

Assoc. Prof. Münir Anıl

Personal Information

Office Phone: [+90 362 312 1919](tel:+903623121919)

Fax Phone: [+90 362 457 6094](tel:+903624576094)

Email: munira@omu.edu.tr

Other Email: muniranil@gmail.com

Web: <https://avesis.omu.edu.tr/munira>

Address: Ondokuz Mayıs Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Atakum /Samsun

International Researcher IDs

ScholarID: S0qNGhsAAAAJ

ORCID: 0000-0001-7126-0510

Publons / Web Of Science ResearcherID: ACW-8157-2022

ScopusID: 16240913000

Yoksis Researcher ID: 106991

Education Information

Doctorate, Ondokuz Mayıs University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 1995 - 2002

Postgraduate, Ondokuz Mayıs University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Turkey 1991 - 1994

Undergraduate, Ondokuz Mayıs University, Ziraat Fakültesi, Gıda Teknolojisi Bölümü, Turkey 1987 - 1991

Dissertations

Doctorate, Besinsel lif kaynağı olarak keten tohumunun ekmek yapımında kullanımı, Ondokuz Mayıs University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 2002

Postgraduate, Bulgur yapımında farklı buğday çeşitleri, pişirme yöntemleri ve kurutma sıcaklıklarının ürün kalitesi üzerine etkisi, Ondokuz Mayıs University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 1994

Research Areas

Cereals Technology

Academic Titles / Tasks

Associate Professor, Ondokuz Mayıs University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2017 - Continues

Assistant Professor, Ondokuz Mayıs University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2009 - 2017

Research Assistant, Ondokuz Mayıs University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002 - 2009

Research Assistant, Ondokuz Mayıs University, Ziraat Fakültesi, Gıda Teknolojisi Bölümü, 1993 - 2002

Academic and Administrative Experience

Ondokuz Mayıs University, 2016 - 2016

Courses

Gıda kalite Kontrolü II, Undergraduate, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011

Gıda Makine ve Ekipmanları , Undergraduate, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010

Uzmanlık Alan Dersi I, Postgraduate, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011

Gıda Araştırma Teknikleri I, Undergraduate, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011

Yumuşak Buğday Ürünleri Teknolojisi, Postgraduate, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010

Öğütme Teknolojisi, Postgraduate, 2016 - 2017, 2015 - 2016

Proje Hazırlama Teknikleri , Postgraduate, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010

Tahıl Teknolojisi, Undergraduate, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011

Genel ve Teknik İletişim, Undergraduate, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011

Dondurulmuş gıdalar, Postgraduate, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011

Gıda Kalite Kontrolü I, Undergraduate, 2015 - 2016

Uzmanlık Alan Dersi II, Postgraduate, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011

Öğütme Teknolojisi, Undergraduate, 2015 - 2016

Organik Kimya, Undergraduate, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011

Gıda Araştırma Teknikleri II, Undergraduate, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011

Mühendislik Ekonomisi, Undergraduate, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010

Gıda Teknolojisi, Undergraduate, 2011 - 2012, 2010 - 2011

Proses Uygulamaları II, Undergraduate, 2009 - 2010

Malzeme Bilgisi, Undergraduate, 2009 - 2010

Proses uygulamaları I, Undergraduate, 2009 - 2010

İş Hukuku, Undergraduate, 2009 - 2010

Organik Gıda Üretimi, Undergraduate, 2009 - 2010

Geleneksel Gıdalar, Undergraduate, 2009 - 2010

Advising Theses

Anıl M., Fındık zarı ekstraktının kepekli ekmek kalitesi üzerine etkisi, Postgraduate, H.ALİ(Student), 2022

Anıl M., Bayat ekmeğın lokma tatlısı üretiminde değeriendirilmesi, Postgraduate, B.BUKE(Student), 2022

Anıl M., Toz krep üretiminde fonksiyonel özellikli bazı meyve ekstraktlarının kullanımının kalite üzerine etkileri, Postgraduate, M.USLU(Student), 2020

Anıl M., Fonksiyonel özellikli bazı bitki ekstraktlarının kullanımının gofret yaprağı kalitesi üzerine etkileri, Postgraduate, E.AKSOY(Student), 2020

Anıl M., Fındık zarı ve modifiye nişasta ilavesinin ekşi hamur reolojisi, ekmek kalitesi ve sindirilebilirlik üzerine etkileri, Doctorate, Y.DURMUŞ(Student), 2019

Anıl M., Farklı ön işlemler uygulanmış baklagil unlarının tarhana üretiminde hammadde olarak kullanımı, Postgraduate, Z.ÖNÇIRAK(Student), 2019

Anıl M., Renkli cin mısırların farklı metotlarla patlatılmasının bazı fonksiyonel bileşenler üzerine etkisi, Postgraduate, Ç.KAYİŞOĞLU(Student), 2017

Anıl M., B vitaminleri (B2 ve B6), antioksidanlar ve bazı esansiyel aminoasitlerce zenginleştirilen bulgurların farklı üretim yöntemlerine göre karşılaştırılması, Postgraduate, M.DİNÇER(Student), 2016

Münir A., Glutensiz tarhana üretiminde hidrokoloid kullanımının kalite üzerine etkisi, Postgraduate, Y.DURMUŞ(Student), 2015

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Enrichment of sourdough bread with hazelnut skin, cross-linked starch, or oxidized starch for improvement of nutritional quality**
Durmus Y., Whitney K., Anıl M., Simsek S.
Journal of Food Process Engineering, vol.46, no.8, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Discrimination of Glutopeak Test and Mixograph Parameters for Evaluation of Wheat Flour Supplemented with Hazelnut Skin, Cross-Linked Starch, and Oxidized Starch**
Durmus Y., Anıl M., Simsek S.
Foods, vol.12, no.2, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Effects of hazelnut skin, cross-linked starch, and oxidized starch on wheat flour and dough quality**
DURMUŞ Y., Anıl M., Simsek S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.45, no.2, 2021 (SCI-Expanded)
- IV. **The effect of starch modification and concentration on steady-state and dynamic rheology of meat emulsions**
Gençcelep H., Saricaoglu F. T., Anıl M., Agar B., Turhan S.
FOOD HYDROCOLLOIDS, vol.48, pp.135-148, 2015 (SCI-Expanded)
- V. **EFFECTS OF WHEAT BRAN, CORN BRAN, RICE BRAN AND OAT BRAN SUPPLEMENTATION ON THE PROPERTIES OF PIDE**
Anıl M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.36, no.3, pp.276-283, 2012 (SCI-Expanded)
- VI. **Short Communication Effect of flaxseed and wheat flour blends on dough rheology and bread quality**
Koca A. F., Anıl M.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol.87, no.6, pp.1172-1175, 2007 (SCI-Expanded)
- VII. **Utilization of soy yoghurt in tarhana production**
Koca A. F., Yazıcı F., Anıl M.
European Food Research and Technology, vol.215, no.4, pp.293-297, 2002 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Morphologic and chemical characterizations of some salep orchids**
Çalışkan Ö., Beşir Özgeçen A., Anıl M., Gülser C., Yazıcı F., Kurt D.
Eurasian Journal of Soil Sciences, vol.12, 2023 (Scopus)
- II. **Effects of different concentrations of guar, xanthan and locust bean gums on physicochemical quality and rheological properties of corn flour tarhana**
Anıl M., DURMUŞ Y., TARAKÇI Z.
NUTRITION & FOOD SCIENCE, vol.51, no.1, pp.137-150, 2021 (ESCI)
- III. **Effects of adding hazelnut testa and oxidized starch on dough rheology**
ANIL M., DURMUŞ Y., ŞİMŞEK Ş.
Akademik Ziraat Dergisi, vol.8, no.Özel Sayı, pp.91-98, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **THE EFFECTS OF DIFFERENT MODIFIED STARCHES ON SOME PHYSICAL AND TEXTURE PROPERTIES OF MEAT EMULSION**
GENÇCELEP H., ANIL M., SARICA OĞLU F. T., AĞAR B.

GIDA, vol.42, no.6, pp.773-786, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

- V. **Farklı Gamlar İçeren Mısır Unlu ve Fırınlanmış Mısır Unlu Tarhanaların Viskozitelerinin Kiyaslanması**
ANIL M., DURMUŞ Y., TARAKÇI Z.
Ordu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Makarna Kalitesi ve Kaliteyi etkileyen Faktörler**
KOCA A. F., ANIL M.
Standard Ekonomik ve Teknik Dergi, vol.46, no.542, pp.54-59, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **Dondurulmuş Hamur Kalitesine Yağ ve Yüzey Aktif Maddelerin Etkisi**
Koca A. F., Anıl M.
Gıda, vol.28, no.1, pp.61-67, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **The Effect of Ascorbic Acid and Sodium Stearoyl -2- Lactylate on Frozen Dough Stability**
KOCA A. F., ANIL M.
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, vol.23, no.2, pp.249-255, 1999 (Scopus)
- IX. **The effect of ascorbic acid and sodium stearoyl -2- lactylate on frozen dough stability Dondurulmuş hamur stabilitesine askorbik asit ve sodyum stearol -2-laktilat'm etkisi**
Koca A. F., Anıl M.
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, vol.23, no.2, pp.249-255, 1999 (Scopus)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Bayat Ekmeğin Değerlendirilmesi**
ANIL M., GÜMÜŞLÜ B. B.
Uluslararası 19 Mayıs Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, 17 - 19 May 2019, pp.233-234
- II. **Besinsel Lifler ve Sağlık**
ANIL M., BOZDEMİR H. A.
Uluslararası 19 Mayıs Multidisipliner çalışmalar Kongresi, 17 - 19 May 2019, pp.235
- III. **Effects of hazelnut skin on bread quality and nutritional properties of sourdough bread**
DURMUŞ Y., ANIL M., ŞİMŞEK Ş.
North Dakota Academy of Science 111th Annual Meeting, North Dakota, United States Of America, 8 - 09 March 2019, vol.73, pp.55
- IV. **Effect of Different Popping Methods on Bioactive Compound Contents of Colored Popcorn**
KAYIŞOĞLU Ç., ANIL M.
Internatinonal Conference on Agriculture, Forest, Food, Veterinary Sciences and Technologies, 2 - 05 April 2018
- V. **Celiac Disease**
KAYIŞOĞLU Ç., ANIL M.
Internatinonal Conference on Agriculture, Forest, Food, Veterinary Sciences and Technologies, 2 - 05 April 2018
- VI. **Functional Characteristics and Physiological Effects of Legumes**
ÖNÇIRAK Z., ANIL M.
I. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants "Natural and Healty Life, 10 - 12 May 2017
- VII. **Cereals and Anthocyanins.**
KAYIŞOĞLU Ç., ANIL M.
I. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants "Natural and Healty Life", 10 - 12 May 2017
- VIII. **Effects of Polyphenols on Digestibility of Macronutrients**
DURMUŞ Y., ANIL M.
1st International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2017, vol.1, pp.1756
- IX. **Enzime Dirençli Nişasta**
ANIL M., DURMUŞ Y.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Turkey, 5 - 07 October 2016
- X. **Utilization of Guar Xanthan and Locust Bean Gums on Gluten Free Tarhana Production**
DURMUŞ Y., ANIL M., TARAKÇI Z.

The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 1 - 04 October 2015

XI. The Effect of Adding Guar Xanthan and Locust Bean Gums on Viscosity Properties of Corn Flour Tarhana

TARAKÇI Z., ANIL M., DURMUŞ Y.

The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 1 - 04 October 2015

XII. The Effect of Adding Guar Xanthan and Locust Bean Gums on Some Properties of Kiln dried Corn Flour Tarhana

ANIL M., TARAKÇI Z., DURMUŞ Y.

The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 1 - 04 October 2015

XIII. Kurutulmuş Ordu Kabağının Bazı Özellikleri Üzerine Bir Araştırma

TARAKÇI Z., ANIL M., DURMUŞ Y.

Kurutulmuş Ordu Kabağının Bazı Özellikleri Üzerine Bir Araştırma, Turkey, 13 - 15 May 2015

XIV. Fındık Kurutma

Aksoy E., ANIL M.

Pamukkale Gıda Sempozyumu III "Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar", Turkey, 13 - 15 May 2015

XV. Çeltik Kurutma

Küçükali B., ANIL M.

Pamukkale Gıda Sempozyumu III "Kurutulmuş ve yarı Kurutulmuş Gıdalar", Turkey, 13 - 15 May 2015

XVI. Tokat ın Yöresel Kurutulmuş Gıdaları

Kaymaz H., ANIL M.

Pamukkale Gıda Sempozyumu III "Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar", Turkey, 13 - 15 May 2015

XVII. Fast-Food Tipi Beslenme Alışkanlığı İçinde Tahıl Ürünlerinin Yeri

ANIL M., KILIÇ O., BAŞKAYA SEZER D., DİNÇER M., AYDIN ERYILMAZ G.

7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011

XVIII. Samsun Ondokuz Mayıs Üniversitesi Öğrencilerinin Fast Food Tipi Beslenme Alışkanlığı

ANIL M., KILIÇ O., BAŞKAYA SEZER D., Dinçer M., AYDIN ERYILMAZ G.

Samsun Sempozyumu, Samsun, Turkey, 13 - 16 October 2011, vol.3

XIX. Effect of adding cherry laurel on physicochemical and functional properties of tarhana

TARAKÇI Z., ANIL M., KOCA İ., İSLAM A.

International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, 26 - 29 May 2011

XX. Şeker mısırın (Zea mays saccharata) dondurarak depolanması

KOCA A. F., KOCA İ., ANIL M., Karadeniz B.

Türkiye 10. Gıda Kongresi, Turkey, 21 - 23 May 2008

XXI. Kızılıçık tarhanasının fiziksel, kimyasal ve duyuşal özellikleri

KOCA A. F., KOCA İ., ANIL M., Karadeniz B.

Türkiye 9. Gıda Kongresi, Turkey, 24 - 26 May 2006

Supported Projects

Anıl M., Project Supported by Higher Education Institutions, Renkli Pirinç Çeşitlerinden Farklı Yöntemler ile Üretilen Cipslerin Kalite Özellikleri, 2023 - Continues

Anıl M., Project Supported by Higher Education Institutions, Leblebi Unundan Kek Üretiminde Farklı Gamların Kalite Üzerine Etkisi, 2023 - Continues

Anıl M., Project Supported by Higher Education Institutions, Bakla Şekeri Yapımında Farklı Islatma ve Pişirme Yöntemlerinin Kalite Üzerine Etkisi, 2023 - Continues

Anıl M., Project Supported by Higher Education Institutions, ÇAVDAR UNUNDAN MAYALI / MAYASIZ UNLU MAMÜL YAPIMI İÇİN HAMUR YOĞURMA MAKİNASI, 2019 - 2023

Anıl M., Project Supported by Higher Education Institutions, Bayat Ekmeğin Lokma Tatlısı Üretiminde Değerlendirilmesi, 2020 - 2021

Anıl M., Project Supported by Higher Education Institutions, BAKLAGİLLERE UYGULANAN ÖN İŞLEMLERİN TARHANA

KALİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2018 - 2019

Anıl M., Project Supported by Higher Education Institutions, The 2nd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, 2016 - 2016

Anıl M., Project Supported by Higher Education Institutions, 3 rd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, 2015 - 2015

Patent

Münir A., Çavdar unundan mayalı / mayasız unlu mamül yapımı için hamur yoğurma makinası, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Registration Number: 2019 08903 , Standard Registration, 2021