

Prof.Dr. Fehmi Yazıcı

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 212 191 9](tel:+902121919) Dahili: 1517

Fax Telefonu: [+90 457 609 4](tel:+904576094)

E-posta: fyazici@omu.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-9601-8843

Yoksis Araştırmacı ID: 2585

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ohio State University, Amerika Birleşik Devletleri 1992 - 1996

Yüksek Lisans, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 1989 - 1991

Lisans, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ürünleri Teknolojisi Pr., Türkiye 1985 - 1989

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, Calcium Fortification of Soy Milk, Ohio State University, 1996

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2010 - Devam Ediyor

Doç.Dr., Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2004 - 2010

Yrd.Doç.Dr., Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1997 - 2004

Araştırma Görevlisi, Ohio State University, College Of Food, Agricultural, And Environmental Sciences, Food Science And Technology, 1992 - 1996

Akademik İdari Deneyim

Ondokuz Mayıs Üniversitesi, 2020 - Devam Ediyor

Ondokuz Mayıs Üniversitesi, 2010 - 2016

Ondokuz Mayıs Üniversitesi, 2012 - 2015

Verdiği Dersler

GIDA KİMYASI I, Lisans, 2015 - 2016, 2013 - 2014
GIDA KİMYASI II, Lisans, 2015 - 2016, 2013 - 2014
TEKNİK İNGİLİZCE II, Lisans, 2015 - 2016, 2013 - 2014
GIDA BİYOKİMYASI, Lisans, 2015 - 2016, 2013 - 2014
TEKNİK İNGİLİZCE I, Lisans, 2015 - 2016, 2013 - 2014

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Physicochemical Properties and Characterization of a New Product: Spray Dried Hempseed Milk**
Mortaş M., Beşir Özgeçen A., Tok Z., ÇAKIR KELEŞ M., Yazıcı F.
PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION, cilt.78, sa.2, ss.358-365, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **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)
- III. **Correlation between acrylamide content and colour in some baked products**
Abdulazeez Z. M., Mustafa A. M. I., Yazıcı F.
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, cilt.41, sa.2, ss.137-143, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **Usage of color measurements obtained by modified Seliwanoff test to determine hydroxymethylfurfural**
Beşir Özgeçen A., Yazıcı F., ODABAŞ M. S.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.248, sa.12, ss.2995-3002, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **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)
- VI. **Potential Use of High Pressure Homogenized Hazelnut Beverage for a Functional Yoghurt-Like Product**
GÜL O., ATALAR İ., Mortaş M., SARICAOĞLU F. T., Beşir Özgeçen A., Gul L. B., Yazıcı F.
ANAIS DA ACADEMIA BRASILEIRA DE CIENCIAS, cilt.94, sa.1, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **Evaluating of Microwave Drying for Hawthorn Slice as Alternative to Convective Drying**
Beşir Özgeçen A., GÖKMEN S., Gul L. B., Yazıcı F., GÜL O.
BRAZILIAN ARCHIVES OF BIOLOGY AND TECHNOLOGY, cilt.65, 2022 (SCI-Expanded)
- VIII. **DETERMINATION OF BISPHENOL A IN PLASTIC-PACKAGED FOODS BY LIQUID CHROMATOGRAPHY COUPLED WITH FLUORESCENT DETECTION**
Abdulazeez Z. M., Yazıcı F., Aksoy A., Tokur O.
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, cilt.31, sa.6, ss.5933-5939, 2022 (SCI-Expanded)
- IX. **Improved physicochemical, rheological and bioactive properties of ice cream: Enrichment with high pressure homogenized hazelnut milk**
ATALAR İ., Kurt A., GÜL O., Yazıcı F.
INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE, cilt.24, 2021 (SCI-Expanded)
- X. **A novel spectrophotometric method based on Seliwanoff test to determine 5-(Hydroxymethyl) furfural (HMF) in honey: Development, in house validation and application**
Beşir Özgeçen A., Yazıcı F., Mortaş M., GÜL O.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.139, 2021 (SCI-Expanded)
- XI. **Estimating Hydroxymethylfurfural (HMF) Concentration Via Modified Seliwanoff Test Using Artificial**

Neural Network (ANN)

Beşir Özgeçen A., Yazıcı F., ODABAŞ M. S.

BRAZILIAN ARCHIVES OF BIOLOGY AND TECHNOLOGY, cilt.64, 2021 (SCI-Expanded)

- XII. **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)
- XIII. **Effect of different binders on reconstitution behaviors and physical, structural, and morphological properties of fluidized bed agglomerated yoghurt powder**
ATALAR İ., Yazıcı F.
DRYING TECHNOLOGY, cilt.37, sa.13, ss.1656-1664, 2019 (SCI-Expanded)
- XIV. **Influence of thermosonication (TS) process on the quality parameters of high pressure homogenized hazelnut milk from hazelnut oil by-products**
ATALAR İ., Gul O., SARICAOĞLU F. T., Beşir Özgeçen A., Gul L. B., Yazıcı F.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.56, sa.3, ss.1405-1415, 2019 (SCI-Expanded)
- XV. **Effect of thermal treatment on microbiological, physicochemical and structural properties of high pressure homogenised hazelnut beverage**
ATALAR İ., Gul O., Mortaş M., Gul L. B., Saricaoglu F. T., Yazıcı F.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.11, sa.6, ss.561-570, 2019 (SCI-Expanded)
- XVI. **Application of TOPSIS methodology to determine optimum hazelnut cake concentration and high pressure homogenization condition for hazelnut milk production based on physicochemical, structural and sensory properties**
Gul O., ATALAR İ., Mortaş M., SARICAOĞLU F. T., Yazıcı F.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.12, sa.4, ss.2404-2415, 2018 (SCI-Expanded)
- XVII. **Effect of multi-pass high pressure homogenization on physicochemical properties of hazelnut milk from hazelnut cake: An investigation by response surface methodology**
Gul O., ATALAR İ., Saricaoglu F. T., Yazıcı F.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.42, sa.5, 2018 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Effect of ultrasound treatment on the properties of nano-emulsion films obtained from hazelnut meal protein and clove essential oil**
Gul O., Saricaoglu F. T., Beşir Özgeçen A., ATALAR İ., Yazıcı F.
ULTRASONICS SONOCHEMISTRY, cilt.41, ss.466-474, 2018 (SCI-Expanded)
- XIX. **The combined effect of probiotic cultures and incubation final pH on the quality of buffalo milk yogurt during cold storage**
AKGÜN A., Yazıcı F., GÜLEÇ H. A.
FOOD SCIENCE & NUTRITION, cilt.6, sa.2, ss.492-502, 2018 (SCI-Expanded)
- XX. **Influence of top spray fluidized bed agglomeration conditions on the reconstitution property and structure modification of skim yoghurt powder**
ATALAR İ., Yazıcı F.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.42, sa.1, 2018 (SCI-Expanded)
- XXI. **Effect of high pressure homogenization (HPH) on microstructure and rheological properties of hazelnut milk**
Gul O., Saricaoglu F. T., Mortaş M., ATALAR İ., Yazıcı F.
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, cilt.41, ss.411-420, 2017 (SCI-Expanded)
- XXII. **EVALUATION OF COLOR, LIPID OXIDATION AND MICROBIAL QUALITY IN MEATBALLS FORMULATED WITH BEE POLLEN DURING FROZEN STORAGE**
Turhan S., Saricaoglu F. T., Mortaş M., Yazıcı F., Gençcelep H.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.41, sa.3, 2017 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Effect of brewing process and sugar content on 5-hydroxymethylfurfural and related substances from Turkish coffee**
Mortaş M., Gul O., Yazıcı F., Dervisoglu M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.20, sa.8, ss.1866-1875, 2017 (SCI-Expanded)

- XXIV. **Effect of reduced fat content on the physicochemical and microbiological properties of buffalo milk yoghurt**
AKGÜN A., Yazıcı F., GÜLEÇ H. A.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.74, ss.521-527, 2016 (SCI-Expanded)
- XXV. **Comparative Analysis of Aflatoxin M1 in Marketed Butter by ELISA and HPLC**
Aksoy A., Atmaca E., Yazıcı F., Güvenç D., Gul O., Dervisoglu M.
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, cilt.22, sa.4, ss.619-621, 2016 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Natamycin content and quality evaluation of yoghurt from small- and large-scale brands in Turkey**
Dervisoglu M., Gul O., AYDEMİR O., Yazıcı F., KAHYAOĞLU T.
FOOD ADDITIVES & CONTAMINANTS PART B-SURVEILLANCE, cilt.7, sa.4, ss.254-260, 2014 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Evaluation of the Nutritional and Storage Quality of Meatballs Formulated with Bee Pollen**
Turhan S., Yazıcı F., Saricaoglu F. T., Mortaş M., Gençcelep H.
KOREAN JOURNAL FOR FOOD SCIENCE OF ANIMAL RESOURCES, cilt.34, sa.4, ss.423-433, 2014 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **New approaches to determination of HMF**
ORAL R. A., Mortaş M., Dogan M., SARIOĞLU K., Yazıcı F.
FOOD CHEMISTRY, cilt.143, ss.367-370, 2014 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Toxic and essential elements in butter from the Black Sea region, Turkey**
Dervisoglu M., Gul O., Yazıcı F., Güvenç D., Atmaca E., Aksoy A.
FOOD ADDITIVES & CONTAMINANTS PART B-SURVEILLANCE, cilt.7, sa.1, ss.49-53, 2014 (SCI-Expanded)
- XXX. **Evaluation of Chemical and Microbiological Characteristics and Fatty Acid Profiles of Butter Samples Collected from the Black Sea Region of Turkey**
Dervisoglu M., Gul O., Güvenç D., Yazıcı F., Atmaca E., Aksoy A.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, cilt.25, sa.18, ss.10185-10190, 2013 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Levels of Organochlorine Pesticide Residues in Butter Samples Collected from the Black Sea Region of Turkey**
Aksoy A., Dervisoglu M., Güvenç D., Gul O., Yazıcı F., Atmaca E.
BULLETIN OF ENVIRONMENTAL CONTAMINATION AND TOXICOLOGY, cilt.90, sa.1, ss.110-115, 2013 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Effect of whey pH at drainage on physicochemical, biochemical, microbiological, and sensory properties of Mozzarella cheese made from buffalo milk during refrigerated storage**
Yazıcı F., Dervisoglu M., Akgun A., Aydemir O.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.93, sa.11, ss.5010-5019, 2010 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **A Survey on Selected Chemical, Biochemical and Sensory Properties of Kes Cheese, A Traditional Turkish Cheese**
Dervisoglu M., Tarakci Z., Aydemir O., Temiz H., Yazıcı F.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.12, sa.2, ss.358-367, 2009 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Effect of the Addition of Blueberries on Selected Physicochemical and Sensory Properties of Yoghurts**
Cinbas A., Yazıcı F.
FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, cilt.46, sa.4, ss.434-441, 2008 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Partial purification of pepsin from turkey proventriculus**
Temiz H., Okumus E., Aykut U., Dervisoglu M., Yazıcı F.
WORLD JOURNAL OF MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, cilt.24, sa.9, ss.1851-1855, 2008 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **Impact of whey pH at drainage on the physicochemical, sensory, and functional properties of mozzarella cheese made from buffalo milk**
Yazıcı F., Akbulut C.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.55, sa.24, ss.9993-10000, 2007 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **Note. The effect of citrus fibre on the physical, chemical and sensory properties of ice cream**
Dervisoglu M., Yazıcı F.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, cilt.12, sa.2, ss.159-164, 2006 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **Effect of heat treatment and starter culture on proteolysis and lipolysis of Kulek cheese during**

ripening

Dervisoglu M., Yazıcı F., Aydemir O.

ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.18, sa.2, ss.139-149, 2006 (SCI-Expanded)

- XXXIX. **A survey on the some chemical and biochemical properties of civil cheese, a traditional Turkish cheese**

Sengul M., Gurses M., Dervisoglu M., Yazıcı F.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.9, sa.4, ss.791-801, 2006 (SCI-Expanded)

- XL. **The effect of soy protein concentrate addition on the physical, chemical, and sensory properties of strawberry flavored ice cream**

Dervisoglu M., Yazıcı F., Aydemir O.

EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.221, sa.3-4, ss.466-470, 2005 (SCI-Expanded)

- XLI. **Production of a high nutritional value, aromatised yogurt with the addition of non-fat wheat germ**

Ayar A., Elgun A., Yazıcı F.

AUSTRALIAN JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.60, sa.1, ss.14-18, 2005 (SCI-Expanded)

- XLII. **A note on the total and heme iron contents of ready-to-eat doner kebabs**

Turhan S., Altunkaynak T., Yazıcı F.

MEAT SCIENCE, cilt.67, sa.2, ss.191-194, 2004 (SCI-Expanded)

- XLIII. **Effect of pH on rnicroflora of Civil cheese during refrigerated storage**

Yazıcı F.

ACTA ALIMENTARIA, cilt.33, sa.2, ss.201-206, 2004 (SCI-Expanded)

- XLIV. **Effect of some protein based fat replacers on physical, chemical, textural, and sensory properties of strained yoghurt**

Yazıcı F., Akgun A.

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.62, sa.3, ss.245-254, 2004 (SCI-Expanded)

- XLV. **Effect of pH adjustment on some chemical, biochemical, and sensory properties of Civil cheese during storage**

Yazıcı F., Dervisoglu M.

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.56, sa.4, ss.361-369, 2003 (SCI-Expanded)

- XLVI. **Utilization of soy yoghurt in tarhana production**

Koca A. F., Yazıcı F., Anıl M.

European Food Research and Technology, cilt.215, sa.4, ss.293-297, 2002 (SCI-Expanded)

- XLVII. **Proteolysis in Golot cheese**

Yazıcı F., Dervisoglu M.

Acta Alimentaria, cilt.31, sa.3, ss.307-313, 2002 (SCI-Expanded)

- XLVIII. **Ripening changes of Kulek cheese in wooden and plastic containers**

Dervisoglu M., Yazıcı F.

Journal of Food Engineering, cilt.48, sa.3, ss.243-249, 2001 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.12, 2023 (Scopus)

- II. **Kenevirde THC ve CBD Faktörlerinin Değerlendirilmesi**

BEŞİR A., YAZICI BEKTAŞ N., MORTAŞ M., YAZICI F.

Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi (Online), 2022 (Hakemli Dergi)

- III. **A Plant-Based Milk Type: Hemp Seed Milk Bitkisel Sütlerden Biri: Kenevir Tohumu Sütü**

Besir A., Awad N., Mortaş M., Yazıcı F.

Akademik Gıda, cilt.20, sa.2, ss.170-184, 2022 (Scopus)

- IV. **Evaluation of THC and CBD Factors in Cannabis**

BEŞİR A., YAZICI BEKTAŞ N., MORTAŞ M., YAZICI F.

Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi (Online), 2022 (Hakemli Dergi)

- V. **Bitkisel Sütlerden Biri: Kenevir Tohumu Sütü**
BEŞİR A., Awad N., MORTAŞ M., YAZICI F.
AKADEMIK GIDA, cilt.20, ss.170-184, 2022 (Scopus)
- VI. **Investigation Properties of Ayran (Yoghurt Drink) Produced from Different Ratio of Cow and Hemp Seed Milk Mixtures**
BEŞİR A., MORTAŞ M., YAZICI F.
European Food Science and Engineering, 2022 (Hakemli Dergi)
- VII. **Effect of Cayenne Pepper Addition on Physicochemical, Microbiological and Sensory Properties of Drinkable Yoghurt-Ayran**
akçay f., BEŞİR A., YAZICI F.
ACTA UNIVERSITATIS CIBINIENSIS. SERIES E: FOOD TECHNOLOGY, cilt.24, sa.1, ss.79-87, 2020 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Application of Ultrasound Technology at Honey**
MORTAŞ M., YAZICI F.
Mellifera, cilt.13, sa.25, ss.2-5, 2013 (Hakemli Dergi)
- IX. **The Consumption Preferences of Milk and Dairy Products of Undergraduate Students**
MORTAŞ M., YAZICI F.
Journal of Food Science and Engineering, cilt.2, ss.10-114, 2012 (Hakemli Dergi)
- X. **Review on keş Keş Peyniri Üzerine Derleme**
TARAKÇI Z., DERVİŞOĞLU M., TEMİZ H., AYDEMİR O., YAZICI F.
Gıda, 2010 (Hakemli Dergi)
- XI. **Süt alkali proteinazı plazmin**
AYDEMİR O., DERVİŞOĞLU M., TEMİZ H., YAZICI F.
Gıda, cilt.33, ss.235-240, 2008 (Hakemli Dergi)
- XII. **Physical Chemical Nutritional and Organoleptic Characteristics of Fruit Added Yogurts**
AYAR A., SERT D., kalyoncu h., YAZICI F.
Journal of Food Technology, cilt.4, sa.1, ss.44-49, 2006 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Samsun ve Yöresinde Süt Endüstrisi**
YAZICI F., AYKUT U., dervişoğlu m.
Anadolu Tarım Bilimleri Dergisi, cilt.18, sa.3, ss.80-84, 2003 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Production of ice cream with cola extract Kolali Dondurma Üretimi**
Dervişoğlu M., Yazıcı F.
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, cilt.25, sa.4, ss.283-289, 2001 (Scopus)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **KENEVİR TOHUMU VE ÜRÜNLERİNİN ETİK AÇIDAN DEĞERLENDİRİLMESİ**
MORTAŞ M., BEŞİR A., YAZICI F.
3. ULUSLARARASI TARIM ve GIDA ETİĞİ KONGRESİ, Türkiye, 05 Kasım 2021
- II. **A New Colorimetric Method From Qualitative to Quantitative**
BEŞİR A., YAZICI F., MORTAŞ M., GÜL O.
ICOFAAS, Antalya, Türkiye, 8 - 11 Kasım 2019
- III. **Production of spicy (hot) Ayran and assessment of some properties**
akçay f., BEŞİR ÖZGEÇEN A., YAZICI F.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Kyrenia, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018
- IV. **Investigating the effect of fortification hazelnut milk on the physicochemical, microbiological and sensory properties of yoghurt-like product**
GÜL O., ATALAR İ., SARICAOĞLU F. T., MORTAŞ M., GÜL L. B., YAZICI F.

The 4th International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Kyrenia, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018

- V. **Effect of low and high temperature on the properties of hazelnut milk obtained from hazelnut cake**
ATALAR İ., GÜL O., MORTAŞ M., YAZICI F.
The 4th International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, 19 - 21 Nisan 2018
- VI. **Hazelnut Milk from Hazelnut Cake and Development of Hazelnut Milk-Based Dairy Products**
GÜL O., ATALAR İ., MORTAŞ M., SARICAOĞLU F. T., KURT A., YAZICI F.
IX. International Congress on Hazelnut, 15 - 19 Ağustos 2017
- VII. **Elektrohidrodinamik Atomizasyonun Gıda Alanındaki Uygulamaları**
BEŞİR A., YAZICI F.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- VIII. **Gıda Endüstrisinde Moleküler Baskılama Teknolojisi**
BEŞİR A., YAZICI F.
Kromatografi 2016, Türkiye, 31 Ağustos - 02 Eylül 2016
- IX. **Effects of Concentration and High Pressure Homogenization on Hazelnut Milk from Cold Press Hazelnut Oil Cake**
GÜL O., MORTAŞ M., ATALAR İ., DERVİŞOĞLU M., YAZICI F.
ISEKI_Food Conference 2016, 6 - 08 Haziran 2016
- X. **Comparative Analysis of Aflatoxin M1 in Marketed Butter by ELISA and HPLC**
AKSOY A., ATMACA E., YAZICI F., GÜVENÇ D., GÜL O., DERVİŞOĞLU M.
3rd International Vetİstanbul Group Congress 2016, 17 - 20 Mayıs 2016
- XI. **Evaluation of Colour Lipid Oxidation and Microbial Quality in Akçaabat Meatballs Formulated with Bee Pollen during Frozen Storage**
TURHAN S., SARICAOĞLU F. T., MORTAŞ M., YAZICI F., GENÇCELEP H.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015
- XII. **Evaluation of the Nutritional and Storage Quality of Akçaabat Meatballs Formulated with Bee Pollen**
TURHAN S., YAZICI F., SARICAOĞLU F. T., MORTAŞ M., GENÇCELEP H.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015
- XIII. **Evaluation of Colour Lipid oxidation and Microbial Quality in Akçaabat meatballs Formulated with Bee Pollen during Frozen Storage**
TURHAN S., SARICAOĞLU F. T., MORTAŞ M., YAZICI F., GENÇCELEP H.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015
- XIV. **Traditional Sweet Water Buffalo Turkish Delight**
BİRCAN M., YAZICI F.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015
- XV. **Evaluation of the nutritional Storage Quality of Akçaabat meatballs Formulated with Bee Pollen**
TURHAN S., YAZICI F., SARICAOĞLU F. T., MORTAŞ M., GENÇCELEP H.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015
- XVI. **Soğukta muhafaza edilen Akçaabat köftelerinin lipid oksidasyonu renk stabilitesi ve mikrobiyolojik kalitesi üzerine polen ilavesinin etkisi**
TURHAN S., YAZICI F., SARICAOĞLU F. T., MORTAŞ M., GENÇCELEP H.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
- XVII. **Trace metal levels in butter samples collected from the Black Sea Region of Turkey**
DERVİŞOĞLU M., GÜL O., YAZICI F., GÜVENÇ D., ATMACA E., AKSOY A.
4th International Congress on Food and Nutrition together with 3rd Safe Consortium International Congress on Food Safety, 12 - 14 Ekim 2011, ss.217
- XVIII. **Levels of organochlorine pesticide residues in butter samples collected from the black sea region of Turkey**
Aksoy A., Dervisoglu M., Guvenc D., Gul O., Yazıcı F., Atmaca E.
47th Congress of the European-Societies-of-Toxicology, Paris, Fransa, 28 - 31 Ağustos 2011
- XIX. **Effect of blueberry addition on microflora of yoghurt**

DERVİŞOĞLU M., YAZICI F., TEMİZ H., AYDEMİR O., KAHYAOĞLU T.

International Conference on Food Innovation. Valencia, Spain, 25 - 29 Ekim 2010

XX. Keş Peyniri Üzerine Yapılan Araştırmalar ve Üretim Metodları

TARAKÇI Z., DERVİŞOĞLU M., TEMİZ H., AYDEMİR O., YAZICI F.

The 1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucas, 15 - 17 Nisan 2010

XXI. Minerals in Turkish Cheeses.

TARAKÇI Z., DERVİŞOĞLU M., TEMİZ H., YAZICI F.

3 rd International Conference of Food Science and Nutrition National Research, 3 - 05 Kasım 2008

XXII. A traditional Turkish dairy product : Kes cheese

TARAKÇI Z., DERVİŞOĞLU M., TEMİZ H., AYDEMİR O., YAZICI F.

3 rd International Conference of Food Science and Nutrition National Research, 3 - 05 Kasım 2008

XXIII. Gıda ve kanser

DERVİŞOĞLU M., YAZICI F., AYDEMİR O., AKGÜN A., TEMİZ H., ATÇI M.

Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008

XXIV. Külek Peynirinin Duyusal Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri.

YAZICI F., DERVİŞOĞLU M., TEMİZ H.

V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 1998

Desteklenen Projeler

Yazıcı F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ambalaj Materyallerinden Gıdalara Bisfenol A Geçiş Üzerine Sıcaklık, Ultrasound ve Ultraviyole Uygulamalarının Etkisinin Araştırılması, 2021 - 2022

Yazıcı F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Manda Sütünden Olejel İlaveli Fonksiyonel Dondurma Üretimi, 2020 - 2022

Yazıcı F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kinoa unu ve sütünün dondurma üretiminde kullanım, 2020 - 2021

Yazıcı F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Konjuge Linoleik Asit üreten laktik asit bakterilerinin izolasyonu, tanısı ve fonksiyonel bir ürün üretimi, 2019 - 2021

Yazıcı F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Beyaz peynirlerde salamura hazırlama amacıyla kullanılan suların ağır metal içeriklerinin peynir kütlesine geçişi, 2018 - 2021

Yazıcı F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 2018 - 2019

Yazıcı F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Meyve ilavesinin Ayrancıların fizikokimyasal, duyusal ve mikrobiyolojik özellikleri üzerine etkisi, 2018 - 2019

Yazıcı F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fındık Sütünün Sütlü Tatlı Üretimine Uygunluğunun Araştırılması, 2017 - 2018

Yazıcı F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı bitkisel ekstraktların kaşar peyniri muhafazasında biyokimyasal ve mikrobiyolojik etkileri, 2015 - 2017

Yazıcı F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kara Turp (*Raphanus sativus* L. *niger*) tan Etken Maddelerin Ekstraksiyonu ve Belirlenmesi, 2015 - 2017

Yazıcı F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, The 3rd International symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 2015 - 2015