

Prof.Dr. Ahmet Hilmi Çon

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 362 312 1919](tel:+903623121919) Dahili: 1522

E-posta: ahmeth.con@omu.edu.tr

Web: <https://avesis.omu.edu.tr/ahmeth.con>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: dMgIX5QAAAAJ

ORCID: 0000-0002-1225-0133

Publons / Web Of Science ResearcherID: ETW-1407-2022

ScopusID: 6603964170

Yoksis Araştırmacı ID: 3468

Eğitim Bilgileri

Doktora, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 1991 - 1995

Yüksek Lisans, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Yl) (Tezli), Türkiye 1988 - 1990

Lisans, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ürünleri Teknolojisi Pr., Türkiye 1984 - 1988

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, Sucuktan bakteriosin benzeri antimikrobiyal metabolit üreten laktik asit bakterilerinin izolasyon ve identifikasyonu ve çeşitli gıda zararlısı ve/veya gıda kaynaklı projen bakterilere karşı antagonistik aktivite araştırı, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 1995

Yüksek Lisans, Samsun Piyasasında Satışa Sunulan Tereyağlarının Bazı Özellikleri Üzerine Bir Araştırma, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Yl) (Tezli), 1990

Araştırma Alanları

Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2011 - Devam Ediyor

Prof.Dr., Pamukkale Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2008 - 2011

Doç.Dr., Pamukkale Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002 - 2008

Yrd.Doç.Dr., Pamukkale Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1996 - 2002

Araştırma Görevlisi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1995 - 1996

Araştırma Görevlisi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1991 - 1995

Araştırma Görevlisi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1990 - 1991
Araştırma Görevlisi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 1989 - 1990

Akademik İdari Deneyim

Ondokuz Mayıs Üniversitesi, 2012 - Devam Ediyor
Ondokuz Mayıs Üniversitesi, 2015 - 2018
Pamukkale Üniversitesi, 2003 - 2011
Pamukkale Üniversitesi, 2004 - 2008

Verdiği Dersler

ASETİK ASİT VE LAKTİK ASİT FERMANTASYONLARI, Doktora, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013
GIDA MİKROBİYOLOJİ, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013
MODERN BİYOTEKNOLOJİ, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013
GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE MİKROBİYOLOJİK LABORATUVAR TEKNİKLERİ, Yüksek Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016
GIDA ARAŞTIRMA TEKNİKLERİ, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013
GIDA MİKROLOJİSİ VE MİKOTOKSİKOLOJİSİ, Yüksek Lisans, 2016 - 2017, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013
GENEL MİKROBİYOLOJİ, Lisans, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013

Yönetilen Tezler

Çon A. H., Fermente gıdalardan izole edilen antimikrobiyal aktiviteli laktik asit bakterileri bazı endüstriyel ve probiyotik özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, A.SAĞIROĞLU(Öğrenci), 2021
Çon A. H., Bazı toprak bakterilerinin transglutaminaz, levansukraz ve beta galaktozidaz üretim yeteneklerinin taranması ve elde edilen enzimin kısmi karakterizasyonu, Yüksek Lisans, E.GÜLŞEN(Öğrenci), 2021
Ahmet Hilmi Ç., Meyve suyu işleme atıklarından diyet liflerinin izolasyonu ve yoğurt üretiminde kullanımı, Doktora, M.DEMİRKOL(Öğrenci), 2021
Çon A. H., Fermente gıdalardan izole edilen laktik asit bakterileri tarafından üretilen ekzopolisakkaritlerin karakterizasyonu, Doktora, B.ENKHTUR(Öğrenci), 2021
Çon A. H., Geleneksel peynirlerden probiyotik özellikteki laktik asit bakterilerinin izolasyonu ve karakterizasyonu, Yüksek Lisans, S.ABDULRAHMAN(Öğrenci), 2021
Ahmet Hilmi Ç., Tarhana hamuru fermantasyonunun mikrobiyal taksonomik yapısının ve populasyon dinamiğinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, S.ÖZEL(Öğrenci), 2012
Ahmet Hilmi Ç., Emmental peynirinin bazı özellikleri üzerine bakır kullanımının etkisi, Yüksek Lisans, S.SABANOĞLU(Öğrenci), 2010
Ahmet Hilmi Ç., Farklı gıdalardan izole edilen laktik asit bakterilerinin nümerik taksonomisi, Yüksek Lisans, Ö.ERTEKİN(Öğrenci), 2007
Ahmet Hilmi Ç., Turşu ve zeytinden antagonistik ve probiyotik özellikte laktik starter kültür eldesi, Yüksek Lisans, N.KARASU(Öğrenci), 2006
Ahmet Hilmi Ç., Uşak ve yöresi ekşi hamurlarından elde edilen antimikrobiyal aktiviteye sahip laktik asit bakterilerinin tanımlanması ve bazı metabolik özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, Ö.ŞİMŞEK(Öğrenci), 2003
Ahmet Hilmi Ç., Dondurma üretiminde mikrobiyal bulaşma kaynaklarının belirlenmesi, Yüksek Lisans, Ü.KANBAKAN(Öğrenci), 1999
Ahmet Hilmi Ç., Farklı starter kültürler kullanılarak üretilen sucukların bazı özellikleri ve uçucu aroma bileşenleri, Yüksek

Lisans, H.ERCOŞKUN(Öğrenci), 1999

Ahmet Hilmi Ç., Afyon İlinde bulunan yüksek kapasiteli bazı et işletmelerinin genel değerlendirilmesi ve bu işletmelerde üretilen sucukların bir kısım özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, M.DOĞU(Öğrenci), 1998

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Conjugated linoleic acid strengthens the apoptotic effect of cisplatin in A549 cells**
Yüce M., Gumuskaptan C., Çon A. H., Yazıcı F.
PROSTAGLANDINS & OTHER LIPID MEDIATORS, cilt.166, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Multifunctional potentials of lactic acid bacterial isolates from Turkish traditional fermented foods**
Sagiroglu A., Özdemir N., Çon A. H.
LETTERS IN APPLIED MICROBIOLOGY, cilt.76, sa.1, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Potential of three different lactic acid Bacteria to use as starter culture for production of type II sourdough breadmaking**
Gül L. B., Gül O., Çon A. H.
Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.16, sa.5, ss.3998-4008, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **Improving the production of conjugated linoleic acid from sunflower oil by lactic acid bacteria spp: Effect of calcium carbonate supplementation in fermentation medium**
Zongo K., Yazıcı F., Çon A. H.
INDIAN JOURNAL OF BIOCHEMISTRY & BIOPHYSICS, cilt.59, sa.7, ss.741-750, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **Production of volatiles relation to bread aroma in flour-based fermentation with yeast**
Nicin R., Özdemir N., ŞİMŞEK Ö., Çon A. H.
FOOD CHEMISTRY, cilt.378, 2022 (SCI-Expanded)
- VI. **Characterization and Selection of Potential Antifungal Lactic Acid Bacteria Isolated From Turkish Spontaneous Sourdough**
Arsoy E. S., Gul L. B., Çon A. H.
CURRENT MICROBIOLOGY, cilt.79, sa.5, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **Optimization of fermentation conditions for sourdough by three different lactic acid bacteria using response surface methodology**
Gul L. B., GÜL O., Çon A. H.
ACTA SCIENTIARUM-TECHNOLOGY, cilt.44, 2022 (SCI-Expanded)
- VIII. **Photocatalytic, self-cleaning and antibacterial properties of Cu(II) doped TiO₂**
YÜZER B., AYDIN M. İ., Çon A. H., İNAN H., Can S., SELÇUK H., Kadmi Y.
JOURNAL OF ENVIRONMENTAL MANAGEMENT, cilt.302, 2022 (SCI-Expanded)
- IX. **Isolation and characterization of potential probiotic lactic acid bacteria from traditional cheese**
Mohammed S., Çon A. H.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.152, 2021 (SCI-Expanded)
- X. **Isolation and identification of lactobacilli from traditional yogurts as potential starter cultures**
Celik O. F., Çon A. H., Saygın H., ŞAHİN N., Temiz H.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.148, 2021 (SCI-Expanded)
- XI. **Total conjugated linoleic acid content of ruminant milk: The world status insights**
Zongo K., Krishnamoorthy S., Moses J. A., Yazıcı F., Çon A. H., Anandharamakrishnan C.
FOOD CHEMISTRY, cilt.334, 2021 (SCI-Expanded)
- XII. **Storage stability and sourdough acidification kinetic of freeze-dried Lactobacillus curvatus N19 under optimized cryoprotectant formulation**
Gul L. B., Çon A. H., GÜL O.
CRYOBIOLOGY, cilt.96, ss.122-129, 2020 (SCI-Expanded)
- XIII. **Optimization of cryoprotectant formulation to enhance the viability of Lactobacillus brevis ED25: Determination of storage stability and acidification kinetics in sourdough**
Gul L. B., GÜL O., Yilmaz M. T., DERTLİ E., Çon A. H.

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.44, sa.4, 2020 (SCI-Expanded)

- XIV. **Spectroscopic, structural characterization and magnetic studies of Cu(II)-sulfathiazole complex with 1,10-Phenanthroline and N-(2-hydroxyethyl)-Ethylenediamine ligands**
Öztürk F., AYCAN T., Çon A. H.
JOURNAL OF MOLECULAR STRUCTURE, cilt.1202, 2020 (SCI-Expanded)
- XV. **Storage Stability of Probiotic Weisella Cibaria N9 in Freeze-dried Form**
Gul L. B., Gul O., DERTLİ E., Çon A. H.
JOURNAL OF CLINICAL GASTROENTEROLOGY, cilt.54, 2020 (SCI-Expanded)
- XVI. **The effect of fermentation time on the volatile aromatic profile of tarhana dough**
Özdemir N., ŞİMŞEK Ö., Temiz H., Çon A. H.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, cilt.25, sa.3, ss.212-222, 2019 (SCI-Expanded)
- XVII. **The effect of lactic acid bacteria and yeast usage on aroma development during tarhana fermentation**
Özdemir N., Yazıcı G., Şimşek Ö., Özkal S. G., Çon A. H.
Food Bioscience, cilt.26, ss.30-37, 2018 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Aromatic and functional aspects of kefir produced using soya milk and Bifidobacterium species**
Karacali R., Özdemir N., Çon A. H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.71, sa.4, ss.921-933, 2018 (SCI-Expanded)
- XIX. **Microbial diversity of traditional kefir grains and their role on kefir aroma**
DERTLİ E., Çon A. H.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.85, ss.151-157, 2017 (SCI-Expanded)
- XX. **Comparison of lactic acid bacteria diversity during the fermentation of Tarhana produced at home and on a commercial scale**
ŞİMŞEK Ö., Ozel S., Çon A. H.
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, cilt.26, sa.1, ss.181-187, 2017 (SCI-Expanded)
- XXI. **Effects of gamma irradiation on chemical and sensory characteristics of natural hazelnut kernels**
GÜLER S. K., BOSTAN S. Z., Çon A. H.
POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY, cilt.123, ss.12-21, 2017 (SCI-Expanded)
- XXII. **Functionalization of cotton fabric with nanosized TiO₂ coating for self-cleaning and antibacterial property enhancement**
Doganli G., YÜZER B., AYDIN M. İ., Gultekin T., Çon A. H., Selcuk H., PALAMUTCU S.
JOURNAL OF COATINGS TECHNOLOGY AND RESEARCH, cilt.13, sa.2, ss.257-265, 2016 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Diversity and Stability of Yeast Species During the Fermentation of Tarhana**
Ozel S., Sabanoglu S., Çon A. H., ŞİMŞEK Ö.
FOOD BIOTECHNOLOGY, cilt.29, sa.1, ss.117-129, 2015 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Survival of Bifidobacterium longum and its effect on physicochemical properties and sensorial attributes of white brined cheese**
GÜRİSOY O., GÖKÇE R., Çon A. H., KINIK Ö.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, cilt.65, sa.7, ss.816-820, 2014 (SCI-Expanded)
- XXV. **The Effect of Tween-80 on the Differentiation of Trichophyton mentagrophytes and Trichophyton rubrum Strains with FT-IR Spectroscopy**
ERGİN Ç., İLKİT M. M., GÖK Y., Çon A. H., Ozel M. Z., KABAY N., DÖĞEN A., Baygu Y.
MIKROBİYOLOJİ BULTENİ, cilt.48, sa.3, ss.449-460, 2014 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Use of different lactic starter cultures in the production of tarhana**
Herken E. N., Çon A. H.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.38, sa.1, ss.59-67, 2014 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Fourier transform infrared spectral evaluation for the differentiation of clinically relevant Trichophyton species**
Ergin Ç., Ilkit M., Gök Y., Özel M. Z., Çon A. H., Kabay N., Söyleyici S., Döğen A.
Journal of Microbiological Methods, cilt.93, sa.3, ss.218-223, 2013 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Immobilization of nisin producer Lactococcus lactis strains to chitin with surface-displayed chitin-**

binding domain

ŞİMŞEK Ö., Sabanoglu S., Çon A. H., Karasu N., AKÇELİK M., Saris P. E. J.

APPLIED MICROBIOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, cilt.97, sa.10, ss.4577-4587, 2013 (SCI-Expanded)

- XXIX. **Bioconversion of linoleic acid into conjugated linoleic acid by lactic acid bacteria isolated from cheese**

Gursoy O., Yilmaz Y., Ozel S., Çon A. H.

Milchwissenschaft, cilt.66, sa.3, ss.297-299, 2011 (SCI-Expanded)

- XXX. **Properties and quality verification of biodiesel produced from tobacco seed oil**

Usta N., Aydoğan B., On A. H., Uğuzdoğan E., Özkal S.

Energy Conversion and Management, cilt.52, sa.5, ss.2031-2039, 2011 (SCI-Expanded)

- XXXI. **Innovative self-cleaning and antibacterial cotton textile: No water and no detergent for cleaning**

Palamutcu S., Acar G., Çon A. H., Gültekin T., Aktan B., SELÇUK H.

Desalination and Water Treatment, cilt.26, sa.1-3, ss.178-184, 2011 (SCI-Expanded)

- XXXII. **[Evaluation of Malassezia species by Fourier transform infrared (FT-IR) spectroscopy]. Fourier Dönüşümlü Kizilötesi (FT-IR) Spektroskopisi ile Malassezia Türlerinin Değerlendirilmesi.**

Ergin C., Vuran M. E., Gök Y., Ozdemir D., Karaarslan A., Kaleli I., ZORBOZAN O., Kabay N., Çon A. H.

Mikrobiyoloji bülteni, cilt.45, sa.4, ss.707-715, 2011 (SCI-Expanded)

- XXXIII. **Technological and probiotic characteristics of Lactobacillus plantarum strains isolated from traditionally produced fermented vegetables**

Karasu N., Şimşek Ö., Çon A. H.

Annals of Microbiology, cilt.60, sa.2, ss.227-234, 2010 (SCI-Expanded)

- XXXIV. **Thermal resistance of alicyclobacillus acidoterrestris spores in different heating media**

Ceviz G., Tulek Y., Çon A. H.

International Journal of Food Science and Technology, cilt.44, sa.9, ss.1770-1777, 2009 (SCI-Expanded)

- XXXV. **Continuous nisin production with bioengineered Lactococcus lactis strains**

Şimşek Ö., AKÇELİK N., Çon A. H., Özçelik F., Saris P., AKÇELİK M.

Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology, cilt.36, sa.6, ss.863-871, 2009 (SCI-Expanded)

- XXXVI. **Influence of growth conditions on the nisin production of bioengineered Lactococcus lactis strains**

Şimşek Ö., Çon A. H., AKÇELİK N., Saris P., AKÇELİK M.

Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology, cilt.36, sa.4, ss.481-490, 2009 (SCI-Expanded)

- XXXVII. **Determination of antagonistic starter cultures for pickle and olive fermentation processes**

Çon A. H., Karasu N.

Czech Journal of Food Sciences, cilt.27, sa.3, ss.185-193, 2009 (SCI-Expanded)

- XXXVIII. **A study on the occurrence of aflatoxin in raw milk due to feeds**

Ayar A., Sert D., Çon A. H.

Journal of Food Safety, cilt.27, sa.2, ss.199-207, 2007 (SCI-Expanded)

- XXXIX. **Isolating lactic starter cultures with antimicrobial activity for sourdough processes**

Şimşek Ö., Çon A. H., Tulunoğlu Ş.

Food Control, cilt.17, sa.4, ss.263-270, 2006 (SCI-Expanded)

- XL. **Combustion of bioDiesel fuel produced from hazelnut soapstock/waste sunflower oil mixture in a Diesel engine**

Usta N., Öztürk E., Can Ö., Conkur E., Nas S., Çon A. H., Can A., Topcu M.

Energy Conversion and Management, cilt.46, sa.5, ss.741-755, 2005 (SCI-Expanded)

- XLI. **Determination of microbiological contamination sources during ice cream production in Denizli, Turkey**

Kanbakan U., Çon A. H., Ayar A.

Food Control, cilt.15, sa.6, ss.463-470, 2004 (SCI-Expanded)

- XLII. **Antagonistic effect on Listeria monocytogenes and L. innocua of a bacteriocin-like metabolite produced by lactic acid bacteria isolated from sucuk**

Çon A. H., Gökalp H. Y., KAYA M.

Meat Science, cilt.59, sa.4, ss.437-441, 2001 (SCI-Expanded)

- XLIII. **Production of bacteriocin-like metabolites by lactic acid cultures isolated from sucuk samples**
Çon A. H., Gökalp H. Y.
Meat Science, cilt.55, sa.1, ss.89-96, 2000 (SCI-Expanded)
- XLIV. **Some characteristics of lactic acid bacteria present in commercial sucuk samples**
Yaman A., Gökalp H. Y., Çon A. H.
Meat Science, cilt.49, sa.4, ss.387-397, 1998 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Evaluation of Thymus pseudopulegioides plant extracts for total phenolic contents, antioxidant and antimicrobial properties**
GÜL L. B., ÖZDEMİR N., GÜL O., ÇON A. H.
European Food Science and Engineering, cilt.3, sa.1, ss.1-4, 2022 (Hakemli Dergi)
- II. **Preventing of bread mould spoilage and reducing the use of calcium propionate in bread by using antifungal lactic acid bacteria**
SARAÇ ARSOY E., ÇON A. H.
European Food Science and Engineering, cilt.3, sa.1, ss.11-17, 2022 (Hakemli Dergi)
- III. **Production Capabilities of Transglutaminase, Levansucrase and Beta Galactosidase of Actinobacteria Isolates** Aktinobakteri İzolatlarının Transglutaminaz, Levansukraz ve Beta Galaktozidaz Üretim Yetenekleri
Karabacak E. G., Adıgüzel A. O., Saygın H., Çon A. H.
Akademik Gıda, cilt.20, sa.1, ss.30-39, 2022 (Scopus)
- IV. **Importance of Functional Nutrition Components on New Coronavirus Disease (Covid-19) and Other Viral Communicable Diseases**
MOHAMMED S., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.
Food and Health, cilt.7, sa.4, ss.286-299, 2021 (Hakemli Dergi)
- V. **Some bioactive properties and antimicrobial activity of some Hypericum species growing wild in Black Sea Region of Turkey**
GÜL L. B., ÖZDEMİR N., GÜL O., ÇIRAK C., ÇON A. H.
European Food Science and Engineering, cilt.2, sa.1, ss.1-6, 2021 (Hakemli Dergi)
- VI. **Optimization of Protective Agents for Freeze-Drying of Weisella cibaria N9 as a Potential Starter Culture** Potansiyel Ekşi Hamur Starter Kültürü Weissella cibaria N9'un Dondurularak Kurutulması için Koruyucu Ajanların Optimizasyonu
Gül L. B., Gül O., DERTLİ E., Çon A. H.
Akademik Gıda, cilt.19, sa.2, ss.137-149, 2021 (Scopus)
- VII. **Sülfametiyazol-2,2'-Bipiridin Tuzunun Yapısal ve Spektral İncelenmesi: Deneysel ve Moleküler Modelleme Çalışması**
ÖZTÜRK F., AYCAN T., ÇON A. H.
Bitlis Eren Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, cilt.9, sa.2, ss.525-541, 2020 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Assessment of Phenolic Content, Antioxidant Properties and Antimicrobial Activity of Flower and Leaf Extracts from Some Hypericum Species Affected by Wild Habitat Altitude**
Özdemir N., Uzun F., Gul L. B., GÜL O., Çon A. H.
ALINTERI JOURNAL OF AGRICULTURE SCIENCES, cilt.35, sa.1, 2020 (ESCI)
- IX. **The Effect Of Different Drying Methods On Antioxidant And Antimicrobial Properties Of Stinging Nettles (Urtica Dioica), Umuravumba (İboza Riparia), Celery (Apium Graveolens), Red Onions (Allium Cepa) And Ginger (Zingiber Officinale)**
Ndisanze M., ÇON A. H.
Academia Journal of Medicinal Plants, cilt.7, sa.3, 2019 (Hakemli Dergi)
- X. **Technological properties of some lactic acid bacteria and interactions with Saccharomyces cerevisiae PFC121 in tarhana dough during fermentation**

GÜL L. B., ÇON A. H.

Journal of BioScience and Biotechnology, cilt.8, sa.1, ss.7-16, 2019 (Hakemli Dergi)

- XI. **Effect of gamma irradiation on microbiological and pest load of natural hazelnut kernels**
Güler S., Bostan S., Çon A. H., Turanlı F.
Stratum Plus, sa.5, ss.359-364, 2018 (Scopus)
- XII. **Effects of gamma irradiation treatments and storage durations on fatty acid composition of natural hazelnut kernels**
KOÇ GÜLER S., BOSTAN S. Z., ÇON A. H., ŞEN F.
Akademik Ziraat Dergisi, cilt.6, sa.2, ss.95-100, 2017 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Kombucha and Health**
ÖZDEMİR N., ÇON A. H.
JOURNAL OF HEALTH SCIENCE, cilt.5, ss.244-250, 2017 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Farklı Gıdalardan İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Endüstriyel ve Probiyotik Özellikleri**
ERTEKİN Ö., ÇON A. H.
Akademik Gıda, cilt.12, sa.4, ss.6-16, 2014 (Hakemli Dergi)
- XV. **Ev ve İşletme Tipi Uşak Tarhanası Hamurlarında Fermantasyon Sürecine Ait Mikrobiyolojik ve Kimyasal Özelliklerin Karşılaştırılması**
ŞİMŞEK Ö., ÖZEL S., ÇON A. H.
Gıda, cilt.37, sa.6, ss.341-348, 2012 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Taze ve Depolanmış Kastamonu Yaş Tarhanasının Mikrobiyolojik Kalitesi**
ÖZDEMİR N., ALKAN L. B., ÇON A. H.
Alnteri, cilt.23, ss.35-40, 2012 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Taze ve Depolanmış Kastamonu Yaş Tarhanasının Mikrobiyolojik Kalitesi (Microbiological Quality of Fresh and Stored Kastamonu Wet Tarhana)**
ÖZDEMİR N., ALKAN L. B., ÇON A. H.
Alnteri Journal of Agriculture Science, cilt.23, sa.2, ss.35-40, 2012 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Nisin Üretim Genlerinin Yapısı Fonksiyonu ve Biyoteknolojik Uygulamaları**
ŞİMŞEK Ö., SABANOĞLU S., ÇON A. H., AKÇELİK M.
AKADEMİK GIDA, cilt.9, sa.4, ss.42-50, 2011 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Kolesterol Seviyesinin in Vitro ve in Vivo Koşullarda Düşürülmesinde Probiyotik Mikroorganizmaların Etkisi**
GÜRSOY O., ÖZEL S., ÖZBAŞ H., ÇON A. H.
Akademik Gıda, cilt.9, sa.3, ss.37-45, 2011 (Hakemli Dergi)
- XX. **Numerical Taxonomy of Lactic Acid Bacteria Isolated from Fermented Foods**
ERTEKİN Ö., ÇON A. H.
AKADEMİK GIDA, cilt.9, sa.5, ss.11-20, 2011 (Hakemli Dergi)
- XXI. **Gıda ve Yemlerde Önemli Mikotoksinler Sitrinin Sitreoviridin ve Sterigmatosistin**
NİZAMLIOĞLU N. M., ÇON A. H.
Akademik Gıda, cilt.8, sa.5, ss.29-36, 2010 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Endüstriyel Nisin Üretiminde Etkili Faktörler ve Model Sistemler**
ŞİMŞEK Ö., ÇON A. H., AKÇELİK M.
Pamukkale Mühendislik Bilimleri, cilt.13, sa.1, ss.57-67, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **Fermente Et Ürünlerinde Gerçekleşen Lipoliz Olayları ve Aromaya Etkileri**
ERCOŞKUN H., ÇON A. H.
OMU Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.18, sa.2, ss.65-70, 2003 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **Fermente Et Ürünlerinde Proteoliz Reaksiyonları**
ERCOŞKUN H., ÇON A. H.
OMU Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.18, sa.1, ss.77-82, 2003 (Hakemli Dergi)
- XXV. **Ekşi Hamur Laktik Asit Bakterileri ve Ekmeğin Teknolojik Özellikleri Üzerine Etkisi**
ŞİMŞEK Ö., ÇON A. H.
Unlu Mamuller Dergisi, cilt.12, sa.58, ss.44-56, 2003 (Hakemli Dergi)

- XXVI. **Denizli de Yaz ve Kış Mevsimlerinde Üretilen Torba Yogurtların Kimyasal ve Mikrobiyolojik Kalitesinin Araştırılması**
GÖKÇE R., ÇON A. H., GÜRSOY O.
Pamukkale Mühendislik Bilimleri Dergisi, cilt.7, sa.1, ss.81-86, 2001 (Hakemli Dergi)
- XXVII. **The Effects of Casing Material and Ripening Period on Some Microbiological Properties of Tulum Cheese**
ŞENGÜL M., TÜRKOĞLU H., ÇAKMAKÇI S., ÇON A. H.
PAKISTAN JOURNAL OF BIOLOGICAL SCIENCES, cilt.4, sa.7, ss.854-857, 2001 (Hakemli Dergi)
- XXVIII. **Laktik Asit Bakterilerinin Antimikrobiyal Metabolitleri ve Etki Şekilleri**
ÇON A. H., GÖKALP H. Y.
Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi, cilt.30, sa.3-4, ss.180-190, 2000 (Hakemli Dergi)
- XXIX. **Fermente Süt Ürünlerinde Bifidobakteriler ve Sağlıkla İlişkisi**
GÜRSOY O., ÇON A. H., GÖKÇE R., GÖKALP H. Y.
OMU Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.14, sa.2, ss.173-183, 1999 (Hakemli Dergi)
- XXX. **Bazı Baharat Uçucu Yağlarının Çeşitli Bakterilere Karşı Antimikrobiyal Etkisi**
ÇON A. H., AYAR A., GÖKALP H. Y.
Gıda, cilt.23, sa.3, ss.171-175, 1998 (Hakemli Dergi)
- XXXI. **Türkiye Pazarındaki Sucukların Bazı Kimyasal ve Mikrobiyolojik Nitelikleri**
ÇON A. H., GÖKALP H. Y.
Gıda, cilt.23, sa.5, ss.347-355, 1998 (Hakemli Dergi)
- XXXII. **Fermente Et Ürünlerinde Bazı Biyokimyasal Reaksiyonlar ve Aroma Üzerine Etkileri**
GÖKALP H. Y., ERCOŞKUN H., ÇON A. H.
Pamukkale Mühendislik Bilimleri, cilt.4, sa.3, ss.805-811, 1998 (Hakemli Dergi)
- XXXIII. **Effects of different fruits and storage periods on microbiological qualities of fruit-flavored yogurt produced in Turkey**
Çon A. H., ÇAKMAKÇI S., ÇAĞLAR A. E., Gökalp H.
Journal of Food Protection, cilt.59, sa.4, ss.402-406, 1996 (Scopus)
- XXXIV. **Van ve Yöresinde İmal Edilen Kurutlar Üzerinde Bir Araştırma**
AKYÜZ N., COŞKUN H., BAKIRCI İ., ÇON A. H.
Gıda, cilt.18, sa.4, ss.253-257, 1993 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **BASIC CONCEPTS OF FOOD MICROBIOLOGY**
DEMİRGÜL F., ŞİMŞEK Ö., ÇON A. H.
FOOD SCIENCE TECHNOLOGY AND ENGINEERING, ANLI ERTAN, ŞANLIBABA PINAR, Editör, NOBEL, Ankara, ss.37-64, 2022
- II. **THE STRATEGIES OF LACTIC ACID BACTERIA ON ACRYLAMIDE MITIGATION - A REVIEW**
ÖZDEMİR N., MOHAMMED S., ÇON A. H.
RECENT RESEARCHES AND PRACTICES IN ENGINEERING SCIENCES, KURT Halil İbrahim, KILIÇER Ali, Editör, Livre de Lyon, ss.121-147, 2022
- III. **ESANS YAĞLARIN GIDA KORUYUCUSU OLARAK KULLANIMI**
KARABACAK E. G., ÇON A. H.
Esans Yağlar, Ergin Öztürk, Ahmet Tekeli, Editör, İksad, Ankara, ss.405-444, 2021
- IV. **Probiyotik Kültürlerin Tanımlanması ve Güvenilirlik Kriterleri**
ŞİMŞEK Ö., GÜRSOY O., ÇON A. H.
Probiyotik Yüzyılı, Mustafa AKÇELİK, Pınar ŞANLIBABA, Nefise AKÇELİK, Başar UYMAZ TEZEL, Editör, Gazi Kitapevi, Ankara, ss.99-124, 2020
- V. **Tarhana üretimi**
ÖZDEMİR N., ŞİMŞEK Ö., ÇON A. H.

Fermente ürünler Teknolojisi ve Mikrobiyolojisi, Osman Erkmen, Hüseyin Erten, Hidayet Sağlam, Editör, Nobel, ss.531, 2020

VI. Probiyotik Mikroorganizmaların Seçiminde Kullanılan Kriterler

GÜRSOY O., ŞİMŞEK Ö., ÇON A. H.

Probiyotik Yüzyılı, Mustafa AKÇELİK, Pınar ŞANLIBABA, Nefise AKÇELİK, Başar UYMAZ TEZEL, Editör, Gazi Kitapevi, Ankara, ss.125-180, 2020

VII. TARHANA ÜRETİMİ

ÖZDEMİR N., ŞİMŞEK Ö., ÇON A. H.

FERMENTE ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ VE MİKROBİYOLOJİSİ, Erkmen Osman, Erten Hüseyin, Sağlam Hidayet, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.531-560, 2020

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. Farklı Bölgelerden İzole Edilen Bakterilerin Gıda Endüstrisinde Önemli Olan Bazı Enzimleri Üretim Potansiyellerinin Taranması**
KARABACAK E. G., SAYGIN H., ŞAHİN N., ÇON A. H.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 Ekim 2020, ss.317
- II. Enzim Saflaştırmada Kromatografik Yöntemler**
ÇON A. H., KARABACAK E. G.
Second International Eurasian Conference on Science, Engineering and Technology, Gaziantep, Türkiye, 07 Ekim 2020
- III. Technological and Functional Features of Some Lactobacillus sp. and Lactococcus sp. Strains**
ÖZDEMİR N., Enkhtur B., AYDIN A., MOHAMMED S., ÇON A. H.
II. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Turkey, 1-3 September, 2020 (E-AGBIOL 2020), Edirne, Türkiye, 1 - 03 Eylül 2020, ss.506
- IV. Possible Effect of Nutrition on Covid-19 or Other Viral Infections**
Mohammed s., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.
II. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Turkey, 1-3 September, 2020 (E-AGBIOL 2020), Edirne, Türkiye, 1 - 03 Eylül 2020, cilt.1, ss.507
- V. Aromatic Characterization of Moldy Civil Cheese, a Traditional Turkish Cheese**
ÖZDEMİR N., ÇON A. H.
2nd International Conference on Agriculture, Technology, Engineering and Sciences (ICATES 2019), Lviv, Ukrayna, 18 Eylül 2019, cilt.1, ss.125-138
- VI. Production of Volatile Aromatic Compounds for Bakery with Some Yeast Species**
ŞİMŞEK Ö., NİÇİN R., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.
The 35th International Specialized Symposium on Yeasts (ISSY 35, 2019), Antalya, Türkiye, 21 - 25 Ekim 2019, cilt.1, ss.96
- VII. Storage Stability of Probiotic Weissella cibaria N9 in Freeze Dried Form**
ALKAN L. B., GÜL O., DERTLİ E., ÇON A. H.
10th Probiotics, Prebiotics New Foods, Nutraceuticals and Botanicals for Nutrition Human and Microbiota Health, 8 - 10 Eylül 2019
- VIII. Storage Stability of Probiotic Weissella cibaria N9 in Freeze-Dried Form**
GÜL L. B., GÜL O., DERTLİ E., ÇON A. H.
10th Probiotics, Prebiotics New Foods, Nutraceuticals and Botanicals for Nutrition Human and Microbiota Health, Roma, İtalya, 8 - 10 Eylül 2019
- IX. Effect of Cryoprotectant on the Viability of Lactobacillus brevis ED25 during Freezing and Freeze Drying and Stability of Freeze Dried Cells under Accelerated Storage Conditions**
ALKAN L. B., GÜL O., YILMAZ M. T., DERTLİ E., ÇON A. H.
2nd International Congress on Engineering and Life Science, 11 - 14 Nisan 2019
- X. The effect of drying methods on antioxidant and antimicrobial properties of stinging nettles (Urtica**

dioica), umuravumba (Iboza riparia) and ginger (Zingiber officinale)

Ndisanze M., ÇON A. H.

4th International Symposium of Medicinal and Aromatic Plants, 2 - 04 Ekim 2018

- XI. **Understanding the Tarhana Fermentation**
ŞİMŞEK Ö., ÇON A. H.
The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 19 - 21 Nisan 2018, ss.53
- XII. **The effect of drying methods on antioxidant and antimicrobial properties of celery and red onion**
NDISANZE M. A., ÇON A. H.
International Agricultural Science Congress, 9 - 12 Mayıs 2018
- XIII. **Çakallı Menemen (A Ttaditional Turkish Dish)**
GÜL L. B., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Kyrenia, Kıbrıs (Kkct), 19 - 21 Nisan 2018, cilt.1, ss.145
- XIV. **Çakallı Menemen (A Traditional Turkish Dish)**
GÜL L. B., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.
The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 19 - 21 Nisan 2018, ss.145
- XV. **Folate-Producing Lactic Acid Bacteria Isolated From Foods**
ÖZDEMİR N., AYDIN A., ENKHTUR B., ÇON A. H.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Kyrenia, Kıbrıs (Kkct), 19 - 21 Nisan 2018, cilt.1, ss.319
- XVI. **Nilgün Özdemir, N., Aydın, A., Enkhtor, B., Çon, A.H. 2018. Folate-Producing Lactic Acid Bacteria Isolated From Foods**
ÖZDEMİR N., AYDIN A., ENKHTUR B., ÇON A. H.
The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 19 - 21 Nisan 2018, ss.319
- XVII. **Determination Organic Acid Profiles of Tarhana Dough Samples Produced with Starter Culture**
GÜL L. B., ÇON A. H.
II. International Conference on Advanced Engineering Technologies, 21 - 23 Eylül 2017
- XVIII. **Effect of Gamma Irradiation on Microbiological and Pest Load of natural Hazelnut Kernels**
KOÇ GÜLER S., BOSTAN S. Z., ÇON A. H., TURANLI F.
IX. International Congress on Hazelnut, 15 - 19 Ağustos 2017
- XIX. **Microbial Content and Volatile Aroma Compounds of Kefir Supplemented Soymilk and Bifidobacterium spp.**
Karaçalı R., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, 15 - 17 Mayıs 2017
- XX. **Kombucha and Health**
ÖZDEMİR N., ÇON A. H.
International Conference on Agriculture, Forest, Food, Sciences and Technologies (ICAFOF 2017 Cappadocia / Turkey), Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, cilt1, ss.757
- XXI. **Bioactive Properties and Antimicrobial Activity of Some Hypericum Species Greowing Wild in Black Sea Region of Turkey**
GÜL L. B., ÖZDEMİR N., GÜL O., ÇIRAK C., ÇON A. H.
I. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants "Natural and Healthy Life", 10 - 12 Mayıs 2017
- XXII. **Therapeutic Properties and Use of Oleaster (Elaeagnus Angustifolia L.) in Folk Medicine.**
ÇOMAK B., ÇON A. H.
1st International Congress on Medicinal And Aromatic Plants –Natural and Healthy Life, 9 - 12 Mayıs 2017
- XXIII. **Bioactive Properties and Antimicrobial Activity of Some Hypericum Species Growing Wild in Black Sea Region of Turkey**
GÜL L. B., ÖZDEMİR N., GÜL O., ÇIRAK C., ÇON A. H.
1st INTERNATIONAL CONGRESS on MEDICINAL and AROMATIC PLANTS "Natural and Healthy Life" (Konya, Türkiye), Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, cilt.1, ss.1310
- XXIV. **Exopolysaccharide Production of Lactic Acid Bacteria Isolated from Sourdough**

ÖZDEMİR N., Enkhtur B., ÇON A. H.

INTERNATIONAL DNA DAY AND GENOME CONGRESS (IDDGC'17) AHİ EVRAN UNIVERSITY KIRŞEHİR / TURKEY,
Kırşehir, Türkiye, 24 - 28 Nisan 2017, cilt.1, ss.196

XXV. THE FLORA OF LACTIC ACID BACTERIA IN TRABZON (VAKFIKEBİR) BREAD SOURDOUGH

YURTTAŞ M., ŞAHİN N., ÇON A. H.

International dna day and genome congress (IDDGC' 17), 24 - 28 Nisan 2017

XXVI. Antifungal Activity of Lactic Acid Bacteria Isolated from Tarhana Dough against Some Molds

ÖZDEMİR N., ÇON A. H.

INTERNATIONAL DNA DAY AND GENOME CONGRESS (IDDGC'17) AHİ EVRAN UNIVERSITY KIRŞEHİR / TURKEY,
Kırşehir, Türkiye, 24 - 28 Nisan 2017, cilt.1, ss.197

XXVII. The Flora of Lactic Acid Bacteria in Trabzon (Vakfikebir) Bread Sourdough

YURTTAŞ M., ŞAHİN N., ÇON A. H.

International Dna Day and Genome Congress, Kırşehir, Türkiye, 24 - 28 Nisan 2017, ss.240

XXVIII. Turist Beslenmesinde Probiyotiklerin Önemi

BİRCAN M., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.

I. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği, 21 - 23 Mayıs 2016

XXIX. The Importance of Probiotics for Traveler s Nutrition

BİRCAN M., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.

I. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 21 - 23 Nisan 2016, cilt.1, ss.36

XXX. EPR Study of Hazelnut Species Irradiated with UV and Gamma Rays

ÇELİK Y., KARABULUT B., KOÇ GÜLER S., ÖZDEMİR N., BOSTAN S. Z., ÇON A. H.

2nd International Conference on Computational and Experimental Science and Engineering, 14 - 19 Ekim 2016,
ss.76

XXXI. The Volatile Profile at the Fermentation of Uşak Tarhana Dough and Relation with Microbial Diversity

ŞİMŞEK Ö., ÖZDEMİR N., TEMİZ H., ÖZKAL S. G., ÇON A. H.

Vİth Sourdough Symposium, Nantes, Fransa, 30 Eylül - 02 Ekim 2015, ss.90

XXXII. Bafra's Creamy Delight

ÖZDEMİR N., BİRCAN M., ÇON A. H.

The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic To Caucasus", Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, cilt.1, ss.415

XXXIII. Some Properties of Yayla Tea

GÜL L. B., ÖZDEMİR N., GÜL O., ÇON A. H.

The 3rd. International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, cilt.1, ss.584

XXXIV. The Organic Acid Amount and Profile of Uşak Tarhana Dough During The Fermentation

ÇON A. H., ŞİMŞEK Ö., KAYA H. İ., ÖZDEMİR N.

The 3rd International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.91

XXXV. Çay Üretiminde Ozon Kullanımı

ÖZDEMİR N., YURTTAŞ M., ÇON A. H.

III. Pamukkale Gıda Sempozyumu " Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar", Denizli, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015, cilt.1, ss.183

XXXVI. Güvenli Gıda ve Ozon

ÖZDEMİR N., OĞUZ G., ÇON A. H.

5. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015, cilt.1, ss.146-147

XXXVII. Ekşihamur Laktik Asit Bakterilerinin Fitik Asit Üzerine Etkisi

YURTTAŞ M., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.

İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi 28-30 Nisan, 2015, Nevşehir, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, cilt.1, ss.10

XXXVIII. Et ürünlerini kürlemede ultrases kullanımı

TURHAN S., SARICAOĞLU F. T., TURAL S., ÇON A. H.

3. Et Ürünleri Çalıştayı "Et Ürünleri Üretiminde İnovasyon", Tokat, Türkiye, 16 - 17 Ekim 2014

XXXIX. **Geleneksel Fermente Gıdalardan İzole edilen Asetik Asit Bakterilerinin Sağlık Üzerine Etkisi**

ÖZDEMİR N., YURTTAŞ M., ÇON A. H.

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, cilt.1, ss.292

XL. **Twisted Amasya Bun (Burmali Amasya Çöreği)**

YURTTAŞ M., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.

The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga (Ohrid Lake), Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, cilt.1, ss.221

XLI. **Some Characteristics Of Tarhana Dough Produced By Different Lactic Starter Cultures**

ALKAN L. B., ÇON A. H.

The 2nd International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, Ohrid-Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.219

XLII. **Use Of Bacteriocin Producer Lactic Acid Bacteria At The Production of Tarhana**

KAYA H. İ., KÖRDİKANLIOĞLU B., ŞİMŞEK Ö., ÇON A. H.

The 2nd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Ohrid-Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.211

XLIII. **Burmali Amasya Çöreği Twisted Amasya Bun**

BİRCAN M., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.

The 2nd International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, Ohrid-Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.221

XLIV. **Biodiversity and Stability of Lactic Acid Bacterial Community at Tarhana Dough Fermentation a Sourdough Included Fermented Food**

ŞİMŞEK Ö., Özel S., ÇON A. H.

The V International Symposium on Sourdough - Cereal Fermentation for Future Foods, Helsinki, Finlandiya, 10 - 12 Ekim 2013

XLV. **Farklı Gıda Ekosistemlerinde Laktik Asit Bakterileri ve Mayalar Arasındaki İnteraksiyonlar**

GÜL L. B., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.

Türkiye 11, Gıda Kongresi 10-12 Ekimi 2012, Mustafa Kemal Üniversitesi, Hatay, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, cilt.1, ss.30

Desteklenen Projeler

Çon A. H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fermente Gıdalardan İzole Edilen Laktik Asit Bakterileri Tarafından Üretilen Bakteriyosinlerin Karakterizasyonu, 2020 - 2022

Çon A. H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Samsun Bölgesindeki Bazı Fermente Süt Ürünlerinden İzole Edilen Laktik Asit Bakterileri Tarafından Üretilen Ekzopolisakkaritlerin Karakterizasyonu, 2020 - 2021

Çon A. H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Geleneksel Peynirlerden Probiyotik Özellikteki Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu ve Karakterizasyonu, 2019 - 2021

Çon A. H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Microbial diversity of traditional kefir grains and their role on kefir aroma, 2018 - 2019

Çon A. H., Atay Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Öğretim Üyelerinin Araştırma Amaçlı Teknolojik Donanımlarının Geliştirilmesi Projesi, 2016 - 2019

Çon A. H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 2018 - 2018

Çon A. H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, The 2nd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, 2016 - 2016

Çon A. H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 3 rd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, 2015 - 2015