

Prof. Hasan Temiz

Personal Information

Office Phone: [+90 312 191 9](tel:+903121919) Extension: 1508

Email: hasant@omu.edu.tr

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

Address: Ondokuz Mayıs Üniversitesi Müh. Fak. Gıda Müh. Bölümü samsun/ Atakum

International Researcher IDs

ScholarID: i4oFsUEAAAAJ

ORCID: 0000-0003-3586-336X

Publons / Web Of Science ResearcherID: EAF-4135-2022

ScopusID: 16239847300

Yoksis Researcher ID: 106650

Education Information

Doctorate, Ondokuz Mayıs University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 1994 - 1999

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

Undergraduate, Ondokuz Mayıs University, Ziraat Fakültesi, Tarım Ürünleri Teknolojisi Pr., Turkey 1987 - 1991

Dissertations

Doctorate, Hellim peyniri yapımında soya sütü kullanımı, Ondokuz Mayıs University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 2000

Postgraduate, Krema ve yağsız süttozu katılarak katılarak bileşimi zenginleştirilmiş inek sütlerinden işlenen dondurmaların bazı fiziksel, kimyasal ve duyuşal nitelikleri üzerine bir araştırma, Ondokuz Mayıs University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 1994

Research Areas

Agricultural Sciences, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Professor, Ondokuz Mayıs University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2018 - Continues

Associate Professor, Ondokuz Mayıs University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2012 - 2018

Assistant Professor, Ondokuz Mayıs University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2000 - 2012

Academic and Administrative Experience

Ondokuz Mayıs University, 2022 - Continues

Ondokuz Mayıs University, 2012 - 2015

Courses

Gıda Teknolojisi, Undergraduate, 2022 - 2023
Gıda Proteinleri, Postgraduate, 2022 - 2023
Gıda Mühendisliğinde İleri Laboratuvar Teknikleri, Doctorate, 2022 - 2023
Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi, Undergraduate, 2022 - 2023
GIDA AMBALAJLAMA, Undergraduate, 2022 - 2023

Advising Theses

Hasan T., İnek ve koyun sütü kullanılarak üretilen beyaz peynir telemesine katılan kapya biber baharatının olgunlaşmaya etkisinin araştırılması, Postgraduate, İ.KOÇAK(Student), 2023
Hasan T., Haşlama Tekniği ve Starter Kültür Kullanımının Golot Peynirinin Olgunlaşma Kriterlerine Etkisinin Araştırılması, Doctorate, E.USTAOĞLU(Student), 2022
Hasan T., Beyaz peynir üretiminde yaban mersini kullanımının olgunlaşmaya etkisinin araştırılması, Postgraduate, S.KURT(Student), 2022
Hasan T., Bazı çay tohumu yağlarının kimyasal kompozisyonu, antioksidan kapasitesi ve yağ kalitesinin belirlenmesi, Postgraduate, B.KAZANÇ(Student), 2022
Hasan T., Arı ekmeğinin besinsel kalitesi, biyoaktif ve antimikrobiyal özelliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, İ.KAYA(Student), 2022
Hasan T., Ordu ilinde işlenen bal mumlarının kalite karakteristik özelliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, M.İNAL(Student), 2021
Hasan T., Farklı Maddeler Yardımıyla Enkapsüle Edilen Propolis Ekstraktlarının Dondurmanın Fonksiyonel Özellikleri Üzerine Etkisinin Araştırılması, Doctorate, F.GÜNEY(Student), 2021
Hasan T., Fındık Zarı Ekstraktlarının Farklı Yöntemlerle Kurutulmasıyla Elde Edilen Tozların Bazı Fonksiyonel Özelliklerinin Araştırılması ve Bu Tozların Dondurma Üretiminde Kullanımı, Doctorate, M.YILDIRIM(Student), 2021
Hasan T., Çöven ekstraktının kurutulması ve dondurmada emülgatör olarak kullanılmasının araştırılması, Doctorate, A.KOCACIK(Student), 2021
Hasan T., Manda Yoğurdu Üretiminde Kullanılan Farklı Kültürlerin Yoğurdun Bazı Biyoaktif Özellikleri, Tekstürel Özellikleri ile Uçucu Organik Bileşiklerin Oluşumuna Etkisinin Belirlenmesi, Doctorate, M.AKİF(Student), 2020
Hasan T., Karayemiş Meyvesinin Farklı Kurutma Yöntemleri Kullanılarak Elde Edilen Tozların Bazı Özelliklerinin Araştırılması ve Dondurma Üretiminde Kullanılması, Doctorate, A.ALP(Student), 2020
Hasan T., Kaşar peynir üretiminde kullanılan farklı ot türlerinin olgunlaşmaya etkilerinin araştırılması, Postgraduate, E.AYDIN(Student), 2019
Hasan T., Golot peynirinin olgunlaşma kriterlerine farklı starter kültürlerin etkisinin araştırılması, Postgraduate, H.SEKBAN(Student), 2019
Hasan T., Farklı oranlarda kullanılan yağı azaltılmış badem posasının tarhananın fizikokimyasal ve reolojik özelliklerine etkisinin araştırılması, Postgraduate, E.ŞENSOY(Student), 2019
Hasan T., Tarhana üretiminde farklı oranlarda kullanılan yağı azaltılmış fındık posasının ürünün fizikokimyasal ve duyu özelliklerine etkisi, Postgraduate, M.NUR(Student), 2019
Hasan T., Fındık yağı kimyasal kompozisyonu, antioksidan kapasitesi ve kalite parametreleri üzerine fındık hasat zamanı ve rakımın etkisi, Postgraduate, S.ŞENGÜL(Student), 2019
Hasan T., Bazı meyve katkılı dondurmaların kimyasal, reolojik ve duyu özelliklerinin araştırılması, Postgraduate, M.DURAK(Student), 2019
Hasan T., Geleneksel çerkez peynirine ilave edilen baharatların olgunlaşmaya etkisinin belirlenmesi, Postgraduate, Y.EMRE(Student), 2019
Hasan T., Çiya tohumu (*Salvia hispanica* L.) tozlarının dondurma üretiminde stabilizatör olarak kullanımının araştırılması, Postgraduate, B.GÖKHAN(Student), 2019
Hasan T., Bazı bitkilerde uçucu yağların biyoaktif ve antimikrobiyal özelliklerinin araştırılması, Postgraduate, Ö.KILIÇ(Student), 2019
Hasan T., Kaşar peynir üretiminde kullanılan farklı meyve türlerinin olgunlaşmaya etkilerinin araştırılması, Postgraduate,

U.BAYRAM(Student), 2018

Hasan T., Üzümsü Meyvelerden Üretilen Filmlerin Özelliklerinin Tespiti ve Kaşar Peynirine Uygulanabilirliğinin Araştırılması, Doctorate, S.ÖRÜNDÜ(Student), 2018

Hasan T., Koyun ve inek sütlerinden üretilen karın kaymağı peynirinin olgunlaştırılmasıyla meydana gelen değişikliklerin araştırılması, Postgraduate, M.AKİF(Student), 2017

Hasan T., Farklı formülasyonlarda üretilen sürülebilir çikolataların depolanmasıyla meydana gelen değişikliklerin araştırılması, Postgraduate, M.YILDIRIM(Student), 2017

Hasan T., Tel peynirinin olgunlaşma kriterlerine starter kültürün etkisinin araştırılması, Postgraduate, S.ÖRÜNDÜ(Student), 2016

Hasan T., Beyaz peynir üretiminde kullanılan farklı baharat türlerinin olgunlaşmaya etkilerinin araştırılması, Postgraduate, F.DEVECİ(Student), 2016

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Investigation of physicochemical, microstructure and antioxidant properties of firethorn (*Pyracantha coccinea* Roemer var. *Lalandi*) microcapsules produced by spray-dried and freeze-dried methods**
Dincer E. I., Temiz H.
SOUTH AFRICAN JOURNAL OF BOTANY, vol.155, pp.340-354, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Determination of Some Quality Characteristics and Rheological Properties of Yoghurts Made Using Cow Milk and Soy Drink Mixture Enriched with Pomegranate Peel Extract**
Temiz H., Ersöz E. B.
Tarım Bilimleri Dergisi, vol.29, no.2, pp.561-572, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Lactobacilli isolates as potential aroma producer starter cultures: Effects on the chemical, physical, microbial, and sensory properties of yogurt**
Celik O. F., Temiz H.
FOOD BIOSCIENCE, vol.48, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **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, vol.148, 2021 (SCI-Expanded)
- V. **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, vol.25, no.3, pp.212-222, 2019 (SCI-Expanded)
- VI. **The effect of microbial transglutaminase on probiotic fermented milk produced using a mixture of bovine milk and soy drink**
Temiz H., Cakmak E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.71, no.4, pp.906-920, 2018 (SCI-Expanded)
- VII. **Some physicochemical properties and mineral contents of stirred yoghurts containing different fruit marmalades**
Temiz H., TARAKÇI Z., YARILGAÇ T., DAĞ B.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.71, no.1, pp.264-268, 2018 (SCI-Expanded)
- VIII. **Effects of Microbial Transglutaminase on Physicochemical, Microbial and Sensorial Properties of Kefir Produced by Using Mixture Cow's and Soymilk**
Temiz H., Dagyildiz K.
KOREAN JOURNAL FOR FOOD SCIENCE OF ANIMAL RESOURCES, vol.37, no.4, pp.606-616, 2017 (SCI-Expanded)
- IX. **Composition of volatile aromatic compounds and minerals of tarhana enriched with cherry laurel (*Laurocerasus officinalis*)**
Temiz H., TARAKÇI Z.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.54, no.3, pp.735-742, 2017 (SCI-Expanded)
- X. **A survey of the chemical, biochemical, microbiological and sensorial quality of Aho cheese, a**

traditional cheese from Eastern Black Sea Region, Turkey

Temiz H., Kılıç S.

INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.69, no.2, pp.209-216, 2016 (SCI-Expanded)

- XI. **EFFECTS OF FAT REPLACERS ON PHYSICOCHEMICAL, MICROBIAL AND SENSORIAL PROPERTIES OF KEFIR MADE USING MIXTURE OF COW AND GOAT'S MILK**
Temiz H., Kezer G.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.39, no.6, pp.1421-1430, 2015 (SCI-Expanded)
- XII. **Heavy metal concentrations in raw milk collected from different regions of Samsun, Turkey**
Temiz H., Soylu A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.65, no.4, pp.516-522, 2012 (SCI-Expanded)
- XIII. **The Effect of Loquat Fruit (*Eriobotrya japonica*) Marmalade Addition and Storage Time on Physico-Chemical and Sensory Properties of Yogurt**
Temiz H., TARAKÇI Z., Karadeniz T., Bak T.
JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES-TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, vol.18, no.4, pp.329-338, 2012 (SCI-Expanded)
- XIV. **The effect of adding herbs to labneh on physicochemical and organoleptic quality during storage**
Tarakci Z., Temiz H., Ugur A.
International Journal of Dairy Technology, vol.64, no.1, pp.108-116, 2011 (SCI-Expanded)
- XV. **LIPID QUALITY OF ANCHOVY (*ENGRAULIS ENCRASICHOLUS*) FILLETS AFFECTED BY DIFFERENT COOKING METHODS**
Turhan S., Üstün N. Ş., Temiz H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.14, no.6, pp.1358-1365, 2011 (SCI-Expanded)
- XVI. **Influence of Wild Garlic on Color, Free Fatty Acids, and Chemical and Sensory Properties of Herby Pickled Cheese**
TARAKÇI Z., Temiz H., Aykut U., Turhan S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.14, no.2, pp.287-299, 2011 (SCI-Expanded)
- XVII. **EFFECT OF MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING ON CHARACTERISTICS OF SLICED KASHAR CHEESE**
Temiz H.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.34, no.5, pp.926-943, 2010 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Effect of Pekmez Addition on the Physical, Chemical, and Sensory Properties of Ice Cream**
Temiz H., Yesilsu A. F.
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, vol.28, no.6, pp.538-546, 2010 (SCI-Expanded)
- XIX. **Shelf life of Turkish whey cheese (Lor) under modified atmosphere packaging**
Temiz H., Aykut U., Hursit A. K.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.62, no.3, pp.378-386, 2009 (SCI-Expanded)
- XX. **OXIDATIVE STABILITY OF BRINED ANCHOVIES WITH EXTRACTS FROM BLUEBERRY (*VACCINUM SP.*) FRUITS AND LEAVES**
Turhan S., Temiz H., Koca A. F.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, vol.32, no.4, pp.411-424, 2009 (SCI-Expanded)
- XXI. **A review of the chemical, biochemical and antimicrobial aspects of Turkish Otlı (herby) cheese**
Tarakci Z., Temiz H.
International Journal of Dairy Technology, vol.62, no.3, pp.354-360, 2009 (SCI-Expanded)
- XXII. **The fatty acid levels and physicochemical properties of herby brined cheese, a traditional Turkish cheese**
Temiz H., TARAKÇI Z., Aykut U., Turhan S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.62, no.1, pp.56-62, 2009 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Oxidative stability of brined anchovies (*Engraulis encrasicolus*) with plant extracts**
Turhan S., Sagir I., Temiz H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.44, no.2, pp.386-393, 2009 (SCI-Expanded)
- XXIV. **CHARACTERISTICS OF BEEF PATTIES USING OKARA POWDER**
Turhan S., Temiz H., Sagir I.

- JOURNAL OF MUSCLE FOODS, vol.20, no.1, pp.89-100, 2009 (SCI-Expanded)
- XXV. **Partial purification of pepsin from turkey proventriculus**
Temiz H., Okumus E., Aykut U., Dervisoglu M., Yazıcı F.
WORLD JOURNAL OF MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, vol.24, no.9, pp.1851-1855, 2008 (SCI-Expanded)
- XXVI. **The partial purification and properties of pepsin obtained from Turkey proventriculus**
Temiz H., Aykut U., Okumus E., Turhan S.
BIOTECHNOLOGY AND BIOPROCESS ENGINEERING, vol.12, no.4, pp.450-456, 2007 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Utilization of wet okara in low-fat beef patties**
Turhan S., Temiz H., Sagir I.
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, vol.18, no.2, pp.226-235, 2007 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Usage of encapsulated Hypericum scabrum in Ayran and determination of antioxidant, phenolic and sensory properties**
TEMİZ H., SEYREKOĞLU F., ESER F., YILDIRIM C.
Amasya University, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Some Quality Characteristics of Tulum Cheese Sold in Leather and Plastic Drums in Samsun Market**
evren m., TUTKUN ŞIVGIN E.
Anadolu Tarım Bilimleri Dergisi, vol.36, no.2, pp.334-345, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **The Use of St. John's Wort (Hypericum perforatum) Extract in Drinking Yoghurt Production and Determination of Changes Occuring During Storage**
SEYREKOĞLU F., TEMİZ H.
Journal of Apitherapy and Nature, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Usage of Hypericum perforatum Microcapsules in the Production of Ayran (Drinking Yoghurt)**
SEYREKOĞLU F., TEMİZ H.
Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji dergisi, vol.9, no.11, pp.2013-2021, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **İnek Sütü ve Soya İçeceği Karışımından Üretilen Probiyotik Yoğurtların Tekstürel ve Mikroyapısal Özellikleri Üzerine Transglutaminaz İlavesinin Etkisi**
TEMİZ H., Ersöz E.
AKADEMIK GIDA, vol.18, pp.12-18, 2020 (Scopus)
- VI. **Traditional yogurt dilemma; rich flavor vs. microbial safety: An investigation on Volatile Aroma Profiles, Chemical, and Microbiological Qualities of Traditional Yogurts**
Celik O. F., Temiz H.
JOURNAL OF CENTRAL EUROPEAN AGRICULTURE, vol.21, no.3, pp.461-475, 2020 (ESCI)
- VII. **Antioxidant and Some Quality Characteristics of Cheeses Manufactured Using Soy Drink**
ER KEMAL M., TEMİZ H.
Journal of Apitherapy and Nature, vol.1, no.3, pp.24-31, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Effect of Extraction Conditions on the Phenolic Content and DPPH Radical Scavenging Activity of Hypericum perforatum L.**
SEYREKOĞLU F., TEMİZ H.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.8, no.1, pp.226-229, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Partial purification and characterization of alkaline proteases from the Black Sea anchovy Engraulis encrasicolus digestive tract**
TEMİZ H., ÜSTÜN N. Ş., TURHAN S., AYKUT U.
AFRICAN JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, vol.12, no.1, pp.56-63, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Uçucu Yağların Antimikrobiyel Özellikleri**
EVREN M., Tekgüler B.
Elektronik Mikrobiyoloji Dergisi, vol.9, no.3, pp.28-40, 2011 (Peer-Reviewed Journal)

- XI. **Review on keş Keş Peyniri Üzerine Derleme**
TARAKÇI Z., DERVİŞOĞLU M., TEMİZ H., AYDEMİR O., YAZICI F.
Gıda, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Farklı Filtrasyon Yöntemleri Kullanılarak Üretilen Soya Sütlerinin Bazı Kalite Özellikleri**
TEMİZ H., HURŞİT A.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **Süt alkali proteinazı plazmin**
AYDEMİR O., DERVİŞOĞLU M., TEMİZ H., YAZICI F.
Gıda, vol.33, pp.235-240, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **Biyosensörler ve Gıdalarda Kullanımı**
AYKUT U., TEMİZ H.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, no.3, pp.51-59, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **Bitkisel Protein Kaynaklı Yenilebilir Film ve kaplamalar**
TEMİZ H., Yeşilsu A. f.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **İnek ve Soya Sütü Karışımının Duyusal Özelliklerine Peynir Suyu ve Karbonat Kullanımının Etkisi**
TEMİZ H., HURŞİT A.
Journal of Faculty of Agriculture, Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2005 (Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **Soya Sütü Makinesi So Ya Ma**
TEMİZ H., HURŞİT A.
Journal of Faculty of Agriculture, Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2004 (Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. **Hindi Pepsininin Peynir Yapımında Kullanımı**
TEMİZ H., HURŞİT A.
Journal of Faculty of Agriculture, OMÜ Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.19, no.2, pp.15-20, 2004 (Peer-Reviewed Journal)
- XIX. **Depolama Süresince İnek ve Soya Sütü Karışımından Yapılan Hellim Peynirleri Özelliklerini Etkileyen Faktörler II pH ve Salamura Tuz Konsantrasyonunun Etkisi**
HURŞİT A., TEMİZ H.
Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.15, no.2, pp.14-19, 2000 (Peer-Reviewed Journal)
- XX. **Depolama Süresince İnek ve Soya Sütü Karışımından Yapılan Hellim Peynirleri Özelliklerini Etkileyen Faktörler I Maya Miktarı ve CaCl₂ Oranı**
TEMİZ H., HURŞİT A.
Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.15, no.2, pp.7-13, 2000 (Peer-Reviewed Journal)
- XXI. **İnek Sütü ve Soya Sütü Karışımının Pıhtılaşma Özellikleri 2 Kalsiyum Sülfat ve Rennin Enzimi İle Pıhtılaşma**
HURŞİT A., TEMİZ H.
Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.15, no.1, pp.5-8, 2000 (Peer-Reviewed Journal)
- XXII. **Coagulation properties of cow and soy milk blends 1. Coagulation with calcium sulfate**
HURŞİT A. K., TEMİZ H.
Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (. Anadolu Tarım Bilimleri Dergisi), vol.14, no.3, pp.144-150, 1999 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIII. **Comparision of producing methods of fruit- falavored yogurts**
HURŞİT K., TEMİZ H.
Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (. Anadolu Tarım Bilimleri Dergisi), vol.14, no.3, pp.151-165, 1999 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIV. **Meyveli Yoğurt Yapım Yöntemlerinin Karşılaştırılması**
HURŞİT A., TEMİZ H.
Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.14, no.3, pp.151-165, 1999 (Peer-Reviewed Journal)
- XXV. **İnek Sütü ve Soya Sütü Karışımının Pıhtılaşma Özellikleri 1 Kalsiyum Sülfatla Pıhtılaşma**

HURŞİT A., TEMİZ H.

Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.14, no.3, pp.144-150, 1999 (Peer-Reviewed Journal)

- XXVI. **Süttozlarında Fiziksel Özelliklerin Etkileşimi 2 Fiziksel Özelliklerin Düşme Özelliği ve Hacim Azalmasına Etkisi**

HURŞİT A., ALPKENT Z., TEMİZ H.

Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.12, no.2, pp.35-43, 1997 (Peer-Reviewed Journal)

- XXVII. **Süttozlarında Fiziksel Özelliklerin Etkileşimi 1 Fiziksel Özelliklerin Özgül Hacme Etkisi**

HURŞİT A., ALPKENT Z., TEMİZ H.

Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.12, no.3, pp.23-34, 1997 (Peer-Reviewed Journal)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. OAT MILK AS A FUNCTIONAL FOOD

KAYA N., TEMİZ H.

4. INTERNATIONAL SCIENTIFIC RESEARCH AND INNOVATION CONGRESS, İstanbul, Turkey, 24 December 2022, vol.1

II. Bafra Şırası

EVREN M., Yegin B.

5. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu (24-26 Kasım 2022), Bursa, Turkey, 24 November 2022

III. GELENEKSEL GIDALAR VE GIDA ETİĞİ

EVREN M., Ataman R. P., Yegin B.

5. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu (24-26 Kasım 2022), Bursa, Turkey, 24 November 2022

IV. INVESTIGATION OF THE PRINTABILITY OF THREE-DIMENSIONAL POTATO PUREE PRINTING BY IMAGE PROCESSING METHOD

KILIÇ S., TEMİZ H.

2. International Anatolian Scientific Research Congress October 25, 2022 / Sanliurfa, Türkiye, Şanlıurfa, Turkey, 25 October 2022

V. PRODUCTION OF ENRICHED AND SPREADABLE LOR (TURKISH WHEY CHEESE), AMINO ACID COMPOSITION AND INVESTIGATION OF THE RHEOLOGICAL PROPERTIES

KILIÇ S., TEMİZ H.

2. International Anatolian Scientific Research Congress October 25, 2022 / Sanliurfa, Türkiye, Şanlıurfa, Turkey, 25 October 2022

VI. TIGERNUT MILK AS A FUNCTIONAL FOOD

SADEGHIAN LEILAN S., TEMİZ H.

INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD RESEARCHES, Sivas, Turkey, 15 - 16 October 2022

VII. Kurut, Forgotten Traditional Product

TEMİZ H., TEMİRBEKOVA A.

2nd international congress Engineering and Life Science, 11 - 14 April 2019

VIII. Samsun İl Merkezinde Toplu Tüketim Yerlerinde Servise Sunulan Sebze Salatalarının Bazı Kalite Özellikleri

İNAN N., EVREN M.

4th International AnatolianAgriculture, Food, Environment andBiology Congress, 20 - 22 April 2019

IX. Yenilebilir Film Kaplamalarda Antimikrobiyel Kullanımının Etkileri

EVREN M., İNAN N.

4th International AnatolianAgriculture, Food, Environment andBiology Congress, 20 - 22 April 2019

X. Et ve Et Ürünlerinde Biyoaktif Bileşenler

EVREN M., İNAN N.

4th International AnatolianAgriculture, Food, Environment andBiology Congress, 20 - 22 April 2019

XI. Biyolojik Detoksifikasyon

EVREN M., İNAN N.

4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, 20 - 22 April 2019

XII. Yemeye Hazır Salataların Mikrobiyolojik Kalitesi

İNAN N., EVREN M.

4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, 20 - 22 April 2019

XIII. B Galaktosidazın transgalaktosilasyon yönü ve galaktooligosakkarit sentezi

TEMİZ H., AYKUT U.

Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 May 2008 - 23 May 2018, pp.1003

XIV. Probiotic microorganisms in traditional fermented dairy products

TEMİZ H., EVREN M., ERSÖZ E. B.

The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 19 - 21 April 2018

XV. SOME RESEARCHES ON FOOD ORIGINATED ACE-INHIBITORY AND ANTIOXIDANT PEPTIDES

ER M., TEMİZ H., TURKUT G. M., DEĞİRMENCİ A., YILDIZ O.

Central Anatolia Region Third Agriculture and Food Congress, 26 - 28 October 2017

XVI. Biologically Active Peptides Derived From Various Food Sources: Releasing Methods And Processes

ER M., TEMİZ H.

Central Anatolia Region Third Agriculture and Food Congress, 26 - 28 October 2017

XVII. Biologically Active Peptides Derived from Royal Jelly

ER M., TEMİZ H., DEĞİRMENCİ A., YILDIZ O., KOLAYLI S.

45th APIMONDIA ULUSLARARASI ARICILIK KONGRESİ, 29 September - 04 October 2017

XVIII. Effect of microbial transglutaminase on textural properties of probiotic yoghurts fortification with soymilk

TEMİZ H., ERSÖZ E. B.

International Conference on Advanced Engineering Technologies, 21 - 23 September 2017

XIX. The use of ST. John's wort extract in production of probiotic ayran

SEYREKOĞLU F., TEMİZ H., ACUN S.

I. International Congress on medicinal and Aromatic Plants "Natural and healthy Life". TABKON'17, 10 - 12 May 2017

XX. Pomegranate peel extract: Potantial uses and applications in food safety and quality.

ERSÖZ E. B., TEMİZ H.

I. International Congress on medicinal and Aromatic Plants "Natural and healthy Life". TABKON'17, 10 - 12 May 2017

XXI. Karayemiş *Laurocerasus officinalis* ilaveli Tarhananın Ucucu Aromatik Bileşenleri Kompozisyonu

TEMİZ H., TARAKÇI Z.

5th International Vocational Schools Symposium – Prizren, 18 - 20 May 2016

XXII. Effect of Fermentation in Turkish Type Sausage

EVREN M., İNAN N., APAN M., TUTKUN ŞIVGIN E., Burcu K.

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

XXIII. Pathogen Threat in Fermented Products

EVREN M., Arife Hale K., APAN M., TUTKUN ŞIVGIN E., İNAN N.

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

XXIV. Geographical Indication Turkish Traditional Food Cheeses

EVREN M., İNAN N., TUTKUN ŞIVGIN E., APAN M., Büşra G.

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

XXV. Some physicochemical and sensory properties of ice cream used at different rates mulberry pekmez

YEŞİLSU A. F., TEMİZ H.

The 3th International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, 1 - 04 October 2015, pp.187

XXVI. Probiotic Bacteria in Traditional Fermented Milk Products

EVREN M., TUTKUN ŞIVGIN E., İNAN N., APAN M.

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

XXVII. Kahramanmaraş Tarhana Production

EVREN M., APAN M., TUTKUN ŞIVGIN E., Arife Hale K., İNAN N.

- The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 October 2015
- XXVIII. **Microbiological Characteristics of Çökelek and Lor Cheese**
EVREN M., APAN M., TUTKUN ŞIVGIN E., İNAN N., Kahraman A. H.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 October 2015
- XXIX. **Mineral contents of yogurts fortified with different fruit marmalades**
TEMİZ H., DAĞ B., TARAKÇI Z.
The 3th International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.188
- XXX. **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.
VIth Sourdough Symposium, Nantes, France, 30 September - 02 October 2015, pp.90
- XXXI. **Mikrobiyel kaynaklı antioksidanlar**
EVREN M., APAN M., TUTKUN ŞIVGIN E., İNAN N.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Turkey, 28 - 30 April 2015
- XXXII. **Hayvansal ürünlerde saksitoksin ve önemi**
EVREN M., İNAN N., TUTKUN ŞIVGIN E., APAN M.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Turkey, 28 - 30 April 2015
- XXXIII. **Mikroenkapsülasyon yöntemlerinin gıdalarda uygulanması**
EVREN M., TUTKUN ŞIVGIN E., APAN M., İNAN N.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Turkey, 28 - 30 April 2015
- XXXIV. **Fermente gıdalarda bulunan laktik asit bakterilerinin tanımlanmasında kullanılan yöntemler**
APAN M., EVREN M., TUTKUN ŞIVGIN E., İNAN N.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Turkey, 28 - 30 April 2015
- XXXV. **Alfa amilaz enzimi üretiminde rekombinant DNA teknolojisinin kullanımı**
İNAN N., EVREN M., TUTKUN ŞIVGIN E., APAN M.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Turkey, 28 - 30 April 2015
- XXXVI. **Gıda ambalajlamada nanoteknoloji uygulamaları**
EVREN M., TUTKUN ŞIVGIN E., İNAN N., APAN M.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Turkey, 28 - 30 April 2015
- XXXVII. **Traditional Sourdough Bread Production**
EVREN M., TUTKUN ŞIVGIN E., APAN M., Kunduracı B., İNAN N.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 October - 04 April 2015
- XXXVIII. **Balık Antifriz Proteinleri: yapıları, fonksiyonları ve gıdalarda kullanım potansiyeller.**
ÜSTÜN N. Ş., TURHAN S., TEMİZ H.
5. Doğu Anadolu Bölgesi Su Ürünleri Sempozyumu, Turkey, 31 May - 02 June 2014
- XXXIX. **Balık antifriz proteinleri Yapıları fonksiyonları ve gıdalarda kullanım potansiyelleri**
ÜSTÜN N. Ş., TURHAN S., TEMİZ H.
5. Doğu Anadolu Bölgesi Su Ürünleri Sempozyumu, Elazığ, Turkey, 31 May - 02 June 2014
- XL. **Karagün dostu kurut**
TEMİZ H., AYKUT U.
Gelenksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.941
- XLI. **Effects of fat replacers on physicochemical, microbial and sensory properties of kefir made using mix of cow and goat's milk.**
TEMİZ H., KEZER G.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, 26 October 2013
- XLII. **Probiotic dairy products: Kefir and Koumiss**
TEMİZ H., KEZER G.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, 24 - 26 October 2013
- XLIII. **Some physical, chemical and microbial properties of Aho cheese**
TEMİZ H., KILIÇ S.

The 2nd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, 24 - 26 October 2013

- XLIV. **Ultrasonik tuzlamanın Beyaz peynirde tuz geçişine etkisi**
TEMİZ H., AYKUT U., TURHAN S.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 October - 12 December 2012, pp.295
- XLV. **Alternatif gıda işleme yöntemlerinin enzimler üzerine etkileri**
AYKUT U., TEMİZ H.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 December 2012, pp.388
- XLVI. **Piyasada ticari olarak satılan kefirlerin üretim teknikleri, fizikokimyasal, mikrobiyel ve duysal özellikleri ile sağlık üzerine olan etkileri**
TEMİZ H., KEZER G.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Turkey, 10 - 12 October 2012
- XLVII. **Alternatif gıda işleme yöntemlerinin enzimler üzerine etkisi**
AYKUT U., TEMİZ H.
Türkiye 11. Gıda Kongresi Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012
- XLVIII. **Aho peyniri**
KILIÇ S., TEMİZ H., AYKUT U.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.649-651
- XLIX. **AHO PEYNİRİ**
KILIÇ S., TEMİZ H., AYKUT U.
III. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU KONYA, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.649-651
- L. **Fat replacers get quality and health together.**
TEMİZ H., KEZER G.
International Food Congress Novel Approaches In Food Industry, Çeşme - İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011
- LI. **Kefir and its mystery**
KEZER G., TEMİZ H.
International Food Congress Novel Approaches In Food Industry, 26 - 29 May 2011
- LII. **The effect of heavy industry emissions on heavy metal concentrations of raw milk collected from Tekkeköy, Samsun city**
SOYLU A., TEMİZ H.
International Food Congress Novel Approaches In Food Industry, Çeşme - İzmir, 26 - 29 May 2011
- LIIL. **Effect of bluberry addition on microflora of yoghurt**
DERVİŞOĞLU M., YAZICI F., TEMİZ H., AYDEMİR O., KAHYAOĞLU T.
International Conferance on Food Innovation. Valencia, Spain, 25 - 29 October 2010
- LIV. **Konsantre Yoğurtların Makro ve Mikro Mineral İçerikleri Üzerine Yapraklı Sebzelerin Etkisi**
TARAKÇI Z., TEMİZ H., UĞUR A.
The 1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucaus, 15 - 17 April 2010
- LV. **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 Caucaus, 15 - 17 April 2010
- LVI. **Bez sucukların bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerinin belirlenmesi**
TURHAN S., TEMİZ H., ÜSTÜN N. Ş.
The 1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucaus, 15 - 17 April 2010
- LVII. **Bez Sucukların Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin İncelenmesi**
TURHAN S., TEMİZ H., ÜSTÜN N. Ş.
The First International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, 15 - 17 April 2010, pp.422-424
- LVIII. **Karayemiş (Laurocerasus officinalis) Marmeladı Katkılı Yoğurtlarda Depolama Süresince Meydana Gelen Fizikokimyasal ve Duyusal Değişiklikler**
TARAKÇI Z., TEMİZ H., İSLAM A.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, Turkey, 21 - 23 May 2009
- LIX. **Farklı Baharat Otlarının İlavesiyle Üretilen Konsantre Yoğurtları Depolanmasıyla Meydana Gelen**

Değişiklikler

TARAKÇI Z., TEMİZ H., UĞUR A., AYKUT U.

Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Turkey, 21 - 23 May 2009, pp.45

- LX. **Peynirin Salamura Tuzlamasında Farklı Yöntemler**
AYKUT U., TEMİZ H.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Turkey, 21 - 23 May 2009, pp.96-97
- LXI. **Dondurmanın Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özellikleri Üzerine Kayısı Pekmezinin Etkisi**
TEMİZ H., YEŞİLSU A. F.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu. Denizli, Türkiye, Turkey, 21 - 23 May 2009
- LXII. **Farklı Baharat Otlarının İlavesiyle Üretilen Konsantre Yoğurtların Depolanmasıyla Meydana Gelen Değişiklikler**
TARAKÇI Z., TEMİZ H., UĞUR A., AYKUT U.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 21-23 Mayıs Denizli, Turkey, 21 - 23 May 2009
- LXIII. **Yenidünya (Eriobotrya japonica) Marmeladı katkılı Yoğurtların Depolama Süresince Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Kriterlerinin İncelenmesi**
TEMİZ H., TARAKÇI Z., KARADENİZ T., BAK T.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, Turkey, 21 - 23 May 2009
- LXIV. **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 November 2008
- LXV. **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 November 2008
- LXVI. **Süt ve Süt Ürünlerinde Mikroorganizmaları Azaltmada Alternatif Yöntemler**
TEMİZ H., TARAKÇI Z., AYKUT U.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.777
- LXVII. **β- galaktosidaz'ın transglaktosilasyon yönü ve galaktooligosakkarit sentezi**
AYKUT U., TEMİZ H., DERVİŞOĞLU M.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008
- LXVIII. **Süt ve süt ürünlerinde mikroorganizmaları azaltmalternatif yönlemler**
TEMİZ H., TARAKÇI Z., AYKUT U.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Turkey, 21 - 23 May 2008
- LXIX. **Gıda ve kanser**
DERVİŞOĞLU M., YAZICI F., AYDEMİR O., AKGÜN A., TEMİZ H., ATÇI M.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008
- LXX. **survey on some fatty acids concentration and some chemical values of herby cheese (otlu peynir), a traditional Turkish cheese**
TEMİZ H., TARAKÇI Z., AYKUT U., TURHAN S.
10th Egyptian Conference for Dairy Science and Technology, Cairo, Egypt, 19 - 21 November 2007, pp.68
- LXXI. **Influence of wild garlic (Allium sp.) on free fatty acids, color and sensory properties of herby-pickled cheese (Otlu peynir) during ripening**
TARAKÇI Z., TEMİZ H., AYKUT U., TURHAN S.
10th Egyptian Conference for Dairy Science and Technology, Cairo, Egypt, 19 - 21 November 2007, pp.76
- LXXII. **Influence of wild garlic (Allium sp.) on free fatty acids, colot and sensory properties of herby-pickled cheese (otlu peyniri) during ripening**
TARAKÇI Z., TEMİZ H., AYKUT U., TURHAN S.
10th Egyptian Conference for Dairy Science and Technology, 19 - 21 November 2007
- LXXIII. **A survey on some fatty acids concentration and some chemical values of herby cheese (otlu peynir); a traditional turkish cheese.**
TEMİZ H., TARAKÇI Z., AYKUT U., TURHAN S.
10th Egyptian Conference for Dairy Science and Technology, 17 - 21 April 2007

- LXXIV. Soya Sütünün Puding Yapımında Kullanımı**
TEMİZ H., HURŞİT A.
2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, Turkey, 18 - 20 October 1999
- LXXV. Soya Sütünün Beslenme Yönünden Önemi**
HURŞİT A., TEMİZ H.
Karadeniz Bölgesi Tarımsal Üretim ve Pazarlama Sempozyumu, Samsun, Turkey, 15 - 16 October 1999
- LXXVI. Süt ve Soya Sütü Karışımının Pıhtılaşma Özellikleri**
HURŞİT A., TEMİZ H.
Gıda Mühendisliği Kongre ve Sergisi, Gaziantep, Turkey, 16 - 18 September 1998
- LXXVII. Külek Peynirinin Duyusal Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri.**
YAZICI F., DERVİŞOĞLU M., TEMİZ H.
V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Turkey, 21 - 22 May 1998
- LXXVIII. Pervaporasyon ile Aroma Eldesi**
TEMİZ H., OKUMUŞ E.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, 24-26 Mayıs, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 1996

Supported Projects

- Temiz H., Project Supported by Higher Education Institutions, Yer Bademi Sütü Kullanılarak Üretilen Dondurmaların Fiziksel ve Kimyasal Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi, 2022 - 2023
- Temiz H., Project Supported by Higher Education Institutions, Yulaf Sütü Kullanılarak Üretilen Dondurmaların Fiziksel ve Kimyasal Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi, 2022 - 2023
- Temiz H., Project Supported by Higher Education Institutions, Gıda Kaynaklı Atıkların Katmanlı Üretim Teknolojisinde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2021 - 2023
- Temiz H., Project Supported by Higher Education Institutions, TÜRK TOPLUMUNUN TÜKETİMİNE UYGUN SOYA SOSU ÜRETİM PARAMETRELERİN BELİRLENMESİ, 2020 - 2022
- Temiz H., Project Supported by Higher Education Institutions, ENKAPSÜLE EDİLMİŞ ATEŞ DİKENİ (Pyracantha coccinea M. Roemer) KONSANTRESİNİN YOĞURT ÜRETİMİNDE KULLANIM İMKANLARININ ARAŞTIRILMASI, 2019 - 2021
- Temiz H., Project Supported by Higher Education Institutions, FARKLI ORANLARDA PORTAKAL KABUĞU EKSTRAKTI KULLANILARAK FONKSİYONEL KURUT ÜRETİMİ, 2019 - 2020
- Temiz H., Project Supported by Higher Education Institutions, Doğu Karadeniz Yaylalarında Geleneksel Olarak Üretilen Yoğurtlardan Antimikrobiyal Aktiviteye Sahip ve Ekzopolisakkarit (EPS) Üreticisi Laktik Asit Bakterilerinin (LAB) İzolasyonu ve Yoğurt Kalitesi Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi, 2017 - 2020
- Temiz H., Project Supported by Higher Education Institutions, The 4rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 2018 - 2019
- Temiz H., Project Supported by Higher Education Institutions, Mikroenkapsüle ve Sıvı Nar Kabuğu Ekstraktlarının İnek Sütü ve Soya Sütü Karışımından Yapılan Yoğurtlarda Kullanılabilirliğinin Araştırılması, 2017 - 2019
- Temiz H., Project Supported by Higher Education Institutions, Enzimatik Galakooligosakkarit Üretimi Üzerine Sonikasyonun Etkileri, 2012 - 2017
- Temiz H., Project Supported by Higher Education Institutions, The 2Th International Symposium on Traditional Food From Adriatic to Caucasus, 2016 - 2016
- Temiz H., Project Supported by Higher Education Institutions, 3 rd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, 2015 - 2015