

## PROF. DR. MUHAMMET İRFAN AKSU'NUN ÖZGEÇMİŞ VE YAYIN LİSTESİ

Adı ve Soyadı	Muhammet İrfan AKSU
Ünvanı	Prof. Dr.
Doğum Tarihi	01.09.1967
Doğum Yeri	Erzurum
Medeni Hali	Evli

### Öğrenim Durumu:

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	Atatürk Üniversitesi	1992
Y. Lisans	Gıda Mühendisliği	Atatürk Üniversitesi	1995
Doktora	Gıda Mühendisliği	Atatürk Üniversitesi	1999
Doçent	Gıda Bilimleri ve Mühendisliği	Atatürk Üniversitesi	2007
Profesör	Gıda Bilimleri ve Mühendisliği	Atatürk Üniversitesi	2013

### Yüksek Lisans Tez Başlığı:

-Trabzonhurmasının (08 TH 10 Seleksiyon Tipi) Depolanması ve Reçel, Marmelat Üretiminde Kullanım İmkânları (1993-1995)

### Doktora Tezi Başlığı:

-Pastırma Üretiminde Starter Kültür Kullanım İmkânları Üzerine Araştırmalar (1995-1999)

### Görevler:

Görev Ünvanı	Görev Yeri	Yıl
Araş. Gör.	Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği	1993-1999
Dr. Araş. Gör.	Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği	1999-2000
Yrd. Doç. Dr.	Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği	2000-2007
Doç. Dr.	Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği	2007-2013
Prof. Dr.	Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği	2013-2019
Prof. Dr.	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği	2019-

### Diğer Görevler:

Görev	Görev yeri	Görev Tarihi
Visiting Scientist	Ohio State University, USA	Aralık, 2003-Mart, 2004
Kongre Sekreteri	Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum	21-23 Mayıs 2008
Fakülte Kurulu Üyeliği	Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi	2002-2005
Yönetim Kurulu Üyeliği	Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi	2005-2007
BAP Fen Bilimleri Proje Değerlendirme Komisyon Üyeliği	Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü	2009-2012
Yönetim Kurulu Üyeliği	Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü	2013-2016
Gıda AR-GE Proje Değerlendirme Komitesi	Atatürk Üniversitesi Ata Teknokent A.Ş.	2010-2016
SKS Daire Başkanlığı Yemekhanesi Denetleme Komisyon Üyeliği ve Başkanlığı	Atatürk Üniversitesi Rektörlüğü	2005-2015

### **SCI-Expanded kapsamındaki dergilerde yayınlanan makaleler:**

1. **AKSU, M.İ., KAYA, M.** 2001. Erzurum Piyasasında Tüketime Sunulan Pastırmaların Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri. *Turkish Journal of Veterinary & Animal Science*. 2001; (3).319-326.
2. **AKSU, M.İ., KAYA, M.**, 2001. Pastırma Üretiminde Starter Kültür Kullanımının Son Ürün Özellikleri Üzerine Etkisi. *Turkish Journal of Veterinary & Animal Science*. (6)847-854.
3. **AKSU, M.İ. KAYA, M.** 2002. Potasyum Nitrat ve Starter Kültür Kullanılarak Üretilen Pastırmaların Bazı Mikrobiyolojik ve Kimyasal Özellikleri. *Turkish Journal of Veterinary & Animal Science*. (1) 26, 125-132.
4. **ÖZ, F., KAYA, M., AKSU, M.İ.** 2002. The Effect of Different Nitrite Doses and Starter Culture Usage on the Growth of *Escherichia coli* O157:H7 in the Sucuk (Turkish Style Dry Sausage) Processing. *Turkish Journal of Veterinary & Animal Science*. 26 (3), 651-657.
5. **AKSU, M.İ., KAYA, M.** 2002. Farklı Kürleme Yöntemleri ve Starter Kültür Kullanılarak Pastırma Üretimi. *Turkish Journal of Veterinary & Animal Science*. 26 (4), 909-916.
6. **AKSU, M.İ, KAYA, M.** 2002. Ticari Starter Kültür Preparatlarının Pastırma Üretiminde Kullanım İmkanları. *Turkish Journal of Veterinary & Animal Science*. 26 (4), 917-923.
7. **AKSU M.İ., KAYA, M.** 2002. Effect of Commercial Starter Cultures on the Fatty Acid Composition of Pastırma. *Journal of Food Science*, 67 (6), 2342-2345.
8. **AKSU M.İ., AKTAŞ, N., KAYA, M.** 2002. Effect of Commercial Starter Cultures on the Myofibrillar Proteins of Pastırma, a Turkish Dry Meat Product. *Journal of Food Science*, 67 (7), 2548-2551.
9. **MACİT, M., AKSAKAL, V., EMSEN, E., AKSU, M.İ., KARAOĞLU, M., ESENBUGA, N.** 2003. Effects of vitamin E supplementation on performance and meat quality traits of Morkaraman male lambs. *Meat Science*, 63 (1), 51-55.
10. **MACİT, M., AKSAKAL, V., EMSEN, E., ESENBUGA, N., AKSU, M.İ.** 2003. Effects of vitamin E supplementation on fattening performance, non-carcass components and retail cut percentages, and meat quality traits of Awassi lambs. *Meat Science*, 64 (1), 1-6.
11. **AKSU, M.İ.** 2003. Türk Sucuğu Üretiminde *Urtica Dioica L.* (Isırgan Otu) Kullanımının Sucuğun Kalitesi Üzerine Etkisi. *Turkish Journal of Veterinary & Animal Science*. 27 (3) 685-693.
12. **AKTAŞ N., AKSU M.İ., KAYA, M.** 2003. The Influence of Marination with Different Salt Concentrations on the Tenderness, Water Holding Capacity and Bound Water Content of Beef. *Turkish Journal of Veterinary & Animal Science*. 27(5) 1207-1211.
13. **AKSU, M. İ., AKTAŞ, N., KAYA, M., MACİT, M.** 2003. Morkaraman Kuzu Rasyonuna Vitamin E İlavesinin Myofibriler Proteinler Üzerine Etkisi. *Turkish Journal of Veterinary & Animal Science*. 27 (4) 987-990.
14. **ÜNSAL, M., AKSU, M.İ., KAYA, M.** 2004.Effect of Vitamin E Supplementation to Diet of Morkaraman Lambs on Intramuscular and Intermuscular Fatty Acid Composition. *Turkish Journal of Veterinary & Animal Science*. 28(3) 563-568.
15. **AKTAŞ, N., AKSU, M.İ., KAYA, M.** 2003. The Effect of Organic Acid Marination on Tenderness, Cooking Loss and Bound Water Content of Beef. *Journal of Muscle Foods*. 14, 181-194.

16. AKSU, M.İ., KAYA, M. 2004. Effect of Usage *Urtica Dioica L.* on Microbiological Quality of Turkish Sucuk (Turkish Style Dry-Fermented Sausages). *Food Control*, 15/8 pp 591-595.
17. KARAOĞLU, M., AKSU, M.İ., ESENBUĞA, N., KAYA, M., MACİT, M., DURDAĞ, H. 2004. Effect of Dietary Probiotic on the pH and Colour Characteristics of Carcasses, Breast Fillets and Drumsticks of Broilers. *Animal Science*. 78(2) 253-260.
18. AKSU, M.İ., UNSAL, M., KAYA, M., MACİT, M., 2004. Effect of Vitamin E Supplementation on Intra- and Intermuscular Fatty Acid Composition of Awassi Lambs. *Journal of Muscle Foods*. 15(3)173-182.
19. AKTAŞ, N., AKSU, M.İ., KAYA, M. 2005. Changes in myofibrillar proteins during processing of pastirma (Turkish dry meat product) produced with commercial starter cultures. *Food Chemistry*. 90(4) 649-654.
20. AKSU, M.İ., KAYA, M., OCKERMAN H.W. 2005. Effect of Modified Atmosphere Packaging and Temperature on the Shelf Life of Pastirma Produced from Frozen/Thawed Meat. *Journal of Muscle Foods*. 16(3)192-206.
21. AKSU, M.İ., AKTAŞ, N., KAYA, M., MACİT, M. 2005. Effects of Vitamin E Supplementation on Myofibrillar Proteins of Fat-Tailed Awassi Male Lambs. *Journal of Muscle Foods*. 16(3)177-183.
22. GÜL, M., YÖRÜK, M.A., MACİT, M., ESENBUĞA, N., KARAOĞLU, M., AKSAKAL, V., AKSU, M.İ. 2005. The effect of diets containing different levels of common vetch seed (*V. Sativa*) on fattening performance, slaughter, carcass and meat quality properties of Awassi male lambs. *Journal of Science of Food and Agriculture*. 85(9) 1439-1443.
23. AKSU, M.İ., KAYA, M. 2005. Effect of storage temperatures and time on shelf life of sliced and modified atmosphere packaged-Pastirma, a dry meat product, produced from beef meat. *Journal of Science of Food and Agriculture*. 85(8) 1305-1312.
24. AKSU, M.İ., KARAOĞLU, M., KAYA, M., ESENBUGA, N., MACİT, M. 2005. Effect of dietary Humate on the pH, TBARS and Microbiological properties of vacuum and aerobic-packed breast and drumstick meats broilers. *Journal of Science of Food and Agriculture*. 85(9)1485-1491.
25. AKSU, M.İ., KAYA, M., OCKERMAN, H. W. 2005. Effect of Modified Atmosphere Packaging, Storage Period, and Storage Temperature on the Residual Nitrite of Sliced-Pastirma, Dry Meat Product, Produced From Fresh Meat and Frozen/Thawed Meat. *Food Chemistry*, 93(2) 237-242.
26. AKSU, M.İ., KARAOĞLU, M., ESENBUĞA, N., KAYA, M., MACİT, M., OCKERMAN, H.W. 2005. Effect of dietary probiotic on some quality characteristics of raw broiler drumsticks and breast meat. *Journal of Muscle Foods*. 85(4), 306-317.
27. AKSU, M.İ., KAYA, M. 2005. The Effect of  $\alpha$ -Tocopherol and Butylated Hydroxyanisole on the Colour Properties and Lipid Oxidation of Kavurma, Cooked Meat Product. *Meat Science*. 71(2), 277-283.
28. KAYA, M., AKSU, M. İ. 2005. Effect of Modified Atmosphere and Vacuum Packaging on Some Quality Characteristics of Sliced "Sucuk" Produced Using Probiotics Culture. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 85(13), 2281-2228.
29. KARAOĞLU, M., MACİT, M., AKSU, M.İ., KURBANOĞLU, E.B., ESENBUGA, N., ÇELEBİ, Ş. 2005. Effect of Supplemental Ram Horn Hydrolysate (RHH) At Different Levels on Growth

Performance and Slaughter Traits of Broilers. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 85 (13), 2220-2226.

30. AKSU, M.İ., KARAOĞLU, M., ESENBUĞA, N., KAYA, M., MACİT, M. 2006. Effect of Meat Piece, Packaging Type and Storage Time on the pH, Thiobarbituric Acid Reactive Substances and Microbial Counts in Broilers Supplemented with Ram Horn Hydrolysate at Different Levels in Diets. *Food Science and Technology International*. 12(2):133-143.
31. KARAOĞLU, M., ESENBUĞA, N., MACİT, AKSU, M.İ., KAYA, M., M., KURBANOĞLU, E.B. 2005. Effect of dietary ram horn hydrolysate (RHH) on the pH and color characteristics of carcasses, breast fillets and drumsticks of broilers. *International Journal of Food Properties*. 8:423-438.
32. KARAOĞLU, M., AKSU, M.İ., ESENBUGA, N., MACİT, M., DURDAĞ, H. 2006. pH and Colour Characteristics of Carcasses of Broilers Fed with Dietary Probiotics and Slaughtered at Different Ages. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*. 19 (4) 605-610.
33. AKSU M.İ. 2007. The Effect of  $\alpha$ -Tocopherol, Storage Time, and Storage Temperature on Peroxide Value, Free Fatty Acids and pH of Kavurma, Cooked Meat Product". *Journal of Muscle Foods*. 18(4)370-379.
34. AKSU, M.İ., İMİK, H., KARAOĞLU, M. 2007. "Influence of Dietary Sorghum (*Sorghum vulgare*) and Corn Supplemented with Methionine on Cut-Up Pieces Weights of Broiler Carcass and Quality Properties of Breast and Drumsticks Meat". *Food Science and Technology International*. 13 (5), 361-367.
35. AKSU, M.İ., KAYA, M., ÖZ, F. 2008. Effect of *Lactobacillus sakei* and *Staphylococcus xylosus* on the inhibition of *Escherichia coli* O157:H7 in Pastırma, A Dry-Cured Meat Product. *Journal of Food Safety*. 28(1) 47-58.
36. KABAN, G., AKSU, M.İ., KAYA, M. 2007. Behavior of *Staphylococcus aureus* in Sucuk with netle (*Urtica dioica* L.). *Journal of Food Safety*. 27 (4); 400-410.
37. GENÇCELEP, H., KABAN, G., AKSU, M.İ., ÖZ, F. AND KAYA, M. 2008. Determination of Biogenic Amines in Sucuk. *Food Control*. 19: 868-872.
37. ESENBUĞA, N., MACİT, M., KARAOĞLU, M., AKSU, M.İ., BİLGİN, Ö. C. 2008. Effects of diets containing different level of humate on performance, slaughter, carcass and meat quality parameters of broilers. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 88:1201-1207.
38. LACİN, E., AKSU, M.İ., MACİT, M., YILDIZ, A., KARAOĞLU M., ESENBUGA, N., YORUK, M.A. 2008. Effects of different raising systems on colour and quality characteristics of Turkish Pekin duck meats. *South African Journal of Animal Science*. 38 (3) 217-223.
39. KABAN, G., AKSU, M.İ., KAYA, M. 2008. Effect of *Urtica dioica* L. on Growth of *S. aureus* in Traditional Dry Fermented Sausage (Sucuk). *Journal of Muscle Foods*. 19(4): 399-409.
40. ESENBUGA, N., MACİT, M., KARAOĞLU, M. AKSAKAL, V., AKSU, M.İ. YÖRÜK, M.A. AND GÜL, M. 2009. Effect of breed on fattening performance, slaughter and meat quality characteristics of Awassi and Morkaraman lambs. *Livestock Science*. 123; 255–260.
41. AKSU, M.İ. 2009. Fatty Acid Composition of Beef Intermuscular, Sheep Tail, Beef Kidney Fats and Its Effects on Shelf Life and Quality Properties of Kavurma. *Journal of Food Science*. 74(2)65-72.

42. ÖZ, F., KAYA, M., AKSU, M.İ. 2011. Utilization of *Thymus vulgaris* L. in the Production of Sucuk. *Journal of Food Processing and Preservation*. 35:483-487.
43. ALP, E., AKSU, M.İ. 2010. Effects of water extract of *Urtica dioica* L. and modified atmosphere packaging on the shelf life of ground beef. *Meat Science*. 86(2); 468-473.
44. AKSU, T., AKSU, M.İ., YÖRÜK, M.A., KARAOĞLU, M. 2011. Effects of organically-complexed minerals on meat quality in chickens. *British Poultry Science*. 52, 5,558-563.
45. CEYLAN, S., AKSU, M. İ. 2011. Free Amino Acids Profile in Sirt, Bohca, Sekerpare Pastirma, dry cured meat products. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 91: 956-962.
47. ESENBUGA, N., MACİT, M., KARAOĞLU, M., AKSAKAL, V., YÖRÜK, M. A., GÜL, M., AKSU, M.İ., BİLGİN, Ö.C. 2011. A study on possibility of *Rosa canina* seed use as feed ingredient in diets of Morkaraman male lambs. *Tropical Animal Health and Production*. 43, 1379-1384.
48. CELEBİ, S., UTLU, N., AKSU, M.İ. 2011. Effects of different fat sources and levels on the fatty acid composition in different tissues of laying hens. *Journal of Applied Animal Research*. 39, 1, March 2011, 25-28.
49. YÜKSEL, S., TURGUT, L., YANAR, M., AKSU, M.İ., KABAN, G., ÜNLÜ, N. 2011. Fatty Acid Composition, Lean Color and Drip Loss of the Different Muscles from Young Holstein Friesian Bulls Finished on Diets Containing Varied Proportions of Wet Sugar Beet Pulp and Wheat Straw. *Bulgarian Journal of Agricultural Science*. 17(5), 696-703.
50. AKSU, M.İ., ALP, E. 2012. Effects of Sodium Tripolyphosphate and Modified Atmosphere Packaging on the Quality Characteristics and Storage Stability of Ground Beef. *Food Technology and Biotechnology*. 50 (1) 81–87 (2012).
51. YÜKSEL, S., YANAR, M., AKSU, M.İ., KOPUZLU, S., KABAN, G., SEZGİN, E., ÖZ, F. 2012. Effects of different finishing systems on carcass traits, fatty acid composition, and beef quality characteristics of young Eastern Anatolian Red bulls. *Tropical Animal Health and Production*. 44:1521–1528.
52. LACIN, E., COBAN, Ö., AKSU, M.İ., SABUNCUOĞLU, N., DAS, H. 2013. The Effects of Different Breeding Methods on Fattening Performance and Parameters Related to Slaughter, Carcass and Some Meat Quality in Broiler Chickens. *Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*. 19 (2): 283-289.
53. AKSU, M.İ., ÖZER, H. 2013. Effects of lyophilized water extract of *Satureja hortensis* on shelf life and quality properties of ground beef. *Journal of Food Processing and Preservation*. 37:13, 777-783.
54. AKSU, T., AKSU, M.İ., ONEL, S.E., YAKAN, A., KAYA, D.A., BAYLAN, M. 2014. The Effect of Thyme oil (*Thymbra spicata* L. var. *spicata*) on Meat Quality in Japanese Quails. *Archiv für Geflügelkunde (European Poultry Science)*. 78, 1.
55. AKSU, M.İ., KARAOĞLU, M., ESENBUGA, N., MACİT, M., ÖZTÜRK ER, H. 2014. Effects of supplementing broiler diets with *Saccharomyces cerevisiae* at different levels and frozen storage on the meat quality of breasts and drumsticks. *Archiv für Geflügelkunde (European Poultry Science)*. 78, 3.

- 56- AKSU, M.İ., ERDEMİR, E. 2014. A survey of selected minerals in ready-to-eat pastirma types from different regions of Turkey using ICP/OES. *Turkish Journal of Veterinary & Animal Science*. 38:564-571.
- 57- COBAN, Ö., LACIN, E., AKSU, M.İ., KARA, A., SABUNCUOĞLU, N. 2014. The impact of slaughter age on performance, carcass traits, properties of cut-up pieces of carcasses, and muscle development in broiler chickens. *Archiv für Geflügelkunde (European Poultry Science)*. 78.
- 58-ÇAKICI, N., AKSU, M.İ., ERDEMİR, E. 2015. A Survey of the Physicochemical and Microbiological Quality of Different Pastirma Types: a Dry-Cured Meat Product. *CyTA- Journal of Food*. 13 (2), 196-203.
- 59-ÖZ, F., KIZIL, M., ÇAKMAK, İ.H., AKSU, M.İ. 2015. The Effect of Direct Addition of Conjugated Linoleic Acid on the Formation of Heterocyclic Aromatic Amines in Beef Chops. *Journal of Food Processing and Preservation*. 39, 2820-2833.
- 60-AKSU, M.İ., ALINEZHAD, H., ERDEMİR, E. 2015. Effect of lyophilized water extract of *Urtica dioica* L. on the shelf-life of vacuum packaged beef steaks. *Journal of Food Processing and Preservation*. 39, 3059-3066.
- 61-AKSU, M.İ., ERDEMİR, E., ÇAKICI, N. 2016. Changes in the Physico-chemical and Microbial Quality during the Production of Pastirma Cured with Different Levels of Sodium Nitrite. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*. 36 (5), 617-625.
- 62- AKSU, M.İ., KAYA, M., ÖZ, F. 2006. Inhibition of *Escherichia coli* O157:H7 in çemens with different garlic levels. *American Journal of Food Technology*, 1(1):59-65.
- 63- ERDEMİR, E., AKSU, M.İ. 2017. Changes in the composition of free amino acid during production of pastirma cured with different levels of sodium nitrite. *Journal of Food Processing and Preservation*. 41 (2), e12801
- 64- OZ, F., AKSU, M.İ., TURAN, M. 2017. The Effects of Different Cooking Methods on Some Quality Criteria and Mineral Composition of Beef Steaks. *Journal of Food Processing and Preservation*. 41,4,
- 65- AKSU, M.İ., DOĞAN, M., SIRKECIOĞLU, A.N. 2017. Changes in the total lipid, neutral lipid, phospholipid and fatty acid composition of phospholipid fractions during pastirma processing, a dry-cured meat product. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*. 37(1) 18-28.

**SCI-Expanded kapsamı dışındaki yurtdışı hakemli dergilerde yayınlanan makaleler:**

1. KARAOĞLU, M., AKSU, M. İ., ESENBUĞA, N., KAYA, A., MACİT, M. 2014. Carcass and commercial cuts yield in broilers of different ages fed diets supplemented with probiotics. *African Journal of Food Science and Technology* (ISSN: 2141-5455) Vol. 5(2) pp. 46-52, February, DOI: <http://dx.doi.org/10.14303/ajfst.2014.011>.
2. AKSU, M.İ., ERDEMİR, E., ÇAKICI, N., GÜNGÖR, S., GÜNGÖR, A.A. 2016. The effect of Mullein Plant (*verbascum* sp.) extract on quality characteristics of ground meat. *International Journal of Biotechnology and Bioengineering Research*. 7(1)107-118.

**SCI-Expanded kapsamı dışındaki yurtiçi hakemli dergilerde yayınlanan makaleler:**

1. AKSU, M. İ., NAS, S., GÖKALP, H. Y. 1994. Artvin – Yusufeli Vadisinde Yetiştirilen Trabzonhürması Meyvelerinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri. *Gıda (THE JOURNAL OF FOOD)*. 19 (6) 367-371.
2. AKSU, M. İ., NAS, S. 1996. Dut Pekmezi Üretim Tekniği ve Çeşitli Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri. *Gıda (THE JOURNAL OF FOOD)*. 21(2), 83-88.
3. AKSU, M. İ., ÖZDEMİR, F., NAS, S. 1997. Ön Isıtma Uygulanarak Elde Edilen Kuşburnu Pulplarından Farklı Pulp/Şeker Oranlarında Üretilen Marmelatların Kalite Özellikleri. *Mühendislik Bilimleri Dergisi, Pamukkale Üniv. Müh. Fak.*, 3(1), 243-248.
4. ÖZDEMİR, F., AKSU, M.İ., NAS, S. 1997. Isıl İşlemsiz Elde Edilen Kuşburnu Pulplarından Farklı Pulp/Şeker Oranlarında Üretilen Marmelatların Kalite Özellikleri. *Mühendislik Bilimleri Dergisi, Pamukkale Üniv. Müh. Fak.*, 3(2), 353-358.
5. MACİT, M., AKSAKAL, V., EMSEN, E., AKSU, M.İ. 2001. Rasyona Vitamin E ilavesinin Morkaraman kuzularda besi performansı, kesim, karkas ve et kalitesi özellikleri üzerine etkileri: II- Et kalitesi özellikleri üzerine etkileri. *Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi*. 32(3), 267-276.
6. NAS, S., AKSU, M.İ. 1995. Dut Pestili ve Keşi Üretim Tekniği ve Çeşitli Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri. *Standard Dergisi*, 34, Sayı:40, s:98-100.
7. AKSU, M.İ., NAS, S. 1999. Trabzonhürmasının Reçel ve Marmelat Üretiminde Kullanım İmkanları, *Standard Dergisi*, 40:446, s:40-48. (Yüksek Lisans tezinden özetlenmiştir)
8. MACİT, M., EMSEN, E., AKSAKAL, V., AKSU, M.İ. 2002. Rasyona Vitamin E ilavesinin İvesi Toklularda Besi Performansı İle Karkas ve Et Kalitesi Özellikleri Üzerine Etkileri. *Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi*. 33(2), 205-212.
9. NAS, S., AKSU, M.İ. 1998. Farklı Şartlarda Depolanan Trabzonhürmasının (08 TH 10 Seleksiyon Tipi) Özelliklerindeki Değişimler. *Derim*, 15 (2); 65-77. (Yüksek Lisans tezinden özetlenmiştir)
10. LAÇIN, E., ÇOBAN, Ö., AKSU, M.İ., SABUNCUOĞLU, N., DAŞ, H. 2013. Farklı Yerleşim Sıklığı ve Aydınlatma Programlarının Broyler Etlerinde Renk, pH ve TBARS Değerleri Üzerine Etkisi. *Atatürk Üniversitesi Vet. Bil. Derg.* 8(3):192-201.

**Uluslararası kongrelerde tam metin ve özet olarak yayınlanan bildiriler:**

- 1- MACİT, M., ESENBÜĞA, N., KARAOĞLU, M., AKSAKAL, V., YÖRÜK, M.A., GÜL, M., AKSU, M.İ., BİLGİN, Ö.C., AKBULUT, Ö. 2004. The effects of diets containing different levels of *Rosa canina* seed on fattening performance, carcass and meat quality characteristics of Morkaraman male lambs. *1<sup>st</sup> International Rosehip Conference*, 7-10 September, Gumushane, TURKEY.
- 2- ADIGÜZEL, M., AKSU, M.İ. 2007. The vitamin E and storage conditions in the production of Kavurma, a cooked meat product and its effects on the some quality properties. *2<sup>nd</sup> International Congress on Food and Nutrition*. 24-26 October 2007, İstanbul.
- 3- ÖZ, F., KAYA, M., AKSU, M.İ. 2007. The possible use of *Thymus vulgaris* L. in the production of Sucuk. *2<sup>nd</sup> International Congress on Food and Nutrition*. 24-26 October 2007, İstanbul.
- 4- ESENBÜĞA, N., MACİT, M., KARAOĞLU, M., AKSAKAL, V., YORUK, M.A., GÜL, M., AKSU, M.İ., BİLGİN, Ö.C. 2009. A Study on Possibility of *Rosa Canina* Seed Use as Feed Ingredient in Diets of Morkaraman Male Lambs. *International Rural Development Symposium'09*, 25-27 September 2009, İspir/ Erzurum/TURKEY.

- 5- ALP, E., AKSU, M.İ. 2009. Effect of Water Extract of *Urtica dioica* L. and Modified Atmosphere Packaging on the Lipid Oxidation, Microbiological Properties, Colour Stability and Shelf Life on Minced Beef. 3<sup>rd</sup> *International Congress on Food and nutrition*. Abstract Book. P:171. 22-25 April 2009, Antalya, TURKEY.
- 6- CEYLAN, S. AKSU, M.İ. 2010. Free amino acids composition of sirt, bohca and sekerpare pastırma types. *Traditional Foods From Adriatic to Caucasus (1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu)*. April 15-17, 2010. Tekirdağ, TURKEY.
- 7- VELİOĞLU, M.V., YILMAZ, İ., KARAOĞLU, M.M., AKSU, M.İ. YILDIZ, H. 2010. Investigating the effect of modified starch on textural properties of beef meat sausage. *Traditional Foods From Adriatic to Caucasus (1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu)*. April 15-17, 2010. Tekirdağ, TURKEY.
- 8- AKSU, T., AKSU, M.İ., YÖRÜK, M.A., KARAOĞLU, M. 2011. "Effects of Chelated Minerals Complex on Broiler Meat Quality" 1<sup>st</sup> *International Poultry Meat Congress*, 11-15 May 2011, Antalya-Turkey.
- 9- ÖZ, F., AKSU, M.İ., TURAN, M. 2011. The effects of different cooking methods on beef quality. *Novel Approaches in Food Industry. International Food Congress*, 26-29 May, 2011, Cesme, Izmir, TURKEY.
- 10- LAÇİN, E., ÇOBAN, Ö., AKSU, M.İ., SABUNCUOĞLU ÇOBAN, N., DAŞ, H. 2012. Farklı yetiştirme metotlarının etlik piliçlerde besi performansı, kesim, karkas ve bazı et kalite parametreleri üzerine etkisi. *Uluslararası Türk ve Akraba Toplulukları Zootekni Kongresi*. Süleyman Demirel Üniversitesi. Bildiri Özetleri Kitabı. S:112-113. 11-13 Eylül 2012. Isparta, TÜRKİYE.
- 11- ÇAKICI, N., AKSU, M.İ. 2013. Sirt, Bohça, Şekerpare ve Kuşgözü Pastırma Çeşitlerinin Renk Değerleri. I. *International Scientific Conference on Young Researchers*. Qafqaz University, 26-27 April 2013. Bakü, AZERBEYCAN.
- 12- ERDEMİR, E., AKSU, M.İ. 2013. The Effect on Free Amino Acid Composition of Different Nitrite Levels in Pastırma Production, A Turkish Dry Meat Product. 59<sup>th</sup> ICoMIST *International Congress of Meat Science and Technology*. 18-23 August 2013, Izmir, TURKEY.
- 13- ÇAKICI, N., AKSU, M.İ. 2013. The Some Chemical Quality Properties of Sirt, Sekerpare, Bohca and Kusgomu Pastırma Types, A Turkish Dry Meat Product. 59<sup>th</sup> ICoMIST *International Congress of Meat Science and Technology*. 18-23 August 2013, Izmir, TURKEY.
- 14- AKSU, M.İ., ALP, E. 2013. Traditional Fishery Product in Eastern Black Sea: Anchovy. The 2<sup>nd</sup> *International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus"*, 24-26 October 2013, Struga (Ohrid Lake), Mecedonia.
- 15- ÇAKICI, N., AKSU, M.İ. 2013. Determination of Microbiological Properties of Sirt, Şekerpare, Bohca and Kuşgözü Pastırma Types, A Turkish Dry Meat Product. *The 2<sup>nd</sup> International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus"*, 24-26 October 2013, Struga (Ohrid Lake), Mecedonia.
- 16- ERDEMİR, E., AKSU, M.İ. 2013. Proteolytic Changes in Meat Products and Their Quality Effects. *The 2<sup>nd</sup> International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus"*, 24-26 October 2013, Struga (Ohrid Lake), Mecedonia.



- 17- ERDEMİR, E., AKSU, M.İ., ÇAKICI, N. 2014. The effect of different nitrite levels on colour values during pastırma production. *2<sup>nd</sup> International Congress on Food Technology*, November 05-07, 2014, Kuşadası, İzmir/TURKEY.
- 18- ÇOBAN, Ö., LAÇİN, E., AKSU, M.İ., SABUNCUOĞLU, N., ERDEMİR, E. 2015. Effect of acute heat and cold stres on meat quality in broilers. *International VETistanbul Group Congress 2015*. 7-9 April, 2015. Saint-Petesburg Russia.
- 19- AKSU, M.İ., ALINEZHAD, H., ERDEMİR, E. 2015. Effect of water extract of *Urtica dioica* L. on the shelf life of vacuum packaged beef steaks. 5. *Gıda Güvenliği Kongresi*. 7-8 Mayıs 2015. Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi, İSTANBUL.
- 20- AKSU, M.İ., ŞAT, İ.G., ERDEMİR, E., TURAN, E. 2015. Kırmızı Pancar (*Beta vulgaris ssp. vulgaris. var. conditiva*) Liyofilize Su Ekstraktının Bazı Kalite Özellikleri. *Pamukkale Gıda Sempozyumu-III, "KURUTULMUŞ VE YARI KURUTULMUŞ GIDALAR"* Bildiri Özetleri Kitabı, S: 290. Pamukkale Üniversitesi, 13-15 Mayıs 2015. Denizli.
- 21- KABAN, G., KAYA, M., AKSU, M.İ., YALINKILIÇ, B., HAZAR, F.Y. 2015. The Effects of Low-Sodium Mixtures of Salts on Microbiological Properties of Pastırma During Storage. *The 3<sup>rd</sup> International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus*. Bildiri Özetleri Kitabı Sayfa:13, 01-04 October 2015, Sarajevo/Bosnia and Herzegovina.
- 22- KAYA, M., AKSU, M.İ., KABAN, G., AKKÖSE, A., YALINKILIÇ, B. 2015. Effects of Partial Replacement of Sodium Chloride with KCl, MgCl<sub>2</sub> and CaCl<sub>2</sub> on Lipolysis and Lipid Oxidation in Sliced and Modified Atmosphere Packaged Pastırma. *The 3<sup>rd</sup> International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus*. Bildiri Özetleri Kitabı Sayfa:13, 01-04 October 2015, Sarajevo/Bosnia and Herzegovina.
- 23- AKSU, M.İ., ERDEMİR, E. 2015. Free amino acids profile and quality properties of Turkish pastırma cured with potassium lactate and sodium chloride combinations. *The 3<sup>rd</sup> International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus*. Bildiri Özetleri Kitabı Sayfa:163, 01-04 October 2015, Sarajevo/Bosnia and Herzegovina.
- 24- AKSU, M.İ., ŞAT, İ.G., ERDEMİR, E., TURAN, E. 2015. Some Quality Characteristics of the Lyophilized Red Cabbage (*Brassica oleracea var. capitata f. rubra*) Water Extract. *The 3<sup>rd</sup> International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus*. Bildiri Özetleri Kitabı Sayfa:304, 01-04 October 2015, Sarajevo/Bosnia and Herzegovina.
- 25- AKSU, M.İ., ŞAT, İ.G., ERDEMİR, E., TURAN, E. 2015. Some Properties of the Lyophilized Raspberry (*Rubus idaeus*) Water Extract. *The 3<sup>rd</sup> International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus*. Bildiri Özetleri Kitabı Sayfa:302, 01-04 October 2015, Sarajevo/Bosnia and Herzegovina.
- 26- AKSU, M.İ., ŞAT, İ.G., GÜRSES, M., ÖZ, F., ERDEMİR, E., TURAN, E. 2016. Microbiological quality of pastırma covered with cemen paste added to lyophilized water extract of red cabbage. *1<sup>st</sup> Black Sea Association of Food Science and Technology, B-FoST Congress*, Bildiri Özetleri Kitabı, S: 82, 22-24 September, 2016, Ohrid, Mecedonia.
- 27- AKSU, M.İ., SAT, İ.G., TURAN, E. 2016. Farklı pH'lı pastırma çemenlerin renk özellikleri üzerine kırmızı lahana su ekstraktının etkisi. *I. Uluslararası Turizm ve Gıda Güvenliği Kongresi*. 21-23 Mayıs 2016, Antalya. Bildiri Kitabı S: 18.

**Ulusal kongrelerde tam metin olarak yayınlanan bildiriler:**

1. KAYA, M., AKSU, M.İ. ve GÖKALP, H.Y. 1996, Parça Halinde İşlenen Kür Edilmiş Çiğ Et Ürünleri. *Et ve Ürünleri'96 Sempozyumu* Kitabı. İstanbul Üniv. Vet. Fak., s:26-34.

2. KAYA, M., GÖKALP, H. Y., AKSU, M.İ. 1996, Sucuk Üretiminde Starter Kullanımının ve Farklı Nitrit Dozlarının *L. monocytogenes*'in Gelişimi Üzerine Etkileri. *Et ve Ürünleri Sempozyumu. Bildiri Kitabı*, S:65-72.
3. KAYA, M., GÖKALP, H. Y., AKSU, M.İ. 1996, Farklı Laktik Starter Kültürler Kullanılarak Üretilen Sucuklarda *L. monocytogenes*'in Davranışı. *Et ve Ürünleri Sempozyumu. Bildiri Kitabı*, S:73-80.
4. KABAN, G., AKSU, M.İ., KAYA, M. 2006. Sucuk Üretiminde *Urtica Dioica L.*(Isırgan Otu) Kullanımının *S. aureus* gelişimi Üzerine Etkisi. *Türkiye 8. Gıda Kongresi*, S:303-306, 24-26 Mayıs, Bolu.
5. YÜKSEL, S., TURGUT, L., YANAR, M., AKSU, M.İ., KABAN, G., ÜNLÜ, N. 2009. Farklı Oranlarda Şeker Pancarı Posası İçeren Rasyonların Siyah Alaca Genç Boğalarda Et Rengi, Sızıntı Suyu Kaybı ve Yağ Asiti Kompozisyonu Üzerine Etkisi. *6. Zootekni Bilim Kongresi*, s. 149. 24-26 Haziran 2009, ERZURUM.
6. KAYA, A., KAYA, H., MACİT, M., AKSU, M. İ., KAYNAR, Ö., ÇELEBİ, Ş., KARAOĞLU, M. 2009. Yumurtacı Tavuk Rasyonlarına Farklı Seviyelerde Bakır İlavesinin Performans, Yumurta Kalitesi ve Lipid Metabolizması Üzerine Etkisi. *6. Ulusal Zootekni Bilim Kongresi*, 24-26 HAZİRAN, ERZURUM.
7. MACİT, M., ESENBUĞA, N., KARAOĞLU, M., AKSU, M.İ., AKSAKAL, V. 2011. Morkaraman Tokluların Rasyonlarına Farklı Düzeylerde İlave Edilen Kuşburnunu Çekirdeğinin Et Kalitesi Özellikleri Üzerine Etkileri. *7. Ulusal Zootekni Bilim Kongresi*, 14-16 EYLÜL 2011, Çukurova Üniversitesi. Adana.
8. YÜKSEL. S., YANAR. M., AKSU. M.İ., KOPUZLU S., SEZGİN E. 2011 Doğu Anadolu Kırmızısı Tosunları Merada Farklı Biçimde Beslemenin Karkas Karakterleri Ve Et Kalitesi Üzerine Etkisi. *GAP 6. Tarım Kongresi* 09-12 MAYIS 2011 shf. 412-418 –Şanlıurfa.
9. ERDEMİR, E., AKSU, M.İ. 2012. Nitrit ve Et Ürünlerinde Kullanımı (Nitrite and the use in meat products). *III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, Bildiri Kitabı, S:402-404. 10-12 Mayıs 2012, Konya.
10. ÇAKICI, N., AKSU, M.İ. 2012. Pastırma Çeşitleri ve Özellikleri (Types of pastırma and its quality properties). *III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, Bildiri Kitabı, S:774-776. 10-12 Mayıs 2012, Konya.

**Ulusal kongrelerde özet metin olarak yayımlanan bildirimler:**

1. KAYA, M. ve AKSU, M.İ. 1997, Dilimlenmiş ve Vakum Uygulanarak Ambalajlanmış Pastırmalarda *Listeria monocytogenes*'in Gelişme Durumu. *10. KÜKEM Kongresi. Özel Sayısı. Cilt:20, Sayı:3. 25-27 Eylül. Hilton SA. Mersin.*
2. AKSU, M.İ., KAYA, M., ÖZ, F. 2001. Farklı Oranlarda Sarmısak İçeren Çemenlerde *Escherichia coli* O157:H7'nin İnhibisyonu. *12. BİYOTEKNOLOJİ Kongresi, Poster Özetleri Kitabı*, S: 93.17-21 Eylül, Ayvalık. BALIKESİR.
3. AKSU, M.İ., KAYA, M. 2002. Türk Sucuğu Üretiminde Isırgan Otu (*Urtica Dioica L.*) Kullanımının Sucuğun Mikrobiyolojik Özelliklerine Etkisi. *Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs, Ankara.*

4. **AKSU, M.İ.**, KAYA, M., ÖZ, F. 2001. Pastırma ve Çemende *E. coli* O157:H7'nin İnhibisyonu Üzerine Araştırmalar. *12. BİYOTEKNOLOJİ Kongresi*, Bildiri Kitabı, S:23-24.17-21 Eylül, Ayvalık. BALIKESİR.
5. KAYA, M., **AKSU. M.İ.** 2003. Modifiye Atmosferde Ambalajlamanın Dondurulmuş - Çözündürülmüş Etlerden Üretilen Pastırmaların Mikrobiyolojik Özelliklerine Etkisi. *13. Biyoteknoloji Kongresi*. Poster Özetleri Kitabı. S: 18, 25-29 Ağustos, ÇANAKKALE.
6. ÖZTÜRK ER H., KAYA, M., **AKSU.M.İ.** 2003. Probiyotik Bakterilerin Sucuk Üretiminde Kullanım İmkanları. *13. Biyoteknoloji Kongresi*. Poster Özetleri Kitabı. S: 50. 25-29 Ağustos, ÇANAKKALE.
7. **AKSU, M.İ.**, KARAOĞLU, M., KAYA, M., ESENBUĞA, N. 2004. Broiler Göğüs ve Baget Etlerinin Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Rasyonda Probiyotik Kullanımının Etkileri. *Türkiye 8. Gıda Kongresi*, s: 78.26-28 Mayıs. 2004. Bursa.
8. **AKSU, M.İ.**, KARAOĞLU, M., KAYA, M., ESENBUĞA, N. 2004. Broiler Karkası ile Vakum ve Aerobik Ambalajlanmış Göğüs ve Baget Etlerinin Renk Özellikleri Üzerine Rasyonda Probiyotik Kullanımının Etkileri. *Türkiye 8. Gıda Kongresi*, s: 76. 26-28 Mayıs 2004. Bursa.
9. **AKSU, M.İ.**, KARAOĞLU, M., KAYA, M., ESENBUĞA, N., KURBANOĞLU, E.B. 2004. Broiler Karkas, Göğüs ve Bagetlerin L\*, a\* ve b\* Değerleri Üzerine Rasyonda Koç Boynuz Hidrolizati (Ram Horn Hydrolysate, RHH) Kullanımının Etkileri. *Türkiye 8. Gıda Kongresi*, s: 77. 26-28 Mayıs 2004. Bursa.
10. **AKSU, M.İ.** 2006. Kavurma'nın Peroksit Sayısı ve Serbest Yağ Asidi Miktarı Üzerine Tokoferol ve Farklı Depolama Şartlarının Etkisi. *Türkiye 8. Gıda Kongresi*, S: 541, 24-26 Mayıs2006. Bolu.
11. ALP, E., **AKSU, M.İ.** 2007. Taze et ürünleri ve modifiye atmosferde ambalajlama. *5. Gıda Mühendisliği Kongresi*, 8-10 Kasım 2007, Ankara. Bildiriler kitabı, S: 135.
12. **AKSU, M.İ.**, KARAOĞLU, M., ESENBUĞA, N., MACİT, M., KAYA, M. 2008. Piliçlerin standart parçalama ürünleri üzerine değişik düzeylerde probiyotikle besleme ve farklı yaşlarda kesimin etkileri. *Türkiye 10. Gıda Kongresi*, 21-23 Mayıs 2008, Erzurum, Bildiriler kitabı, S:517.
13. **AKSU, M. İ.**, KARAOĞLU, M. İ., ESENBUĞA, N., ÖZTÜRK ER, H., MACİT, M. 2010. Dondurularak Depolanmış Broiler Göğüs ve Baget Etlerinin Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Rasyonda Probiyotik Kullanımı ve Depolama Süresinin Etkileri. *Kümes hayvanları Kongresi 2010*, Bildiri Kitabı, Sayfa: 92, 07-09 Ekim 2010, Kayseri, Türkiye.
14. ÖZ, F., KAYA, M., **AKSU, M.İ.** 2010. Farklı Nitrit Dozlarının ve Starter Kültür Kullanımının Sucukta *Escherichia coli* O157:H7'nin Gelişimi Üzerine Etkilerinin belirlenmesi. I. Et Ürünleri "SUCUK" Çalışmayı Bildiri Özetleri Kitabı. Sayfa: 70. 2-3 Aralık 2010, Kuşadası/İZMİR.
15. ÖZ, F., KAYA, M., **AKSU, M.İ.** 2010. Kekik (*Thymus vulgaris* L.) Kullanımının Sucuğun Kimyasal, Mikrobiyolojik ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi. I. Et Ürünleri "SUCUK" Çalışmayı. Bildiri Özetleri Kitabı, Sayfa: 73. 2-3 Aralık 2010, Kuşadası/İZMİR.
16. **AKSU, M.İ.** 2011. Sırt, Kuşgözü, Bohça ve Şekerpare Pastırma Çeşitlerinin Mineral Madde Kompozisyonu, *7. Gıda Mühendisliği Kongresi*. Kongre Kitabı, S: 234. 24-26 Kasım 2011. Ankara.
17. ÖZ, F., **AKSU, M.İ.** 2012. Az yağlı Köftelerin Bazı Özellikleri Üzerine Isırgan Otu Su Ekstraktının Etkisi (The effect of water extract of *Urtica dioica* L. on some properties of low-fat meatballs). *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, Bildiri Kitabı, S:535. 10-12 Mayıs 2012, Konya.

18. ÇAKIR, V., AKSU, M.İ. 2012. Geleneksel Hamsi Ürünleri: Hamsi Turşusu, Hamsi Köfte, Hamsi Pilavı, Hamsi Kuşu, Hamsi Tava (Traditional hamsi (Archovy) products: Hamsi Turşusu, Hamsi Köfte, Hamsi Pilavı, Hamsi Kuşu, Hamsi Tava). *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, Bildiri Kitabı, S:797. 10-12 Mayıs 2012, Konya.
19. AKSU, M.İ., DERMAN, H. 2012. Sığır Kıymasının Kalite Özellikleri ve Raf Ömrü Üzerine *Trachystemon orientalis L.* Ekstraktlarının Etkisi. *Türkiye 11. Gıda Kongresi*. Bildiri Kitabı, S:77. 10-12 Ekim 2012, Hatay.
20. ERDEMİR, E., AKSU, M.İ. 2012. Pastırma Üretiminde Farklı Oranlarda Nitrit Kullanımının Son Ürün Mikrobiyolojik Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi. *Türkiye 11. Gıda Kongresi*. Bildiri Kitabı, S:522. 10-12 Ekim 2012, Hatay.
21. ÇAKICI, N., AKSU, M.İ. 2012. Sırt, Bohça, Şekerpare ve Kuşgözü Pastırma Çeşitlerinin Kalıntı Nitrit Miktarları. *Türkiye 11. Gıda Kongresi*. Bildiri Kitabı, S:523. 10-12 Ekim 2012, Hatay.
22. AKSU, M.İ., ŞAT, İ.G., ERDEMİR, E., TURAN, E. 2015. Kırmızı Pancar (*Beta vulgaris ssp. vulgaris. var. conditiva*) Liyofilize Su Ekstraktlarının Bazı Kalite Özellikleri. *Pamukkale Gıda Sempozyumu-III, Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar*, Sempozyum Kitabı, S: 290, 13-15 Mayıs 2015, Denizli.
23. AKSU, M.İ., ALINEZHAD, H., ERDEMİR, E. 2015. Dilimlenmiş ve vakum ambalajlanmış sığır etinin raf ömrü üzerine ısırgan otu (*Urtica dioica L.*) su ektraktının etkisi (Effect of water extract of *Urtica dioica L.* on the shelf life of vacuum packaged beef steaks). 5. *Gıda Güvenliği Kongresi*. 7-8 Mayıs 2015, İstanbul.
24. AKSU, M.İ., ŞAT, İ.G., ÖZ, F., GÜRSES, M., ERDEMİR, E., TURAN, E. 2016. Pastırmanın Lipid ve Protein Oksidasyonu Üzerine Kırmızı Lahana Liyofilize Su Ekstraktlı Çemenlerin Etkisi. *Türkiye 12. Gıda Kongresi*, 05-07 Ekim 2016, Edirne-Türkiye.
25. AKSU, M.İ., ŞAT, İ.G., ÖZ, F., GÜRSES, M., ERDEMİR, E., TURAN, E. 2016. Pastırma Çemeni Kalitesi Üzerine Kırmızı Lahana Liyofilize Su Ekstraktının Etkisi. *Türkiye 12. Gıda Kongresi*, 05-07 Ekim 2016, Edirne-Türkiye.
26. AKSU, M.İ., ŞAT, İ.G., ÖZ, F., GÜRSES, M., ERDEMİR, E., TURAN, E. 2016. Pastırmanın Renk Kalitesi Üzerine Kırmızı Lahana Liyofilize Su Ekstraktlı Çemenlerin Etkisi. *Türkiye 12. Gıda Kongresi*, 05-07 Ekim 2016, Edirne-Türkiye.

**Yurtiçinde Türkçe yayınlanmış kitaplarda bölüm yazarlığı:**

AKSU, M.İ., KAYA, M. 2010. Kanatlı Etleri ve Ürünleri. Et ve Et Ürünlerinin Kalite Kontrolü (5. Bölüm). Anadolu Üniversitesi Yayınları, Yayın No: 2080. S: 78-106. Anadolu Üniversitesi, Eskişehir.

**Editörlük ve Editörler Kurulu Üyeliği:**

-**Journal of Muscle Foods** (SCI), Editorial Board Member, (2008)

-**Journal of Muscle Foods** (SCI), Section Editor, (2008- 2012)

-**Asian Journal of Poultry Science** (Alan Endeksleri), Dergi, Science Alert, 01.01.2015-29.10.2016

-**Journal of Food Technology** (Alan Endeksleri), Dergi, Medwell Journals, 01.01.2006- Devam Ediyor

-**Research Journal of Microbiology** (SCI-Expanded), Dergi, Yayın Kurulu Üyeliği, Science Alert, 01.01.2007-29.10.2016

-**International Journal of Meat Science** (Alan Endeksleri), Dergi, Yayın Kurulu Üyeliği, Science Alert, 01.01.2011-29.10.2016

-**Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi** (Alan Endeksleri), Dergi, Yayın Kurulu Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, 01.01.2015-29.10.2016

- American Journal of Food Technology** (SCI-Expanded), Dergi, Yrd. Editör, Science Alert, 01.01.2006-29.10.2016
- Current Research in Poultry Science** (Alan Endeksleri), Dergi, Yrd. Editör, Science Alert, 01.01.2015-29.10.2016
- Advance Journal of Food Science and Technology** (SCI-Expanded), Dergi, Editör, Maxwell Scientific Organization, 01.01.2009-Devam ediyor
- The Open Food Science Journal**, Editorial Board Member, (2008-2016)

#### **Yöneticiliğinde bitirilen tezler:**

1. **MAHMUT ADIGÜZEL**, Vitamin E ve Farklı Depolama Şartlarının Kavurmanın Kavurmanın Lipid Oksidasyonu ile Renk ve Duyusal Özelliklerine Etkisi (The effect of Vitamin E and Different Storage Conditions on Lipid Oxidation and Colour and Sensory Properties of Kavurma). Yüksek Lisans Tezi. Atatürk Üniv. Fen Bilimleri Enstitüsü. Erzurum. 2005.
2. **HAYRUNNİSA ÖZLÜ**, Et Teknolojisinde Yüksek Basınç Uygulamaları (High pressure application on meat technology).Yüksek Lisans Tezi. Atatürk Üniv. Fen Bilimleri Enstitüsü. Erzurum. 2006.
3. **ESEN ALP**, Sığır Kıymasının Kalite Özellikleri ve Raf Ömrüne Isırgan Otu (*Urtica Dioica L.*) ve Modifiye Atmosferde Ambalajlamanın Etkileri (The Effects of *Urtica Dioica L.* and Modified Atmosphere Packaging on Quality Properties and Shelf Life of Minced Beef) Yüksek Lisans Tezi. Atatürk Üniv. Fen Bilimleri Enstitüsü. Erzurum. 2008.
4. **SİNAN CEYLAN**, Bazı Pastırma Çeşitlerinin (Sırt, Bohça, Şekerpare) Serbest Amino Asit Kompozisyonu. Yüksek Lisans Tezi. Atatürk Üniv. Fen Bilimleri Enstitüsü. Erzurum. 2009.
5. **NESLİHAN ÇAKICI**, Sırt, bohça, şekerpare ve kuşgözü pastırma çeşitlerinin kalite özellikleri (The quality properties of sırt, şekerpare, bohça and kuşgözü pastırma types). Yüksek Lisans Tezi. Atatürk Üniv. Fen Bilimleri Enstitüsü. Erzurum. 2012.
6. **EBRU ERDEMİR**, Pastırmanın serbest amino asit kompozisyonu ve diğer bazı kalitatif özellikleri üzerine farklı nitrit seviyelerinin etkileri (The effects of different nitrite levels on free amino acid composition and some other qualitative properties of pastırma). Yüksek Lisans Tezi. Atatürk Üniv. Fen Bilimleri Enstitüsü. Erzurum. 2012.
7. **HAMİDE ALINEZHAD**, Dilimlenmiş ve vakum ambalajlanmış sığır etinin raf ömrü üzerine ısırgan otu (*Urtica dioica L.*) su ekstraktının etkisi (Effect of water extract of *Urtica dioica L.* on the shelf life of vacuum packaged beef steaks). Yüksek Lisans Tezi. Atatürk Üniv. Fen Bilimleri Enstitüsü. Erzurum. 2015.
8. **Mehmet DOĞAN**, Pastırma Üretim Aşamalarında Fosfolipid Fraksiyonunun Yağ Asidi Kompozisyonundaki Değişimin Belirlenmesi (Determination fatty acid composition of phospholipids in production stages of pastırma). Yüksek Lisans Tezi. Atatürk Üniv. Fen Bilimleri Enstitüsü. Erzurum. 2016.

#### **Üniversite Araştırma Fonunca Desteklenen Proje Yöneticiliği:**

1. Modifiye Atmosfer Uygulanarak Ambalajlanmış Sucuk ve Pastırmaların Raf Ömürlerinin Belirlenmesi (BAP: 2002/28) **Proje Yöneticisi**
2. Değişik Firmalardan Temin Edilen Sucuklarda Biyojen Aminlerin Belirlenmesi (BAP: 2003/220) **Proje Yöneticisi**
3. Kavurma Üretiminde Antioksidan (BHA ve Tokoferol) Kullanım İmkanları (BAP: 2003/29) **Proje Yöneticisi**
4. Farklı Yağ Karışımlarının ve Antioksidan İlavesinin Kavurma Kalitesine Etkileri. (BAP:2004/194) **Proje Yöneticisi**
5. Sığır Kıymasının Kalite Özellikleri ve Raf Ömrüne Isırgan Otu Ekstraktı, Sodyumtripolifosfat ve Modifiye Atmosferde Ambalajlamanın Etkisi (BAP:2008/63) **Proje Yöneticisi**

6. Pastırma çeşitlerinin (Sırt, Eğrice, Şekerpare) Amino Asit Kompozisyonunun Belirlenmesi (BAP:2009/18) **Proje Yöneticisi**
7. Sığır Kıymasının Kalite Özellikleri ve Raf Ömrüne *Trachystemon orientalis L.* Ekstraktının Etkisi (BAP:2009/197) **Proje Yöneticisi**
8. Pastırma Üretiminde Nitrit Kullanımının Amino Asit Kompozisyonu Üzerine Etkisi (BAP:2011/160) **Proje Yöneticisi**
9. Sırt, Bohça, Şekerpare ve Kuşgözü Pastırma Çeşitlerinin Kalite Özellikleri (BAP:2011/159) **Proje Yöneticisi**
10. Tasarım ve Planlama, AR-GE, Sürekli Eğitim ve Danışmanlık Merkezi Projesi (BAP:2011/69) **Proje Yöneticisi**
11. Pastırma Üretiminde Laktat Kullanımının Ürün Kalite Özellikleri ve Raf Ömrüne Etkisi (BAP:2012/260) **Proje Yöneticisi**
12. Sığır bifteklerinin raf ömrü üzerine *Urtica dioica L.* su ekstraktının etkisi (BAP:2013/145) **Proje Yöneticisi**
13. Pastırma üretim aşamalarında fosfolipid ve fosfolipidlerin yağ asidi kompozisyonundaki değişimlerin belirlenmesi (BAP:2013/111) **Proje Yöneticisi**
14. Sığır Etlerinin Fosfolipid Kompozisyonu Üzerine Farklı Pişirme Yöntemlerinin Etkisi (BAP:2014/379) **Proje Yöneticisi**
15. Farklı oranlarda potasyum laktat ve sodyum klorür ile kürlenmiş etlerden üretilen pastırmaların kalite özelliklerinin belirlenmesi (BAP:2014/215) **Proje Yöneticisi**
16. Erzurum Piyasasından Tüketime Sunulan Pastırmaların Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi (BAP:1997/7) **Yardımcı Araştırmacı**
17. Pastırma Üretiminde Starter Kültür Kullanım İmkanlarının Araştırılması (BAP: 1999/7) **Yardımcı Araştırmacı**
18. Sucuk Üretiminde *E. coli* O157:H7'nin Gelişimi Üzerine Farklı Starter Kültürler ve Nitrat/nitritin Etkisi (BAP: 2000/64) **Yardımcı Araştırmacı**
19. Sarımsak Ekstraktı ve Bakırın Yumurtacı Tavuklarda Performans, Kan Parametreleri ve Yumurta Sarısı Yağ Asidi Kompozisyonu Üzerine Etkisi (BAP: 2007/111) **Yardımcı Araştırmacı**

#### **Üniversite Dışı Ulusal Kuruluşlarca Desteklenen Projelerde Görev Alma:**

1. **Avrupa Birliği Projesi:** KARAHAN, F., KESKİN, A., ÇILTAŞ, A., AKSU, M.İ. 2009. Tasarım ve Planlama, Sürekli Ar-Ge, Eğitim ve Danışmanlık Merkezi Projesi. IPA (Katılım Öncesi Yardım Aracı), Avrupa Birliği Bölgesel Rekabete Değerlilik Operasyonel Programı. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı & Atatürk Üniversitesi Rektörlüğü.
2. **TÜBİTAK.** 2013. Düşük Sodyum İçerikli Tuz Karışımlarının Pastırmanın Fiziksel, Kimyasal, Mikrobiyolojik ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkileri. TOVAG-1120526, **Araştırmacı**, (2013-2015)
3. **TÜBİTAK.** 2014. Farklı Meyve ve Sebze Suyu Ekstraktları ile Üretilen Çemenlerin Pastırma Kalitesi Üzerine Etkisi (TOVAG-2310244), **Proje Yöneticisi**, (2014-2016)
4. **TAGEM.** 2014. Peynir Altı Suyu Protein İzolatlı Nanokompozit Film ile Kaplanmış Alabalığın Kalite Kriterlerinin ve Raf Ömrünün Belirlenmesi (TAGEM / HSGYAD; 14/A05/ P05/70), **Danışman**.

#### **Alanında Ulusal Bilimsel Nitelikli Ödüller:**

1. Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tez Makalesi Danışman Ödülü- **2010 yılı Enstitü Birincilik Ödülü**
2. Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tez Makalesi Danışman Ödülü- **2010 yılı Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Birincilik Ödülü**
3. **Atatürk Üniversitesi Bilimsel Teşvik Ödülü**, 2015