using Real-Time PCR Analysis, **Food Control** 34: 47-49.
- 54- Ahhmed, A., Kaneko, G., Ushio, H., Inomata, T. **Yetim, H.**, Karaman, S., Murgurma, M. and Sakata, R. 2013. Changes in Physicochemical Properties of Proteins in Kayserian Pastirma Made from The M. semimembranosus Muscle of Cows During Traditional Processing, **Food Sci. Human Wellness** 2: 46-55.
- 55- Kesmen, Z, Gulluce, A., Yilmaz, M.T., Yetiman, A.E. and **Yetim, H.** 2014. TaqMan based duplex real-time PCR approach for the detection and quantification of donkey and pork adulterations in raw and heat - processed meats, **J. Food Properties**, 17: 629-638.
- 56- Sagdic, O., Ozturk, I., **Yetim, H.**, Kayacier, A. and Dogan, M. 2014. Mineral contents and nutritive values of the pomaces of commercial Turkish rape (*Vitis vinifera* L.) varieties, **Quality Assurance and Safety of Crops & Foods** 6 (1): 89-93.
- 57- Ozturk, I., Sagdic, O., Tornuk, F. and **Yetim, H.** 2014. Effect of wheat sprout powder incorporation on lipid oxidation and physicochemical properties of beef patties. **Int. J. Food Sci. Technol.** 49(4): 1112-1121.
- 58- Tornuk, F., Karaman, S., Ozturk, I., Sagdic, O. and **Yetim, H.** 2014. Rheological and some physicochemical properties of probiotic boza beverage fermented with *Lactobacillus casei* Shirota: Application of principal component analysis for the characterization, **Quality Assurance and Safety of Crops & Foods**, 6 (2): 237-247.
- 59- Dogan, M., Cankurt, H., Toker, O., **Yetim, H.** and Sagdic, O. 2014. Effect of yoghurt or yoghurt serum on microbial quality of cig kofte. **J. Food Sci. & Technol. Mysore**, 51 (7): 1406-1410.
- 60- Ekici, L., Simsek, Z., Ozturk, I., Sagdic, O. and **Yetim, H.** 2014. Effects of temperature, time and pH on the Stability of anthocyanin extracts: Prediction of total anthocyanin content using non-linear models, **Food Anal. Methods.** 7 (6): 1328-1336.
- 61- Ahhmed, A., Kaneko, G., Ushio, H., Karaman, S., Inomata, T., Sakata, R. and **Yetim, H.** 2014. Proteins Degradation Value in Cured Meat Product Made from M-Cutaneous-Omo Brachialis Muscle of Bovine", **European Food Research and Technology**, 238: 387-396.
- 62- Sagdic, O., Ozturk, I., Yapar, N. and **Yetim, H.** 2014. Diversity and probiotic potentials of lactic acid bacteria isolated from gilaburu, a traditional Turkish fermented European cranberrybush (*Viburnum opulus* L.) fruit drink. **Food Research International.** 64: 537-545.
- 63- Kesmen, Z., Yarimcam, B., Aslan, H., Ozbekar, E. and **Yetim, H.** 2014. Application of different molecular techniques for characterization of catalase-positive cocci isolated from sucuk. **Journal of Food Science.** 79 (2): 222-229.
- 64- Karaman, S., Yılmaz, M.T., Kayacier, A., Doğan, M., and **Yetim, H.** 2015. Steady shear rheological characteristics of model system meat emulsions: Power law and exponential type models to describe effect of corn oil concentration, **Journal of Food Science and Technology-Mysore**, 52 (6): 3851-3858.

- 65- Ekici, L., Ozturk, I., Karaman, S., Caliskan, O., Tornuk, F., Sagdic, O. and **Yetim, H.** 2015. Effects of black carrot concentrate on some physicochemical, textural, bioactive, aroma and sensory properties of sucuk, a traditional Turkish dry-fermented sausage. **LWT - Food Science and Technology**. 62 (1): 718-726.
- 66- Ahhmed, A., Birişik, C., Kaneko, G., Ushio, H., Mugurma M., **Yetim, H.** and Sakata, R. 2015. Differences in gelling properties induced by transglutaminase in chicken muscles are explained by determining myosin heavy chain mRNA ratios using RT-PCR technique", **Fleischwirtsch.**, 3: 65-70.
- 67- Tornuk, F., Hancer, M., Sagdic, O. and **Yetim, H.** 2015. LLDPE based food packaging incorporated with nanoclays doped with bioactive compounds to extend shelf life of some meat products. **LWT - Food Science and Technology**, 64(2): 540-546.
- 68- Gökmen, S., Aydın, M.F., **Yetim, H.**, Sayaslan A., Çağlar A. 2015. A study on quality criteria of commercial stuffed pasta (manti), as traditional food, **International Food Research Journal**, 22: 2018-2024.
- 69- Ekici, L., **Yetim, H.**, Sagdic, O. 2015. Some biological properties of anthocyanin based pigments extracted by PEF, ultrasound and conventional methods from red grape skin, black carrot and red cabbage, **J. Food Sci.** (Submitted).
- 70- **Yetim, H.**, Ekici, L., Birişik, C., Öztürk, I., Törnük, F., Karaman, S. 2015. Effects of some food juices and additives on some physicochemical, textural, microbiological, sensory properties and aroma profile of cemen paste, **J. Food Process. Pres.** (Submitted).
- 71- Öztürk, I., Sagdic, O., **Yetim, H.** 2015. Effects of *Debaryomyces hansenii* and *Candida zeylanoides* on some physicochemical, textural, sensory properties and volatile compounds of traditional Turkish fermented sausage "sucuk", **Int. J. Food Microbiol.** (Submitted).
- 72- Birişik, C., Karaman, S., Öztürk, I., Çam, M., Kaneko, G., Sakata, R., **Yetim, H.** 2015. Utilization of Japanese miso paste as an alternative coating material for Turkish pastirma: A novel trend on flavour coating for dry-cured meats, **Food Chem.** (Submitted).

b) Yurtiçi makaleler

- 1- Gökalp, H.Y., **Yetim, H.** ve Kaya, M. 1987. İnsan Bünyesine Alınan Nitrat, Nitrit Miktarı ve Kaynakları, Aminler ve Çeşitli Gıdaların Amin İçerikleri. **Et ve Balık End. Derg.** 8 (49): 12-18.
- 2- Gökalp, H.Y., **Yetim, H.** ve Kaya, M. 1987. Ticari Kuruluşlarda Dondurularak Muhafaza Edilen Tavuk Etlerinin Kokuşma Düzeyleri ve Bakteriyolojik Durumları Üzerine Bir Araştırma. **Et ve Balık End. Derg.** 8 (51): 13-22.
- 3- Kaya, M., **Yetim, H.**, Kotancılar, G. ve Gökalp, H.Y. 1988. Değişik Seviyelerde Yerli Yağsız Soya Unu Katılan Taze ve Depolanmış Hamburgerlerin *C. perfringens* ve Diğer Mikroorganizma Düzeyleri. **Gıda** 13 (2): 129-135.
- 4- **Yetim, H.** ve Gökalp, H.Y. 1988. Et Teknolojisinde Tumbling ve Massaging I: genel prensipleri, teknikleri ve ön işlemleri. **Gıda** 13 (6): 431-437.

- 5- **Yetim, H.** ve Gökalp, H.Y. 1989. Et Teknolojisinde Tumbling ve Massaging II: uygulamasında dikkat edilecek hususlar, avantaj ve dezavantajları ve yurdumuz açısından önemi. **Gıda** 14 (2): 77-83.
- 6- Gökalp, H.Y. ve **Yetim, H.** 1989. Et İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyonun Önemi ve Ete Bağlı Gıda Zehirlenmeleri. **Et ve Balık End. Derg.** 9 (54): 34-44.
- 7- Gökalp, H.Y. **Yetim, H.**, Selçuk, N. ve Zorba, Ö. 1990. Et Emülsiyonları ve Bu Emülsiyonların Model Sistemlerde Çalışılması. **Gıda** 15 (1): 21-27.
- 8- Tülek, Y., Gökalp, H.Y., Güllapoğlu, Ş. and **Yetim, H.** 1993. Determination of Thawing Times of Lean Boneless Beef Frozen at Various Temperatures and the Comparison of Experimental Results with Mathematical Models. **A.Üni. Ziraat Fak. Derg.** 24 (1): 106-118.
- 9- **Yetim, H.** 1996. Sorbik Asit ve Taze Balık Muhafazasında Kullanım İmkânları. **Gıda** 21 (3): 205-213.
- 10- **Yetim, H.** 1996. Et Üretimi ve Hormonlar. **Hasat.** 11 (130): 45-50.
- 11- **Yetim, H.** 1996. Deli İnek Hastalığı (BSE) İnsan Sağlığı İçin Bir Risk midir. **Hasat.** 11 (131): 41-46.
- 12- **Yetim, H.** ve Çakmakçı, S. 1997. Küfle Olgunlaştırılan Bazı Bitkisel ve Hayvansal Gıdalar. **Gıda** 22 (4): 279-285.
- 13- Karakaya, M., **Yetim, H.**, Gökalp, H.Y. and Ockerman, H.W. 1997. Model System Evaluations of Meat Emulsions Prepared with Different Edible Beef By-Products and Fats or Oil. **Mühendislik Bil. Derg.** 3 (2): 347-352.
- 14- **Yetim, H.** 1997. Sıcak Karkas Parçalama ve Et İşleme Teknolojisi. **A.Üni. Ziraat Fak. Derg.** 28 (5): 849-860.
- 15- **Yetim, H.** ve Çankaya, H. 1998. CaCl₂ İlavesi ve Salamura Kürlenme Yönteminin Pastırmanın Bazı Kalite Özelliklerine Etkisi. **S.Ü. Ziraat Fak. Derg.** 12 (17): 123-130.
- 16- **Yetim, H.** ve Sağlam, Y.S. 1999. Et Üretiminde Kullanılan Bazı Büyüme Regülatörleri (β -agonistler) ve Fizyolojik Özellikleri. **Hayvancılık Araş. Derg.** 9 (1/2): 6-12.
- 17- **Yetim, H.** ve Çankaya, H. 2001. CaCl₂ İlavesi ve Salamura Kürlenme Yönteminin Pastırma Gevrekliğine Etkisi. **Gıda** 26: 203-207.
- 18- **Yetim, H.** and Kesmen, Z. 2001. Potential Benefits of Nitrite in Kavurma Processing. **Gıda Tek.** 5 (7): 49-52.
- 19- Ekici, L., Telli, R. ve **Yetim, H.** 2008. Gıda Kaynaklı Enfeksiyon ve İntoksikasyon Bakterileri-I. **Gıda Tek. Elektronik Derg.**, 2: 29-42.
- 20- Telli, R., Ekici, L. ve **Yetim, H.** 2008. Gıda Kaynaklı Enfeksiyon ve İntoksikasyon Bakterileri-II. **Gıda Tek. Elektronik Derg.**, 3: 31-39.
- 21- Arıkan, D., **Yetim, H.**, Sağdıç, O. ve Kesmen, Z. 2009. Gıdalarda Dioksin Kontaminasyonu ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. **Gıda Tek. Elektronik Derg.**, 12 (2): 9-15.
- 22- Kesmen, Z., **Yetim, H.** and Şahin, F. 2010. Identification of Different Meat Species Used in Sucuk Production by PCR Assay, **Gıda Derg.**, 35 (2): 81-87.

- 23- **Yetim, H.** ve Kesmen, Z. 2010. Farklı Tür Hayvan Etlerinin Tespitinde Real-Time PCR Tekniği. **Kayseri Ticaret Borsası Derg.**, Şubat 2010, Sh: 12-15.
- 24- Özçandır, S. ve **Yetim, H.** 2010. Akıllı Ambalajlama Teknolojisi ve Gıdalarda İzlenebilirlik. **Gıda Tek. Elektronik Derg.**, 5 (1): 1-11.
- 25- **Yetim, H.**, Öztürk, İ., Törnük, F., Sağdıç, O. ve Hayta, M. 2010. Yenilebilir Bitki ve Tohum Filizlerinin Fonksiyonel Özellikleri, **Gıda Derg.**, 35 (3), 205-210.
- 26- **Yetim, H.**, Törnük, F., Öztürk İ. ve Sağdıç, O. 2010. Yenilebilir Tohum Filizlerinin Mikrobiyal Güvenliđi. **Akademik Gıda**, 8 (2):18-23.
- 27- Ekici, L., Sağdıç, O. ve **Yetim, H.** 2012. Et Tüketimi ve Kanser. **Erciyes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Derg.**, 28 (2): 136-145.
- 28- Tekle, S., Sağdıç, O., Nursaçan, S., **Yetim, H.**, Erdem, M. 2013. Ülkemizde ve Dünyada Helal Gıda Hususunda Karşılaşılan Problemler, **European J. Sci. Technol.** 1 (1): 1-6.

Tebliğler

a) Uluslararası tebliğler

- 1- Gökalp, H.Y., **Yetim, H.**, Karaçam, H. 1986. Some Saprophytic and Pathogenic Bacteria Levels of Ground Beef Sold in Erzurum, Turkey. **Proc. 2nd. World Cong. Foodborne Infec. & Intox.**, 26-30, May, 1986, Berlin, WEST GERMANY. Vol. 1: 310-313.
- 2- **Yetim, H.**, Ockerman, H.W. 1993. Chemical, Biochemical and Textural Properties of Channel Catfish Muscle as Influenced by Egg White addition and The Tumbling Process. **Proc. 39th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol.** Aug. 1-6, 1993, Alberta, CANADA. pp 57P39.WP.
- 3- **Yetim, H.**, Ockerman, H.W. 1993. Restructured Catfish Product Processed by Tumbling with Egg White. **Proc. 39th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol.** Aug. 1-6, 1993, Alberta, CANADA. pp 57P40.WP.
- 4- **Yetim, H.**, Ockerman, H.W. 1993. Egg White Extended Restructured Fish Product Processing as Influenced by Tumbling and Storage Time. **1993 IFT Ann. Meet.**, July 10-14, Chicago, IL. pp. 99.
- 5- **Yetim, H.**, Ockerman, H.W. 1993. Biochemical and Structural Alterations of Fish Muscle During Processing as Influenced by Tumbling and Egg White. **1993 IFT Ann. Meet.**, July 10-14, Chicago, IL. pp. 100.
- 6- **Yetim, H.**, Ockerman, H.W. 1994. Bacteriological Evaluations of Restructured Fish Product Processed by Tumbling with Egg White. **Proc. 40th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol.** Aug. 28-Sep. 2, 1994, The Hague, NETHERLANDS. pp. S-WIB.49.
- 7- **Yetim, H.**, Ockerman, H.W., Liu, D.C., Gokalp, H.Y. 1994. Biochemical and Textural Properties of Catfish Muscle as Influenced by Egg White and Tumbling. **Int. Food Hydrocol. Conf. '94 Ohio**, Sept. 6-10, 1994, Columbus, OH, USA pp. 93.
- 8- **Yetim, H.**, Ockerman, H.W., Liu, D.C., Gokalp, H.Y. 1994. Innovative Restructured, Cooked, Catfish Product Manufactured by Tumbling with Egg White. **Int. Food Hydrocol. Conf. '94 Ohio**, Sept. 6-10, 1994 Columbus, OH, USA. pp. 94.

- 9- Karakaya, M., **Yetim, H.** Bayrak, R. 1996. Model System Emulsion Properties of Goat Meat Studied with Different Levels of Salt Phosphate and Oil Temperature. **2nd Int. Conf. on Food Sci. and Technol.**, 17-19 Sept. 1996, Cairo, EGYPT.
- 10- Yanar, M., **Yetim, H.**, Ockerman, H. W. 1998. Quality Characteristics of Some Mutton Muscles as Affected by Blade Tenderisation. **Proc. of 44th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol.**, 30 Aug.-Sep. 4, 1998, Barcelona, SPAIN. pp. 424-425.
- 11- Yanar, M., **Yetim, H.**, Ockerman, H.W. 1999. The Influence of Electrical Stimulation and Muscle Types on Some Biochemical Properties of Mutton. **Proc. 45th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol.**, August 1-6, 1999, Yokohama, JAPAN. pp. 504-505.
- 12- **Yetim, H.**, Yapar, A., Ockerman, H.W. 1999. The Effects of Potassium Sorbate on the Spoilage of Anchovy Under Retail Conditions. **Proc. 45th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol.**, August 1-6, 1999, Yokohama, JAPAN. pp. 560-561.
- 13- **Yetim, H.**, Müller, W.D., Ockerman, H.W. 2000. The Possibility of Using Fluid Whey in a Frankfurter Type Meat Product. **The AMSA, Rec. Meat Conf.** June, 18-20, Columbus, OH, USA. pp. 138-139.
- 14- **Yetim, H.**, Kesmen, Z., Ockerman, H.W. 2000. The Effects of Hidratized Defatted Soy Flour on the Ripening Process of Sucuk a Turkish Dry Fermented Meat Product. **The AMSA, Rec. Meat Conf.** June, 18-20, Columbus, OH, USA. pp. 138.
- 15- **Yetim, H.**, Kesmen, Z. 2000. Potential Benefits of Nitrite in Kavrurma Processing. **Blacksea & Central Asian Symp. on Food Technol.** Oct. 12-16, Ankara, TURKEY. pp. 85.
- 16- Çetin, B., Şahin, F., Sert, S., **Yetim, H.** 2001. Isolation and Characterization of Bacterial Flora of Some Foods Using a Molecular Method. **1st Eurasian Cong. on Molecular Biotechnol.** Oct. 17-20, 2001 Trabzon, TURKEY. pp. 67.
- 17- Çetin, B., **Yetim, H.**, Şahin, F. 2001. A Rapid Method to Identify Mold Species from Various Food Sources. **1st Eurasian Cong. on Molecular Biotechnol.** Oct. 17-20, Trabzon, TURKEY. pp. 68.
- 18- **Yetim, H.**, Kuhne, D., Ockerman, H.W., Cahill, V.R. 2003. Presence of Volatile N-Nitrosamines in a Turkish Meat Product Kavrurma Prepared with Nitrite. **49th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol.** 31 Aug.-05 Sept., 2003 Campinas, BRAZIL. pp. 320-321.
- 19- **Yetim, H.**, Gonulalan Z., Ockerman, H.W., Ming-Tsao, C. 2003. Chemical, Microbiological and Sensory Characteristics of Doner Kebab Made from Sucuk Dough, Dry Fermented Turkish Sausage. **49th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol.** 31 Aug.-05 Sept., Campinas, BRAZIL. pp. 423-424.
- 20- **Yetim, H.**, Kayacier, A., Gungor, Z., Ockerman, H.W. 2004. The Effects of Nitrite and Traditional Cooking Process on the Survival of Clostridium sporogenes in Kavrurma, a Traditional Turkish Fried Meat Product. **50th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol.** 08-13, Aug. Helsinki, FINLAND, pp. 769-772.
- 21- **Yetim, H.**, Sagdic, O., Dogan, M., Ockerman, H.W. 2005. Sensitivity of three pathogenic bacteria to Turkish cemen paste and its ingredients. **51th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol.** 07-12, Aug. Baltimore, USA, pp. 1214-1220.

- 22- Sağdıç, O., Seçkin, K., Dönmez, M., Şimşek, B., **Yetim, H.** 2005. Fatty Acid Compositions, CLA contents and cholesterol levels of Turkish Yayık Butter. **EURO FOOD CHEM XIII Conf.**, Sept. 19-23. Hamburg, GERMANY.
- 23- Sağdıç, O., Ekici, L., Oral, R.A., **Yetim, H.** 2005. Bioactivities and Human Health Effects of Flavonoids and Other Phenolic Compounds. **Int. Congress on ITAFE'05 (Information Technol. in Agric., Food & Environ.)**, Oct. 12-14. Adana, TURKEY. pp. 869-874.
- 24- **Yetim, H.**, Kesmen, Z., Sahin, F., Ockerman, H.W. 2006. PCR Identification of Horse and Donkey Meats in Heat Treated Meat. **52th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol.** 13-18, Aug. 2006. Dublin, IRELAND. pp. 59-60.
- 25- Sagdic, O., **Yetim, H.** Ozturk, I. 2006. Inhibition of *Saccharomyces cerevisiae* in Apple Juice By Grape Pomace Extract (GPE). **1st Int. Egyptian-Jordanian Conf.; Biotechnol. and Sustainable Dev.: Current Status and Future Scenarios**, 11-14 Dec. 2006, Cairo, EGYPT.
- 26- **Yetim, H.**, Sagdic, O., Ozturk, I. 2006. Fatty Acid Compositions of Cold Press Oils of Seven Edible Plant Seeds Grown in Turkey. **1st Int. Egyptian-Jordanian Conf.; Biotechnol. and Sustainable Dev.: Current Status and Future Scenarios**, 11-14 Dec. Cairo, EGYPT.
- 27- Kesmen, Z., **Yetim, H.**, Sahin, F. 2006. PCR Assay For the Identification of Animal Species in Turkish Fermented Sausages. **1st Int. Egyptian-Jordanian Conf.; Biotechnol. and Sustainable Dev.: Current Status and Future Scenarios**, 11-14 Dec. Cairo, EGYPT.
- 28- **Yetim, H.**, Kesmen, Z., Sahin, F., Ockerman, H.W. 2007. Real-Time PCR Assay for Highly Specific Determination of Pork In Raw and Heat Treated Meat Mixtures. **53rd Int. Cong. of Meat Sci. and Technol.** 5-10 Aug. Beijing, CHINA, pp. 401-402.
- 29- **Yetim, H.**, Sagdic, O., Ekici, L. 2007. Compositions of the Essential Oils of *Origanum onites*, *Satureja hortensis* and *Thymbra spicata* Grown in Turkey. **30th Int. Symp. on Essential Oils**, 9-12 Sept. Graz, AUSTRIA. No: 131, pp. 196.
- 30- Sagdic, O., Ozkan, G., Aksoy, A., **Yetim, H.** 2007. Bioactivities of Essential Oil and Extract of *Thymus argaeus* Boiss. & Bal. **30th Int. Symp. on Essential Oils**, 9-12 Sept. Graz, AUSTRIA. No: 156, pp. 221.
- 31- **Yetim, H.**, Sagdic, O., Kayacier, A., Ozkan, G., Dogan, M. 2007. Nutritive Values of The Pomaces of Commercial Turkish Grape (*Vitis vinifera* L.) Varieties. **2nd Int. Congress on Food and Nutr.**, 24–26 Oct. Istanbul, TURKEY. No: 255, pp. 211.
- 32- Sagdic, O., Ozkan, G., Kayacier, A. **Yetim, H.** 2007. Phenolic Compounds, Antioxidant and Antiradical Activities of the Pomace Extracts of The Commercial Turkish Grape Varieties. **2nd Int. Congress on Food and Nutr.**, 24 – 26 Oct. Istanbul, TURKEY. No: 263, pp. 215.
- 33- **Yetim, H.**, Öztürk, I., Ekici, L. Sağdıç, O. 2008. Antioxidative, Antiradikale und Antimikrobielle Aktivitäten des Äußeren Rinde Extrakts von Frischen Antep-Pistazien. **10. Fachsymposium Lebensmittelmikrobiologie**, 9-10 April. Stuttgart, GERMANY. pp. 24.
- 34- Sağdıç, O., Öztürk, I., Ekici, L. **Yetim, H.** 2008. Antioxidative, Antiradikale und Antimikrobielle Eigenschaften von Granatapfel-Kern Extract und Granatapfel-Schalenextract. **10. Fachsymposium Lebensmittelmikrobiologie**, 9-10 April, Stuttgart, GERMANY. pp. 25.

- 35- **Yetim, H.**, Sağdıç O., Ekici L. Ockerman, H.W. 2008. The Fatty Acid Composition of Chicken Muscles Fed with Thyme. **54th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol.** 10-15 Aug. Cape Town, SOUTH AFRICA. pp. 79.
- 36- Törnük, F., **Yetim, H.** Sağdıç, O. Hayta, M. 2009. Wheat Sprout Production and Mitigation of Microbial Load. **3rd Int. Cong. on Food and Nutr.**, 22-25 April. Antalya, TURKEY. No: 012, pp. 105.
- 37- Öztürk, İ., **Yetim, H.**, Sağdıç, O. Hayta, M. 2009. Changes in Functional Components of Wheat Grains During the Germination. **3rd Int. Cong. on Food and Nutr.**, 22-25 April. Antalya, TURKEY. No: 56, pp. 130.
- 38- Dönmez, M., Uysal, K., **Yetim, H.**, Sağdıç, O., Cankurtaran, M. Öztürk, İ. 2009. Fatty Acid Composition of Muscle, Skin and Depot Lipids of Domestic Geese (*Anser domestica*) in Altıntas Region at the Period of Extreme Low Temperate Winter. **3rd Int. Cong. on Food and Nutr.**, 22-25 April, Antalya, TURKEY. No: 83, pp. 145.
- 39- Tulukcu, E., Sağdic, O., Albayrak, S., Ekici, L. **Yetim, H.** 2009. Effect of Collection Time on Biological Activity of Clary Sage (*Salvia sclarea* L.). **Taibah Int. Chem. Conf.**, 23-25 March. Madinah, SAUDI ARABIA. No: 74, pp. 161.
- 40- **Yetim, H.**, Kesmen, Z., Kacmaz, N., Gulluce, A. Yetiman, A. 2009. The PCR-DGGE Analysis of the Microbial Ecology of Turkish Sausage (Sucuk), **55th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol.**, 17-21, August, Copenhagen, DENMARK.
- 41- **Yetim, H.** Ekici, L., Sarioglu, K., Ozturk, I. Sağdic, A. 2009. The Fatty Acid Composition and Volatile Aroma Compounds of the Chicken Muscles Fed With Thyme, **Food Sci., Engineering and Technologies`2009**, 23-24 October, Plovdiv, BULGARIA. pp. 643-648.
- 42- Sağdic, O., Ozturk, I., Bayram, O. **Yetim, H.** 2009. The Identification and Isolation of Yeasts from Spoilage Butter in Turkey, **Food Sci., Engineering and Technologies 2009**, 23-24 October, Plovdiv, BULGARIA. pp. 638-642.
- 43- **Yetim, H.**, Kesmen, Z., Kacmaz, N., Gulluce, A. Yetiman, A. 2009. An Application of PCR-DGGE Analysis to the Microbial Ecology of Turkish Sausage (Sucuk), **Food Sci., Engineering and Technologies 2009**, 23-24 October, Plovdiv, BULGARIA. pp. 592-596.
- 44- Yılmaz, M. T., Sağdıç O., **H. Yetim, Z.** Kesmen, 2010. Geçmişten Günümüze Pastırma ve Üretim Teknolojisinde Kaydedilen Gelişmeler. **Traditional Foods From Adriatic to Caucasus**, 15-17 April, Tekirdag, TURKEY. pp. 85-88.
- 45- Daşkın, P., Kesmen, Z., **Yetim, H.** 2010. Geleneksel Bir Gıda Olarak Çemen. **Traditional Foods From Adriatic to Caucasus**, 15-17 April, Tekirdag, TURKEY. pp. 964-965.
- 46- Kaya, M., Sağdıç, O., **Yetim, H.** 2010. Sızgıt: Kayseri Yöresine Özgü Geleneksel Bir Et Ürünü. **Traditional Foods From Adriatic to Caucasus**, 15-17 April, Tekirdag, TURKEY. pp. 414-416.
- 47- Törnük, F., Z. Kesmen, Sağdıç, O., **Yetim, H.** 2010. Sivas Köftesi (Tombul Köfte) ve Geleneksel Gıda Kültürümüzdeki Yeri. **Traditional Foods From Adriatic to Caucasus**, 15-17 April, Tekirdag, TURKEY. pp. 380-381.

- 48- Törnük, F., Sağdıç, O., **Yetim, H.** 2010. Geleneksel Bir Koyulaştırılmış Yoğurt: Piskütan **Traditional Foods, From Adriatic to Caucasus**, 15-17 April, 2010, Tekirdag, TURKEY. pp. 225-227.
- 49- Cankurt, H., Sağdıç, O., **Yetim, H.** 2010. Hızlı Şalgam Suyu Üretimi: Peynir Altı Suyu Kullanılarak Fermentasyon Süresinin Kısaltılması. **Traditional Foods, From Adriatic to Caucasus**, 15-17 April, 2010, Tekirdag, TURKEY. pp. 1030-1032.
- 50- Yılmaz, M.T., Kesmen, Z. **Yetim, H.** 2010. Methods for The Detection of Gelatin Origin in Meat Products. **56th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol.** 15-20 Aug. Jeju, KOREA. pp. 110.
- 51- **Yetim, H.**, Ekici, L., Şimsek, Z. Sağdıç, O. 2010. The Effect of Anthocyanin Based Extracts on The Color of Cemen Paste Used on Pastirma, A Dry Cured Meat Product. **56th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol.** 15-20 Aug. Jeju, KOREA. pp. 217.
- 52- Sagdic, O., Ozturk, I., Yapar, N., Tastemur, B., **Yetim, H.** 2011. Microbiological Characteristics of Traditionally Turkish Fermented European Cranberrybush (*Viburnum opulus* L.) Fruits. **IV. Int. Conf. on Environ., Ind. and Appl. Microbiol.** (Biomicroworld-2011), 14-16 Sept., Torremolinos, Malaga, SPAIN. Pp. 245.
- 53- Tornuk, F., Gokmen, S., Bugdayci, K., **Yetim, H.** 2011. Efficiency of A Commercial Spice Extract Mix for the Decontamination of *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* O157:H7 from Meat Surface. **57th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol.** 7-12 Aug., Ghent, BELGIUM. pp. 222.
- 54- Ozturk, I., **Yetim, H.**, Sagdic, O. 2011. Effects of Dried Wheat Sprout Flour on Lipid Oxidation and Some Quality Characteristics of Beef Patties. **57th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol.** 7-12 Aug., Ghent, BELGIUM, pp. 213.
- 55- Kesmen, Z., Celebi, Y., **Yetim H.**, 2011. Detection of Seagull Meat in Meat Mixtures Using Real-Time PCR Assay. **57th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol.** 7-12 Aug., Ghent, BELGIUM. pp. 249.
- 56- Tornuk, F., Ozturk, I., Sagdic, O., **Yetim, H.** 2011. Utilization of Some Plant Hydrosols As Wheat Sprout Disinfectant, TUBITAK **4th Int. Cong. on Food and Nutrition**, 12-14 Oct., Istanbul, TURKEY, pp. 44.
- 57- Kesmen, Z., Yetiman, A., **Yetim, H.** 2011. Determination of Viability of Food-Borne Bacterial Pathogens in Milk Using PMA-Real Time PCR Technique", **Europ. Biotechnology Cong.**, 28 September-1 October, Istanbul, TURKEY. vol. 22, no.1, pp. 100.
- 58- Kesmen, Z., **Yetim, H.** 2012. The Application of Transcriptomics in Food Safety, **Eurobiotech 2012 Agriculture Symp.**, 12-14 April, Kayseri, TURKEY. vol. 161, pp. 11.
- 59- Ahhmed, A., Watabe, S., Ushio, H., Kaneko, G., Inomata, T., Sakata, R., **Yetim, H.** 2012. Changes in Physicochemical Properties of Proteins in Kayserian Pastirma Made from *M. semimembranosus* Muscle of Bovine During Traditional Processing: Part I", **58th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol.**, 12-17 August, Montreal, CANADA. pp.53.
- 60- Inomata, T., Mugurma, M., Ahhmed, A., Kawahara, S., Karaman, S., Daskin, P., **Yetim, H.**, Sakata, R. 2012."Influences of the Traditional Cured Meat-Making Process on the Muscle Proteins in *M. latissimus dorsi* of Bovine: Part II", **58th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol.**,

12-17 August, Montreal, CANADA. pp.55.

- 61- Yetim, H.,** Ekici, L., Sagdic, O., Ozturk, I., Tornuk, F. 2012. The Effect of Thyme Essential Oil on Some Quality Characteristics of Chicken Meats, **58th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol.**, 12-17 August, Montreal, CANADA. pp.87.
- 62-** Tornuk, F., Hancer, M., **Yetim, H.** 2013. Health Aspects of Nanoclays Used in Nanocomposite Food Packaging Materials, **59th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol.**, 18-23 August, Izmir, TURKEY. pp.171.
- 63-** Ahhmed, A., Karaman, S., Toker, O., Kaneko, G., Ushio, H., Sakata, R., Cam, M., **Yetim, H.** 2013. Diversity In Meat Textural And Quality Parameters Of Drometary Camel, **59th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol.**, 18-23 August, Izmir, TURKEY. pp.91.
- 64-** Tornuk, F., **Yetim, H.**, Hancer, M., Sagdic, O. 2013. 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, **59th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol.**, 18-23 August, Izmir, TURKEY. pp.85.
- 65-** Çelebi Y., Kesmen Z., Yetiman A.E., **Yetim, H.**, 2013. Evaluation of Competitiveness and Adaptation Ability of Autochthonous Starter Cultures in Sucuk Fermentation, **59th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol.**, 18-23 August, Izmir, TURKEY. 2013.
- 66-** **Yetim, H.**, Ekici L., Öztürk İ., Sağdıç O., Törnük F., Gönülalan Z. 2013. Effects of Dietary Incorporation of Izmir Oregano on Microbiological Properties of Broiler Meats", **59th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol.**, 18-23 August, Izmir, TURKEY.
- 67-** Mrghni, A.A., Öztürk I., Törnük F., Karaman S., **Yetim, H.** 2013. Processing Development of Turkish Cured Meat Products By A Combination of Traditional and Modern Methods: Pastirma Production System, Academic Plaza: **Int. Food Machinery and Technology Exhibition**, 11-14 June, Tokyo, JAPAN, pp.1-1.
- 68-** Kozan, H.İ., Sarıçoban C. , Gökmen S., **Yetim, H.** 2013. Et ve Et Ürünlerinin Orijinlerini Belirlemede Kullanılan Bazı Enstrümental Metotlar, **Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kong.**, 7-10 November, Konya, TURKEY. pp. 612-613.
- 69-** Kozan, H.İ., Sarıçoban C. , Gökmen S., **Yetim, H.** 2013. Et ve Et Ürünlerinde Yapılan Taklit ve Tağşişler, **Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kong.**, 7-10 November, Konya, TURKEY. pp. 610-611.
- 70-** Gökmen, S., Sarıçoban C., Kozan, H.İ., **Yetim, H.** 2013. Biyoteknolojideki Gelişmelerin Helal Gıda Tüketimindeki Yeri ve Önemi", **Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kong.**, 7-10 November, Konya, TURKEY. pp. 586-587.
- 71-** Yılmaz, M.T., Kesmen Z., Baykal B., Sağdıç O., Kulen O., Kacar O., **Yetim, H.** 2013. 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, **Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kong.**, 7-10 November, Konya, TURKEY. pp. 622-623.
- 72-** Sarıçoban, C., **Yetim, H.** 2013. Helal Gıda Üretimi Açısından Et Ürünleri, **Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kong.**, 7-10 November, Konya, TURKEY. pp. 135-135.

- 73- Tosun, F., Sagdic O., Öztürk I., **Yetim, H.** 2014. Effect of Exopolysaccharides-Producing Commercial Lactic Acid Bacteria Culture on Texture and Sensory Properties of Kaymak, A Turkish Dairy Product, **2nd Int. Con. on Food Technol.**, 5-7 November, Aydın, TURKEY. pp.45-45.
- 74- Birişik, C., Dursun Çapar T., Ekici L., Ahhmed A., Yalçın H., **Yetim, H.** 2014. The Effect Of Pistachio Vera Supplementation On The Simit Kebab'S Phenolic Content And Antioxidant Activity, **7th Int. Conf. and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods**, 14-17 October, Istanbul, TURKEY, pp.1-1.
- 75- Ahhmed, A., Birişik C., Çam M., **Yetim, H.** 2014. Inducible Changes in Properties Of Muscle Protein By Pomegranate Peels Extracts, **7th Int. Con. and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods**, 14-17 October, Istanbul, TURKEY, pp.1-1.
- 76- Ahhmed, A., Birişik C., Karaman, S., Öztürk I., Bilgin, M., Kaneko, G., **Yetim, H.** 2014. Improvements in Functional Properties of Dry Cured Meat Using Fermented Soy Paste, **60th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol.**, 17-22 August, Punta Del Este, URUGUAY, pp.1-1.
- 77- Ahhmed, A., Birişik, C., Karaman, S., Bilgin, M., **Yetim, H.**, Sakata, R. 2014. The Distinctiveness Of Quality Parameters and Marbling Value in Sucuk (Sudjuk). Pastirma Production System, **The 33rd Int. Food Machinery and Technol. Exhibition (FOOMA 2014)**, 10-13 June, Tokyo, JAPAN. pp. 1-1.
- 78- Mrghni, A.A., Birişik, C., Üçüncülüoğlu, D.Ü., **Yetim, H.** 2014. Possible Intelligent Food Technology in the Near Future: Misconception on Functional Food, **Novel Approaches in Food Industry**, 26-29 May, Izmir, TURKEY. pp. 36-36.
- 79- Ozer, N., Birişik C., **Yetim, H.**, Sakata R., Mrghni, A.A. 2015. Meat Therapy For Hypertension: Hybrid Hydrolysate As Ace Inhibitory Compounds", **61st Int. Cong. of Meat Sci. and Technol.**, 23-28 August, Clermont, FRANCE, pp.1-1.
- 80- Birişik C., Dursun Çapar T., Ekici, L., Mrghni, A.A., Yalçın H., **Yetim, H.** 2015. Effects of Pistachio Supplementation on Total Fat Content and Fatty Acid Composition of Simit Kebab, **3rd Int. Symp. on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus**, 1-4 October, Sarajevo, BOSNIA HERZIGOVA. pp. 135.
- 81- Mrghni, A.A., Birişik, C., Ozer, N., **Yetim, H.** 2015. Health and Potential Forces of Pastirma Proteins: Nutraceutical Applications", **3rd Int. Symp. on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus**, 1-4 October, Sarajevo, BOSNIA HERZIGOVA. pp.10.
- 82- Mrghni, A.A., Birişik, C., Ozer, N., **Yetim, H.**, Sakata R. 2015. Meat And Dry-Cured Meat Products are Source Of Inhibitory Peptides For Minimizing Lifestyle-Related Diseases, **The 34th Int. Food Machinery and Technol. Exhibition (FOOMA 2015)**, 9-12 June, Tokyo, JAPAN, vol.22, pp. 239-242.
- 83- Gökmen, S., Sayaslan, A., Sarıçoban, C., **Yetim, H.** 2015. Gıdalardaki Hilelerin Tespitinde Infrared (IR) Radyasyonun Uygulanabilirliği, **Uluslararası 3. Helal ve Sağlıklı Gıda Kong.**, 30-31 October 2015, Istanbul, TURKEY. pp. 116-117.

- 84- Erdem, M., Bilgili, F., Ozbekar, E., Kesmen, Z., Güllüce, A., **Yetim, H.** 2015 Takviye Edici Gıda Ürünlerinin Kapsüllerinde PCR Yöntemi İle Tür Tayini, **Uluslararası 3. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongr.**, 30-31 October, Istanbul, TURKEY. pp. 128-129.
- 85- Erdem, M., Ozbekar, E., Kesmen Z., **Yetim, H.** 2015. Gıda Sanayinde Kullanılan Kıl Fırçaların Orijininin Tespiti. **Uluslararası 3. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongr.**, 30-31 October, Istanbul, TURKEY. pp.130-131.

b) Ulusal tebliğler

- 1- Gökalp, H.Y. ve **Yetim, H.** 1986. Çeşitli Et Ürünleri İmalinde Soya Unu ve Proteinlerinin Katkı Olarak Kullanılabilme İmkânları. **Gıda Sanayinin Sorunları ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayine Beklenen Etkileri Semp.**, 15-17 Ekim 1986, Adana, s 356-365.
- 2- Gökalp, H.Y., **Yetim, H.**, Kaya, M. ve Sevinç, I. 1986. Erzurum Piyasasında Tüketime Sunulan Sığır Kıymalarının Bazı Saprofit ve Patojen Mikroorganizma İçerikleri, pH ve Yağ Değerleri. **Gıda Sanayi Araştırma-Geliştirme '86 Semp.**, 4-6 Kasım 1986, İzmir. s 183-200.
- 3- Gökalp, H.Y., **Yetim, H.** ve Kaya, M. 1989. Çeşitli Seviyelerde Yağsız Soya Unu Katılan Sosis Emülsiyonlarının ve Üretilen Sosilerin Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özellikleri ve Per Değerleri. **Bursa I. Uluslararası Gıda Semp.**, 4-6 Nisan 1989, Bursa. s. 220-230.
- 4- **Yetim, H.** ve Aras, M.N. 1995. Ülkemiz Su Ürünlerinin Değerlendirilmesi Açısından Surumi Teknolojisi. **II. Su Ürünleri Semp.**, 14-16 Haziran 1995, Erzurum. s 374-384.
- 5- **Yetim, H.** ve Aras, M.N. 1995. Büyüme Regülatörlerinin (β -agonistik ajanlar) Balık Yetiştiriciliği Açısından Değerlendirilmesi. **II. Su Ürünleri Semp.**, 14-16 Haziran 1995, Erzurum. s 723-732.
- 6- **Yetim, H.** 1996. Deli İnek Hastalığı (BSE) ve Gıdalarla Taşınma İhtimali. **Deli İnek Hastalığı (BSE) ve Bugünkü Durumu Paneli**, Atatürk Üni. Ziraat Fak. 23.05.1996, Erzurum, s 16-24.
- 7- **Yetim, H.** ve Çankaya, H. 1998. Salamura Kürlenme ve CaCl_2 İlavesi ile Pastırma Üretimi. **Doğu Anadolu Tarım Kong.** 14-18 Eylül, 1998, Erzurum, s 1710-1718.
- 8- **Yetim, H.** 1998. β -agonistic Büyüme Regülatörlerinin Karkas ve Et Kalitesi Açısından Önemi. **Doğu Anadolu Tarım Kong.** 14-18 Eylül, 1998, Erzurum, s 1719-1728.
- 9- Sağlam, Y.S. ve **Yetim, H.** 1998. Hayvansal Besin Tüketimi İle İnsanlara Bulaşabilen Zoonoz Hastalıklar ve Kuzey Doğu Anadolu Bölgesindeki Durumu. **Doğu Anadolu Tarım Kong.** 14-18 Eylül, 1998, Erzurum, s 1616-1627.
- 10- **Yetim, H.** ve Atsan, E. 1999. E-vitamini ve Kırmızı Et Kalitesine Etkisi. **2000'li Yıllarda Gıda Bil. ve Tek. Kong.**, 18-20 Ekim 1999, İzmir. s 80.
- 11- **Yetim, H.** ve Kesmen, Z. 2000. Et-Kemik Ayırımında Mekanizasyon. **Tarım. Mek. 19. Ulusal Kong.**, 1-2 Haziran 2000, Erzurum. s 363-368.

- 12- Yapar, A. and **Yetim, H.** 2000. Potasyum Sorbat Uygulaması ve Farklı Depolama Sürelerinde Taze Hamsilerin (*Engraulis Encrasicolus*) Bazı Kalite Özelliklerinde Meydana Gelen Değişmeler. **IV. Su Ürünleri Semp.**, 28-30 Haziran 2000, Erzurum. s 883-893.
- 13- Kayışoğlu, S., Yılmaz, I., Demirci, M. ve **Yetim, H.** 2002. Tekirdağ Piyasasında Tüketime Sunulan Çiğ ve Pişmiş Dönerlerin Kimyasal Bileşimi ve Mikrobiyolojik Kalitesi. **Türkiye 7. Gıda Kong.**, 22-24 Mayıs 2002, Ankara. s 871-878.
- 14- **Yetim, H.**, Kesmen, Z. ve Kayacier, A. 2003. Et Endüstrisinde Yüksek Basınç Uygulamaları. **III. Gıda Mühendisliği Kong.**, 2-4 Ekim 2003, Ankara, s 171-187.
- 15- Kayacier, A. ,**Yetim, H.** ve Doğan, M. 2003. Gıdalarda Varlığı Yeni Keşfedilen Bir Kanserojen: Akrilamid. **III. Gıda Mühendisliği Kong.**, 2-4 Ekim 2003, Ankara, s 345-357.
- 16- Doğan, M., Kayacier, A. ve Yetim, H. 2003. L-karnitinin İnsan Sağlığı ve Beslenmesindeki Önemi. **III. Gıda Mühendisliği Kong.**, 2-4 Ekim 2003, Ankara, s 585-599.
- 17- Kayacier, A., Doğan, M. ve **Yetim, H.** 2004. Düşük Yağlı Kızartılmış Gıda Üretiminde Son Gelişmeler. **Türkiye 8. Gıda Kong.**, 26-28 Mayıs 2004, Bursa, s 89.
- 18- **Yetim, H.** ,Güngör, Z., Kayacier, A. ve Kesmen, Z. 2004. Nitrit İlavesi ve Vakum Ambalajın *Clostridium sporogenes* Üzerine Etkisi. **Türkiye 8. Gıda Kong.**, 26-28 Mayıs 2004, Bursa, P133, s 96.
- 19- Sağdıç, O., **Yetim, H.** ve Yılmaz, H. 2005. Doğal Antimikrobiyal ve Antioksidan Madde Kaynaklarımız: Baharatlar ve Türevleri. **Gıda Kong.**, 19-21 Nisan 2005, İzmir, s 33.
- 20- **Yetim, H.**, Kesmen, Z. ve Şahin, F. 2006. Kayseri ve Erzurum Piyasasında Satılan Et Ürünlerinde Farklı Hayvan Türlerine Ait Etlerin PCR Tekniği Kullanılarak Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. **Türkiye 9. Gıda Kong.**, 24-26 Mayıs 2006, Bolu, s 985-988.
- 21- **Yetim, H.**, Kesmen, Z., Şahin, F. ve Güllüce, A. 2007. Gıda Katkı Maddesi Olarak Kullanılan Jelatinin Orijininin Real-Time PCR ile Tespiti. **15. Biyoteknoloji Kong.** 28-31 Ekim Antalya.
- 22- Sağdıç O., Öztürk İ. ve **Yetim, H.** 2008. Üzüm Posası Toz ve Ekstraktının Elma ve Portakal Suyundaki Ozmofil Mayalar Üzerine Etkisi. **Türkiye 10. Gıda Kong.**, 21-23 Mayıs 2008, Erzurum, s 323.
- 23- Törnük F., Kesmen Z. ve **Yetim, H.** 2008. Et ve Et Ürünlerinde Patojen Bakterilerin Tespitinde Real-Time PCR Tekniğinin Kullanılması. **Türkiye 10. Gıda Kong.**, 21-23 Mayıs 2008, Erzurum, s 519-522.
- 24- Sağdıç O., Telli R., Akkaya L. ve **Yetim, H.** 2008. Kekik Ekstraktının Köftede Antimikrobiyal, Antioksidan ve Duyusal Etkileri. **Türkiye 10. Gıda Kong.**, 21-23 Mayıs 2008, Erzurum, s 547.
- 25- **Yetim, H.**, Çavuş, S. ve Sarıoğlu, K. 2008. Kayseri Piyasasında Satılan Bazı Et ve Et Ürünlerinde HPLC Yöntemi ile Aflatoksin Aranması. **Türkiye 10. Gıda Kong.**, 21-23 Mayıs 2008, Erzurum, s 549-552.
- 26- Kesmen Z., Güllüce A. ve **Yetim, H.** 2008. Et Ürünlerinde Kullanılan Farklı Tür Hayvan Etlerinin Tespitinde Real-Time PCR Tekniği. **Türkiye 10. Gıda Kong.**, 21-23 Mayıs 2008, Erzurum, s 553-556.

- 27- Ekici L., Öztürk İ., Sağdıç O. ve **Yetim, H.** 2008. Kekik Uçucu Yağı İlavesinin Kuşbaşı Etler ve Bonfilenin Bazı Özelliklerine Etkisi. **Türkiye 10. Gıda Kong.**, 21-23 Mayıs 2008, Erzurum, s 557-560.
- 28- Sağdıç O., Ekici L. ve **Yetim, H.** 2008. Gıdaların Muhafazasında Yeni Mikrobiyal İnaktivasyon Metotları. **Türkiye 10. Gıda Kong.**, 21-23 Mayıs 2008, Erzurum, s 949-952.
- 29- Sağdıç O., Öztürk İ., Yapar N. ve **Yetim, H.** 2008. Konfokal Mikroskop ve Gıda Mühendisliği Uygulamalarında Kullanımı. **Türkiye 10. Gıda Kong.**, 21-23 Mayıs 2008, Erzurum, s1135-1138.
- 30- Sağdıç, O., Öztürk, İ., Ekici, L., ve Yetim, H. 2008. Nar Çekirdek ve Kabuk Ekstraktlarının Antioksidan, Antiradikal ve Antimikrobiyal Özellikleri, **19. Ulusal Biyoteknoloji Kong.**, 23-27 Haziran 2008, Trabzon, s 336.
- 31- Kesmen, Z., Arıkan, D., **Yetim, H.** ve Kaçmaz, N. 2009. Gıda Kaynaklı Patojenlerin Real-Time PCR Tekniği ile Belirlenmesinde Kullanılan Canlı/Ölü Hücre Ayrım Yöntemleri. **3. Ulusal Vet. Gıda Hij. Kong.**, 14-16 Mayıs 2009, Bursa, s1135-1140.
- 32- Öztürk, İ., Sağdıç O., Karaman, S., Kayacıer, A. ve **Yetim, H.** 2009. Bitki Çayı İleveli Dondurma Mikslerinde *Listeria monocytogenes*'in Canlılığı. **Pamukkale Süt ve Süt Ür. Semp.**, 21-23 Mayıs 2009, Denizli, s192.
- 33- Sitti, S., Hayta, M. ve **Yetim, H.** 2009. Kayseri Mantısı: Hazırlanışı ve Kalite Nitelikleri. **II. Geleneksel Gıdalar Semp.**, 27-29 Mayıs 2009, Van, s208-211.
- 34- **Yetim, H.** ve Hayta, M. 2009. Arabaşı. **II. Geleneksel Gıdalar Semp.**, 27-29 Mayıs 2009, Van, s204-207.
- 35- Öztürk, İ., Sağdıç, O., **Yetim, H.**, Karaman, S. ve Kayacıer, A. 2009. Kayseri Piyasasında Satılan Mantıların Bazı Mikrobiyolojik Özellikleri. **II. Geleneksel Gıdalar Semp.**, 27-29 Mayıs 2009, Van, s862-865.
- 36- Kaçmaz, N., Kesmen, Z. ve **Yetim, H.** 2009. Fermente Ürünlerin Mikroflorasının Tespitinde PCR-DGGE Yöntemi. **II. Geleneksel Gıdalar Semp.**, 27-29 Mayıs 2009, Van, s889-892.
- 37- Sağdıç, O., Şimşek, Z. ve **Yetim, H.** 2010. Fermente Sucuk Üretiminde Fermentasyon Mikroorganizmaları Kaynağı Olarak Turşu Suyu Kullanımı **I. Et Ürünleri Sucuk Çalıştayı**, 2-3 Aralık 2010, s. 28, Kuşadası, Aydın.
- 38- Kesmen, Z ve **Yetim, H.** 2010. Sucuk ve Benzeri Et Ürünlerinde Kullanılan Farklı Hayvan Türlerine Ait Etlerin Belirlenmesi **I. Et Ürünleri Sucuk Çalıştayı**, 2-3 Aralık 2010, s. 131-136, Kuşadası, Aydın.
- 39- Törnük, F., Yılmaz, M.T. ve **Yetim, H.** 2010. Geleneksel Et Ürünlerimizden Türk Sucuğunun Serüveni **I. Et Ürünleri Sucuk Çalıştayı**, 2-3 Aralık 2010, s. 85-95, Kuşadası, Aydın.
- 40- Öztürk, İ., Sağdıç, O. ve **Yetim, H.** 2010. Sucuk ve Sucuk Benzeri Et Ürünlerinde Enterokokların Rolü **I. Et Ürünleri Sucuk Çalıştayı**, 2-3 Aralık 2010, s. 137-143, Kuşadası, Aydın.
- 41- Daşkın, P., Arıkan, D. ve **Yetim, H.** 2010. Sucuk Üretiminde Karşılaşılan Sektörel Problemler ve Çözüm Önerileri **I. Et Ürünleri Sucuk Çalıştayı**, 2-3 Aralık 2010, s. 119-124, Kuşadası, Aydın.

- 42- Kesmen, Z., **Yetim, H.** ve Yetiman, A. 2010. Geleneksel Et Ürünü Olan Sucuktaki Laktik Asit Bakterilerinin Moleküler Biyoloji Teknikleriyle Belirlenmesi **I. Et Ürünleri Sucuk Çalıştayı**, 2-3 Aralık 2010, s. 47, Kuşadası, Aydın.
- 43- Çelebi, Y. Törnük, F. Şimşek, H. ve **Yetim, H.** 2011. Din ve inançların dünyada et ve et ürünleri tüketimindeki rolü ve gelecekte yaşanabilecek gelişmeler, **7. Gıda Mühendisliği Kongresi**, 24-26 Kasım, Ankara.
- 44- Yetim, H. 2011. Jelatin üretimi, özellikleri ve kullanımı. **1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi**, 19-20 Kasım 2011, s. 86-94, Ankara.
- 45- Törnük, F. ve **Yetim, H.** 2012. Nanokil kompozitlerinin gıda ambalajlamada kullanımı, **Türkiye 11. Gıda Kongresi**, Hatay, 10-12 Ekim, ss.46.
- 46- Güllüce, A., Etgü, H., Kesmen, Z. ve **Yetim, H.** 2012, Hindi eti ürünlerinde farklı türlere ait etlerin real-time PCR ile tespiti, **II. Et Ürünleri Çalıştayı "İşlenmiş Kanatlı Et Ürünleri"**, Manisa, 6-7 Aralık, ss.228.
- 47- Birişik C., **Yetim, H.**, Ahhmed A., 2014. "Gaziantep Simit Kebabının Hazırlanışı Ve Bazı Özellikleri", **4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu**, ADANA, TÜRKİYE, 17-19 Nisan 2014, ss.1-1.
- 48- Törnük F., Hançer M., **Yetim, H.** 2014. "Nanokompozit Gıda Ambalajlamada Kullanılan Nanokillerin Sağlık Yönünden Değerlendirilmesi", **TGDF Gıda Kongresi**, ANTALYA, TÜRKİYE, 12-14 Kasım 2014.

Tezler

Kendi Tezleri

- 1- **Yetim, H.** 1985. *Erzurum Piyasasında Tüketime Sunulan Sığır Kıymalarının Bazı Saprofit ve Bir Kısım Patojen Bakteriler Yönünden İncelenmesi. Yüksek Lisans Tezi*, Atatürk Üniv., Fen Bil. Enst. Gıda Bil. ve Tek. ABD, **Erzurum**, (69 s).
- 2- **Yetim, H.** 1993. *Biochemical and Structural Alterations of Restructured Fish Muscle as Influenced by Egg White, Tumbling and Storage Time. PhD Dissertation*. The Ohio State Univ., Grad. School, Major Field Meat Science. Columbus, **Ohio/USA**, (221 page).

Yönettiği Tezler

- 1- Çankaya, H. 1997. *Kalsiyum Klorür'ün Pastırmanın Bazı Kalite Özelliklerine Etkisi. Y. L. Tezi*, Atatürk Üniv., Fen Bil. Enst. Gıda Müh. ABD, Erzurum, (62 s), **Danışman Doç. Dr. Hasan Yetim**.
- 2- Atsan, E. 1998. *Vitamin E ve Kırmızı Et Teknolojisindeki Önemi. Y. L. Tezi*, Atatürk Üniv., Fen Bil. Enst. Gıda Müh. ABD, Erzurum, (56 s), **Danışman Doç. Dr. Hasan Yetim**.
- 3- Kesmen, Z. 1999. *Yağsız Soya Ununun Sucuğa Katılabilme İmkanları üzerine Araştırmalar. Y. L. Tezi*, Atatürk Üniv., Fen Bil. Enst. Gıda Müh. ABD, Erzurum, (104 s), **Danışman Doç. Dr. Hasan Yetim**.

- 4- Güngör, Z. 2000. *Vakum Ambalajlama ve Nitrit İlavesinin Kavurmanın Bazı Kalite Özellikleri ile Clostridium sporogenes Üzerine Etkisi*. **Y. L. Tezi**, Atatürk Üniv., Fen Bil. Enst. Gıda Müh. ABD, Erzurum, (52 s), **Danışman** Doç. Dr. Hasan Yetim.
- 5- Kesmen, Z. 2005. *Taze ve İşlenmiş Model Et ürünlerinde Farklı Hayvan Türlerine Ait Etlerin PCR Tekniği Kullanılarak Belirlenebilmesi*. **Doktora Tezi**, Atatürk Üniv., Fen Bil. Enst. Gıda Müh. ABD, Erzurum, (85 s), **Danışman** Prof. Dr. Hasan Yetim.
- 6- Çavuş, S. 2007. *Kayseri Piyasasında Satılan Bazı Et ve Et Ürünlerinde Yüksek Basınçlı Sıvı Kromatografisi Yöntemi ile Aflatoksin Aranması*. **Y. L. Tezi**, Erciyes Üniv., Fen Bil. Enst. Gıda Müh. ABD, Kayseri, (84 s), **Danışman** Prof. Dr. Hasan Yetim.
- 7- Öztürk, İ. 2008. *Çimlendirilmiş Buğday Tanesinin Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi ve Doğal Gıda Katkı Maddesi Olarak Değerlendirilme İmkanlarının Araştırılması*. **Y. L. Tezi**, Erciyes Üniv., Fen Bil. Enst. Gıda Müh. ABD, Kayseri, (106 s), **Danışman** Prof. Dr. Hasan Yetim.
- 8- Törnük, F. 2009. *Farklı Nisbi Nem ve Sıcaklıklarda Üretilen Buğday Filizlerinin Mikrobiyal Yükünün İncelenmesi ve Azaltma Olanaklarının Araştırılması*. **Y. L. Tezi**, Erciyes Üniv., Fen Bil. Enst. Gıda Müh. ABD, Kayseri, (72 s), **Danışman** Prof. Dr. Hasan Yetim.
- 9- Ekici, L. 2011. *Üzüm Kabuğu, Siyah Havuç ve Kırmızı Lahanadan Ekstrakte Edilen Antosiyanin Bazlı Renk Maddelerinin Biyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi ve Bazı Gıda Maddelerinde Renklendirici Olarak Kullanımı*. **Doktora Tezi**, Erciyes Üniv., Fen Bil. Enst. Gıda Müh. ABD, Kayseri, (290 s), **Danışman** Prof. Dr. Hasan Yetim.
- 10- Arıkan, D. 2011. *Isıl İşlem Sonrası Starter Kültür İlavesinin Pastörize Sucukların Bazı Kalite Özellikleri ve Raf Ömrü Üzerine Etkisi*. **Y.L. Tezi**, Erciyes Üniv., Fen Bil. Enst. Gıda Müh. ABD, Kayseri, (177 s), **Danışman** Prof. Dr. Hasan Yetim.
- 11- Sitti, S. 2012. *Vakum ve Modifiye Atmosfer Ambalajlamanın Kayseri Mantısının Bazı Kalite Nitelikleri Üzerine Etkisi*. **Y.L. Tezi**, Erciyes Üniv., Fen Bil. Enst. Gıda Müh. ABD, Kayseri, (52 s), **Danışman** Prof. Dr. Hasan Yetim.
- 12- Çelebi-Sezer, Y. 2012. *Fermente Sucuktan İzole Edilen Bazı Laktik Asit Bakterilerinin Starter Kültür Olarak Kullanım Potansiyelinin Belirlenmesi*. **Y.L. Tezi**, Erciyes Üniv., Fen Bil. Enst. Gıda Müh. ABD, Kayseri, (100 s), **Danışman** Prof. Dr. Hasan Yetim.
- 13- Törnük, F. 2014. *Biyoaktif Madde Yüklenmiş Nanokillerle Güçlendirilmiş Aktif Ambalaj Üretimi ve Gıda Ambalajlamada Kullanımı*. **Doktora Tezi**, Erciyes Üniv., Fen Bil. Enst. Gıda Müh. ABD, Kayseri, (190 s), **Danışman** Prof. Dr. Hasan Yetim.
- 14- Birişik, C. 2015. *Biceps femoris Kasından Üretilen Fermente Türk Sucuğunda Bulunan Peptitlerin Antihipetansif Etkisi*. **Y.L. Tezi**, Erciyes Üniv., Fen Bil. Enst. Gıda Müh. ABD, Kayseri, (73 s), **Danışman** Prof. Dr. Hasan Yetim.