



Mükerrem Kaya

Prof. Dr. · Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı Başkanlığı

Atatürk Üniversitesi · Ziraat Fakültesi Dekanlığı · Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanlığı · Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı Başkanlığı

İş telefonu: 04422312794

ORCID: 0000-0001-6340-828X · Scopus Yazar ID: 25225505000 · Publons / ResearcherID: AAG-2414-2021 · Google Scholar ID:

hDbj8Y8AAAAJ · YÖKSİS Araştırmacı ID: 32273

<https://akademik.atauni.edu.tr/cv/mkaya>

Genel Bakış

Görev yeri: Prof. Dr. · Ziraat Fakültesi Dekanlığı · Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanlığı · Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı Başkanlığı

Görevlendirme: Prof. Dr. · Ziraat Fakültesi Dekanlığı · Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanlığı

Web of Science Araştırma Alanları: Food Science & Technology

Scopus Konu Alanları (ASJC): Food Science

Eğitim ve Yetkinlikler

Eğitim Bilgileri

- Doktora** (1987 – 1993)
Atatürk Üniversitesi · Fen Bilimleri Enstitüsü Müdürlüğü
Türkiye
- Yüksek Lisans** (1985 – 1987)
Atatürk Üniversitesi · Fen Bilimleri Enstitüsü Müdürlüğü
Türkiye
- Lisans** (1981 – 1985)
Atatürk Üniversitesi · Ziraat Fakültesi Dekanlığı
Türkiye

Yabancı Diller

- Almanca**
C1 — İleri · Belge Yok
- İngilizce**
B2 — Orta Üstü · Belge Yok

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

- Deney Laboratuvarları için Metot Geçerli Kılma/Doğrulama ve Ölçüm Belirsizliği Eğitimi** (2021)
Mesleki Eğitim · Türkiye
- TS EN ISO 19011:2018 İç Tetkik Eğitimi** (2021)
Mesleki Eğitim · Türkiye

3. **TS ISO 31000:2018 Deney Laboratuvarları için Risk Analizi Eğitimi** (2021)

Mesleki Eğitim · Türkiye

4. **TS EN ISO/IEC 17025:2017 Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının Yetkinliği için Genel Gereklilikler Standardı Eğitimi** (2021)

Mesleki Eğitim · Türkiye

Yaptığı Tezler

1. **Sucuk üretim teknolojisinde değişik nitrit dozlarının ve farklı starter kültür kullanımının listeria monocytogenesin çoğalımı üzerine etkisi ve sucuğun diğer bazı kalitatif kriterleri** (1993)

Mükerrem Kaya

Yaptığı Tez · Doktora · Danışman: Gökalp H. Y. · Devam ediyor · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

2. **Yağsız Soya Ununun Hamburger Tipi Et Ürünlerine Katılabilme İmkanları Üzerine Araştırmalar** (1987)

Mükerrem Kaya

Yaptığı Tez · Yüksek Lisans · Danışman: Gökalp H. Y. · Devam ediyor · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

Mesleki Deneyim

Verdiği Dersler

1. **Gıda Kimyası ve Biyokimyası** (2024)

Mükerrem Kaya

Verdiği Ders · Doktora

2. **Gıda Kimyası ve Biyokimyası** (2023)

Mükerrem Kaya

Verdiği Ders · Doktora

3. **Fonksiyonel Gıdalar** (2023)

Mükerrem Kaya

Verdiği Ders · Lisans

4. **Gıda Endüstrisinde Biyoteknolojik Uygulamalar** (2023)

Mükerrem Kaya

Verdiği Ders · Yüksek Lisans

5. **Et Biyokimyası ve Kalitesi** (2023)

Mükerrem Kaya

Verdiği Ders · Doktora

6. **Gıda Endüstrisinde Biyoteknolojik Uygulamalar** (2023)

Mükerrem Kaya

Verdiği Ders · Yüksek Lisans

7. **Fonksiyonel Gıdalar** (2023)

Mükerrem Kaya

Verdiği Ders · Lisans

8. **Et ve Ürünleri Teknolojisi** (2023)

Mükerrem Kaya

Verdiği Ders · Lisans

9. **Et Tesisleri Kuruluşu ve Organizasyonu** (2022)

Mükerrem Kaya

Verdiği Ders · Lisans

10. **Gıdalarda Mikrobiyolojik Kalite Kontrolü** (2022)

Mükerrem Kaya

Verdiği Ders · Yüksek Lisans

11. **Mezuniyet Çalışması** (2021)

Mükerrem Kaya

Verdiği Ders · Lisans

12. **Et Biyokimyası ve Kalitesi** (2021)

Mükerrem Kaya

Verdiği Ders · Doktora

13. **Kesimhane Ürünleri İşleme Teknolojisi** (2021)

Mükerrem Kaya

Verdiği Ders · Lisans

14. **Gıda İşleme ve Analiz Teknikleri II** (2021)

Mükerrem Kaya

Verdiği Ders · Lisans

Akademik Ünvanlar/Görevler

1. **Prof. Dr.** (1998 – Devam ediyor)

Atatürk Üniversitesi > Ziraat Fakültesi Dekanlığı > Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanlığı

2. **Prof. Dr.** (1986 – Devam ediyor)

Atatürk Üniversitesi > Ziraat Fakültesi Dekanlığı > Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanlığı > Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı Başkanlığı

3. **Doç. Dr.** (1993 – 1998)

Atatürk Üniversitesi > Ziraat Fakültesi Dekanlığı > Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanlığı

4. **Yrd. Doç. Dr.** (1993)

Atatürk Üniversitesi > Ziraat Fakültesi Dekanlığı > Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanlığı

5. **Araştırma Görevlisi** (1986 – 1993)

Atatürk Üniversitesi > Ziraat Fakültesi Dekanlığı > Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanlığı

Akademik İdari Deneyim

1. **Akademik İdari Deneyim** (2024 – Devam ediyor)

Mükerrem Kaya

Akademik İdari Deneyim · Rektörlüğe Bağlı Koordinatörlüklerde Diğer Görev · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

2. **Akademik İdari Deneyim** (2022 – Devam ediyor)

Mükerrem Kaya

Akademik İdari Deneyim · Rektörlüğe Bağlı Komisyon Üyesi · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

3. **Akademik İdari Deneyim** (2022 – Devam ediyor)

Mükerrem Kaya

Akademik İdari Deneyim · Rektörlüğe Bağlı Koordinatörlüklerde Diğer Görev · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

4. **Akademik İdari Deneyim** (2022 – 2025)

Mükerrem Kaya

Akademik İdari Deneyim · Akademik Performans D. Kurulu Üyesi · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

5. **Akademik İdari Deneyim** (2021 – Devam ediyor)

Mükerrem Kaya

Akademik İdari Deneyim · Diğer İdari Görev · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

6. **Akademik İdari Deneyim** (2021 – Devam ediyor)

Mükerrem Kaya

Akademik İdari Deneyim · Uygulama ve Araştırma Merkezi Yönetim Kurulu Üyesi · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

7. **Akademik İdari Deneyim** (2021 – Devam ediyor)

Mükerrem Kaya

Akademik İdari Deneyim · Rektörlüğe Bağlı Koordinatörlüklerde Diğer Görev · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

8. **Akademik İdari Deneyim** (2021 – Devam ediyor)

Mükerrem Kaya

Akademik İdari Deneyim · Mezunlarla İlişkiler Komisyonu Üyesi · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

9. **Akademik İdari Deneyim** (2020 – Devam ediyor)

Mükerrem Kaya

Akademik İdari Deneyim · Rektörlüğe Bağlı Koordinatör · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

10. **Akademik İdari Deneyim** (2020 – Devam ediyor)

Mükerrem Kaya

Akademik İdari Deneyim · Rektörlüğe Bağlı Koordinatörlüklerde Diğer Görev · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

11. **Akademik İdari Deneyim** (2019 – Devam ediyor)

Mükerrem Kaya

Akademik İdari Deneyim · Diğer İdari Görev · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

12. **Akademik İdari Deneyim** (2018 – 2024)

Mükerrem Kaya

Akademik İdari Deneyim · Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

13. **Akademik İdari Deneyim** (2012 – 2016)

Mükerrem Kaya

Akademik İdari Deneyim · ÜAK Üyesi · Üniversitelerarası Kurul · Türkiye

14. **Akademik İdari Deneyim** (2010 – 2016)

Mükerrem Kaya

Akademik İdari Deneyim · Rektör Danışmanı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

15. **Akademik İdari Deneyim** (2009 – 2012)

Mükerrem Kaya

Akademik İdari Deneyim · Senato Üyesi · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

16. **Akademik İdari Deneyim** (2003 – 2015)

Mükerrem Kaya

Akademik İdari Deneyim · Bölüm Başkanı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

17. **Akademik İdari Deneyim** (2001 – 2007)

Mükerrem Kaya

Akademik İdari Deneyim · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

18. **Akademik İdari Deneyim (2001 – 2008)**

Mükerrem Kaya

Akademik İdari Deneyim · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

19. **Akademik İdari Deneyim (2001 – 2008)**

Mükerrem Kaya

Akademik İdari Deneyim · Dekan · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

20. **Akademik İdari Deneyim (1998 – 2001)**

Mükerrem Kaya

Akademik İdari Deneyim · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

21. **Akademik İdari Deneyim (1998 – 2001)**

Mükerrem Kaya

Akademik İdari Deneyim · Dekan Yardımcısı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

22. **Akademik İdari Deneyim (1996 – 1998)**

Mükerrem Kaya

Akademik İdari Deneyim · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

23. **Akademik İdari Deneyim (1994 – 1996)**

Mükerrem Kaya

Akademik İdari Deneyim · Bölüm Başkan Yardımcısı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

Akademi Dışı Deneyim

1. **Komisyon Başkanı (2021 – Devam ediyor)**

Mükerrem Kaya

Akademi Dışı Deneyim · Diğer · Tarım ve Orman Bakanlığı · Türkiye

Yönetilen Tezler

1. **Pastırma üretiminde kırmızı pancarın (beta vulgaris) kürlenme ajanı olarak kullanılabilme imkânları**

(2025 – Devam ediyor)

Mükerrem Kaya

Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Doktora · Öğrenci: Halenur FENCİOĞLU ÇAKIR · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

2. **Hızlı ve yavaş olgunlaştırma koşullarında probiyotik sucuk üretimi (2025 – Devam ediyor)**

Mükerrem Kaya

Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Yüksek Lisans · Öğrenci: Cansu ERAT · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

3. **Kürleme ajanı olarak pazı tozunun ısı işlem görmüş sucuğun uçucu bileşik profili ve diğer kalitatif özelliklerine etkisi (2025 – Devam ediyor)**

Mükerrem Kaya

Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Doktora · Öğrenci: Betül KATMER · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

4. **Siyah sarımsağın sucuğun mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve duyuşal özellikleri ile nitrozamin içeriğine etkisi (2023 – Devam ediyor)**

Mükerrem Kaya

Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Yüksek Lisans · Öğrenci: ASENSA KARAYİĞİT · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

5. **Salam üretiminde pazı tozu kullanımının ürünün kalite karakteristiklerine etkisi (2023 – Devam ediyor)**

Mükerrem Kaya

Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Yüksek Lisans · Öğrenci: CEYLAN CANO · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

6. **Isıl işlem görmüş sucukta siyah sarımsak kullanımının nitrozamin oluşumuna etkisi** (2023 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Yüksek Lisans · Öğrenci: BEGÜM AKANSEL · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
7. **Isıl işlem görmüş tavuk sucuğunda CML oluşumuna yağ oranı ve pişirme derecesinin etkisi** (2023 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Yüksek Lisans · Öğrenci: MEHTAP ARSLAN · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
8. **ISIL İŞLEM GÖRMÜŞ SUCUKTA KEREVİZ TOZU KULLANIMININ LİSTERİA MONOCYTOGENES' İN DAVRANIŞINA ETKİSİ** (2022 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Yüksek Lisans · Öğrenci: Nuriye Engin · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
9. **Sucukta Uçucu N-Nitrozaminlerin Varlığı** (2022 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Yüksek Lisans · Öğrenci: Muhammed Furkan KIZILKAYA · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
10. **Nanokompozit Kaplama Materyallerinin Alabalık Filetolarında Kullanım İmkânları** (2020 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Doktora · Öğrenci: Pınar Kızılkaya · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
11. **Isıl işlem görmüş sucukta yerel laktik asit bakteri suşlarının Staphylococcus aureus'un gelişimine etkileri** (2020 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Yüksek Lisans · Öğrenci: YAĞMUR AKYOL · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
12. **Pastırmanın Bazı Kalite Özelliklerine Tuz İçeriğinin Etkisi** (2019 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Doktora · Öğrenci: Emre Kabil · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
13. **Farklı Uçucu Yağ Kaynaklarının Yarrowia lipolytica Suşlarının Lipid Üretim Kapasitesine Etkileri** (2019 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Doktora · Öğrenci: Özlem Yılmaz · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
14. **Sığır Eti Köftelerinde Chia Unu Kullanımı ve Pişirme Süresinin Kalitatif Özellikler ve Akrilamid oluşumuna etkileri** (2019 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Yüksek Lisans · Öğrenci: Betül Katmer · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
15. **Berberis vulgaris'in Frankfurter Tipi Sosisin Kalitatif Özelliklerine Etkisi** (2019 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Doktora · Öğrenci: Rahimeh Jaberî · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
16. **Pastırma Üretiminde transglutaminaz enziminin kullanılması** (2018 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Doktora · Öğrenci: Fatma Yağmur HAZAR · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
17. **Isıl işlem görmüş sucuk üretiminde farklı iç sıcaklık uygulamalarının ürün özelliklerine etkileri** (2018 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Yüksek Lisans · Öğrenci: Ümran ARMUTCU · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

18. **Kas tipinin pastırmanın proteolitik değişimleri ve bazı kalitatif özelliklerine etkisi** (2018 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Doktora · Öğrenci: Emel ÖZ · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
19. **Fermente sucukta nitrozamin oluşumuna karabiber seviyesi, sodyum askorbat kullanımı ve pişirme derecesinin etkileri** (2018 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Doktora · Öğrenci: Selen SALLAN · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
20. **Farklı oranlarda toz kırmızıbiber (Capsicum annuum L.) içeren kürleme karışımlarının pastırmanın kalitatif özellikleri ve raf ömrü üzerine etkileri** (2018 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Doktora · Öğrenci: Emir Olcay SAYIN · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
21. **Manda etinin sucuğun fiziko-kimyasal, mikrobiyolojik ve duyuşal özellikler ile uçucu profiline etkisi** (2017 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Yüksek Lisans · Öğrenci: İsmail ŞİMŞEK · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
22. **Manda etinin sucuğun fiziko-kimyasal, mikrobiyolojik ve duyuşal özellikleri ile uçucu bileşik profiline etkisi** (2017 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Yüksek Lisans · Öğrenci: İSMAİL ŞİMŞEK · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
23. **Yerel Lactobacillus plantarum suşlarının antagonistik aktiviteleri ile teknolojik özelliklerinin belirlenmesi ve fermente sucuk üretiminde Listeria monocytogenes'in gelişimine etkilerinin araştırılması** (2016 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Doktora · Öğrenci: Aybike Kamiloğlu · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
24. **Elma, ayva ve muz meyvelerine uygulanan ozmotik dehidrasyon ön-işleminin bu meyvelerin kalite parametreleri üzerine etkisi ve kinetik modellemesi** (2016 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya, Alper Güven
Yönetilen Tez · Rol: Eş Danışman · Doktora · Öğrenci: Ferit Ak · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
25. **Pastırmadan enterokokların izolasyonu/identifikasyonu ve karakterizasyonu** (2016 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Doktora · Öğrenci: Özlem Ertekin · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
26. **Farklı bölgelere ait zeytinyağlarının uçucu bileşikleri ile diğer bazı kalitatif özelliklerinin belirlenmesi** (2014 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Doktora · Öğrenci: Şeyma Şişik Oğraş · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
27. **Farklı klorür tuzları kullanılarak üretilen pastırmaların uçucu profili, enzim aktivitesi ve diğer bazı kalitatif özellikleri** (2014 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Doktora · Öğrenci: Barış Yalınkılıç · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

28. **Pastırma üretiminde biyogen amin oluşumu ve bazı kalitatif özellikler üzerine farklı proses şartlarının etkileri** (2014 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Yüksek Lisans · Öğrenci: Fatma Yağmur Hazar · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
29. **Pastırmadan laktik asit bakterilerinin izolasyonu ve identifikasyonu** (2013 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Yüksek Lisans · Öğrenci: Emel Sınmaz · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
30. **Vakum ve modifiye atmosferde ambalajlama yöntemlerinin manda kıymasının raf ömrü üzerine etkileri** (2013 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Yüksek Lisans · Öğrenci: Rahimeh Jaberı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
31. **Sucuk üretiminde portakal lifi kullanımı** (2009 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Yüksek Lisans · Öğrenci: Barış Yalınkılıç · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
32. **Salam üretiminde mısırözü yağı ve brokoli kullanım imkanları** (2008 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Yüksek Lisans · Öğrenci: Şeyma Şişik · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
33. **Geleneksel olarak üretilen sucuklardan laktik asit bakterileri ile katalaz pozitif kokların izolasyonu-identifikasyonu, üretimde kullanılabilme imkanları ve uçucu bileşikler üzerine etkileri** (2007 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Doktora · Öğrenci: Güzin Kaban · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
34. **Domates ve domates tohumlarında genetik modifikasyonun tespiti ve CRY1AC ve SAMK genlerinin gen ve konstrakt spesifik PZR yöntemleri ile saptanması** (2007 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya, Candan Gürakan
Yönetilen Tez · Rol: Eş Danışman · Yüksek Lisans · Öğrenci: Esra Uçkun · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
35. **Screening for genetically modified tomatoes and tomato seeds and identification of CRY1AC and SAM-K specific modifications using gene and construct specific PCR** (2007 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya, Güzin Candan Gültekin
Yönetilen Tez · Rol: Eş Danışman · Yüksek Lisans · Öğrenci: ESRA UÇKUN · Orta Doğu Teknik Üniversitesi · Türkiye
36. **Farklı sıcaklıklarda pişirilen taze et ürünlerinde baharat kullanımının heterosiklik aromatik aminlerin oluşumu üzerine etkisi** (2006 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Doktora · Öğrenci: Fatih Öz · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
37. **Sucuk üretiminde değişik starter kültürler ve farklı nitrit seviyelerinin biyogen amin oluşumu üzerine etkileri** (2006 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Doktora · Öğrenci: Hüseyin Gençcelep · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

38. **Sucuk üretim teknolojisinde bakteriyosin üreten laktik kültür kullanımının Staphylococcus aureus'un gelişimi ve toksin üretimi üzerine etkisi** (2004 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Yüksek Lisans · Öğrenci: Güzin Kaban · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
39. **Sucuk üretiminde starter kültür kullanımının Staphylococcus aureus'un gelişimi üzerine etkisi** (2004 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Yüksek Lisans · Öğrenci: GÜZİN KABAN · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
40. **Sucuk üretiminde HACCP uygulamaları** (2003 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Yüksek Lisans · Öğrenci: İlkunur Çayır · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
41. **Modifiye atmosferde ambalajlamanın gökkuşağı alabalığı (Oncorhynchus mykiss) filetolarının fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerine etkisi** (2002 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Eş Danışman · Doktora · Öğrenci: Şükriye Aras Hisar · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
42. **Probiyotik bakterilerin sucuk üretiminde kullanım imkanları** (2002 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Yüksek Lisans · Öğrenci: Handan Öztürk Er · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
43. **Sucuk üretiminde Escherichia coli O157:H7'nin gelişimi üzerine farklı nitrat dozlarının ve starter kültür kullanımının etkisi** (2001 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Doktora · Öğrenci: Güzin Apaydın · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
44. **Et teknolojisinde koruyucu kültürler ve bakteriyosinler** (2001 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Yüksek Lisans · Öğrenci: Dilara Kasıl · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
45. **Sucuk üretiminde escherichia coli O157:H7'nin gelişimi üzerine farklı nitrat dozlarının ve starter kültür kullanımının etkisi** (2001 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Doktora · Öğrenci: GÜZİN APAYDIN · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
46. **Stenotrophomonas maltophilia, Brevibacillus agri, Micrococcus lylae suşlarının patojenitesi ile Gökkuşağı Alabalığı (Oncorhynchus mykiss) üzerinde oluşturulan enfeksiyonların laboratuvar ve klinik yönünden araştırılması** (2000 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Eş Danışman · Doktora · Öğrenci: Abdulkadir Çiltaş · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
47. **Sucuk üretim teknolojisinde farklı nitrit dozlarının Escherichia coli O157:H7'nin gelişimi üzerine etkisi** (2000 – Devam ediyor)
Mükerrem Kaya
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Yüksek Lisans · Öğrenci: Fatih ÖZ · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

48. **Et ve et ürünlerinde Escherichia coli O157:H7** (1999 – Devam ediyor)

Mükerrem Kaya

Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Yüksek Lisans · Öğrenci: Neşe Atılğan · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

49. **Pastırma üretiminde starter kültür kullanım imkanlarının araştırılması** (1999 – Devam ediyor)

Mükerrem Kaya

Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Doktora · Öğrenci: M. İrfan Aksu · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

50. **Çeşitli asit ve tuzlarının sığır etlerinin fiziksel-duyusal özelliklerine etkileri ile bağ dokusunun yapısında oluşturduğu kimyasal ve fizikokimyasal değişmelerin araştırılması** (1999 – Devam ediyor)

Mükerrem Kaya

Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Doktora · Öğrenci: Nesimi Aktaş · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

51. **Et ve et ürünlerinde escherichia coli O157:H7** (1999 – Devam ediyor)

Mükerrem Kaya

Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Yüksek Lisans · Öğrenci: NEŞE ATILGAN (ÖMEROĞLU) · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

52. **Çeşitli asit ve tuzların sığır etlerinin fiziksel-duyusal özelliklerine etkileri ile bağ dokusunun yapısında oluşturduğu kimyasal ve fizikokimyasal değişimlerin araştırılması** (1999 – Devam ediyor)

Mükerrem Kaya

Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Doktora · Öğrenci: NESİMİ AKTAŞ · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

53. **Değişik firmalara ait salam ve sosislerin mikrobiyolojik kalite açısından incelenmesi ve bazı kimyasal özelliklerinin tespiti** (1996 – Devam ediyor)

Mükerrem Kaya

Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Yüksek Lisans · Öğrenci: Güzin Dabanlıoğlu · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

54. **Yaprak dönerin kimyasal bileşimi ve mikrobiyolojik kalitesi** (1996 – Devam ediyor)

Mükerrem Kaya

Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Yüksek Lisans · Öğrenci: Vildan Küpeli · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

55. **Değişik firmalara ait salam ve sosislerin mikrobiyolojik kalite açısından incelenmesi ve bazı kimyasal özelliklerinin tesbiti** (1996 – Devam ediyor)

Mükerrem Kaya

Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Yüksek Lisans · Öğrenci: GÜZİN DABANLIOĞLU · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

Araştırma Altyapısı Oluşturma Faaliyetleri

1. **Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı** (2021 – Devam ediyor)

Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**, Ahmet Akköse

Araştırma Altyapısı Oluşturma · Rol: Birincil Düzeyde Görevli · Erzurum · Türkiye

2. **Gıda Analiz Laboratuvarları Koordinatörlüğü** (2020 – Devam ediyor)

Mükerrem Kaya, Güzin Kaban

Araştırma Altyapısı Oluşturma · Rol: Birincil Düzeyde Görevli · Erzurum · Türkiye

Proje & Tasarımlar

- Farklı Üretim Proseslerinin Isıl İşlem Görmüş Sucuğun Uçucu Profili ve Diğer Kalite Özelliklerine Etkileri (2026)**
Mükerrem Kaya, YURDAER ŞAHİN
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Devam Ediyor · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
- Sucuk Üretiminde Yerel Probiyotik Suşların Starter Kültür Olarak Kullanımı (2026)**
Mükerrem Kaya, HİLAL ORTADOĞRU
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Devam Ediyor · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
- Yerel Pediococcus Suşlarının Isıl İşlem Görmüş Sucukta Staphylococcus aureus'un Gelişimine Etkileri (2026)**
Mükerrem Kaya, Ezgi TAŞBAŞ
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
- Akredite Gıda Analizlerinin Sürdürülebilirliğinin Desteklenmesi (2024 – 2025)**
Mükerrem Kaya, Güzin Kaban
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
- Pastırma Üretiminde Yerel Probiyotik Suşların Kullanılabilme İmkanlarının Araştırılması (2024 – 2026)**
Mükerrem Kaya, Güzin Kaban, Zeynep Feyza Yılmaz Oral
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
- Diyetsetl Deoxynivalenol (DON) Ve Modifiye Mikotoksinlerin (3-ADON, 15-ADON ve DON-3-Glc) Zebra Balıkları ve Sonraki Nesil Larvalarındaki Toksik Etkilerinin Multi-Omik Yaklaşımla Belirlenmesi ve Vitamin E'nin Koruyucu Etkilerinin Araştırılması (2023 – 2026)**
Alper Baran, Ekrem Sulukan, Onur Şenol, Murat Arslan, Saltuk Buğrahan Ceyhun, **Mükerrem Kaya**
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Devam Ediyor · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
- Sucuk Üretiminde Alternatif Kütleme Ajanı Olarak Pazı Tozu Kullanımının Listeria monocytogenes Gelişimine Etkisi (2023 – 2026)**
Mükerrem Kaya, Bilge ULUTAŞ
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
- Pastırma üretiminde otomatik ağırlık ölçümüne dayalı son nem içeriğinin belirlenebildiği kurutma tekniği (2023 – 2024)**
Ahmet Akköse, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
- Pastırma Üretiminde Kırmızı Pancarın Beta vulgaris Kütleme Ajanı Olarak Kullanılabilme İmkanları (2023 – 2026)**
Mükerrem Kaya, Halenur FENCİOĞLU
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
- Kütleme ajanı olarak pazı tozunun ısıt işleme görmüş sucuğun uçucu bileşik profili ve diğer kalitatif özelliklerine etkisi (2023 – 2025)**
Mükerrem Kaya, Betül KATMER
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
- Yerel Staphylococcus carnosus ve Staphylococcus xylosus Suşlarının Sucukta Nitrozamin Oluşumuna Etkileri (2023 – 2026)**
Mükerrem Kaya, Yağmur AKYOL
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

12. **Looking Towards Future - 2022-2025 Social Investment Project along BTC Pipeline in Turkey** (2023 – 2025)
Mükerrem Kaya, Güzin Kaban
Proje · Uluslararası · Rol: Koordinatör · Devam Ediyor · Türkiye
13. **Isıl işlem görmüş sucukta siyah sarımsak kullanımının nitrozamin oluşumuna etkisi** (2022 – 2023)
Mükerrem Kaya, Begüm AKANSEL
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
14. **Siyah Sarımsağın Sucuğun Mikrobiyolojik Fiziksel Kimyasal ve Duyusal Özellikleri İle Nitrozamin İçeriğine Etkisi** (2022 – 2023)
Mükerrem Kaya, Asena KARAYİĞİT
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
15. **Bilimsel Yayın Kültürünün Geliştirilmesi** (2022 – 2024)
Elif Çadircı, Sezai Ercişli, Songül Çakmakçı, **Mükerrem Kaya**, Fatih Öz, Güzin Kaban, Zekai Halıcı, Fatih Albayrak
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
16. **Sucukta İleri Glikasyon Son Ürünlerinin Oluşumuna Starter Kültür, Hayvansal Yağ Çeşidi, Depolama Süresi ve Pişirme Derecesi Faktörlerinin Etkileri** (2022 – 2024)
Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**, Hamdullah Kılıç, Fatma Yağmur Hazar
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
17. **Atatürk Üniversitesi Özel Gıda Kontrol Laboratuvarının Akreditasyon İşlemlerinin Tamamlanması** (2022)
Mükerrem Kaya, Zeynep Feyza Yılmaz Oral
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
18. **Sucuk Üretiminde Kürleme Ajanı Olarak Pazı Tozunun Kullanımı ve Nitrozamin Oluşumuna Etkisi** (2022 – 2024)
Mükerrem Kaya, Güzin Kaban, Selen Sallan
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
19. **Sucukta Uçucu N-Nitrozaminlerin Varlığı** (2021 – 2022)
Mükerrem Kaya, Muhammed Furkan KIZILKAYA
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
20. **Isıl işlem görmüş sucukta yerel laktik asit bakteri suşlarının Staphylococcus aureusun gelişimine etkileri** (2021)
Mükerrem Kaya, Yağmur AKYOL
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
21. **Sucukta Nitrozamin Oluşumunda Yerel Laktik Asit Bakteri Suşlarının İnhibitör Potansiyelinin Araştırılması** (2021 – 2023)
Selen Sallan, **Mükerrem Kaya**
Proje · Ulusal · Rol: Danışman (Yürütücü Gerçek Kişi Olan Projede) · Devam Ediyor · TÜBİTAK · Türkiye
22. **Atatürk Üniversitesi Özel Gıda Kontrol Laboratuvarının Akreditasyon İşlemlerinin Desteklenmesi ve Görünürlüğünün Artırılması** (2020 – 2022)
Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

23. **Atatürk Üniversitesi Özel Gıda Kontrol Laboratuvarının Araştırma Altyapısının Geliştirilmesi** (2020 – 2021)
Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
24. **Isıl İşlem Görmüş Sucukta Kereviz Tozu Kullanımının Listeria monocytogenes in Davranışına Etkisi** (2020 – 2022)
Mükerrem Kaya, Nuriye ENGİN
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
25. **Gıda Mühendisliği Bölümü Akredite Laboratuvarlarının Alt Yapısının Güçlendirilmesi** (2020 – 2021)
Mükerrem Kaya, Güzin Kaban
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
26. **Yerel Candida Zeylanoides Suşlarının Sitrik Asit Üretim Kapasitelerinin Belirlenmesi** (2019 – 2020)
Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · TÜBİTAK · Türkiye
27. **Gıda Katkı Maddesi Olarak Kullanılan Sodyum Karboksimetil Selüloz (E 466) ve Pektinin (E440i, E440ii) Zebra Balığı Embriyoları Üzerine Gelişim Toksisitesinin İncelenmesi** (2019 – 2020)
Saltuk Buğrahan Ceyhun, **Mükerrem Kaya**, Ahmet Topal, Alper Baran, Ekrem Sulukan
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · TÜBİTAK · Türkiye
28. **Isıl İşlem Görmüş Sucuk Üretiminde Isıl İşlem Koşullarının Optimizasyonu** (2017 – 2019)
Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**, Ahmet Akköse
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · TÜBİTAK · Türkiye
29. **Farklı Uçucu Yağ Kaynaklarının Yarrowia lipolytica Suşlarının Lipid Üretim Kapasitesine Etkisi** (2017 – 2018)
Mükerrem Kaya, Güzin Kaban
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · TÜBİTAK · Türkiye
30. **Pastırma Üretiminde Transglutaminaz Enziminin Kullanılması** (2016 – 2018)
Mükerrem Kaya
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Diğer Resmi Kurumlar · Türkiye
31. **ISIL İŞLEM GÖRMÜŞ SUCUK ÜRETİMİNDE FARKLI İÇ SICAKLIK UYGULAMALARININ ÜRÜN ÖZELLİKLERİNE ETKİLERİ** (2016 – 2018)
Mükerrem Kaya, Ümran ARMUTCU, Fatma Yağmur HAZAR, Zeynep Feyza Yılmaz Oral
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
32. **Farklı Nitrit ve Sodyum Askorbat Seviyeleri Kullanılarak Üretilen Isıl İşlem Görmüş Sucuklarda Nitrozamin Oluşumuna Kızartma İşleminin Etkisi** (2016 – 2018)
Mükerrem Kaya, Güzin Kaban, Şeyma Şişik Oğraş, Murat Çelik
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · TÜBİTAK · Türkiye
33. **PASTIRMA ÇEŞİTLERİNDE FARKLI TUZ ORANI KULLANIMININ LİPOLİZİS, LİPİT OKSİDASYONU VE DİĞER KALİTATİF ÖZELLİKLERE ETKİLERİ** (2015 – 2018)
Mükerrem Kaya, Emre KABİL, Fatma Yağmur HAZAR
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

34. **Farklı K rleme Karışımlarının Pastırmanın Proteolitik ve Diğ r Bazı Kalitatif  zelliklerine Etkileri** (2015 – 2018)
Mükerrem Kaya, Emel  z, EMRE KAB L
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
35. **PASTIRMA  RET M AşAMALARINDA B YOJEN AM NLER N BEL RLENMES ** (2015 – 2016)
Mükerrem Kaya
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
36. **Pastırmadan Enterokokların  zolasyou /  dentifikasyonu ve Karakterizasyonu** (2015)
Mükerrem Kaya, Güzin Kaban
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · T B TAK · Türkiye
37. **Farklı laktik asit bakteri suşlarının ısıt  řlem görmüş sucukta kullanım imkanları** (2014 – 2015)
Emel  z, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban, Emre Kabil
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
38. **Farklı Yağ Kaynakları ile Beslenen Gökkuşağı Alabalığında Kırmızı ve Beyaz Kastaki Yağ Asidi Kompozisyonu ve Yağ Asidi Dönüřüm Mekanizmaları ile Et Kalitesindeki Değişimlerin Araştırılması** (2014 – 2017)
Vedat Sola, Murat Arslan, Güzin Kaban, Saltuk Buğrahan Ceyhun, Yüksel  zdemir, Ahmet Topal, Ekrem Sulukan, **Mükerrem Kaya**
Proje · Ulusal · Rol: Uzman · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
39. **Farklı Yağ Kaynakları ile Beslenen Gökkuşağı Alabalığında Kırmızı ve Beyaz Kastaki Yağ Asidi Kompozisyonu ve Yağ Asidi Dönüřüm Mekanizmaları ile Et Kalitesindeki Değişimlerin Araştırılması** (2014 – 2017)
Mükerrem Kaya, Murat Arslan, Ahmet Topal, Güzin Kaban
Proje · Ulusal · Rol: Danışman (Yürütücü Gerçek Kişi Olan Projede) · Tamamlandı · T B TAK · Türkiye
40. **Pastırma  retim Aşamalarında Maya Florasındaki Değişimlerin Belirlenmesi** (2014 – 2015)
Özlem Barış, **Mükerrem Kaya**
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
41. **Farklı Oranlarda Toz Kırmızıbiber  eren K rleme Karışımlarının Pastırmanın Kalitatif  zellikleri Ve Raf  mr   zerine Etkileri** (2014 – 2016)
Mükerrem Kaya
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Sanayi Tezleri · Türkiye
42. **Geleneksel Sucuklardan  zole Edilen Laktik Asit Bakteri Ve Koagülaz Negatif Stafilokok Suşlarının Starter Kültür Olarak Kullanım İmkanları** (2014 – 2016)
Mükerrem Kaya, Medine GÜLLÜCE, Mehmet Karadayı
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Diğ r Resmi Kurumlar · Türkiye
43. **PASTIRMADAN MAYALARIN  ZOLASYONU VE  ENT FİKASYONU** (2013 – 2014)
Mükerrem Kaya
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
44. **SGIDA M HEND SLİđ  BÖLÜMÜ SÜT LABORATUARLARININ ALT YAPISININ  Y LEřT R LMES **" (2013 – 2014)
Mükerrem Kaya
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

45. **Geleneksel Et Ürünlerinden İzole Edilen Laktik Asit Bakteri Suşlarının Bakteriyosin Üretme Potansiyellerinin Araştırılması ve Elde Edilecek Ürünlerin Doğal Gıda Katkı Maddesi Olarak Endüstriyel Ölçekli Üretime Kazandırılması** (2013 – 2015)
Medine GÜLLÜCE, **Mükerrem Kaya**, Mehmet Karadayı
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Diğer Resmi Kurumlar · Türkiye
46. **Düşük sodyum içerikli tuz karışımlarının pastırmanın fiziksel kimyasal mikrobiyolojik ve duyuşal özellikleri üzerine etkileri** (2013 – 2015)
Mükerrem Kaya, Muhammet İrfan Aksu, Güzin Kaban
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
47. **Düşük Sodyum İçerikli Tuz Karışımlarının Pastırmanın Fiziksel, Kimyasal, Mikrobiyolojik Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkileri** (2013 – 2016)
Mükerrem Kaya, Güzin Kaban
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · TÜBİTAK · Türkiye
48. **PASTIRMADAN İZOLE EDİLEN LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNİN RAPD-PCR İLE İDENTİFİKASYONU"** (2012 – 2013)
Mükerrem Kaya, Emel Öz
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
49. **Pastırmadan laktik asit bakterilerinin izolasyonu ve identifikasyonu** (2012 – 2013)
Emel Öz, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
50. **FARKLI TUZ KARIŞIMLARI KULLANILARAK GELENEKSEL YÖNTEMLE ÜRETİLEN PASTIRMALARIN BİYOKİMYASAL VE DİĞER KALİTATİF ÖZELLİKLERİ** (2012 – 2013)
Mükerrem Kaya
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
51. **SUCUK VE PASTIRMA ÜRETİMİNDE MANDA ETİNİN KULLANILABİLME İMKANLARI** (2011 – 2012)
Mükerrem Kaya
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
52. **ZEYTİNYAĞININ UÇUCU BİLEŞİKLERİ İLE DİĞER KARAKTERİSTİK ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ.** (2010 – 2012)
Mükerrem Kaya
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
53. **FARKLI HAYVANSAL YAĞLARIN KAVURMANIN UÇUCU BİLEŞİKLERİ VE KALİTATİF ÖZELLİKLERİNE ETKİLERİ.** (2010 – 2011)
Mükerrem Kaya
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
54. **Sucuk Üretiminde Olgunlaştırma Süresinin Heterosiklik Aromatik Amin Oluşumu Üzerine Etkisi** (2009 – 2010)
Fatih Öz, **Mükerrem Kaya**
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
55. **ISIL İŞLEMİN SUCUĞUN UÇUCU BİLEŞİKLERİ VE DİĞER KALİTATİF ÖZELLİKLERİNE ETKİSİ** (2009 – 2010)
Mükerrem Kaya, Güzin Kaban, Muhammet Ali Çakır
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

56. **Sucuk Üretiminde Portakal Lifi Kullanım İmkânlarının Araştırılması** (2008 – 2009)
Mükerrem Kaya, Barış Yalınkılıç
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
57. **Sucukta Aroma Maddelerinin Model Sistemde Belirlenmesi** (2008 – 2009)
Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
58. **Farklı Proses Şartlarında Olgunlaştırılan Sucukların Uçucu Bileşikleri ve Diğer Kalitatif Özellikleri** (2008 – 2010)
Mükerrem Kaya, Güzin Kaban
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · TÜBİTAK · Türkiye
59. **Salam Üretiminde Brokoli Kullanım İmkânlarının Araştırılması** (2007 – 2008)
Mükerrem Kaya, Güzin Kaban, Şeyma Şişik Oğraş
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
60. **Sucuktan İzole Edilen Laktik Asit Bakterileri ve Microccus/Staphylococcus Suşlarının Moleküler Olarak Tanımlanması** (2007 – 2008)
Mükerrem Kaya, Güzin Kaban
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
61. **Çeşitli Antimikrobiyal Maddelerin Gökkuşluğu Alabalığı ve Çipura Filetolarının Raf Ömrü Üzerine Etkileri** (2006 – 2007)
Mükerrem Kaya, Telat Yanık, A Çarbaş, Güzin Kaban
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
62. **Farklı pişirme yöntemlerinin çeşitli et türlerinde heretosiklik aromatik amin oluşumu üzerine etkilerinin farklı ekstraksiyon metotları ile belirlenmesi** (2005 – 2007)
Mükerrem Kaya, Fatih Öz, Güzin Kaban
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · TÜBİTAK · Türkiye
63. **Et Ürünlerinde Sorpsiyon İzotermelerinin Belirlenmesi** (2005 – 2007)
Mükerrem Kaya, Güzin Kaban, Bilgehan Polatoğlu
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
64. **Pastırmadan İzole Edilen Laktik Asit Bakteri Suşlarının Starter/koruyucu Kültür Olarak Kullanım İmkânlarının Belirlenmesi** (2004 – 2006)
Mükerrem Kaya, Güzin Kaban
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
65. **Modifiye Atmosferde Ambalajlama ve Koruyucu Kültür Kullanımının Dilimlenmiş Salamalarda Listeria monocytogenes in Gelişimine Etkileri** (2004 – 2005)
Mükerrem Kaya, Güzin Kaban
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
66. **Kas Dokusunun Camsı Değişim Sıcaklığı ve Farklı Biopolimerlerin Lipid-protein Değişimleri Üzerine Etkilerinin Termal Analiz Teknikleri ile Belirlenmesi** (2004 – 2006)
Mükerrem Kaya, Fatih Öz
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) · Türkiye
67. **Değişik Firmalardan Temin Edilen Sucuklarda Biyojen Aminlerin Belirlenmesi** (2003 – 2004)
Muhammet İrfan Aksu, **Mükerrem Kaya**, Hüseyin Gençcelep, Güzin Kaban
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

68. **Gökkuşağı alabalığı (*Oncorhynchus mykiss*) ve aynalı sazan (*Cyprinus carpio*) balıklarında kızartma boyunca oluşabilen heterosiklik aromatik aminlerin oluşumu üzerine farklı pişirme metotlarının etkisi** (2003 – 2004)
Mükerrem Kaya, Fatih Öz
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
69. **Bakteriyosin Üreten *Lactobacillus sakei* Lb706'nın Vakum Ambalajlanmış Gökkuşağı Alabalığı (*Oncorhynchus mykiss*) Filetolarının Raf Ömrü Üzerine Etkisi** (2003 – 2004)
Mükerrem Kaya, Ş Aras
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
70. **Değişik Starter Kültürler ve Farklı Nitrit Seviyelerinin Sucuklarda Biyojen Aminlerin Oluşumu Üzerine Etkileri** (2003 – 2005)
Mükerrem Kaya, Hüseyin Gençcelep
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
71. **Pastırmadan Katalaz Pozitif Kokların İzolasyonu ve İdentifikasyonu** (2003 – 2004)
Mükerrem Kaya, Güzin Kaban
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
72. **Sucuk Üretim Teknolojisinde Bakteriyosin Üreten Laktik Kültür Kullanımının *Staphylococcus aureus* un Gelişimi ve Toksin Üretimi Üzerine Etkisi** (2003 – 2004)
Mükerrem Kaya, Güzin Kaban
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
73. **Sosis Üretim Teknolojisinde Koruyucu Kültür ve Bitkisel Yağ Kullanım İmkânlarının Araştırılması** (2002 – 2004)
Mükerrem Kaya, Nesimi Aktaş
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
74. **Farklı sıcaklıklarda pişirilen taze et ürünlerinde çeşitli baharatların heterosiklik aromatik aminlerin oluşumu üzerine etkisi** (2002 – 2003)
Mükerrem Kaya, Fatih Öz
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
75. **Modifiye Atmosfer Uygulanarak Ambalajlanmış Sucuk ve Pastırmaların Raf Ömürlerinin Belirlenmesi** (2002 – 2003)
Muhammet İrfan Aksu, **Mükerrem Kaya**, Fatih Öz
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
76. **Modifiye Atmosfer Ambalajlamanın Gökkuşağı Alabalık Filetolarının Mikroflorası ve Raf Ömrü Üzerine Etkisi** (2002 – 2003)
Mükerrem Kaya
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) · Türkiye
77. **Sucuk Üretiminde Probiyotik Kültürlerin Kullanımı** (2001 – 2003)
Mükerrem Kaya, H Öztürk Er
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
78. **Sucuk üretiminde *E. coli* 0157:H7'nin gelişimi üzerine farklı starter kültürler ve nitrat/nitritin etkisi** (2000 – 2001)
Mükerrem Kaya, Fatih Öz
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

79. **Pastırma Üretiminde Starter Kültür Kullanım İmkanlarının Araştırılması** (1999 – 2000)
Mükerrem Kaya, Muhammet İrfan Aksu
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
80. **Farklı konsantrasyonlardaki çeşitli asit, tuz ve enzimlerin sığır eti kollagen proteininde oluşturduğu bazı fizikokimyasal ve biyokimyasal değişimler** (1998 – 1999)
Mükerrem Kaya
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · TÜBİTAK · Türkiye
81. **Verhalten von Escherichia coli O157:H7 in Türkischer Rohwurst** (1998)
Mükerrem Kaya
Proje · Uluslararası · Rol: Yürütücü · Tamamlandı
82. **Sucukta Escherichia coli O157:H7'nin Aranması ve Kontrolü Üzerine Araştırmalar** (1998 – 2001)
Mükerrem Kaya, Fatih Öz
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
83. **Sucuk Üretiminde Kullanılan Starter Kültür Preparatlarından İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Ürettikleri Bakteriyosin veya Bakteriyosin Benzeri Metabolitlerin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi** (1997 – 1998)
Mükerrem Kaya, D Tekin
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
84. **Erzurum Piyasasında Tüketime Sunulan Pastırmaların Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi** (1997 – 1999)
Mükerrem Kaya, Muhammet İrfan Aksu
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
85. **Katı-sıvı Yağlarda Safılık tayinleri ve Oksidasyon Sıcaklıklarının Differential Scanning Calorimetry ve Thermal Gravimetric Analiz Teknikleri ile Araştırılması** (1997 – 1998)
Mükerrem Kaya, Nesimi Aktaş
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
86. **Sosis ve Salamlardan Listeria monocytogenes ve Diğer Listeria Türlerinin Ayrımı ve Tanımlanması** (1995 – 1997)
Hüsnü Yusuf Gökalp, **Mükerrem Kaya**
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
87. **Yaprak Dönerin Bileşimi ve Mikrobiyolojik Kalitesi** (1995 – 1997)
Mükerrem Kaya, Vildan Küpeli
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
88. **Verhalten von L. monocytogenes in Türkischer Rohwurst, Sucuk** (1987 – 1990)
Mükerrem Kaya
Proje · Uluslararası · Rol: Yürütücü · Tamamlandı
89. **Verhalten und Vorkommen von Listerien in Fleisch und Fleischerzeugnissen** (1987 – 1990)
Mükerrem Kaya
Proje · Uluslararası · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı
90. **Çeşitli Yağsız Soya Unu ve Tekstüre Soya Proteinin Taze ve Depolanan Hamburger Tipi Et Ürününe Katılabilme İmkanları** (1987)
Hüsnü Yusuf Gökalp, **Mükerrem Kaya**
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

Makaleler

- 1. Effect of Using Swiss Chard Powder as Alternative Curing Agent in Sucuk Production on the Growth of *Listeria monocytogenes* (2026)**
Bilge Ulutaş Ataylı, Zeynep Feyza Yılmaz Oral, Yağmur Akyol, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Foods, Cilt 15, Sayı 15 · DOI: [10.3390/foods15152728](https://doi.org/10.3390/foods15152728)
Tam Makale · Uluslararası
- 2. Production of Single-Cell Oil from Olive Mill Wastewater: Effects of Process Variables on Lipid Content and Fatty Acid Profile (2026)**
Bilge Sayın, İbrahim Özlü, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
FERMENTATION-BASEL, Cilt 12, Sayı 6 · DOI: [10.3390/fermentation12060289](https://doi.org/10.3390/fermentation12060289)
Tam Makale · Uluslararası
- 3. Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) in potato and corn chips: Assessment of dietary exposure and health risk (2026)**
İdeal Beraa Kartal, Mine Kırkyol, Zeynep Feyza Yılmaz Oral, Ahmet Akköse, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**, BURHAN BAŞARAN
Microchemical Journal, Cilt 224 · DOI: [10.1016/j.microc.2026.117587](https://doi.org/10.1016/j.microc.2026.117587)
Tam Makale · Uluslararası
- 4. Optimization of Biomass and Lipid Production by *Yarrowia lipolytica* Using Flaxseed and Chia Seed Oils as Substrates (2026)**
Zerrin Polat, Bilge Sayın, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban
FERMENTATION-BASEL, Cilt 12, Sayı 3 · DOI: [10.3390/fermentation12030169](https://doi.org/10.3390/fermentation12030169)
Tam Makale · Uluslararası
- 5. Microplastic Contamination in Honey: A One Health-Oriented Systematic Review and Risk Assessment (2026)**
Burhan Başaran, Andi Nilawati Usman, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, Cilt 32, ss. 189–206 · DOI: [10.9775/kvfd.2026.36351](https://doi.org/10.9775/kvfd.2026.36351)
Derleme · Uluslararası
- 6. Physicochemical, Thermal and Textural Characterization of Olive Pomace Oil and Argan Oil Oleogels Prepared with Different Oleogelators (2025)**
Mine Kırkyol, Ahmet Akköse, Şeyma Şişik Oğraş, Zeynep Feyza Yılmaz Oral, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
GELS, Cilt 11, Sayı 12 · DOI: [10.3390/gels11120997](https://doi.org/10.3390/gels11120997)
Tam Makale · Uluslararası
- 7. The Effect of Swiss Chard Powder as a Curing Agent on Volatile Compound Profile and Other Qualitative Properties of Heat-Treated Sucuk (2025)**
Betül Katmer, **Mükerrem Kaya**
Foods, Cilt 14, Sayı 21 · DOI: [10.3390/foods14213785](https://doi.org/10.3390/foods14213785)
Tam Makale · Uluslararası
- 8. Effects of Black Garlic Addition and Cooking Duration on Nitrosamine Levels and Quality Attributes of Sucuk (2025)**
Mükerrem Kaya, Asena Karayigit, Zeynep Feyza Yılmaz Oral, Kubra Ozturk, Halenur Fencioğlu Cakir, Yagmur Akyol, Bilge Ulutas, Selen Sallan, Güzin Kaban
Foods, Cilt 14, Sayı 23 · DOI: [10.3390/foods14234055](https://doi.org/10.3390/foods14234055)
Tam Makale · Uluslararası

9. **Effects of Autochthonous Starter Cultures on the Quality Characteristics of Traditionally Produced Sucuk** (2025)
Mükerrem Kaya, Bilge Sayin, Kubra Cinar Topcu, Güzin Kaban
FERMENTATION-BASEL, Cilt 11, Sayı 12 · DOI: [10.3390/fermentation11120672](https://doi.org/10.3390/fermentation11120672)
Tam Makale · Uluslararası
10. **The Effects of Essential Oils from Coriander Seed, Tarragon and Orange Peel on Lipid Production by *Yarrowia lipolytica* Strains** (2025)
Özlem Yılmaz, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
FERMENTATION-BASEL, Cilt 11, Sayı 10 · DOI: [10.3390/fermentation11100597](https://doi.org/10.3390/fermentation11100597)
Tam Makale · Uluslararası
11. **Genotypic and Technological Characterization of Lactic Acid Bacteria and Coagulase-Negative *Staphylococci* Isolated from Sucuk: A Preliminary Screening of Potential Starter Cultures** (2025)
Mükerrem Kaya, Bilge Sayın, Kübra Çınar Topçu, Mehmet Karadayı, Aybike Kamiloğlu, Medine GÜLLÜCE, Güzin Kaban
Foods, Cilt 14, Sayı 20 · DOI: [10.3390/foods14203495](https://doi.org/10.3390/foods14203495)
Tam Makale · Uluslararası
12. **Evaluating the Role of Autochthonous Lactic Acid Bacteria and Ripening Conditions on Nitrosamine Inhibition in Sucuk Over Storage Time** (2025)
Selen Sallan, Zeynep Feyza Yılmaz Oral, Yağmur Akyol, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
FOOD SCIENCE & NUTRITION, Cilt 13, Sayı 9 · DOI: [10.1002/fsn3.70851](https://doi.org/10.1002/fsn3.70851)
Tam Makale · Uluslararası
13. **Influences of Chloride Salts on Enzymatic Activity, Lipid Oxidation and Volatile Compounds of Reduced-Sodium Salt Pastırma** (2025)
Barış Yalınkılıç, Fatma Yağmur Hazar Suncak, Güzin Kaban, Muhammet İrfan Aksu, **Mükerrem Kaya**
Applied Sciences (Switzerland), Cilt 15, Sayı 19 · DOI: [10.3390/app151910390](https://doi.org/10.3390/app151910390)
Tam Makale · Uluslararası
14. **Utilization of apple pomace as a novel substrate for citric acid production by *Yarrowia lipolytica*** (2025)
Güzin Kaban, Büşra Gürakar, Bilge Sayın, Zerrin Polat, **Mükerrem Kaya**
SCIENTIFIC REPORTS, Cilt 15, Sayı 1 · DOI: [10.1038/s41598-025-99202-6](https://doi.org/10.1038/s41598-025-99202-6)
Tam Makale · Uluslararası
15. **Influence of Using Microbial Transglutaminase on the Physicochemical Properties, Volatile Compounds and Free Amino Acid Composition of Pastırma** (2025)
Fatma Yağmur Hazar Suncak, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Applied Sciences (Switzerland), Cilt 15, Sayı 14 · DOI: [10.3390/app15147959](https://doi.org/10.3390/app15147959)
Tam Makale · Uluslararası
16. **Effect of Low-Salt Processing on Lipolytic Activity, Volatile Compound Profile, Color, Lipid Oxidation, and Microbiological Properties of Four Different Types of Pastırma** (2025)
Emre Kabil, Fatma Yağmur Hazar Suncak, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Applied Sciences (Switzerland), Cilt 15, Sayı 15 · DOI: [10.3390/app15158343](https://doi.org/10.3390/app15158343)
Tam Makale · Uluslararası
17. **Chitosan/TiO₂/Rosmarinic Acid Bio-Nanocomposite Coatings: Characterization and Preparation** (2025)
Pinar Kızılkaya, **Mükerrem Kaya**
JOURNAL OF COMPOSITES SCIENCE, Cilt 9, Sayı 1 · DOI: [10.3390/jcs9010002](https://doi.org/10.3390/jcs9010002)
Tam Makale · Uluslararası

18. **Effect of Argan Oil on Lipid Production by *Yarrowia lipolytica* NRRL YB-423** (2025)
Rouna Alaaeldin, Bilge Sayin, Zerrin Polat, **Mükerrem Kaya**, Güzin KABAN
JOURNAL OF MICROBIOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, Cilt 35 · DOI: [10.4014/jmb.2410.10052](https://doi.org/10.4014/jmb.2410.10052)
Tam Makale · Uluslararası
19. **Volatile Compounds of Sucuk, a Dry Fermented Sausage: The Effects of Ripening Rate, Autochthonous Starter Cultures and Fat Type** (2024)
Mükerrem Kaya, Güzin Kaban
Foods, Cilt 13, Sayı 23 · DOI: [10.3390/foods13233839](https://doi.org/10.3390/foods13233839)
Tam Makale · Uluslararası
20. **Effects of Autochthonous Starter Cultures on the Behavior of *Staphylococcus aureus* during the Production of a Semi-Dry Fermented Sausage** (2024)
Yağmur Akyol, Zeynep Feyza Yılmaz Oral, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
SELCUK JOURNAL OF AGRICULTURE AND FOOD SCIENCES, Cilt 38, Sayı 3, ss. 486–494 · DOI: [10.15316/sjafs.2024.043](https://doi.org/10.15316/sjafs.2024.043)
Tam Makale · Ulusal
21. **Using Celery Powder in a Semi-Dry Fermented Sausage ‘Heat-Treated Sucuk’: Nitrosamine Formation, Lipid Oxidation, and Volatile Compounds** (2024)
Zeynep Feyza Yılmaz Oral, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban
Foods, Cilt 13, Sayı 20 · DOI: [10.3390/foods13203306](https://doi.org/10.3390/foods13203306)
Tam Makale · Uluslararası
22. **Genotypic diversity and antagonistic activities of enterococci isolated from pastırma** (2024)
ÖZLEM ERTEKİN, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Journal of Food Science and Technology, Cilt 61, Sayı 5, ss. 983–989 · DOI: [10.1007/s13197-023-05895-w](https://doi.org/10.1007/s13197-023-05895-w)
Tam Makale · Uluslararası
23. **Yüksek Basınç Uygulamasının Et Kalitesi Üzerine Etkisi** (2024)
Fatih Öz, **Mükerrem Kaya**
ATATÜRK UNIVERSITY JOURNAL OF AGRICULTURAL FACULTY, Cilt 37, Sayı 2, ss. 249–255
Tam Makale · Ulusal
24. **Partial Replacement of NaCl by KCl, MgCl₂ and CaCl₂ Chloride Salts in the Production of Sucuk: Effects on Volatile Compounds, Lipid Oxidation, Microbiological and Sensory Properties** (2023)
Derya Şimşek, Zeynep Feyza Yılmaz Oral, Rahimeh Jaberı, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban
Foods, Cilt 12, Sayı 19 · DOI: [10.3390/foods12193525](https://doi.org/10.3390/foods12193525)
Tam Makale · Uluslararası
25. **The Effects of Sheep Tail Fat, Fat Level, and Cooking Time on the Formation of Nε-(carboxymethyl)lysine and Volatile Compounds in Beef Meatballs** (2023)
Kübra Öztürk, Zeynep Feyza Yılmaz Oral, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban
Foods, Cilt 12, Sayı 15 · DOI: [10.3390/foods12152834](https://doi.org/10.3390/foods12152834)
Tam Makale · Uluslararası
26. **Evaluation of Autochthonous Coagulase—Negative *Staphylococci* as Starter Cultures for the Production of Pastırma** (2023)
Kübra Fettahoğlu, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban
Foods, Cilt 12, Sayı 15 · DOI: [10.3390/foods12152856](https://doi.org/10.3390/foods12152856)
Tam Makale · Uluslararası

27. **Volatile nitrosamines in a dry fermented sausage "sucuk": Occurrence and effect of cooking on their formation** (2023)
Muhammed Furkan Kızılkaya, Zeynep Feyza Yılmaz Oral, Selen Sallan, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Journal of Food Composition and Analysis, Cilt 119 · DOI: [10.1016/j.jfca.2023.105284](https://doi.org/10.1016/j.jfca.2023.105284)
Tam Makale · Uluslararası
28. **Microbiological, Physicochemical and Sensorial Changes during the Ripening of Sucuk, a Traditional Turkish Dry-Fermented Sausage: Effects of Autochthonous Strains, Sheep Tail Fat and Ripening Rate** (2023)
Ahmet Akköse, Şeyma Şişik Oğraş, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban
FERMENTATION-BASEL, Cilt 9, Sayı 6 · DOI: [10.3390/fermentation9060558](https://doi.org/10.3390/fermentation9060558)
Tam Makale · Uluslararası
29. **Effect of Black Garlic on Microbiological Properties, Lipid Oxidation, Residual Nitrite, Nitrosamine Formation and Sensory Characteristics in a Semi-Dry Fermented Sausage** (2023)
Begüm Akansel, Zeynep Feyza Yılmaz Oral, Selen Sallan, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Foods, Cilt 12, Sayı 7 · DOI: [10.3390/foods12071545](https://doi.org/10.3390/foods12071545)
Tam Makale · Uluslararası
30. **A Review on the Role of Lactic Acid Bacteria in the Formation and Reduction of Volatile Nitrosamines in Fermented Sausages** (2023)
Selen Sallan, Zeynep Feyza Yılmaz Oral, **Mükerrem Kaya**
Foods, Cilt 12, Sayı 4 · DOI: [10.3390/foods12040702](https://doi.org/10.3390/foods12040702)
Derleme · Uluslararası
31. **The Effect of a Chitosan/TiO₂-Nanoparticle/ Rosmarinic Acid-Based Nanocomposite Coating on the Preservation of Refrigerated Rainbow Trout Fillets (*Oncorhynchus mykiss*)** (2023)
Pinar Kızılkaya, **Mükerrem Kaya**
FOOD SCIENCE OF ANIMAL RESOURCES, Cilt 43, Sayı 6, ss. 1170–1182 · DOI: [10.5851/kosfa.2023.e47](https://doi.org/10.5851/kosfa.2023.e47)
Tam Makale · Uluslararası
32. **Evaluating the effect of using mechanically deboned chicken meat as a partial or total replacer for emulsion-type chicken sausages** (2023)
Parinaz Bahrami, Gül Kotan Yılmaz, Ahmet Akköse, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban
Cogent Food and Agriculture, Cilt 9, Sayı 1 · DOI: [10.1080/23311932.2023.2238403](https://doi.org/10.1080/23311932.2023.2238403)
Tam Makale · Uluslararası
33. **Fillet Quality in Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*) Raised on Different Dietary Oils Over a Long-Term Feeding Trial** (2023)
Rahimeh Jaberi, Seyda Tacer-Tanas, Ilkkan Akgul, Fatih Korkmaz, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**, Ahmet Topal, Saltuk Buğrahan Ceyhan, Murat Arslan
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, Cilt 32, Sayı 10, ss. 677–691 · DOI: [10.1080/10498850.2023.2236604](https://doi.org/10.1080/10498850.2023.2236604)
Tam Makale · Uluslararası
34. **Citric Acid Production by *Yarrowia lipolytica* NRRL Y-1094: Optimization of pH, Fermentation Time and Glucose Concentration Using Response Surface Methodology** (2022)
Bilge Sayin Borekci, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban
FERMENTATION-BASEL, Cilt 8, Sayı 12 · DOI: [10.3390/fermentation8120731](https://doi.org/10.3390/fermentation8120731)
Tam Makale · Uluslararası

35. **Citric acid production by a novel autochthonous *Candida zeylanoides* isolate: optimization of process parameters** (2022)
Bilge Sayin Borekci, **Mükerrem Kaya**, Yekta Goksungur, Güzin Kaban
BIOTECHNOLOGY LETTERS, Cilt 44, Sayı 7, ss. 803–812 · DOI: [10.1007/s10529-022-03260-z](https://doi.org/10.1007/s10529-022-03260-z)
Tam Makale · Uluslararası
36. **Assessment of technological attributes of autochthonous starter cultures in Turkish dry fermented sausage (sucuk)** (2022)
Güzin Kaban, Selen Sallan, Kubra Cinar Topcu, Bilge Sayin Borekci, **Mükerrem Kaya**
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Cilt 57, Sayı 7, ss. 4392–4399 · DOI: [10.1111/ijfs.15770](https://doi.org/10.1111/ijfs.15770)
Tam Makale · Uluslararası
37. **FUNCTIONAL AND TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF CANDIDA ZEYLANOIDES STRAINS ISOLATED FROM PASTIRMA** (2022)
BİLGE SAYIN BÖREKÇİ, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Gıda, Cilt 47, Sayı 4, ss. 564–575 · DOI: [10.15237/gida.gd22028](https://doi.org/10.15237/gida.gd22028)
Tam Makale · Ulusal
38. **Effects of Some Extraction Parameters on Anthocyanin Content of Barberry (*Berberis Vulgaris* L.) and Its Antioxidant Activity** (2022)
RAHİMEH JABERİ, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Türkiye Tarımsal Araştırmalar Dergisi, Cilt 9, Sayı 1, ss. 41–48 · DOI: [10.19159/tutad.1034137](https://doi.org/10.19159/tutad.1034137)
Tam Makale · Ulusal
39. **The effects of nitrite, sodium ascorbate and starter culture on volatile compounds of a semi-dry fermented sausage** (2022)
Selen Sallan, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT UND-TECHNOLOGIE-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Cilt 153 · DOI: [10.1016/j.lwt.2021.112540](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112540)
Tam Makale · Uluslararası
40. **Effects of NaCl substitution with KCl on quality properties of heat-treated sucuk during the production stages** (2022)
Güzin Kaban, Fazilet Bayraktar, Rahimeh Jaberı, Kubra Fettahoglu, **Mükerrem Kaya**
JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION RESEARCH, Cilt 61, Sayı 1, ss. 43–52
Tam Makale · Uluslararası
41. **EFFECTS OF BLACK PEPPER AND SODIUM ASCORBATE ON VOLATILE COMPOUNDS OF SUCUK** (2021)
SELEN SALLAN, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Gıda, Cilt 46, Sayı 6, ss. 1358–1368 · DOI: [10.15237/gida.gd21107](https://doi.org/10.15237/gida.gd21107)
Tam Makale · Ulusal
42. **Furosine and N-epsilon-carboxymethyl-lysine in cooked meat product (kavurma): Effects of salt and fat levels during storage** (2021)
Derya Bayrak Kul, Pınar Anlar Daldal, Zeynep Feyza Yılmaz Oral, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban
JOURNAL OF STORED PRODUCTS RESEARCH, Cilt 93 · DOI: [10.1016/j.jspr.2021.101856](https://doi.org/10.1016/j.jspr.2021.101856)
Tam Makale · Uluslararası

43. **The effects of curing agents on the proteolysis and lipid oxidation of pastirma produced by the traditional method** (2021)
Emel Öz, Emre Kabil, **Mükerrem Kaya**
Journal of Food Science and Technology, Cilt 58, Sayı 7, ss. 2806–2814 · DOI: [10.1007/s13197-020-04889-2](https://doi.org/10.1007/s13197-020-04889-2)
Tam Makale · Uluslararası
44. **The effects of transglutaminase on the qualitative properties of different pastirma types** (2021)
Fatma Yagmur Hazar, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT UND-TECHNOLOGIE-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Cilt 145 · DOI: [10.1016/j.lwt.2021.111289](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111289)
Tam Makale · Uluslararası
45. **Citric Acid Production of Yeasts: An Overview** (2021)
Bilge Sayin Borekci, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
EUROBIOTECH JOURNAL, Cilt 5, Sayı 2, ss. 79–91 · DOI: [10.2478/ebtj-2021-0012](https://doi.org/10.2478/ebtj-2021-0012)
Derleme · Uluslararası
46. **Potential Bacteriocinogenic Lactic Acid Bacteria from Pastirma** (2021)
MEDİNE GÜLLÜCE, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban, Mehmet Karadayı, BURAK ALAYLAR, AYBİKE KAMILOĞLU, CEYDA IŞIK, KÜBRA FETTAHOĞLU
Gümüşhane Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, Cilt 11, Sayı 1, ss. 19–26 · DOI: [10.17714/gumusfenbil.768688](https://doi.org/10.17714/gumusfenbil.768688)
Tam Makale · Ulusal
47. **Probiotic properties of lactic acid bacteria strains isolated from pastirma** (2020)
Kubra Cinar Topcu, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban
LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT UND-TECHNOLOGIE-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Cilt 134 · DOI: [10.1016/j.lwt.2020.110216](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110216)
Tam Makale · Uluslararası
48. **Is sodium carboxymethyl cellulose (CMC) really completely innocent? It may be triggering obesity** (2020)
Ekrem Sulukan, Serkan Yıldırım, Medine Türkoğlu, Atena Ghosigharehagaji, Serkan Yıldırım, Meryem Kankaynar, İsmail Bolat, **Mükerrem Kaya**, Ahmet Topal, Saltuk Buğrahan Ceyhan
INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES, ss. 2465–2473 · DOI: [10.1016/j.ijbiomac.2020.09.169](https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2020.09.169)
Tam Makale · Uluslararası
49. **Technological properties of autochthonous Lactobacillus plantarum strains isolated from sucuk (Turkish dry-fermented sausage)** (2020)
Aybike Kamiloğlu, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Brazilian journal of microbiology : [publication of the Brazilian Society for Microbiology], Cilt 51, Sayı 3, ss. 1279–1287 · DOI: [10.1007/s42770-020-00262-9](https://doi.org/10.1007/s42770-020-00262-9)
Tam Makale · Uluslararası
50. **The effect of barberry (Berberis vulgaris L.) extract on the physicochemical properties, sensory characteristics, and volatile compounds of chicken frankfurters** (2020)
Rahimeh Jaber, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, Cilt 44, Sayı 7 · DOI: [10.1111/jfpp.14501](https://doi.org/10.1111/jfpp.14501)
Tam Makale · Uluslararası

51. **Effects of different internal temperature applications on quality properties of heat-treated sucuk during production** (2020)
Ümran Armutcu, Fatma Yağmur Hazar, Zeynep Feyza Yılmaz Oral, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, Cilt 44, Sayı 6 · DOI: [10.1111/jfpp.14455](https://doi.org/10.1111/jfpp.14455)
Tam Makale · Uluslararası
52. **Microbiological properties and volatile compounds of salted-dried goose** (2020)
Güzin Kaban, P. Kızılkaya, B. Sayın Börekçi, F.Y. Hazar, E. Kabil, **Mükerrem Kaya**
Poultry Science, Cilt 99, Sayı 4, ss. 2293–2299 · DOI: [10.1016/j.psj.2019.11.057](https://doi.org/10.1016/j.psj.2019.11.057)
Tam Makale · Uluslararası
53. **Nitrosamine formation in a semi-dry fermented sausage: Effects of nitrite, ascorbate and starter culture and role of cooking** (2020)
Selen Sallan, Güzin Kaban, Şeyma Şişik Oğraş, Murat Çelik, **Mükerrem Kaya**
MEAT SCIENCE, Cilt 159 · DOI: [10.1016/j.meatsci.2019.107917](https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2019.107917)
Tam Makale · Uluslararası
54. **Nitrosamines in sucuk: Effects of black pepper, sodium ascorbate and cooking level** (2019)
Selen SALLAN, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
FOOD CHEMISTRY, Cilt 288, ss. 341–346 · DOI: [10.1016/j.foodchem.2019.02.129](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.02.129)
Tam Makale · Uluslararası
55. **Volatile compounds of pastirma under different curing processes** (2019)
Fatma Yagmur Hazar, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, Cilt 43, Sayı 8 · DOI: [10.1111/jfpp.14040](https://doi.org/10.1111/jfpp.14040)
Tam Makale · Uluslararası
56. **The proteolytic changes in two different types of pastirma during the production** (2019)
Emel Öz, **Mükerrem Kaya**
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, Cilt 43, Sayı 8 · DOI: [10.1111/jfpp.14042](https://doi.org/10.1111/jfpp.14042)
Tam Makale · Uluslararası
57. **Tarhun ve Kişniş Tohumunun Uçucu Yağ Bileşenleri** (2019)
ÖZLEM YILMAZ, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
BAYBURT FEN BİLİMLERİ DERGİSİ, Cilt 2, ss. 26–33
Tam Makale · Ulusal
58. **Effects of autochthonous Lactobacillus plantarum strains on Listeria monocytogenes in sucuk during ripening** (2019)
Aybike Kamiloglu, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Journal of Food Safety, Cilt 39, Sayı 3 · DOI: [10.1111/jfs.12618](https://doi.org/10.1111/jfs.12618)
Tam Makale · Uluslararası
59. **Effects of vacuum and high-oxygen modified atmosphere packaging on physico-chemical and microbiological properties of minced water buffalo meat** (2019)
Rahimeh JABERİ, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
ASIAN-AUSTRALASIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCES, Cilt 32, Sayı 3, ss. 421–429 · DOI: [10.5713/ajas.18.0391](https://doi.org/10.5713/ajas.18.0391)
Tam Makale · Uluslararası
60. **Biodiversity and characterization of gram-positive, catalase-positive cocci isolated from pastirma produced under different curing processes** (2019)
Kubra FETTAHOĞLU, Kubra Cinar, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban
Turkish Journal Of Veterinary Sciences, Cilt 43, Sayı 1, ss. 68–75 · DOI: [10.3906/vet-1805-66](https://doi.org/10.3906/vet-1805-66)
Tam Makale · Uluslararası

61. **Effect of autochthonous *Pediococcus acidilactici* on volatile profile and some properties of heat-treated sucuk** (2018)
Emel Öz, Emre Kabil, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, Cilt 42, Sayı 9 · DOI: [10.1111/jfpp.13752](https://doi.org/10.1111/jfpp.13752)
Tam Makale · Uluslararası
62. **Volatile compounds of pastirma: effects of autochthonous *S. xylosus*, *S. equorum* and *S. vitulinus* strains** (2018)
Kübra FETTAHOGLU, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Journal Of Biotechnology, Cilt 280, s. 55 · DOI: [10.1016/j.jbiotec.2018.06.178](https://doi.org/10.1016/j.jbiotec.2018.06.178)
Makale · Uluslararası
63. **Heat-treated sucuk with *Pediococcus acidilactici* S147: the effect of core temperature** (2018)
Fatma Yağmur Hazar, Ümran Armutcu, Zeynep Feyza Yılmaz, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Journal Of Biotechnology, Cilt 280, s. 55
Makale · Uluslararası
64. **Citric acid production by autochthonous *Candida zeylanoides* strains** (2018)
BİLGE SAYIN, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Journal Of Biotechnology, Cilt 280, s. 18 · DOI: [10.1016/j.jbiotec.2018.06.055](https://doi.org/10.1016/j.jbiotec.2018.06.055)
Makale · Uluslararası
65. **Identification And Characterization Of Lactic Acid Bacteria Isolated From Sucuk, A Traditional Turkish Dry- Fermented Sausage** (2018)
KÜBRA ÇINAR, Güzin Kaban, BİLGE SAYIN, Medine GÜLLÜCE, Mehmet Karadayı, **Mükerrem Kaya**
Journal Of Biotechnology, Cilt 280, s. 61 · DOI: [10.1016/j.jbiotec.2018.06.198](https://doi.org/10.1016/j.jbiotec.2018.06.198)
Makale · Uluslararası
66. **Characteristics of Pastirma Types Produced from Water Buffalo Meat** (2018)
Ahmet Akköse, Güzin Kaban, Mehmet Murat Karaoğlu, **Mükerrem Kaya**
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, Cilt 24, Sayı 2, ss. 179-185 · DOI: [10.9775/kvfd.2017.18551](https://doi.org/10.9775/kvfd.2017.18551)
Tam Makale · Uluslararası
67. **Volatile compounds of olive oils from different geographic regions in Turkey** (2018)
Şeyma Şişik Oğraş, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, Cilt 21, Sayı 1, ss. 1833-1843 · DOI: [10.1080/10942912.2018.1508159](https://doi.org/10.1080/10942912.2018.1508159)
Tam Makale · Uluslararası
68. **Volatile Compounds and Fatty Acid Composition of Crude and Refined Hazelnut Oils** (2018)
Şeyma Şişik Oğraş, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
ATATÜRK UNIVERSITY JOURNAL OF AGRICULTURAL FACULTY, Cilt 49, ss. 104-110 · DOI: [10.17097/ataunizfd.392547](https://doi.org/10.17097/ataunizfd.392547)
Tam Makale · Ulusal
69. **Volatile profile and fatty acid composition of kavurma (A cooked uncured meat product) produced with animal fat combinations** (2018)
Şeyma Şişik Oğraş, Ahmet Akköse, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, Cilt 21, Sayı 1, ss. 364-373 · DOI: [10.1080/10942912.2017.1409763](https://doi.org/10.1080/10942912.2017.1409763)
Tam Makale · Uluslararası

70. **The effects of different processing conditions on biogenic amine formation and some qualitative properties in pastA +/- rma** (2017)
Fatma Yagmur HAZAR, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Journal of Food Science and Technology, Cilt 54, Sayı 12, ss. 3892–3898 · DOI: [10.1007/s13197-017-2845-8](https://doi.org/10.1007/s13197-017-2845-8)
Tam Makale · Uluslararası
71. **Volatile compounds and some physico-chemical properties of pastirma produced with different nitrate levels** (2017)
Ahmet Akköse, Nazen ÜNAL, Baris Yalinkiliç, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
ASIAN-AUSTRALASIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCES, Cilt 30, Sayı 8, ss. 1168–1174 · DOI: [10.5713/ajas.16.0512](https://doi.org/10.5713/ajas.16.0512)
Tam Makale · Uluslararası
72. **EFFECT OF CHITOSAN ON THE FORMATION OF HETEROCYCLIC AROMATIC AMINES AND SOME QUALITY PROPERTIES OF MEATBALL** (2017)
Fatih Öz, Ali ZAMAN, **Mükerrem Kaya**
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, Cilt 41, Sayı 4 · DOI: [10.1111/jfpp.13065](https://doi.org/10.1111/jfpp.13065)
Derleme · Uluslararası
73. **Isolation and identification of lactic acid bacteria from pastırma** (2017)
Emel Öz, Güzin Kaban, Özlem Barış, **Mükerrem Kaya**
Food Control, Cilt 77, ss. 158–162 · DOI: [10.1016/j.foodcont.2017.02.017](https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2017.02.017)
Tam Makale · Uluslararası
74. **The Effects of Geographic Region, Cultivar and Harvest Year on Fatty Acid Composition of Olive Oil** (2016)
Şeyma Şişik Oğraş, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
JOURNAL OF OLEO SCIENCE, Cilt 65, Sayı 11, ss. 889–895 · DOI: [10.5650/jos.ess15270](https://doi.org/10.5650/jos.ess15270)
Tam Makale · Uluslararası
75. **Antagonistic activities of lactic acid bacteri isolated from pastırma** (2016)
Kübra Çınar, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban
Journal Of Biotechnology, Cilt 231, s. 55
Tam Makale · Uluslararası
76. **Some technological properties of coagulase negative Staphylococci strains isolated from pastırma** (2016)
Güzin Kaban, Kübra Fettahoğlu, **Mükerrem Kaya**
Journal Of Biotechnology, Cilt 231, s. 60
Tam Makale · Uluslararası
77. **Textural properties of fat - Reduced sucuk with orange fiber Portakal lifli yağı - Azaltılmış sucuğun tekstürel özellikleri** (2016)
Baris Yalinkilic, Şeyma Şişik Oğraş, Güzin Kaban, Mehmet Murat Karaoğlu, **Mükerrem Kaya**
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, Cilt 22, Sayı 3, ss. 431–435 · DOI: [10.9775/kvfd.2015.14909](https://doi.org/10.9775/kvfd.2015.14909)
Tam Makale · Uluslararası
78. **Determination of Volatile Compounds of Sucuk with Different Orange Fiber and Fat Levels** (2015)
Baris YALINKILIC, Güzin Kaban, Ozlem ERTEKIN, **Mükerrem Kaya**
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, Cilt 21, Sayı 2, ss. 233–239 · DOI: [10.9775/kvfd.2014.12197](https://doi.org/10.9775/kvfd.2014.12197)
Tam Makale · Uluslararası

79. **Probiotic Meat Products** (2014)
Bilge Sayın, Aybike Kamiloğlu, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban
Journal Of Biotechnology, Cilt 185, ss. 25–26
Tam Makale · Uluslararası
80. **Effect of Heat Treatment on the Volatile Compound Profile and Other Quantitative Properties of Sucuk** (2013)
M.A. Çakır, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban
Fleischwirtschaft International, Cilt 5, ss. 69–74
Tam Makale · Uluslararası
81. **Thermodynamic analysis of experimental adsorption isotherms of Pastirma (Turkish dry meat product)** (2013)
Bilgehan Polatoğlu, Ayşe Vildan Beşe, **Mükerrem Kaya**, Nesimi Aktaş
JOURNAL OF FOOD AGRICULTURE & ENVIRONMENT, Cilt 11, ss. 2803–2809
Tam Makale · Uluslararası
82. **Effects of corn oil and broccoli on instrumental texture and color properties of bologna-type sausage** (2012)
Şeyma Şişik Oğraş, Güzin Kaban, Mehmet Murat Karaoğlu, **Mükerrem Kaya**
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, Cilt 15, Sayı 5, ss. 1161–1169 · DOI: [10.1080/10942912.2010.517339](https://doi.org/10.1080/10942912.2010.517339)
Tam Makale · Uluslararası
83. **The effects of different levels of orange fiber and fat on microbiological, physical, chemical and sensorial properties of sucuk** (2012)
Baris YALINKILIC, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
FOOD MICROBIOLOGY, Cilt 29, Sayı 2, ss. 255–259 · DOI: [10.1016/j.fm.2011.07.013](https://doi.org/10.1016/j.fm.2011.07.013)
Tam Makale · Uluslararası
84. **The inhibitory effect of red pepper on heterocyclic aromatic amines in fried beef Longissimus dorsi muscle** (2011)
Fatih Öz, **Mükerrem Kaya**
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, Cilt 35, Sayı 6, ss. 806–812 · DOI: [10.1111/j.1745-4549.2011.00532.x](https://doi.org/10.1111/j.1745-4549.2011.00532.x)
Tam Makale · Uluslararası
85. **Heterocyclic aromatic amines in meat** (2011)
Fatih Öz, **Mükerrem Kaya**
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, Cilt 35, Sayı 6, ss. 739–753 · DOI: [10.1111/j.1745-4549.2011.00524.x](https://doi.org/10.1111/j.1745-4549.2011.00524.x)
Tam Makale · Uluslararası
86. **Moisture adsorption isotherms and thermodynamics properties of sucuk (Turkish dry-fermented sausage)** (2011)
Bilgehan Polatoğlu, Ayşe Vildan Beşe, **Mükerrem Kaya**, Nesimi Aktas
FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING, Cilt 89, Sayı 4, ss. 449–456 · DOI: [10.1016/j.fbp.2010.06.003](https://doi.org/10.1016/j.fbp.2010.06.003)
Tam Makale · Uluslararası

87. **Utilization of Thymus Vulgaris L. in the production of sucuk** (2011)
Fatih Öz, **Mükerrem Kaya**, Muhammet İrfan Aksu
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, Cilt 35, Sayı 4, ss. 483–487 · DOI: [10.1111/j.1745-4549.2010.00491.x](https://doi.org/10.1111/j.1745-4549.2010.00491.x)
Tam Makale · Uluslararası
88. **The inhibitory effect of black pepper on formation of heterocyclic aromatic amines in high-fat meatball** (2011)
Fatih Öz, **Mükerrem Kaya**
Food Control, Cilt 22, ss. 596–600 · DOI: [10.1016/j.foodcont.2010.10.010](https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2010.10.010)
Tam Makale · Uluslararası
89. **Volatile compounds of traditionally produced pastirma** (2011)
Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
FLEISCHWIRTSCHAFT, Cilt 91, Sayı 4, ss. 112–116
Tam Makale · Uluslararası
90. **THE EFFECT OF LACTOBACILLUS SAKEI ON THE BEHAVIOR OF LISTERIA MONOCYTOGENES ON SLICED BOLOGNA-TYPE SAUSAGES** (2010)
Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**, Friedrich-Karl LUCKE
Journal of Food Safety, Cilt 30, Sayı 4, ss. 889–901 · DOI: [10.1111/j.1745-4565.2010.00248.x](https://doi.org/10.1111/j.1745-4565.2010.00248.x)
Tam Makale · Uluslararası
91. **Effects of cooking methods and levels on formation of heterocyclic aromatic amines in chicken and fish with Oasis extraction method** (2010)
Fatih Öz, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT UND-TECHNOLOGIE-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Cilt 43, Sayı 9, ss. 1345–1350 · DOI: [10.1016/j.lwt.2010.04.014](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2010.04.014)
Tam Makale · Uluslararası
92. **Microbiological and Chemical Properties of Bonito Fish (Sarda sarda) Fillets Packaged with Chitosan Film, Modified Atmosphere and Vacuum** (2010)
Gonca Alak, Suekriye Aras HISAR, Olcay Hisar, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, Cilt 16
Tam Makale · Uluslararası
93. **THE BEHAVIOR OF E-COLI O157:H7 IN SUCUK** (2009)
Guezin APAYDIN, Ziya Goekalp CEYLAN, **Mükerrem Kaya**
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, Cilt 33, Sayı 6, ss. 827–836 · DOI: [10.1111/j.1745-4549.2008.00362.x](https://doi.org/10.1111/j.1745-4549.2008.00362.x)
Tam Makale · Uluslararası
94. **The effect of vacuum and modified atmosphere packaging on growth of listeria in rainbow trout (Oncorhynchus mykiss) fillets.** (2009)
Mehtap Yılmaz, Ziya Gökalp Ceylan, Esat Mahmut Kocaman, **Mükerrem Kaya**, Hatice Yılmaz
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, Cilt 20, Sayı 4, ss. 465–477
Tam Makale · Uluslararası
95. **Effect of chitosan coating on chemical and microbiological properties of Atlantic bonito (Sarda sarda) fillets** (2009)
Sukriye ARASHISAR, Olcay Hisar, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**, Gonca Alak
Journal of Food Science and Technology, Cilt 46, Sayı 4, ss. 380–383
Tam Makale · Uluslararası

96. **Palamut Sarda sarda Filetolarının Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Kitosan Film ile Kaplama Modifiye Atmosfer ve Vakum Ambalajlamanın Etkisi** (2009)
Gonca Alak, Şükriye Aras Hisar, Olcay Hisar, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
KAFKAS UNIVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ DERGİSİ, Cilt 16, ss. 73–80 · DOI: [10.9775/kvfd.2009.1475](https://doi.org/10.9775/kvfd.2009.1475)
Tam Makale · Uluslararası
97. **Determination of biogenic amines in sucuk** (2008)
Hüseyin Gençcelep, Güzin Kaban, Muhammet İrfan Aksu, Fatih Öz, **Mükerrem Kaya**
Food Control, Cilt 19, Sayı 9, ss. 868–872 · DOI: [10.1016/j.foodcont.2007.08.013](https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2007.08.013)
Tam Makale · Uluslararası
98. **The Effect of Nettle (*Urtica dioica* L.) on Chemical Properties of Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*) Fillets** (2008)
SA HISAR, Olcay HISAR, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**, İlhami Gülçin, Telat Yanık
American Journal of Food Technology, Cilt 3, Sayı 5, ss. 335–340
Tam Makale · Uluslararası
99. **The effects of nettle *Urtica dioica* L on chemical properties of rainbow trout *Oncorhynchus mykiss* fillets** (2008)
ŞÜKRİYE ARAS HİSAR, OLCAY HİSAR, GÜZİN KABAN, **Mükerrem Kaya**, İlhami Gülçin, Telat Yanık
AMERICAN JOURNAL OF FOOD TECHNOLOGY, Cilt 3, ss. 335–340
Tam Makale · Uluslararası
100. **Effect of *Lactobacillus sakei* and *Staphylococcus xylosus* on the inhibition of *Escherichia coli* O157 : H7 in pastirma, a dry-cured meat product** (2008)
Muhammet İrfan Aksu, **Mükerrem Kaya**, Fatih Öz
Journal of Food Safety, Cilt 28, Sayı 1, ss. 47–58 · DOI: [10.1111/j.1745-4565.2007.00094.x](https://doi.org/10.1111/j.1745-4565.2007.00094.x)
Tam Makale · Uluslararası
101. **A survey on microbiological and chemical quality of vacuum packed frankfurter** (2008)
GÜZİN APAYDIN, ZİYA GÖKALP CEYLAN, Mustafa Atasever, **Mükerrem Kaya**
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Sayı 39, ss. 1–5
Tam Makale · Ulusal
102. **A survey on microbiological and chemical quality of vacuum packed Frankfurters** (2008)
APAYDIN GÜZİN, Ziya Gökalp CEYLAN, Mustafa Atasever, **Mükerrem Kaya**
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fak. Derg., Cilt 39, ss. 109–113
Tam Makale · Uluslararası
103. **Effects of starter cultures and nitrite levels on formation of biogenic amines in sucuk** (2007)
Hüseyin GENCCELEP, Guezin KABAN, **Mükerrem Kaya**
MEAT SCIENCE, Cilt 77, Sayı 3, ss. 424–430 · DOI: [10.1016/j.meatsci.2007.04.018](https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2007.04.018)
Tam Makale · Uluslararası
104. **Behavior of *Staphylococcus aureus* in sucuk with nettle (*Urtica dioica* L.)** (2007)
Guezin Kaban, Muhammet İrfan Aksu, **Mükerrem Kaya**
Journal of Food Safety, Cilt 27, Sayı 4, ss. 400–410 · DOI: [10.1111/j.1745-4565.2007.00090.x](https://doi.org/10.1111/j.1745-4565.2007.00090.x)
Tam Makale · Uluslararası
105. **Fermente Sosislerde Uçucu Bileşikler** (2007)
Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Cilt 38, Sayı 2, ss. 225–230
Tam Makale · Ulusal

106. **S. xylosus ve L. plantarum Suşlarının Sucuğun Duyusal Özellikleri ve Renk Değerleri Üzerine Etkileri** (2007)
Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Cilt 38, Sayı 1, ss. 83–89
Tam Makale · Ulusal
107. **Effects of cooking methods on the formation of heterocyclic aromatic amines of two different species trout** (2007)
Fatih Öz, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
FOOD CHEMISTRY, Cilt 104, Sayı 1, ss. 67–72 · DOI: [10.1016/j.foodchem.2006.10.075](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2006.10.075)
Tam Makale · Uluslararası
108. **Effect of starter culture on growth of Staphylococcus aureus in sucuk** (2006)
Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Food Control, Cilt 17, Sayı 10, ss. 797–801 · DOI: [10.1016/j.foodcont.2005.05.003](https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2005.05.003)
Tam Makale · Uluslararası
109. **Et ve Et Ürünlerinde Heterosiklik Aromatik Aminlerin Belirlenmesi** (2006)
Fatih Öz, **Mükerrem Kaya**
ATATÜRK UNIVERSITY JOURNAL OF AGRICULTURAL FACULTY, Cilt 37, Sayı 2, ss. 243–248
Tam Makale · Ulusal
110. **Inhibition of Escherichia coli O157:H7 in Çemens with Different Garlic Levels** (2006)
M. I. AKSU, **Mükerrem Kaya**, Fatih Öz
American Journal of Food and Technology, Cilt 1, Sayı 1, ss. 59–65
Tam Makale · Uluslararası
111. **Isıl İşlem Uygulanmış Et ve Et Ürünlerinde Heterosiklik Aromatik Aminler** (2006)
Fatih Öz, **Mükerrem Kaya**
Gıda, Cilt 31, Sayı 4, ss. 201–207
Derleme · Ulusal
112. **Effect of meat piece, packaging and storage on pH, thiobarbituric acid reactive substances and microbial counts in broilers fed diets supplemented with ram horn hydrolysate** (2006)
Muhammet İrfan Aksu, Mevlüt Karaoğlu, Nurinisa Esenbuğa, **Mükerrem Kaya**, Muhlis Macit
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, Cilt 12, ss. 133–143 · DOI: [10.1177/1082013206064192](https://doi.org/10.1177/1082013206064192)
Tam Makale · Uluslararası
113. **Inhibition of Escherichia coli O157 H7 in Cemens with Different Garlic Levels** (2006)
Muhammet İrfan Aksu, **Mükerrem Kaya**, Fatih Öz
American Journal of Food Technology, Cilt 1, ss. 59–65
Tam Makale · Uluslararası
114. **Effect of modified atmosphere packaging, storage period, and storage temperature on the residual nitrate of sliced-pastirma, dry meat product, produced from fresh meat and frozen/thawed meat** (2005)
Muhammet İrfan Aksu, **Mükerrem Kaya**, Hw Ockerman
FOOD CHEMISTRY, Cilt 93, Sayı 2, ss. 237–242 · DOI: [10.1016/j.foodchem.2004.09.018](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2004.09.018)
Tam Makale · Uluslararası

115. **Effect of modified atmosphere and vacuum packaging on some quality characteristics of sliced 'sucuk' produced using probiotics culture** (2005)
Mükerrem Kaya, Muhammet İrfan Aksu
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, Cilt 85, Sayı 13, ss. 2281–2288 · DOI: [10.1002/jsfa.2251](https://doi.org/10.1002/jsfa.2251)
Tam Makale · Uluslararası
116. **The effect of alpha-tocopherol and butylated hydroxyanisole on the colour properties and lipid oxidation of kavurma, a cooked meat product** (2005)
Muhammet İrfan Aksu, Mükerrem Kaya
MEAT SCIENCE, Cilt 71, Sayı 2, ss. 277–283 · DOI: [10.1016/j.meatsci.2005.03.023](https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2005.03.023)
Tam Makale · Uluslararası
117. **Effect of a dietary probiotic on some quality characteristics of raw broiler drumsticks and breast meat** (2005)
Muhammet İrfan Aksu, Mevlüt Karaoğlu, Nurinisa Esenbuğa, Mükerrem Kaya, Muhlis Macit, Hw Ockerman
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, Cilt 16, ss. 306–317 · DOI: [10.1111/j.1745-4573.2005.00023.x](https://doi.org/10.1111/j.1745-4573.2005.00023.x)
Tam Makale · Uluslararası
118. **Effects of vitamin E supplementation on myofibrillar proteins of fat-tailed awassi male lambs** (2005)
Muhammet İrfan Aksu, Nesimi Aktas, Mükerrem Kaya, Muhlis Macit
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, Cilt 16, Sayı 3, ss. 177–183 · DOI: [10.1111/j.1745-4573.2005.07804.x](https://doi.org/10.1111/j.1745-4573.2005.07804.x)
Tam Makale · Uluslararası
119. **Effect of dietary humate on the pH, TBARS and microbiological properties of vacuum- and aerobic-packed breast and drumstick meats of broilers** (2005)
Muhammet İrfan Aksu, Mevlüt Karaoğlu, Mükerrem Kaya, Nurinisa Esenbuğa, Muhlis Macit
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, Cilt 85, ss. 1485–1491 · DOI: [10.1002/jsfa.2143](https://doi.org/10.1002/jsfa.2143)
Tam Makale · Uluslararası
120. **Effect of modified atmosphere packaging and temperature on the shelf life of sliced pastirma produced from frozen/thawed meat** (2005)
Muhammet İrfan Aksu, Mükerrem Kaya, Hw Ockerman
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, Cilt 16, Sayı 3, ss. 192–206 · DOI: [10.1111/j.1745-4573.2005.08404.x](https://doi.org/10.1111/j.1745-4573.2005.08404.x)
Tam Makale · Uluslararası
121. **Effect of storage temperatures and time on shelf-life of sliced and modified atmosphere packaged pastirma, a dried meat product, produced from beef** (2005)
Muhammet İrfan Aksu, Mükerrem Kaya
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, Cilt 85, Sayı 8, ss. 1305–1312 · DOI: [10.1002/jsfa.2118](https://doi.org/10.1002/jsfa.2118)
Tam Makale · Uluslararası
122. **The effects of modified atmosphere packaging on microbiological properties of rainbow trout *Oncorhynchus mykiss* filets** (2005)
ŞÜKRİYE ARAS HİSAR, OLCAY HİSAR, Mükerrem Kaya, Telat Yanık
Gıda, Cilt 30, ss. 97–102
Tam Makale · Ulusal
123. **Changes in myofibrillar proteins during processing of pastirma (Turkish dry meat product) produced with commercial starter cultures** (2005)
Nesimi Aktas, Muhammet İrfan Aksu, Mükerrem Kaya
FOOD CHEMISTRY, Cilt 90, Sayı 4, ss. 649–654 · DOI: [10.1016/j.foodchem.2004.04.025](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2004.04.025)
Tam Makale · Uluslararası

124. **Effect of *Lactobacillus sakei* Lb706 on behavior of *Listeria monocytogenes* in vacuum-packed rainbow trout fillets** (2005)
SA HISAR, Güzin Kaban, Olcay HISAR, Telat Yanık, **Mükerrem Kaya**
Turkish Journal Of Veterinary Sciences, Cilt 29, Sayı 4, ss. 1039–1044
Tam Makale · Uluslararası
125. **Effect of dietary ram horn hydrolysate (RHH) on the pH and color characteristics of carcasses, breast fillets and drumsticks of broilers** (2005)
Mevlüt Karaoğlu, Nurinisa Esenbuğa, Muhlis Macit, Muhammet İrfan Aksu, **Mükerrem Kaya**, Esabi Başaran Kurbanoglu
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, Cilt 8, ss. 423–438 · DOI: [10.1080/10942910500267364](https://doi.org/10.1080/10942910500267364)
Tam Makale · Uluslararası
126. **Effects of modified atmosphere and vacuum packaging on microbiological and chemical properties of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fillets** (2004)
S Arashisar, Olcay Hisar, **Mükerrem Kaya**, Telat Yanık
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, Cilt 97, ss. 209–214 · DOI: [10.1016/j.ijfoodmicro.2004.05.024](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2004.05.024)
Tam Makale · Uluslararası
127. **Effect of usage *Urtica dioica* L. on microbiological properties of sucuk, a Turkish dry-fermented sausage** (2004)
Muhammet İrfan Aksu, **Mükerrem Kaya**
Food Control, Cilt 15, Sayı 8, ss. 591–595 · DOI: [10.1016/j.foodcont.2003.09.006](https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2003.09.006)
Tam Makale · Uluslararası
128. **Effect of vitamin E supplementation on intra- and intermuscular fatty acid composition of Awassi lambs** (2004)
Muhammet İrfan Aksu, M Unsal, **Mükerrem Kaya**, Muhlis Macit
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, Cilt 15, Sayı 3, ss. 173–182 · DOI: [10.1111/j.1745-4573.2004.tb00682.x](https://doi.org/10.1111/j.1745-4573.2004.tb00682.x)
Tam Makale · Uluslararası
129. **Effect of dietary probiotic on the pH and colour characteristics of carcasses, breast fillets and drumsticks of broilers** (2004)
Mevlüt Karaoğlu, Muhammet İrfan Aksu, Nurinisa Esenbuğa, **Mükerrem Kaya**, Muhlis Macit, H Durdag
ANIMAL SCIENCE, Cilt 78, ss. 253–259 · DOI: [10.1017/s1357729800054047](https://doi.org/10.1017/s1357729800054047)
Tam Makale · Uluslararası
130. **The effects of starter cultures and different nitrite doses on the growth of *Listeria monocytogenes* in sucuk production** (2004)
Mükerrem Kaya, HY GOKALP
Turkish Journal Of Veterinary Sciences, Cilt 28, Sayı 6, ss. 1121–1127
Tam Makale · Uluslararası
131. **Microbiological quality and chemical composition of the doner** (2004)
VK GENCER, **Mükerrem Kaya**
Turkish Journal Of Veterinary Sciences, Cilt 28, Sayı 6, ss. 1097–1103
Tam Makale · Uluslararası
132. **Microfiltration of whey proteins adsorbed on yeast cells** (2004)
B Keskinler, E Erhan, G Akay, **Mükerrem Kaya**, B Bayguven
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Cilt 39, Sayı 1, ss. 71–78 · DOI: [10.1046/j.0950-5423.2003.00756.x](https://doi.org/10.1046/j.0950-5423.2003.00756.x)
Tam Makale · Uluslararası

133. **The behavior of *Listeria monocytogenes* in sucuks produced with different lactic starter cultures** (2004)
Mükerrem Kaya, HY GOKALP
Turkish Journal Of Veterinary Sciences, Cilt 28, Sayı 6, ss. 1113–1120
Tam Makale · Uluslararası
134. **Effect of vitamin E supplementation to the diet of Morkaraman lambs on intramuscular and intermuscular fatty acid composition** (2004)
M Unsal, Muhammet İrfan Aksu, **Mükerrem Kaya**
Turkish Journal Of Veterinary Sciences, Cilt 28, Sayı 3, ss. 563–568
Tam Makale · Uluslararası
135. **The effect of organic acid marination on tenderness, cooking loss and bound water content of beef** (2003)
Nesimi Aktas, Muhammet İrfan Aksu, **Mükerrem Kaya**
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, Cilt 14, Sayı 3, ss. 181–194 · DOI: [10.1111/j.1745-4573.2003.tb00699.x](https://doi.org/10.1111/j.1745-4573.2003.tb00699.x)
Tam Makale · Uluslararası
136. **Değişik firmalara ait salamaların bazı mikrobiyolojik ve kimyasal özellikleri** (2003)
GÜZİN APAYDIN, ZİYA GÖKALP CEYLAN, **Mükerrem Kaya**
Turkish Journal Of Veterinary Sciences, Cilt 27, ss. 1299–1303
Tam Makale · Uluslararası
137. **Some microbiological and chemical properties of bologna-type sausage samples from different brands** (2003)
G APAYDIN, ZG CEYLAN, **Mükerrem Kaya**
Turkish Journal Of Veterinary Sciences, Cilt 27, Sayı 6, ss. 1299–1303
Tam Makale · Uluslararası
138. **The effects of vitamin E supplementation on the myofibrillar protein of male Morkaraman lambs** (2003)
Muhammet İrfan Aksu, Nesimi Aktas, **Mükerrem Kaya**, Muhlis Macit
Turkish Journal Of Veterinary Sciences, Cilt 27, Sayı 4, ss. 987–990
Tam Makale · Uluslararası
139. **The influence of marination with different salt concentrations on the tenderness, water holding capacity and bound water content of beef** (2003)
Nesimi Aktas, Muhammet İrfan Aksu, **Mükerrem Kaya**
Turkish Journal Of Veterinary Sciences, Cilt 27, Sayı 5, ss. 1207–1211
Tam Makale · Uluslararası
140. **Osmotic fragility and fatty acid composition of erythrocyte in mirror carp (*Cyprinus carpio*) kept at different water temperatures** (2003)
Olçay HISAR, SA HISAR, **Mükerrem Kaya**, Telat Yanık
Turkish Journal Of Veterinary Sciences, Cilt 27, Sayı 6, ss. 1277–1281
Tam Makale · Uluslararası
141. **Effect of commercial starter cultures on the myofibrillar proteins of pastirma, a Turkish dry meat product** (2002)
Muhammet İrfan Aksu, Nesimi Aktas, **Mükerrem Kaya**
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, Cilt 67, Sayı 7, ss. 2548–2551 · DOI: [10.1111/j.1365-2621.2002.tb08774.x](https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2002.tb08774.x)
Tam Makale · Uluslararası

142. **Effect of commercial starter cultures on the fatty acid composition of pastirma (Turkish dry meat product)** (2002)
Muhammet İrfan Aksu, **Mükerrem Kaya**
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, Cilt 67, Sayı 6, ss. 2342–2345 · DOI: [10.1111/j.1365-2621.2002.tb09551.x](https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2002.tb09551.x)
Tam Makale · Uluslararası
143. **Production of pastirma with different curing methods and using starter culture** (2002)
Muhammet İrfan Aksu, **Mükerrem Kaya**
Turkish Journal Of Veterinary Sciences, Cilt 26, Sayı 4, ss. 909–916
Tam Makale · Uluslararası
144. **Some microbiological and chemical properties of pastirma produced using potassium nitrate and starter culture** (2002)
Muhammet İrfan Aksu, **Mükerrem Kaya**
Turkish Journal Of Veterinary Sciences, Cilt 26, Sayı 1, ss. 125–132
Tam Makale · Uluslararası
145. **The possibilities for the use of commercial starter cultures in pastirma production** (2002)
Muhammet İrfan Aksu, **Mükerrem Kaya**
Turkish Journal Of Veterinary Sciences, Cilt 26, Sayı 4, ss. 917–923
Tam Makale · Uluslararası
146. **The effect of different nitrite doses and starter culture on the growth of Escherichia coli O157 : H7 in sucuk (Turkish style dry sausage) processing** (2002)
Fatih Öz, **Mükerrem Kaya**, Muhammet İrfan Aksu
Turkish Journal Of Veterinary Sciences, Cilt 26, Sayı 3, ss. 651–657
Tam Makale · Uluslararası
147. **Antagonistic effect on Listeria monocytogenes and L-innocua of a bacteriocin-like metabolite produced by lactic acid bacteria isolated from sucuk** (2001)
AH CON, HY GOKALP, **Mükerrem Kaya**
MEAT SCIENCE, Cilt 59, Sayı 4, ss. 437–441 · DOI: [10.1016/s0309-1740\(01\)00099-7](https://doi.org/10.1016/s0309-1740(01)00099-7)
Tam Makale · Uluslararası
148. **Influence of weak organic acids and salts on the denaturation characteristics of intramuscular connective tissue. A differential scanning calorimetry study** (2001)
Nesimi AKTAS, **Mükerrem Kaya**
MEAT SCIENCE, Cilt 58, Sayı 4, ss. 413–419 · DOI: [10.1016/s0309-1740\(01\)00044-4](https://doi.org/10.1016/s0309-1740(01)00044-4)
Tam Makale · Uluslararası
149. **The influence of marinating with weak organic acids and salts on the intramuscular connective tissue and sensory properties of beef** (2001)
Nesimi AKTAS, **Mükerrem Kaya**
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, Cilt 213, Sayı 2, ss. 88–94 · DOI: [10.1007/s002170100329](https://doi.org/10.1007/s002170100329)
Tam Makale · Uluslararası
150. **Detection of beef body fat and margarine in butterfat by differential scanning calorimetry** (2001)
Nesimi AKTAS, **Mükerrem Kaya**
JOURNAL OF THERMAL ANALYSIS AND CALORIMETRY, Cilt 66, Sayı 3, ss. 795–801 · DOI: [10.1023/a:1013196106365](https://doi.org/10.1023/a:1013196106365)
Tam Makale · Uluslararası

151. **Some microbiological, chemical and physical characteristics of pastirma marketed in Erzurum** (2001)
Muhammet İrfan Aksu, **Mükerrem Kaya**
Turkish Journal Of Veterinary Sciences, Cilt 25, Sayı 3, ss. 319-326
Tam Makale · Uluslararası
152. **The effect of starter culture use in pastirma production on the properties of end product** (2001)
Muhammet İrfan Aksu, **Mükerrem Kaya**
Turkish Journal Of Veterinary Sciences, Cilt 25, Sayı 6, ss. 847-854
Tam Makale · Uluslararası
153. **Erzurum Piyasasından Temin Edilen Beyaz ve Civil Peynirlerden Listeria Türlerinin İzolasyonu ve İdentifikasyonu** (1999)
Ayşe Aydan Kara, Ömer Faruk ALGUR, **Mükerrem Kaya**
Turkish Journal of Biology, Cilt 23, ss. 331-337
Tam Makale · Ulusal
154. **Proteinlerin Yüzey Özellikleri. I. Temel Konu ve Eşitlikler** (1999)
Nesimi AKTAS, **Mükerrem Kaya**
Standard, ss. 63-70
Tam Makale · Ulusal
155. **Proteinlerin Yüzey Özellikleri. II. Adsorbe Olan Protein Tabakalarının Yüzey Özellikleri ve Koloidal Stabilitede Proteinlerin Fonksiyonları** (1999)
Nesimi AKTAS, **Mükerrem Kaya**
Standard, ss. 55-63
Tam Makale · Ulusal
156. **Verhalten von Escherichia coli o157:H7 in türkischer rohwurst** (1998)
Mükerrem Kaya, M Gareis, C Kofoth
Mitteilungsblatt der Bundesanstalt für Fleischforschung, Cilt 142, ss. 506-519
Tam Makale · Uluslararası
157. **The incidence of Listeria spp. in Turkish style dry sausage** (1997)
Mükerrem Kaya, HY GOKALP
FLEISCHWIRTSCHAFT, Cilt 77, Sayı 3, ss. 275-276
Tam Makale · Uluslararası
158. **Isolations and identification of Listeria monocytogenes and other Listeria spp in Turkish style dry sausage (sucuk)** (1996)
AH CON, **Mükerrem Kaya**, HY GOKALP
JOURNAL OF FOOD SAFETY AND FOOD QUALITY-ARCHIV FÜR LEBENSMITTELHYGIENE, Cilt 47, Sayı 3, ss. 65-66
Tam Makale · Uluslararası
159. **Sucuk, Pastırma ve Kavurmanın Sağlık Açısından İrdelenmesi** (1995)
Mükerrem Kaya
Standard, Geleneksel Türk Et Ürünleri Özel Sayısı, Cilt özel sayı, ss. 65-68
Tam Makale · Ulusal
160. **Sucuk, Pastırma ve Kavurma Standartları ile İlgili Değerlendirmeler** (1995)
Mükerrem Kaya, Hüsnü Yusuf Gökcalp
Standard, Geleneksel Türk Et Ürünleri Özel Sayısı, Cilt özel sayı, ss. 74-79
Tam Makale · Ulusal

161. **PHYSICAL, CHEMICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS OF TURKISH STYLE FRANKFURTERS MADE WITH AN EMULSION CONTAINING TURKISH SOY FLOUR** (1992)
H YETİM, HY GOKALP, **Mükerrem Kaya**, Mete Yanar, HW OCKERMAN
MEAT SCIENCE, Cilt 31, Sayı 1, ss. 43-56 · DOI: [10.1016/0309-1740\(92\)90071-b](https://doi.org/10.1016/0309-1740(92)90071-b)
Tam Makale · Uluslararası
162. **BEHAVIOR OF LISTERIA-MONOCYTOGENES IN MEAT AND ITS CONTROL BY A BACTERIOCIN-PRODUCING STRAIN OF LACTOBACILLUS SAKE** (1991)
U SCHILLINGER, **Mükerrem Kaya**, FK LUCKE
JOURNAL OF APPLIED BACTERIOLOGY, Cilt 70, Sayı 6, ss. 473-478 · DOI: [10.1111/j.1365-2672.1991.tb02743.x](https://doi.org/10.1111/j.1365-2672.1991.tb02743.x)
Tam Makale · Uluslararası
163. **THE INFLUENCE OF TEXTURED SOYA PROTEIN ON THE PROPERTIES OF KOFTE** (1991)
Mükerrem Kaya, HY GOKALP
FLEISCHWIRTSCHAFT, Cilt 71, Sayı 5, ss. 551-552
Tam Makale · Uluslararası
164. **BEHAVIOR OF LISTERIA-MONOCYTOGENES ON VACUUM-PACKED BEEF** (1991)
Mükerrem Kaya, U SCHMIDT
FLEISCHWIRTSCHAFT, Cilt 71, Sayı 4, ss. 424-426
Tam Makale · Uluslararası
165. **BEHAVIOR OF L-MONOCYTOGENES IN VACUUM-PACKED SLICED FRANKFURTER-TYPE SAUSAGE** (1990)
U SCHMIDT, **Mükerrem Kaya**
FLEISCHWIRTSCHAFT, Cilt 70, Sayı 11, ss. 1294-1295
Tam Makale · Uluslararası
166. **INFLUENCE OF TEXTURED SOYA PROTEIN ON THE PROPERTIES OF KOFTE** (1990)
Mükerrem Kaya, HY GOKALP
FLEISCHWIRTSCHAFT, Cilt 70, Sayı 6, ss. 646-649
Tam Makale · Uluslararası
167. **Verhalten von Listerien bei Fleisch und Fleischerzeugnissen in Vakuumverpackung** (1990)
U SCHMIDT, **Mükerrem Kaya**
Mitteilungsblatt der Bundesanstalt für Fleischforschung, Cilt 29, ss. 214-218
Tam Makale · Uluslararası
168. **BEHAVIOR OF L-MONOCYTOGENES ON VACUUM-PACKED BEEF** (1990)
Mükerrem Kaya, U SCHMIDT
FLEISCHWIRTSCHAFT, Cilt 70, Sayı 5, ss. 546-550
Tam Makale · Uluslararası
169. **BEHAVIOR OF LISTERIA-MONOCYTOGENES IN VACUUM-PACKED SLICED FRANKFURTER-TYPE SAUSAGE** (1990)
U SCHMIDT, **Mükerrem Kaya**
FLEISCHWIRTSCHAFT, Cilt 70, Sayı 3, s. 236
Tam Makale · Uluslararası
170. **Vermehrung von Listeria monocytogenes auf Fleischoberflächen** (1989)
U SCHMIDT, **Mükerrem Kaya**
Mitteilungsblatt der Bundesanstalt für Fleischforschung, Cilt 28, ss. 446-449
Tam Makale · Uluslararası

171. **Bedeutung des Vorkommens von Listerien bei Fleisch und Fleischzeugen essen** (1989)
L Leistner, U SCHMIDT, **Mükerrem Kaya**
Mitteilungsblatt der Bundesanstalt für Fleischforschung, Cilt 28, ss. 440–445
Tam Makale · Uluslararası
172. **BEHAVIOR OF LISTERIA-MONOCYTOGENES IN MINCED MEAT DURING CHILLED AND FROZEN STORAGE** (1989)
Mükerrem Kaya, U SCHMIDT
FLEISCHWIRTSCHAFT, Cilt 69, Sayı 4, ss. 617–620
Tam Makale · Uluslararası
173. **Listerien bei und Fleischherzeugnissen** (1989)
L Leistner, U SCHMIDT, **Mükerrem Kaya**
Mitteilungsblatt der Bundesanstalt für Fleischforschung, Cilt 28, ss. 192–199
Tam Makale · Uluslararası
174. **MANUFACTURE OF HAMBURGERS IN THE TURKISH STYLE USING SOYA FLOUR** (1988)
Mükerrem Kaya, HY GOKALP, G KOTANCILAR, H YETİM
FLEISCHWIRTSCHAFT, Cilt 68, Sayı 11, s. 1366
Tam Makale · Uluslararası
175. **Değişik Seviyelerde Yerli Yağsız Soya Unu Katılan Taze ve Depolanmış Hamburgerlerin *C. perfringens* ve Diğer Mikroorganizma Düzeyleri** (1988)
Mükerrem Kaya, H YETİM, Halis Gürbüz Kotancılar, Hüsnü Yusuf Gökalp
Gıda, Cilt 13, Sayı 2, ss. 129–135
Tam Makale · Ulusal
176. **SAPROPHYTIC AND PATHOGENIC BACTERIA LEVELS IN TURKISH SOUDJOUKS MANUFACTURED IN ERZURUM, TURKEY** (1988)
HY GOKALP, H YETİM, **Mükerrem Kaya**, HW OCKERMAN
JOURNAL OF FOOD PROTECTION, Cilt 51, Sayı 2, ss. 121–125 · DOI: [10.4315/0362-028x-51.2.121](https://doi.org/10.4315/0362-028x-51.2.121)
Tam Makale · Uluslararası
177. **Hamburger nach Türkisch Art: Herstellung unter Verwendung von Sojamehl.** (1988)
Mükerrem Kaya, Hüsnü Yusuf Gökalp, Halis Gürbüz Kotancılar, H YETİM
FLEISCHWIRTSCHAFT, Cilt 68, Sayı 11, ss. 1366–1372
Tam Makale · Uluslararası
178. **Ticari Kuruluşlarda Dondurularak Muhafaza Edilen Tavuk Etlerinin Kokuşma Düzeyleri ve Bakteriyolojik Durumları Üzerine Bir Araştırma** (1987)
Hüsnü Yusuf Gökalp, H YETİM, **Mükerrem Kaya**
Et ve Balık End. Dergisi, Cilt 8, Sayı 51, ss. 13–22
Tam Makale · Ulusal
179. **Türkiye Gıda Üretimi ve Teknolojisinin Genel Durumu** (1987)
Hüsnü Yusuf Gökalp, **Mükerrem Kaya**
TİGEM, Cilt 2, Sayı 7, ss. 15–21
Tam Makale · Ulusal
180. **İnsan Bünyesine Alınan Nitrat, Nitrit Miktarı ve Kaynakları, Aminler ve Çeşitli Gıdaların Amin İçerikleri** (1987)
Hüsnü Yusuf Gökalp, H YETİM, **Mükerrem Kaya**
Et ve Balık End. Dergisi, Cilt 8, Sayı 49, ss. 12–18
Tam Makale · Ulusal

Bildiriler

1. **Use of Propolis in Meat and Meat Products** (2025)

KÜBRA ÖZTÜRK, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**

13th Azerbaijan Congress On Life, Engineering, Mathematical, and Applied Sciences Congress, Baku, 21.12.2025 – 22.12.2025, ss. 329-337, Tam metin bildiri

Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Azerbaycan

2. **Acrylamide in Meat Products** (2025)

KÜBRA ÖZTÜRK, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**

13th Azerbaijan Congress On Life, Engineering, Mathematical, and Applied Sciences Congress, Baku, 21.12.2025 – 22.12.2025, ss. 319-328, Tam metin bildiri

Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Azerbaycan

3. **Advanced Glycation End Products in Fresh Processed Meat Products** (2025)

KÜBRA ÖZTÜRK, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**

23th International Istanbul Scientific Research Congress On Life, Engineering, Architecture, and Mathematical Sciences, İstanbul, 20.11.2025 – 22.11.2025, ss. 1038-1046, Tam metin bildiri

Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye

4. **Prebiotics in Meat Products** (2025)

KÜBRA ÖZTÜRK, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**

23th International Istanbul Scientific Research Congress On Life, Engineering, Architecture, and Mathematical Sciences, İstanbul, 20.11.2025 – 22.11.2025, ss. 1030-1037, Tam metin bildiri

Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye

5. **Natural Colorants in Emulsion-Type Meat Products** (2025)

KÜBRA ÖZTÜRK, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**

5th International Thales Congress On Life, Engineering, Architecture And Mathematics, Kahire, 16.10.2025 – 18.10.2025, ss. 157-165, Tam metin bildiri

Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Mısır

6. **Effect of Using Natural Antioxidant on Advanced Glycation End Products in Meat And Meat Products** (2025)

Kübra Öztürk, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**

5th International Thales Congress On Life, Engineering, Architecture And Mathematics, Cairo, 16.10.2025 – 18.10.2025, ss. 148-156, Tam metin bildiri

Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Mısır

7. **The Effect of Black Garlic on Sensory Properties of Sucuk** (2025)

Zeynep Feyza Yılmaz Oral, Asena Karayığit, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**

11th International Artemis Scientific Research Congress, Bükreş, 27.02.2025, ss. 41-48, Tam metin bildiri

Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Romanya

8. **Effects of Different Fat Levels on Some Qualitative Properties of Heat- Treatment Chicken Sucuk** (2025)

Mehtap Aslan, Zeynep Feyza Yılmaz Oral, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban

11th International Artemis Scientific Research Congress, Bükreş, 27.02.2025, ss. 114-122, Tam metin bildiri

Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Romanya

9. **The Use of Lactiplantibacillus plantarum in The Production of Conjugated Linoleic Acid** (2025)
ZERRİN POLAT, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban
11th International Artemis Scientific Research Congress, Bükreş, 27.02.2025 – 28.02.2025, ss. 105–112, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Romanya
10. **The Use of Yarrowia lipolytica in Oil Production** (2025)
İbrahim Özlü, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban
11TH INTERNATIONAL ARTEMIS SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS, Bucuresti, 27.02.2025 – 28.02.2025, ss. 802–806, Tam metin bildiri · DOI: [10.30546/19023.978-9952-8553-1-9-.2025.9087](https://doi.org/10.30546/19023.978-9952-8553-1-9-.2025.9087).
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Romanya
11. **Bibliometric Analysis of Listeria monocytogenes in Sausages** (2025)
Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
2nd International Thales Congress on Life, Engineering, Architecture, and Mathematics, Kahire, 25.01.2025 – 26.01.2025, ss. 152–158, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Mısır
12. **Foodborne Pathogens in Fermented Sausages** (2025)
Güzin Kaban, Zeynep Feyza Yılmaz Oral, **Mükerrem Kaya**
2nd International Thales Congress on Life, Engineering, Architecture, and Mathematics, Kahire, 25.01.2025, ss. 410–419, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Mısır
13. **The control of Escherichia coli 0157:H7 in the production of sucuk** (2024)
Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
9th International Azerbaijan Congress on Life, Engineering, Mathematical, and Applied Sciences, Baku, 20.12.2024 – 22.12.2024, ss. 532–542, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Azerbaycan
14. **Bibliometric analysis of lactic acid bacteria in fermented sausages** (2024)
Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
9th International Azerbaijan Congress on Life, Engineering, Mathematical, and Applied Sciences, Baku, 20.12.2024 – 22.12.2024, ss. 523–531, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Azerbaycan
15. **Staphylococcus aureus in sucuk and heat treated sucuk** (2024)
Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
10th International Artemis Scientific Research Congress, Bükreş, 29.11.2024 – 30.11.2024, ss. 232–238, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Romanya
16. **Latilactobacillus sakei as starter and protective culture in meat products** (2024)
Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
10th International Artemis Scientific Research Congress, Bükreş, 29.11.2024 – 30.11.2024, ss. 239–249, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Romanya
17. **Effect of using celery powder on sensory properties of heat treated sucuk** (2024)
Zeynep Feyza Yılmaz Oral, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban
International Thales Congress on Life, Engineering, Architecture, and Mathematics, Kahire, 18.10.2024 – 19.10.2024, ss. 558–571, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Mısır

18. **The use of black garlic in the production of meat products** (2024)
Mükerrem Kaya, Güzin Kaban
8th International Azerbaijan Congress on Life, Engineering, Mathematical and Applied Sciences, 24.09.2024 – 25.09.2024, ss. 546–562, Tam metin bildirir
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Azerbaycan
19. **Use of vegetable powders as curing agent in emulsified meat products** (2024)
Mükerrem Kaya, Zeynep Feyza Yılmaz Oral, Güzin Kaban
8th International Azerbaijan Congress on Life, Engineering, Mathematical and Applied Sciences, 24.09.2024 – 25.09.2024, Tam metin bildirir
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Azerbaycan
20. **Investigation of the presence of *Listeria monocytogenes* in ready-to eat döner kebab** (2024)
Mükerrem Kaya, Güzin Kaban
18th International Istanbul Scientific Research Congress on Life, Engineering, Architecture, and Mathematical Sciences, İstanbul, 19.08.2024 – 21.08.2024, ss. 287–295, Tam metin bildirir
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
21. **Isolation and identification of *Listeria monocytogenes* from kavurma** (2024)
Mükerrem Kaya, Güzin Kaban
18th International Istanbul Scientific Research Congress on Life, Engineering, Architecture, and Mathematical Sciences, 19.08.2024 – 21.08.2024, ss. 296–304, Tam metin bildirir
Tam Metin Bildiri · Uluslararası
22. **8th International Food Safety Congress** (2024)
Mükerrem Kaya
8th International Food Safety Congress, İstanbul, 09.05.2024 – 10.05.2024, Özet bildirir
Davetli Konuşmacı · Uluslararası · Türkiye
23. **Pastırmanın Dünü, Bugünü ve Geleceği** (2023)
Mükerrem Kaya
Kayseri Geleneksel Et ve Et Ürünleri Çalıştayı, Kayseri, 16.11.2023 – 18.11.2023, Özet bildirir
Davetli Konuşmacı · Ulusal · Türkiye
24. **Fermente Et Ürünleri** (2023)
Mükerrem Kaya
2 nd International Congress on Food Researches, 16.10.2023 – 18.10.2023, Özet bildirir
Davetli Konuşmacı · Uluslararası
25. **Effects of Different Fat Level and Cooking Times on The Formation of Carboxymethyl-Lysine in Heat-Treated Chicken Sucuk** (2023)
Mehtap Arslan, Zeynep Feyza Yılmaz Oral, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
2 nd International Congress on Food Researches, 16.10.2023, ss. 498–501, Tam metin bildirir
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
26. **Isıl İşlem Görmüş Sucukta Kereviz Tozunun *Listeria monocytogenes*'in Davranışına Etkisi** (2023)
Mükerrem Kaya
5TH INTERNATIONAL "ARTEMIS" CONGRESS ON LIFE, ENGINEERING, AND APPLIED SCIENCES, İzmir, 01.10.2023 – 03.10.2023, ss. 22–31, Tam metin bildirir
Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye

27. **EFFECT OF CELERY POWDER ON THE BEHAVIOR OF LISTERIA MONOCYTOGENES IN HEAT- TREATED SUCUK** (2023)
Nuriye Engin, Zeynep Feyza Yılmaz Oral, **Mükerrem Kaya**
5TH INTERNATIONAL "ARTEMIS" CONGRESS ON LIFE, ENGINEERING, AND APPLIED SCIENCES, İzmir, 01.10.2023 – 03.10.2023, ss. 22-31, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
28. **Ticari Starter Kültürlerin Sucukta Listeria monocytogenes'in Gelişimine Etkisi** (2022)
Mükerrem Kaya
3.International Anatolian Congress on Scientific Research, 27.12.2022, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
29. **Starter Kültür ve Nitritin Sucukta Enterokokların Davranışına Etkileri** (2022)
Mükerrem Kaya
3.International Anatolian Congress on Scientific Research, 27.12.2022, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası
30. **Effects of ripening rate, starter culture and fat type on volatile compounds of sucuk** (2021)
Mükerrem Kaya, Güzin Kaban
7. International İstanbul Scientific Research Congress, 18.12.2021, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası
31. **Effects of Autochthonous Lactic Acid Bacteria Strains on Growth of Staphylococcus aureus in Heat Treated Sucuk** (2021)
Yağmur Akyol, **Mükerrem Kaya**
2nd INTERNATIONAL / 12th NATIONAL FOOD ENGINEERING & CONGRESS, Ankara, 25.11.2021 – 27.11.2021, ss. 135-140, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
32. **ZEBRA BALIĞI MİKROENJEKSİYON YÖNTEMİ İLE GIDA KATKI MADDESİ OLARAK PEKTİN VE AMİDİYE PEKTİNİN ETKİLERİNİN ARAŞTIRILMASI** (2021)
Alper Baran, Ekrem Sulukan, Medine Türkoğlu, Atena Ghosigharehagaji, Serkan Yıldırım, Meryem Kankaynar, İsmail Bolat, **Mükerrem Kaya**, Saltuk Buğrahan Ceyhun
9. VETERİNER GIDA HİJYENİ KONGRESİ, Antalya, 04.11.2021, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
33. **Fermente sosislerde laktik asit bakterilerinin nitrozaminler üzerine etkileri** (2021)
SELEN SALLAN, **Mükerrem Kaya**
5th International Congress on Engineering and Technology Management, 24.04.2021, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası
34. **Et Ürünlerinde Nitrit-Nitrat ve Nitrozaminler** (2020)
Mükerrem Kaya
IV.Et Ürünleri Çalıştayı, Aydın, 06.10.2020 – 08.10.2020, s. 127, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
35. **Farklı Tuz Oranları Kullanılarak Üretilen Pastırma Çeşitlerinin Yağ Asidi Kompozisyonu** (2020)
Emre Kabil, Fatma Yağmur Hazar, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
IV.Et Ürünleri Çalıştayı, Aydın, 06.10.2020 – 08.10.2020, s. 84, Özet bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye

36. **Barberry (Berberis vulgaris L.) Ekstraktının Piliç Sosislerin Uçucu Bileşik Profiline Etkisi** (2020)
Rahimeh Jaberı, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
IV. Et Ürünleri Çalıştayı, Aydın, 06.10.2020 – 08.10.2020, s. 18, Özet bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye
37. **Transglutaminaz Enzim Uygulamasının Pastırma Çeşitlerinin Serbest Amino Asit Kompozisyonuna Etkisi** (2020)
Fatma Yağmur Hazar, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
IV. Et Ürünleri Çalıştayı, Aydın, 06.10.2020 – 08.10.2020, s. 16, Özet bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye
38. **Transglutaminaz enzimi kullanılarak üretilen pastırma çeşitlerinin uçucu bileşikleri** (2020)
Fatma Yağmur Hazar, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Eurasian BioChem 2020, Ankara, 19.03.2020 – 20.03.2020, s. 164, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Türkiye
39. **Vorkommen und Nachweis von Listerien bei der Vorverpackung erhitzter Fleischerzeugnisse** (2019)
H Hechelmann, **Mükerrem Kaya**, R Albertz
Bundesanstalt für Fleischforschung, 14.12.2019, s. 90, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Almanya
40. **Verhalten von Listeria monocytogenes in Vakuumperfactem Brühwurstaufschnitt** (2019)
U SCHMIDT, **Mükerrem Kaya**, S Werner
Bundesanstalt für Fleischforschung, 14.12.2019, s. 84, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Almanya
41. **Vermehrung von Listeria monocytogenes auf Fleischoberflächen** (2019)
Mükerrem Kaya, U SCHMIDT
Bundesanstalt für Fleischforschung, 14.12.2019, s. 84, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Almanya
42. **Hemmung von Listeria monocytogenes in Hackfleisch und frischer Mettwurst durch Lactobacillus sake** (2019)
U SCHILLINGER, **Mükerrem Kaya**, J Popp
Bundesanstalt für Fleischforschung, 14.12.2019, s. 74, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Almanya
43. **Vorschlag von Toleranzen für Listerien in Lebensmitteln** (2019)
L Leistner, U SCHMIDT, **Mükerrem Kaya**
Bundesanstalt für Fleischforschung, 14.12.2019, s. 84, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Almanya
44. **Listeria monocytogenes bei vakuumverpacktem Rindfleisch** (2019)
U SCHMIDT, **Mükerrem Kaya**, S Werner
Bundesanstalt für Fleischforschung, 14.12.2019, s. 84, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Almanya
45. **Effects of Lactobacillus sakei S15 and Staphylococcus xylosus GM92 on Volatile Compounds and Sensory Characteristics of Heat-Treated Sucuk** (2019)
Güzin Kaban, Z.Y. Yılmaz, **Mükerrem Kaya**
International Conference on Food Microbiology, 14.12.2019, s. 47, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Birleşik Krallık

46. **The Effect of Low-Sodium Mixtures of Salts on Microbiological Properties of Pastırma During Storage** (2019)
Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**, M. I. AKSU, Barış Yalınkılıç, Fatma yağmur Hazar
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 14.12.2019, s. 13, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Bosna-Hersek
47. **The Effects of Sodium, Potassium, Calcium, And Magnesium Chloride Salts on The Physico-Chemical, Microbiological, and Sensory Properties of Pastırma (oral)** (2019)
Barış Yalınkılıç, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
2nd Congress on Food Structure & Design, Antalya, 14.12.2019, s. 32, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Türkiye
48. **Effect of Modified Atmosphere Packaging on Color and Sensory Properties of Pastırma Produced with Different Chloride Salts** (2019)
Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**, Barış Yalınkılıç, KUBRA FETTAHOGLU, KUBRA CINAR
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 14.12.2019, s. 165, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Bosna-Hersek
49. **The Effects of Different Processing Conditions on Biogenic Amine Formation and Some Qualitative Properties in Pastırma Production** (2019)
Fatma yağmur Hazar, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
2nd International Congress on Food Technology, Aydın, 13.12.2019, s. 62, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Türkiye
50. **Determination of Volatile Compounds of Sucuk with Different Fat and Orange Fiber Levels** (2019)
BARIS YALINKILIC, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Euro FoodChem XVII, İstanbul, 13.12.2019, s. 624, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Türkiye
51. **Fermented Sausages: Yeasts As Starter Culture** (2019)
Aybike KAMILOGLU, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
2nd International Congress on Food Technology, Aydın, 13.12.2019, s. 294, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Türkiye
52. **Dilimlenmiş Salamlarda L. monocytogenes in Gelişimi Üzerine L.sakei' nin Etkisi** (2019)
Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
2.Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, 13.12.2019, s. 32, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Türkiye
53. **Effect of Heat Processing on The Volatile Compounds And Sensory Properties of Sucuk** (2019)
Güzin Kaban, M.A. Çakır, **Mükerrem Kaya**
1st International Symposium on Fermented Meats, 13.12.2019, s. 45, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Almanya
54. **Effects of Different Processing Conditions on Nonprotein Nitrogenous Substance of Sucuk** (2019)
Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Euro FoodChem XVII, İstanbul, 13.12.2019, s. 654, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Türkiye
55. **Color and Sensory Characteristics of Sucuk:Effect of Different Processing Conditions** (2019)
Mükerrem Kaya, Güzin Kaban
1st International Symposium on Fermented Meats, 13.12.2019, s. 37, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Almanya

56. **Et Ürünlerinde Nitrozaminlerin Belirlenmesinde Kullanılan Kromatografik Teknikleri** (2019)
Selen Sallan, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Mühendislikte Yeni Teknolojiler Sempozyumu, Bayburt, 13.12.2019, s. 303, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
57. **Lactic Acid Bacteria in Pastirma** (2019)
Emel Sınmaz, Aybike KAMILOGLU, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**, Emel Öz
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 13.12.2019, s. 304, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası
58. **Textural Properties of Pastirma Types with Transglutaminase** (2019)
FATMA YAĞMUR HAZAR, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
1st International/11 th National Food Engineering Congress, 07.11.2019 – 09.11.2019, Tam metin bildiri
Poster · Uluslararası
59. **Role of Heat Treatment in Volatile Nitrosamine Formation: Fermented Sausages** (2019)
Mükerrem Kaya
5th International Eurasian Congress on 'Natural Nutrition, Healthy Life Sport', Ankara, 02.10.2019 – 06.10.2019, ss. 504–509, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
60. **Vanillin Production by Bioconversion** (2019)
Zerrin POLAT, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
5th International Eurasian Congress on 'Natural Nutrition, Healthy Life Sport', Ankara, 02.10.2019 – 06.10.2019, ss. 975–981, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
61. **Mechanical Deboned Meat in Meat Industry** (2019)
GÜL KOTAN YILMAZ, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
5th International Eurasian Congress on 'Natural Nutrition, Healthy Life Sport', Ankara, 02.10.2019 – 06.10.2019, ss. 960–966, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
62. **Antioxidant Peptides in Meat and Meat Products** (2019)
Pınar Anlar Daldal, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban
5th International Eurasian Congress on 'Natural Nutrition, Healthy Life Sport', Ankara, 02.10.2019 – 06.10.2019, ss. 967–974, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
63. **N-Nitrosamines in Meat Products** (2019)
Mükerrem Kaya
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, 19.09.2019 – 21.09.2019, ss. 1–5, Tam metin bildiri
Davetli Konuşmacı · Uluslararası · Türkiye
64. **Furosine in Foods** (2019)
Pınar Anlar Daldal, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, 19.09.2019 – 21.09.2019, ss. 1639–1643, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye

65. **Lipid Production by Yarrowia lipolytica Strains** (2019)
ÖZLEM YILMAZ, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, 19.09.2019 – 21.09.2019, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
66. **Occurrence of Nitrosamines in Sucuk and Heat-Treated Sucuk** (2019)
Zerrin POLAT, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, 19.09.2019 – 21.09.2019, ss. 1762–1765, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
67. **Lipid oxidation in two different types of pastırma during production** (2019)
Emel Öz, **Mükerrem Kaya**
3. International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences, 16.04.2019 – 18.04.2019, Özet bildiri
Poster · Uluslararası
68. **The Effect of Using Transglutaminase on Free Aminoacid Composition and Volatile Compound Profile of Pastırma** (2019)
FATMA YAĞMUR HAZAR, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
International CONgress on Engineering and Life Science, 11.04.2019 – 14.04.2019, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası
69. **The Effects of Black Pepper and Sodium Ascorbate on Microbiological Properties of Sucuk** (2019)
Selen Sallan, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
International Congress on Engineering and Life Science, 11.04.2019 – 14.04.2019, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası
70. **THE LIPOLYTIC ENZYME ACTIVITIES OF PASTIRMA TYPES PRODUCED WITH DIFFERENT SALT LEVELS** (2018)
EMRE KABİL, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, 10.10.2018 – 12.10.2018, s. 389, Özet bildiri
Poster · Uluslararası · Türkiye
71. **EFFECTS OF DIFFERENT ESSENTIAL OIL SOURCES ON BIOMASS, OIL PRODUCTION AND OIL YIELD OF Yarrowia lipolytica STRAINS** (2018)
ÖZLEM YILMAZ, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, 10.10.2018 – 12.10.2018, s. 387, Özet bildiri
Poster · Uluslararası · Türkiye
72. **EFFECTS OF CHITOSAN AND CHITOSAN BASED NANOCOMPOSITE COATINGS ON MICROBIOLOGICAL AND PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES OF RAINBOW TROUT FILLETS** (2018)
PINAR KIZILKAYA, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, 10.10.2018 – 12.10.2018, s. 388, Özet bildiri
Poster · Uluslararası · Türkiye
73. **Volatile profile of heat-treated sucuk produced with different nitrite and sodium ascorbate levels** (2018)
Selen Sallan, Güzin Kaban, Şeyma Şişik Oğraş, **Mükerrem Kaya**
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, 10.10.2018 – 12.10.2018, s. 392, Özet bildiri
Poster · Uluslararası · Türkiye

74. **Traditional Turkish Meat Products and Food Safety (2018)**
Mükerrem Kaya
International Eurasian Congress on Natural Nutrition and Healthy Life, 12.07.2018 – 15.07.2018, ss. 443-447, Tam metin bildirir
Tam Metin Bildiri · Uluslararası
75. **Traditional Foods and Food Safety (2018)**
Mükerrem Kaya
International Congress on Engineering and Life Science, 26.04.2018 – 29.04.2018, ss. 7-9, Tam metin bildirir
Tam Metin Bildiri · Uluslararası
76. **Physico-chemical and sensory properties of sucuk produced by using water buffalo meat (2018)**
Mükerrem Kaya, ismail ŞİMŞEK, FATMA YAĞMUR HAZAR, Güzin Kaban
International Congress on Engineering and Life Sciences, 26.04.2018 – 29.04.2018, Özet bildirir
Poster · Uluslararası
77. **Lipase Activity of Coagulase Negative Staphylococci from Fermented Sausages (2018)**
Kübra FETTAHOĞLU, Rahimeh JABERİ, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban
International Congress on Engineering and Life Science, Kastamonu, 26.04.2018 – 29.04.2018, s. 790, Özet bildirir
Özet Bildiri · Uluslararası · Türkiye
78. **The Effects of transglutaminase enzyme on physico-chemical, microbiological, sensory and textural properties of pastırma (2018)**
FATMA YAĞMUR HAZAR, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
International Congress on Engineering and Life Sciences, 26.04.2018 – 29.04.2018, Tam metin bildirir
Tam Metin Bildiri · Uluslararası
79. **Heat-treated sucuk with *Pedococcus acidilactici* S147: the effect of core temperature (2018)**
Fatma Yagmur Hazar, Umran Armutcu, Zeynep Feyza Yılmaz Oral, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
European Biotechnology Congress, Athens, 26.04.2018 – 28.04.2018, Özet bildirir · DOI:
[10.1016/j.jbiotec.2018.06.177](https://doi.org/10.1016/j.jbiotec.2018.06.177)
Özet Bildiri · Uluslararası · Yunanistan
80. **Effect of nitrate and/or nitrite on free amino acid composition of pastırma (2018)**
Emel Öz, **Mükerrem Kaya**
International Congress on Engineering and Life Sciences, 26.04.2018 – 29.04.2018, Tam metin bildirir
Poster · Uluslararası
81. **Identification And Characterization Of Lactic Acid Bacteria Isolated From Sucuk, A Traditional Turkish Dry- Fermented Sausage (2018)**
KÜBRA ÇINAR, Güzin Kaban, BİLGE SAYIN, MEDİNE GÜLLÜCE, Mehmet Karadayı, **Mükerrem Kaya**
European Biotechnology Congress 2018, Atena, 26.04.2018 – 28.04.2018, Özet bildirir
Poster · Uluslararası · Yunanistan
82. **Effect of nitrate/nitrite on myofibrillar and sarcoplasmic proteins and some physico-chemical properties of pastırma (2018)**
Emel Öz, **Mükerrem Kaya**
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, 11.04.2018 – 13.04.2018, Özet bildirir
Poster · Uluslararası
83. **Processing characteristics of Dark Firm Dry (DFD) meat (2018)**
Emel Öz, **Mükerrem Kaya**
International Conference of Raw Materials to Processed Foods, 11.04.2018 – 13.04.2018, Özet bildirir
Poster · Uluslararası

84. **Effects of using hazelnut oil on some pyhsico-chemical properties and volatile compounds of Bologna type beef sausage** (2017)
Şeyma Şişik Oğraş, AHMET AKKÖSE, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
47th International Scientific Conference on Food Engineering and Biotechnology, 21.12.2017 – 22.12.2017, Özet bildirir
Poster · Uluslararası · Malezya
85. **Effects of Using Hazelnut Oil on Some Physico-Chemical Properties and Volatile Compounds of Bologna-Type Beef Sausage** (2017)
Şeyma Şişik Oğraş, Ahmet Akköse, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
47th International Scientific Conference on FoodEngineering and Biotechnology, Kuala-Lumpur, 21.12.2017 – 22.12.2017, Özet bildirir
Poster · Uluslararası · Malezya
86. **Volatile Compounds and Some Physico-Chemical Properties of Bologna-Type Beef Sausage Produced With Sunflower Oil** (2017)
Şeyma Şişik Oğraş, Ahmet Akköse, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban
47th International Scientific Conference on FoodEngineering and Biotechnology, Kuala-Lumpur, 21.12.2017 – 22.12.2017, Özet bildirir
Poster · Uluslararası · Malezya
87. **Kür edilmiş et ürünlerinde nitrozamin oluşumu ve fenolik bileşikler** (2017)
Selen Sallan, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
10.Gıda Mühendiliği Kongresi, 09.11.2017 – 11.11.2017, Özet bildirir
Poster · Ulusal · Türkiye
88. **Pastırmada Enterokoklar** (2017)
ÖZLEM ERTEKİN, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
10.Gıda Mühendisliği Kongresi, 09.11.2017 – 11.11.2017, Özet bildirir
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
89. **Pastırmanın renk değerlerine transglutaminaz enziminin etkisi** (2017)
Fatma Yağmur Hazar, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
10.Gıda Mühendisliği Kongresi, 09.11.2017 – 11.11.2017, Özet bildirir
Poster · Ulusal · Türkiye
90. **Kür edilmiş et ürünlerinde nitrik oksit** (2017)
Selen Sallan, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
10. Gıda Mühendisliği Kongresi, 09.11.2017 – 11.11.2017, Özet bildirir
Poster · Ulusal · Türkiye
91. **Genotypic identification of yeast from pastırma** (2017)
Mükerrem Kaya, KÜBRA ÇINAR, Kübra Fettahoğlu, Güzin Kaban
3rd International Symposium on fermented meat, Clermont-Ferrand, 27.09.2017 – 29.09.2017, Özet bildirir
Poster · Uluslararası · Fransa
92. **Biogenic amines content and some qualitative properties of different pastırma types** (2017)
Güzin Kaban, GÜRSEL İŞÇİ, Fatma Yağmur Hazar, **Mükerrem Kaya**
3rd International Symposium on Fermented Meat, 27.09.2017 – 29.09.2017, Özet bildirir
Poster · Uluslararası · Fransa

93. **Isolated and characterization of enterococci from pastırma** (2017)
ÖZLEM ERTEKİN, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
3rd International Symposium on Fermented Meat, 27.09.2017 – 29.09.2017, Özet bildiri
Poster · Uluslararası · Fransa
94. **Technological properties of coagulase negative Staphylococci isolated from sucuk, a traditional dry-fermented sausage** (2017)
Güzin Kaban, MEDİNE GÜLLÜCE, Mehmet Karadayı, KÜBRA ÇİNAR, BİLGE SAYIN, **Mükerrem Kaya**
3rd International Symposium on Fermented Meat, Clermont-Ferrand, 27.09.2017 – 29.09.2017, Özet bildiri
Poster · Uluslararası · Fransa
95. **Assesment of waste breads in lactic acid production** (2017)
AYBIKE KAMİLOĞLU, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
II:International Conference on Advanced Engineering Technologies, 21.09.2017 – 23.09.2017, Özet bildiri
Poster · Uluslararası · Türkiye
96. **New techniques used in determination of meat quality** (2017)
Emel Öz, **Mükerrem Kaya**
II. International Conference on Advanced Engineering Technologies, 21.09.2017 – 23.09.2017, Özet bildiri
Poster · Uluslararası
97. **Et Kalitesinin Belirlenmesinde Kullanılan Yeni Teknikler** (2017)
Emel Öz, **Mükerrem Kaya**
II. International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, 21.09.2017 – 23.09.2017, s. 1581, Özet bildiri
Poster · Uluslararası · Türkiye
98. **Textural Parameters and Ultrastructural Changes of Banana Which Applied to Osmotic Dehydration Pretreatment** (2017)
Ferit AK, ALPER GÜVEN, **Mükerrem Kaya**
International Conference on Advance and Innovations in Engineering (ICAIE), 10.05.2017 – 12.05.2017, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası
99. **The Effect Of Osmotic Dehydration Pretreatment Applied To Apples On The Quality Parameters Of This Fruits And Kinetic Modeling** (2017)
Ferit Ak, ALPER GÜVEN, **Mükerrem Kaya**
International Conference on Engineering Technology and Innovation (ICETI), 22-26 March 2017. Sarajevo, 22.03.2017 – 26.03.2017, Özet bildiri
Poster · Uluslararası
100. **Textural Parameters and Ultrastructural Changes of Amasya Apples by Applied with Osmotic Dehydration Pretreatment.** (2017)
Ferit Ak, ALPER GÜVEN, **Mükerrem Kaya**
International Conference on Engineering Technology and Innovation (ICETI), 22-26 March 2017. Sarajevo, 22.03.2017 – 26.03.2017, Özet bildiri
Poster · Uluslararası
101. **Effect of Nitrite on Shelf Life and Safety of Emulsified Meat Products** (2016)
Mükerrem Kaya, Ahmet Akköse, Güzin Kaban
International Congress on Food of Animal Origin, Lefkoşa, 10.11.2016 – 13.11.2016, s. 182, Tam metin bildiri
Poster · Uluslararası

102. **Use of Hot-Boned Meat in Emulsified Meat Products** (2016)
Ahmet Akköse, Fatma Yağmur Hazar, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban
International Congress on Food of Animal Origin, Lefkoşa, 10.11.2016 – 13.11.2016, s. 184, Tam metin bildirir
Poster · Uluslararası
103. **The effects of sodium potassium calcium and magnesium chloride salts on the physico chemical microbiological and sensory properties of pastırma** (2016)
BARIŞ YALINKILIÇ, GÜZİN KABAN, **Mükerrem Kaya**
2nd Congress on Food Structure & Design, 26.10.2016 – 28.10.2016, Özet bildirir
Özet Bildiri · Uluslararası
104. **Effects of using sunflower oil on textural properties of Bologna type sausage** (2016)
Ahmet Akköse, ŞEYMA ŞİŞİK OĞRAŞ, GÜZİN KABAN, **Mükerrem Kaya**
2nd Congress on Food Structure & Design, 26.10.2016 – 28.10.2016, Özet bildirir
Bildiri · Uluslararası
105. **The effects of different chloride salts on lypolytic and proteolytic properties of traditionally produced pastırma** (2016)
BARIŞ YALINKILIÇ, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
2nd Congress on Food Structure & Design, 26.10.2016 – 28.10.2016, Özet bildirir
Bildiri · Uluslararası
106. **The effects of using different levels of hazelnut oil on instrumental properties of bologna type sausage** (2016)
Şeyma Şişik Oğraş, AHMET AKKÖSE, GÜZİN KABAN, **Mükerrem Kaya**
2nd congress on food structure and design, 26.10.2016 – 28.10.2016, Özet bildirir
Poster · Uluslararası
107. **The effects of using different levels hazelnut oil on instrumental texture properties of Bologna type sausage** (2016)
Şeyma Şişik Oğraş, Ahmet Akköse, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
2nd Congress on Food Structure & Design, 26.10.2016 – 28.10.2016, Özet bildirir
Bildiri · Uluslararası
108. **Yerel Lactobacillus plantarum Suşlarının Antagonistik Aktiviteleri ve Bazı Teknolojik Özellikleri** (2016)
AYBIKE KAMILOGLU, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
12. Gıda Kongresi, Edirne, 05.10.2016 – 07.10.2016, s. 530, Özet bildirir
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
109. **Pediococcus acidilactici S147'nin ısıtma işlem görmüş sucuğun bazı kalitatif özellikleri üzerine etkisi** (2016)
Emel ÖZ, Emre Kabil, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Türkiye 12. Gıda kongresi, Edirne, 05.10.2016 – 07.10.2016, s. 502, Özet bildirir
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
110. **Farklı Klorür Tuzlarının Sucuğun Uçucu Bileşikleri Üzerine Etkileri.** (2016)
Derya Şimşek, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Türkiye 12. Gıda kongresi, Edirne, 05.10.2016 – 07.10.2016, s. 511, Özet bildirir
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
111. **Pastırma Üretim Aşamalarında Biyojen Aminler** (2016)
Fatma yağmur Hazar, Arda Akdoğan, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, 05.10.2016 – 07.10.2016, s. 508, Özet bildirir
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye

112. **Effects of Lactobacillus sakei S15 and Staphylococcus xylosus GM92 on volatile compounds and sensory characteristics of heat treated sucuk** (2016)
Güzin Kaban, ZEYNEP FEYZA YILMAZ, **Mükerrem Kaya**
International Conference on Food Microbiology, 08.08.2016 – 10.08.2016, Özet bildiri
Poster · Uluslararası · Birleşik Krallık
113. **Some technological properties of coagulase negative Staphylococci strains isolated from Pastirma** (2016)
Güzin Kaban, Kubra FETTAHOGLU, **Mükerrem Kaya**
European Biotechnology Conference, 05.05.2016 – 07.05.2016, Özet bildiri · DOI: [10.1016/j.jbiotec.2016.05.224](https://doi.org/10.1016/j.jbiotec.2016.05.224)
Özet Bildiri · Uluslararası · Letonya
114. **Antagonistic activities of lactic acid bacteria isolated from Pastirma** (2016)
Kubra Cinar, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban
European Biotechnology Conference, 05.05.2016 – 07.05.2016, Özet bildiri · DOI: [10.1016/j.jbiotec.2016.05.207](https://doi.org/10.1016/j.jbiotec.2016.05.207)
Özet Bildiri · Uluslararası · Letonya
115. **Pastırma Üretiminde KCl, CaCl₂ ve MgCl₂ Tuzlarının Kullanılabilme İmkanları** (2015)
Mükerrem Kaya, Muhammet İrfan Aksu, Güzin Kaban, BARIS YALINKILIC
9. Gıda Mühendisleri Kongresi, İzmir, 12.11.2015 – 14.11.2015, s. 7, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
116. **Farklı Klorür Tuzları Kullanılarak Üretilen Pastırmaların Uçucu Bileşikleri** (2015)
Güzin Kaban, BARIS YALINKILIC, Fatma yağmur Hazar, **Mükerrem Kaya**
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, 12.11.2015 – 14.11.2015, s. 131, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
117. **Sodyum Oranı Düşürülmüş Tuz Karışımlarının Pastırmanın Katepsin B, B+L ve H aktivitelerine etkileri** (2015)
BARIS YALINKILIC, KUBRA FETTAHOGLU, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
9. Gıda Mühendisleri Kongresi, İzmir, 12.11.2015 – 14.11.2015, s. 125, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
118. **Kürleme Karışımında Kırmızıbiber Kullanımının Pastırmanın Uçucu Bileşik Profiline Etkileri** (2015)
E O Sayın, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
9. Gıda Mühendisleri Kongresi, İzmir, 12.11.2015 – 14.11.2015, s. 7, Tam metin bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye
119. **Mısır Yağı ve Brokoli Kullanılarak Üretilen Salamların Bazı Mikrobiyolojik ve Kimyasal Özellikleri** (2015)
Şeyma Şişik Oğraş, **Mükerrem Kaya**
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, 12.11.2015 – 14.11.2015, s. 132, Tam metin bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye
120. **Bitkisel Yağ Rafinasyonunda Membran Teknolojisi** (2015)
Özlem Yılmaz, **Mükerrem Kaya**
Mühendislikte Yeni Teknolojiler Sempozyumu, Bayburt, 24.10.2015 – 27.10.2015, s. 311, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
121. **Gıda Endüstrisinde Nanokapsülasyon** (2015)
Pınar Kızılkaya, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Mühendislikte Yeni Teknolojiler Sempozyumu, Bayburt, 24.10.2015 – 27.10.2015, s. 139, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye

122. **The Effect of Lox Sodium Mixtures of Salts on Microbiological Properties of Pastırma During Storage** (2015)
GÜZİN KABAN, **Mükerrem Kaya**, MUHAMMET İRFAN AKSU, BARIŞ YALINKILIÇ, Fatma Yağmur HAZAR
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 01.10.2015 – 04.10.2015, Özet bildirisi
Özet Bildiri · Uluslararası
123. **Effects of Partial Replacement of Sodium Chloride with KCl MgCl₂ and CaCl₂ on Lipolysis and Lipid Oxidation in Sliced and Modified Atmosphere Packaged Pastırma** (2015)
Mükerrem Kaya, Muhammet İrfan Aksu, Güzin Kaban, Ahmet Akköse, Barış Yalınkılıç
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, 01.10.2015 – 04.10.2015, s. 169, Özet bildirisi
Özet Bildiri · Uluslararası · Bosna-Hersek
124. **The Effects of Low-Sodium Mixtures of Salts on Microbiological Properties of Pastırma During Storage** (2015)
Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**, Muhammet İrfan Aksu, Barış Yalınkılıç, Fatma Yağmur Hazar Suncak
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, 01.10.2015 – 04.10.2015, s. 13, Özet bildirisi
Poster · Uluslararası · Bosna-Hersek
125. **Effect of Partial Replacement of Sodium Chloride with KCl, MgCl₂ and CaCl₂ on Lipolysis and Lipid Oxidation in Sliced and Modified Atmosphere Packaged Pastırma** (2015)
Mükerrem Kaya, MUHAMMET İRFAN AKSU, Güzin Kaban, AHMET AKKÖSE, BARIŞ YALINKILIÇ
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, 01.10.2015 – 04.10.2015, s. 169, Özet bildirisi
Poster · Uluslararası · Bosna-Hersek
126. **Effects of modified atmosphere packaging on color and sensory properties of pastırma produced with different chloride salts** (2015)
Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**, BARIŞ YALINKILIÇ, Kübra Fettahoğlu, KÜBRA ÇINAR
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 01.10.2015 – 04.10.2015, s. 165, Özet bildirisi
Bildiri · Uluslararası
127. **Effects of Partial Replacement of Sodium Chloride with KCl, MgCl₂, and CaCl₂ on Lipolysis and Lipid Oxidation in Sliced and Modified Atmosphere Packaged Pastırma** (2015)
Mükerrem Kaya, Muhammet İrfan Aksu, Güzin Kaban, Ahmet Akköse, Barış Yalınkılıç
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, 01.10.2015 – 04.10.2015, s. 169, Özet bildirisi
Poster · Uluslararası · Bosna-Hersek
128. **Sucuktan bakteriyosin üreten laktik asit bakterilerinin izolasyonu ve moleküler karakterizasyonu** (2015)
Medine GÜLLÜCE, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban, Özlem Barış, Mehmet Karadayı, Aybike KAMİLOĞLU, Halime GENÇ, Kübra FETTAHOĞLU, BURAK ALAYLAR
4. Ulusal Moleküler Biyoloji ve Biyoteknoloji Kongresi, Afyon, 21.08.2015 – 24.08.2015, s. 1, Tam metin bildirisi
Poster · Ulusal · Türkiye
129. **Geleneksel Türk Et Ürünleri Sucuk, Pastırma ve Kavurmada Tuz Oranının Azaltılabilme İmkânları** (2015)
Mükerrem Kaya, Güzin Kaban, Z.Y. Yılmaz
Türkiye Doğal Beslenme ve Yaşam Boyu Sağlık Zirvesi, Bilecik, 21.05.2015 – 23.05.2015, s. 359, Özet bildirisi
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye

130. **Isolation And Molecular Characterization Of Bacteriocin Producing Lactic Acid Bacteria From Pastırma** (2015)
Medine GÜLLÜCE, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban, Özlem Barış, Mehmet Karadayı, Aybike KAMİLOĞLU, Halime GENÇ, Kübra FETTAHOĞLU, BURAK ALAYLAR
Türkiye Doğal Beslenme ve Yaşam Boyu Sağlık Zirvesi, Bilecik, 21.05.2015 – 23.05.2015, s. 1, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
131. **Pastırmadan Bakteriyosin Üreten Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu ve Moleküler Karakterizasyonu** (2015)
Medine GÜLLÜCE, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban, Mehmet Karadayı, Özlem BARIŞ
Türkiye Doğal Beslenme ve Yaşam Boyu Sağlık Zirvesi, Bilecik, 21.05.2015 – 23.05.2015, s. 353, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
132. **Pastırma Bakteriyosin Üreten Laktik Asit Bakterilerin İzolasyonu ve Moleküler Karakterizasyonu** (2015)
MEDİNE GÜLLÜCE, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban, Mehmet Karadayı, Özlem Barış, AYBİKE KAMİLOĞLU, HALİME GENÇ, KÜBRA FETTAHOĞLU
Türkiye Doğal Beslenme ve Yaşam Boyu Sağlık Zirvesi, Bilecik, 20.05.2015 – 23.05.2015, s. 353, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
133. **A Bacteriocinogenic Lactic Acid Bacterium from Turkish Traditional fermented sucuk and Its Molecular Characterization** (2015)
MEDİNE GÜLLÜCE, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban, Özlem Barış, Mehmet Karadayı, AYBİKE KAMİLOĞLU, HALİME GENÇ, KÜBRA FETTAHOĞLU, BURAK ALAYLAR
International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS) 2015, 15.05.2015 – 19.05.2015, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası
134. **FARKLI BÖLGELERE AİT ZEYTİNYAĞLARININ TOPLAM FENOLİK MADDE VE DİĞER BAZI KALİTATİF ÖZELLİKLERİ** (2015)
Şeyma Şişik Oğraş, **Mükerrem Kaya**
YABİTED II. Bitkisel Yağ Kongresi, 07.05.2015, s. 106, Özet bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye
135. **Bitkisel Yağlarda Polisiklik Aromatik Hidrokarbonlar Üzerine Rafinasyon Öncesi İşlemler İle Rafinasyonun Etkileri** (2015)
Özlem Yılmaz, Şeyma Şişik Oğraş, **Mükerrem Kaya**
YABİTED II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, 07.05.2015 – 09.05.2015, s. 27, Özet bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye
136. **Kür edilmiş et ürünlerinde nitrozaminler** (2015)
Emel Öz, **Mükerrem Kaya**
5. Gıda güvenliği kongresi, İstanbul, 07.05.2015 – 08.05.2015, s. 188, Özet bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye
137. **Emülsiyon tipi et ürünlerinde bitkisel yağ kullanım imkanları** (2015)
Emel Öz, **Mükerrem Kaya**
YABİTED. II. bitkisel yağ kongresi, Tekirdağ, 07.05.2015 – 09.05.2015, s. 99, Özet bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye
138. **Isıl İşlem Görmüş Sucuk Üretiminde F Değeri Uygulanması** (2015)
Arda Akdoğan, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban
. 2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, 28.04.2015 – 30.04.2015, s. 259, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye

139. **Gıdalarda tuz oranının azaltılmasına yönelik stratejiler ve ürün güvenliği** (2015)
Mükerrem Kaya, Güzin Kaban
2. *İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi*, 28.04.2015 – 30.04.2015, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
140. **Parça Halde İşlenen Kuru Kür Edilmiş Et Ürünlerinde Lipolizis** (2015)
Emre Kabil, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban
2. *İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi*, Nevşehir, 28.04.2015 – 30.04.2015, s. 260, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
141. **Pastırma ve Benzeri Ürünlerde Proteolizis** (2015)
Fatma yağmur Hazar, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
2. *İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi*, Nevşehir, 28.04.2015 – 30.04.2015, s. 261, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
142. **Fermente Et Ürünlerinde Enterokoklar ve Bakteriyosinler** (2015)
özlem ertekin, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
2. *İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi*, Nevşehir, 28.04.2015 – 30.04.2015, s. 258, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
143. **Bitkisel Yağlarda Aflatoksinler** (2015)
Özlem Yılmaz, Şeyma Şişik Oğraş, **Mükerrem Kaya**
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, 28.04.2015 – 30.04.2015, s. 75, Özet bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye
144. **Farklı Bölgelere Ait Zeytinyağlarının Yağ Asidi Bileşimi** (2015)
Şeyma Şişik Oğraş, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
2. *İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi*, Nevşehir, 28.04.2015 – 30.04.2015, s. 11, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
145. **Identification of Volatile Compounds of Olive Oil From Different Geographic Region** (2014)
Şeyma Şişik Oğraş, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
2nd International Congress on Food Technology, 05.11.2014 – 07.11.2014, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası
146. **Isıl İşlem Görmüş Sucuk ve Isıl İşlem Koşulları** (2014)
Emre Kabil, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
3.Et Ürünleri Çalıştayı, Tokat, 16.10.2014 – 17.10.2014, s. 57, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
147. **Et Endüstrisinde Inovasyon** (2014)
BARIS YALINKILIC, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
3.Et Ürünleri Çalıştayı, Tokat, 16.10.2014 – 17.10.2014, s. 62, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
148. **Et Ürünleri ile İlgili Tebliğ ve Standartlar** (2014)
Mükerrem Kaya, Güzin Kaban
. *3.Et Ürünleri Çalıştayı*, Tokat, 16.10.2014 – 17.10.2014, s. 3, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
149. **Farklı Proses Şartlarında Üretilen Pastırmaların Uçucu Bileşikleri** (2014)
Fatma yağmur Hazar, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
3.Et Ürünleri Çalıştayı, Tokat, 16.10.2014 – 17.10.2014, s. 50, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye

150. **Catalase positive cocci and volatile compounds in fermented sausages** (2014)
Aybike Kamiloglu, Bilge Sayin, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
European Biotechnology Congress, Lecce, 15.05.2014 – 18.05.2014, Özet bildiri · DOI: [10.1016/j.jbiotec.2014.07.085](https://doi.org/10.1016/j.jbiotec.2014.07.085)
Özet Bildiri · Uluslararası · İtalya
151. **Probiotic meat products** (2014)
Bilge Sayin, Aybike Kamiloglu, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban
European Biotechnology Congress, Lecce, 15.05.2014 – 18.05.2014, Özet bildiri · DOI: [10.1016/j.jbiotec.2014.07.086](https://doi.org/10.1016/j.jbiotec.2014.07.086)
Özet Bildiri · Uluslararası · İtalya
152. **Tebliğ ve Standartlarda Sucuk ve Pastırma** (2014)
Mükerrem Kaya, Güzin Kaban
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, 17.04.2014 – 19.04.2014, s. 27, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
153. **Farklı Nitrat Seviyelerinin Pastırmanın Bazı Kalitatif Özelliklerine Etkileri** (2014)
NAZEN ÜNAL, BARIS YALINKILIC, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, 17.04.2014 – 19.04.2014, s. 1055, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
154. **Lactic acid bacteria in pastırma** (2013)
Emel Öz, AYBİKE BEREKETOĞLU, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 24.10.2013 – 26.10.2013, Özet bildiri
Poster · Uluslararası
155. **Nitrat veya Nitrit Kullanılarak Üretilen Sucuklarda Micrococcus/ Staphylococcus'ların Gelişme Durumu** (2012)
Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, 10.10.2012 – 12.10.2012, s. 574, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye
156. **Farklı Proses Şartlarının Sucuğun TBARS Değerine Etkileri**, (2012)
Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, 10.10.2012 – 12.10.2012, s. 575, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye
157. **Cağ Kebabı** (2012)
BARIS YALINKILIC, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, 10.05.2012 – 12.05.2012, s. 67, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
158. **FARKLI HAYVANSAL YAĞLAR KULLANILARAK ÜRETİLEN KAVURMALARIN YAĞ ASİDİ KOMPOZİSYONU** (2012)
Şeyma Şişik Oğraş, BARİŞ YALINKILIÇ, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
III. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU, Konya, 10.05.2012, Özet bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye
159. **Isıl İşlem Görmüş Sucuk Benzeri Ürünün Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi** (2012)
Güzin Kaban, BARIS YALINKILIC, **Mükerrem Kaya**
3. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, 03.05.2012 – 04.05.2012, s. 69, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye

160. **Vakum Ambalajlanmış Taze Etlerde Clostridium estertheticum'un Kontrolü** (2012)
BARIS YALINKILIC, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
3. *Gıda Güvenliği Kongresi*, İstanbul, 03.05.2012 – 04.05.2012, s. 94, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
161. **Farklı Proses Şartlarında Olgunlaştırılan Sucukların Tekstürel Özellikleri** (2011)
Güzin Kaban, Mehmet Murat Karaoğlu, **Mükerrem Kaya**
7. *Gıda Mühendisliği Kongresi*, Ankara, 24.11.2011 – 26.11.2011, s. 93, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
162. **FARKLI HAYVANSAL YAĞLAR KULLANILARAK ÜRETİLEN KAVURMALARIN UÇUCU BİLEŞİKLERİ** (2011)
Şeyma Şişik Oğraş, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
7. *GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ*, 24.11.2011, s. 42, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
163. **Volatile Compounds of Hazelnut Oil** (2011)
Şeyma Şişik Oğraş, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
9th *Euro Fed Lipid Congress*, Rotterdam, 18.10.2011 – 21.10.2011, s. 342, Özet bildiri
Poster · Uluslararası · Hollanda
164. **The Effect of Different Animal Fats on Sensory Properties of Kavurma-A Turkish Meat Product** (2011)
Şeyma Şişik Oğraş, Barış Yalınkılıç, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
4th *International Congress on Food and Nutrition*, İstanbul, 12.10.2011 – 14.10.2011, ss. 1-3, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Türkiye
165. **Dilimlenmiş Salamlarda L.monocytogenes'in Gelişimi Üzerine L.Sakei nin Etkisi** (2010)
Mükerrem Kaya, Güzin Kaban, FRIEDRICH-KARL LUCKE
2. *Gıda Güvenliği Kongresi*, İstanbul, 09.12.2010 – 10.12.2010, s. 32, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
166. **Sucukta Patojen Bakteriler** (2010)
Mükerrem Kaya
1. *Et Ürünleri (Sucuk) Çalıştayı*, Aydın, 02.12.2010 – 03.12.2010, s. 2, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
167. **Geleneksel Sucuklardan İzole Edilen Bakterilerin Sucuk Üretiminde Starter Kültür Olarak Kullanılabilme İmkânları** (2010)
Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
1. *Et Ürünleri (Sucuk) Çalıştayı*, Aydın, 02.12.2010 – 03.12.2010, s. 5, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
168. **Farklı Oranlarda Portakal Lifi ve Kuyruk Yağı Kullanımının Sucuğun Tekstürel Özellikleri Üzerine Etkileri** (2010)
BARIS YALINKILIC, Güzin Kaban, Mehmet Murat Karaoğlu, **Mükerrem Kaya**
1. *Et Ürünleri (Sucuk) Çalıştayı*, Aydın, 02.12.2010 – 03.12.2010, s. 10, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
169. **Farklı Nitrit Dozları ve Starter Kültür Kullanımının Sucukta Escherichia coli O157:H7 nin Gelişimi Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi** (2010)
Fatih Öz, **Mükerrem Kaya**, Muhammet İrfan Aksu
1. *Et Ürünleri (Sucuk) Çalıştayı*, Aydın, 02.12.2010 – 03.12.2010, s. 70, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye

170. **Kekik (Thymus vulgaris L.)Kullanımının Sucuğun Kimyasal, Mikrobiyolojik Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi** (2010)
Fatih Öz, **Mükerrem Kaya**, Muhammet İrfan Aksu
1. Et Ürünleri (Sucuk) Çalıştayı, Aydın, 02.12.2010 – 03.12.2010, s. 73, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
171. **The use of Orange Fiber in Sucuk Production** (2010)
BARIS YALINKILIC, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
1st International Congress on Food Technology, Antalya, 03.11.2010 – 06.11.2010, s. 4, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Türkiye
172. **Heterocyclic aromatic amines in rainbow trout cooked by different methods to various levels.** (2010)
Fatih Öz, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
1st International Congress on Food Technology, Antalya, 03.11.2010 – 06.11.2010, s. 537, Tam metin bildiri
Poster · Uluslararası · Türkiye
173. **Sucuk Üretiminde Portakal Lifi Kullanımının Duyusal Özellikler Üzerine Etkisi** (2010)
BARIS YALINKILIC, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
1st International Congress of Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, 15.04.2010 – 17.04.2010, s. 357, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Türkiye
174. **The Effects of Different Food Additives and Fat Levels on Formation of Heterocyclic Aromatic Amines in Köfte Fried at Different Temperatures** (2010)
Fatih Öz, **Mükerrem Kaya**
1st International Congress of Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, 15.04.2010 – 17.04.2010, s. 1077, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Türkiye
175. **Effects of different food additives and frying temperatures on the formation of heterocyclic aromatic amines in chops.** (2010)
Fatih Öz, **Mükerrem Kaya**
1st International Congress of Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 15.04.2010 – 17.04.2010, Özet bildiri
Poster · Uluslararası
176. **GIDA SANAYİNİN TEKNOLOJİK ANALİZİ** (2010)
Mükerrem Kaya, NEVZAT ARTIK, MUSTAFA KARAKAYA, Şeyma Şişik Oğraş, BARIŞ YALINKILIÇ
ZİRAAT MÜHENDİSLİĞİ VII. TEKNİK KONGRESİ, 11.01.2010, ss. 1113-1125, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye
177. **Et Ürünlerinde Fonksiyonel Bileşiklerin Kullanımı** (2009)
BARIS YALINKILIC, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
6.Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, 06.11.2009 – 08.11.2009, s. 235, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
178. **Salam Üretiminde Mısırozü Yağı ve Brokoli Kullanım İmkanları** (2009)
Şeyma Şişik Oğraş, **Mükerrem Kaya**, Mehmet Murat Karaoğlu
6.Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, 06.11.2009 – 08.11.2009, s. 179, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
179. **Pastırmada Koagülaz Negatif Stafilokoklar ve Fonksiyonları** (2009)
Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**, BARIS YALINKILIC
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, 27.05.2009 – 29.05.2009, ss. 116-121, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye

180. **Fonksiyonel Et Starter Kültürleri** (2009)
BARIS YALINKILIC, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, 27.05.2009 – 29.05.2009, s. 857, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
181. **The Effect of Starter Culture on Volatile Compounds in Sucuk** (2009)
Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
3rd International Congress on Food and Nutrition, Antalya, 22.04.2009 – 25.04.2009, s. 153, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Türkiye
182. **The Effect of Staphylococcus carnosus on Volatile Profile of Sucuk** (2008)
Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
First European Food Congress, Ljubljana, 04.11.2008 – 09.11.2008, s. 81, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Slovenya
183. **Sucuk ve Pastırmanın Nem Adsorpsiyon İzotermelerinden Yararlanarak Termodinamik Özelliklerinin Belirlenmesi** (2008)
Bilgehan Polatoğlu, Ayşe Vildan Beşe, **Mükerrem Kaya**, NESİMİ AKTAŞ
8. Ulusal Kimya Mühendisliği Kongresi (UKMK-8), 26-29 Ağustos 2008, Malatya, Malatya, 26.08.2008 – 29.08.2008, ss. 431-432, Tam metin bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye
184. **Sucuk ve pastırmanın nem adsorpsiyon izotermelerinin incelenmesi** (2008)
BİLGEHAN POLATOĞLU, Ayşe Vildan Beşe, NESİMİ AKTAŞ, **Mükerrem Kaya**
UKMK-8 Sekizinci Ulusal Kimya Mühendisliği Kongresi, Malatya, 2008., 26.08.2008 – 28.08.2008, Tam metin bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye
185. **Piliçlerin Standart Parçalama Ürünleri Üzerine Değişik Düzeylerde Probiyotikle Besleme ve Farklı Yaşlarda Kesimin Etkileri.** (2008)
Muhammet İrfan Aksu, Mevlüt Karaoğlu, Nurinisa Esenbuğa, Muhlis Macit, **Mükerrem Kaya**
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, 21.05.2008 – 23.05.2008, s. 517, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
186. **Emülsiyon Tipi Et Ürünlerinde Listeria monocytogenes ve Kontrolü.** (2008)
Mükerrem Kaya, Güzin Kaban
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, 21.05.2008 – 23.05.2008, s. 837, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
187. **Staphylococcus carnosus'un Sucuğun Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi** (2008)
Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, 21.05.2008 – 23.05.2008, s. 509, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
188. **Et ve Et Ürünlerinde Shiga Toxin Üreten Escherichia coli (STEC)** (2008)
Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, 21.05.2008 – 23.05.2008, s. 839, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
189. **Farklı Pişirme Metotlarının Kuzu Etinde Heterosiklik Aromatik Amin Oluşumu Üzerine Etkileri.** (2008)
Fatih Öz, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, 21.05.2008 – 23.05.2008, s. 507, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye

190. **Farklı Pişirme Metotları ve Seviyelerinin Tavuk Pirzolarlarında Heterosiklik Aromatik Amin Oluşumu Üzerine Etkileri** (2008)
Fatih Öz, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, 21.05.2008 – 23.05.2008, s. 505, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
191. **Potasyum Sorbat Uygulamasının Vakum ve Modifiye Atmosferde Ambalajlanmış Gökkuşığı Alabalığı *Oncorhynchus mykiss* Filetolarının Raf Ömrü Üzerine Etkisi** (2008)
AYŞEGÜL ÇARBAŞ, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**, Telat Yanık
Türkiye 10. Gıda Kongresi, 21.05.2008 – 23.05.2008, Özet bildiri
Bildiri · Ulusal · Türkiye
192. **Effects of different cooking procedures and levels on the formation of heterocyclic aromatic amines in rainbow trouts.** (2008)
Fatih Öz, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
1st International Congress of Seafood Technology, İzmir, 18.05.2008 – 21.05.2008, ss. 115–119, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
193. **Effect of Chitosan Coating on Chemical and Microbiological Properties of Atlantic Bonito (Sarda Fillets)** (2008)
Şükriye Aras Hisar, Olcay Hisar, Güzin Kaban, Gonca Alak, **Mükerrem Kaya**
1st International Congress of Seafood Technology, İzmir, 18.05.2008 – 21.05.2008, s. 274, Tam metin bildiri
Poster · Uluslararası · Türkiye
194. **Hayvansal Gıdaların Mikrobiyolojik Yönden İncelenmesi** (2007)
Mükerrem Kaya
1. Ulusal Zoonoz Kongresi, Erzurum, 03.12.2007 – 06.12.2007, s. 144, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
195. **Fermente ve Kuru Et Ürünlerinde Katalaz Pozitif Koklar** (2007)
Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, 08.11.2007 – 10.11.2007, ss. 323–329, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye
196. **Volatile Compounds in Pastırma** (2007)
Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
II. International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, 24.10.2007 – 26.10.2007, s. 216, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Türkiye
197. **Effects of different cooking procedures on the formation of heterocyclic aromatic amines in beef.** (2007)
Fatih Öz, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
2nd International Food and Nutrition Congress, 24.09.2007 – 26.09.2007, Özet bildiri
Poster · Uluslararası
198. **Cooked foods and cancer.** (2006)
Mükerrem Kaya, Fatih Öz
The FEBS Journal, 18.09.2006, Özet bildiri
Poster · Uluslararası
199. **Nutritional Value of Pastırma, A Traditional Turkish Cured-Dried Meat Product** (2006)
M. I. AKSU, **Mükerrem Kaya**
13th World Congress of Food Science and Technology, Nantes, 17.09.2006 – 21.09.2006, s. 13, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Fransa

200. **Mutagenic and carcinogenic heterocyclic aromatic amines (2006)**
Fatih Öz, **Mükerrem Kaya**
31st Congress of the Federation-of-European-Biochemical-Societies (FEBS), İstanbul, 24.06.2006 – 29.06.2006, ss. 301–302, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Türkiye
201. **Sucuk Üretiminde Urtica dioica L.(Isırgan Otu) Kullanımının S.aureus Gelişimi Üzerine Etkisi (2006)**
Güzin Kaban, Muhammet İrfan Aksu, **Mükerrem Kaya**
Türkiye 9.Gıda Kongresi, Bolu, 24.05.2006 – 26.05.2006, ss. 303–306, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye
202. **Pastırmadan Katalaz Pozitif Kokların İzolasyonu ve İdentifikasyonu (2006)**
Güzin Kaban, Muhammet İrfan AKSU, **Mükerrem Kaya**
Türkiye 9.Gıda Kongresi, Bolu, 24.05.2006 – 26.05.2006, ss. 481–484, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye
203. **Su Ürünlerinde Polisiklik Aromatik Hidrokarbonlar (2005)**
Fatih Öz, **Mükerrem Kaya**
XIII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Çanakkale, 01.09.2005 – 04.09.2005, s. 54, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
204. **Polycyclic aromatic hydrocarbons in meat and meat products (2005)**
Fatih Öz, Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
1st International Food and Nutrition Congress, İstanbul, 15.06.2005 – 18.06.2005, s. 143, Tam metin bildiri
Poster · Uluslararası · Türkiye
205. **Vakum ambalajlanmış gökkuşağı alabalığı filetolarında Lactobacillus sakei Lb 706 nın Listeria monocytogenes in davranışı üzerine etkisi (2005)**
ŞÜKRİYE ARAS HİSAR, Güzin Kaban, OLCAY HİSAR, Telat Yanık, **Mükerrem Kaya**
XIII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, 01.06.2005 – 03.06.2005, Özet bildiri
Bildiri · Ulusal · Türkiye
206. **Sucuk Üretiminde Starter Kültür Kullanımının Staphylococcus aureus' un Gelişimi Üzerine Etkisi (2005)**
Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**
Gıda Kongresi 2005, İzmir, 19.04.2005 – 21.04.2005, s. 187, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
207. **The effects of storage temperature and modified atmosphere packaging on total bacterial flora and color values of rainbow trout Oncorhynchus mykiss filets (2004)**
ŞÜKRİYE ARAS HİSAR, OLCAY HİSAR, Telat Yanık, **Mükerrem Kaya**
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, 01.06.2004 – 03.06.2004, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
208. **Et ve Et Ürünlerinde Biyojen Aminler (2004)**
HUESEYİN GENCCİLEP, **Mükerrem Kaya**
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, 26.05.2004 – 28.05.2004, s. 81, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
209. **Broiler Göğüs ve Baget Etlerinin Bazı Kalite Özellikleri üzerine Rasyonda Probiyotik Kullanımının Etkileri (2004)**
Muhammet İrfan Aksu, Mevlüt Karaoğlu, **Mükerrem Kaya**, Nurinisa Esenbuğa
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, 26.05.2004 – 28.05.2004, s. 78, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye

210. **Isıl işlem uygulanmış et ve et ürünlerinde heterosiklik aromatik aminler.** (2004)
Fatih Öz, **Mükerrem Kaya**
8. Gıda Kongresi, 26.05.2004 – 28.05.2004, Özet bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye
211. **Erzurum İlindeki Bazı Ticari Gökkuşığı Alabalığı(Oncorhynchus mykiss) Çiftliklerinin Yetiştiricilik Suyu,Yem ve Balıklarının Mikrobiyolojik Yönden İncelenmesi** (2004)
A. Çarbaş, Telat Yanık, **Mükerrem Kaya**
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, 26.05.2004 – 28.05.2004, s. 82, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
212. **Broiler Göğüs ve Baget Etlerinin Bazı Kalite Özellikleri üzerine Rasyonda Probiyotik Kullanımının Etkileri** (2004)
Muhammet İrfan AKSU, Mevlüt Karaoğlu, **Mükerrem Kaya**, Nurinisa Esenbuğa, Esabi Başaran Kurbanoglu
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, 26.05.2004 – 28.05.2004, s. 78, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
213. **Broiler Karkası İle Vakum ve Aerobik Ambalajlanmış Göğüs ve Baget Etlerinin Renk Özellikleri Üzerine Rasyonda Probiyotik Kullanımının Etkileri** (2004)
Muhammet İrfan Aksu, Mevlüt Karaoğlu, **Mükerrem Kaya**, Nurinisa Esenbuğa, Esabi Başaran Kurbanoglu
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, 26.05.2004 – 28.05.2004, s. 76, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
214. **Broiler Karkas,Göğüs ve bagetlerin L*,a* ve b* Değerleri Üzerine Rasyonda Koç Boynuz Hidrolizatı (Ram Horn Hydrolysate,RHH) Kullanımının Etkileri** (2004)
Muhammet İrfan Aksu, Mevlüt Karaoğlu, **Mükerrem Kaya**, Nurinisa Esenbuğa, Esabi Başaran Kurbanoglu
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, 26.05.2004 – 28.05.2004, s. 77, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
215. **Broiler Karkası İle Vakum ve Aerobik Ambalajlanmış Göğüs ve Baget Etlerinin Renk Özellikleri Üzerine Rasyonda Probiyotik Kullanımının Etkileri** (2004)
Muhammet İrfan AKSU, Mevlüt Karaoğlu, **Mükerrem Kaya**, Nurinisa Esenbuğa, Esabi Başaran Kurbanoglu
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, 26.05.2004 – 28.05.2004, s. 76, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
216. **Modifiye atmosferde ambalajlamanın gökkuşığı alabalığı Oncorhynchus mykiss filetolarının mikrobiyolojik özelliklerine etkisi** (2003)
ŞÜKRİYE ARAS HİSAR, OLCAY HİSAR, **Mükerrem Kaya**, Telat Yanık
3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 02.10.2003 – 04.10.2003, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
217. **Modifiye Atmosferde Ambalajlamanın Dondurulmuş Çözündürülmüş Etlerden Üretilen Pastırmanın Mikrobiyolojik Özelliklerine Etkisi** (2003)
Mükerrem Kaya, Muhammet İrfan Aksu
13. Biyoteknoloji Kongresi, Çanakkale, 25.08.2003 – 29.08.2003, s. 18, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
218. **Probiyotik Bakterilerin Sucuk Üretiminde Kullanım İmkanları** (2003)
Handan Öztürk Er, **Mükerrem Kaya**, Muhammet İrfan Aksu
13. Biyoteknoloji Kongresi, Çanakkale, 25.08.2003 – 29.08.2003, s. 50, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye

219. **Vakfıkebir Ekmeğinin Mikrobiyolojik Özellikleri** (2003)
Neslihan Dikbaş, Halis Gürbüz Kotancılar, **Mükerrem Kaya**, Mehmet Murat Karaoğlu
XIII. Biyoteknoloji Kongresi, 25.08.2003 – 29.08.2003, Özet bildiri
Bildiri · Ulusal · Türkiye
220. **Modifiye atmosferde ambalajlamanın gökkuşağı alabalığı *Oncorhynchus mykiss* filetolarının TVB N ve TBARS değerleri üzerine etkisi** (2003)
ŞÜKRİYE ARAS HİSAR, OLCAY HİSAR, Telat Yanık, **Mükerrem Kaya**
I. Ulusal Gıda ve Besleme Kongresi, İstanbul, 01.06.2003 – 03.06.2003, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
221. **İntramuscular Bağ Dokusunun Denatürasyon Özellikleri Üzerine pH ve Farklı Tuz Konsantrasyonlarının Etkisi** (2002)
Nesimi AKTAŞ, **Mükerrem Kaya**
Türkiye 7. Gıda Kongresi, Ankara, 22.05.2002 – 24.05.2002, s. 439, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
222. **Et Teknolojisinde Koruyucu Kültürler ve Bakteriyosinler** (2002)
Dilara Tekin Kasil, **Mükerrem Kaya**
Türkiye 7. Gıda Kongresi, Ankara, 22.05.2002 – 24.05.2002, s. 869, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
223. **Türk Sucuğu Üretiminde Isırgan Otu (*Urtica Dioica* L.) Kullanımının Sucuğun Mikrobiyolojik Özelliklerine Etkisi** (2002)
Muhammet İrfan Aksu, **Mükerrem Kaya**
Türkiye 7. Gıda Kongresi, Ankara, 22.05.2002 – 24.05.2002, s. 847, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
224. **Pastırma ve Çemende *Escherichia coli* O157:H7 nin İnhibisyonu Üzerine Araştırmalar** (2001)
Muhammet İrfan Aksu, **Mükerrem Kaya**, Fatih ÖZ
12. Biyoteknoloji Kongresi, Balıkesir, 17.09.2001 – 21.09.2001, ss. 23-24, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye
225. **Farklı Oranlarda Sarımsak İçeren Çemenlerde *Escherichia coli* O157:H7'nin İnhibisyonu** (2001)
Muhammet İrfan Aksu, **Mükerrem Kaya**, Fatih Öz
12. Biyoteknoloji Kongresi, Balıkesir, 17.09.2001 – 21.09.2001, s. 93, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
226. **Sucuk Üretim Prosesinde *E. coli* O157:H7 nin Gelişme Durumu** (1999)
Mükerrem Kaya
IX. KÜKEM Biyoteknoloji Kongresi, Denizli, 06.09.1999 – 09.09.1999, ss. 41-46, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye
227. **Değişik Firmalara Ait Sosislerin Kimyasal Özelliklerinin Tespiti** (1998)
Güzin Dabanlıoğlu, **Mükerrem Kaya**
Doğu Anadolu Tarım Kongresi, Erzurum, 14.09.1998 – 18.09.1998, ss. 1668-1676, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye
228. **Değişik Firmalara Ait Sosislerin Mikrobiyolojik Kalite Yönünden İncelemesi** (1997)
Güzin Dabanlıoğlu, **Mükerrem Kaya**
10. KÜKEM Kongresi, Mersin, 25.09.1997 – 27.09.1997, s. 86, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye

229. **Dönerde Listeria ve Salmonella Aranması** (1997)
Vildan Küpeli, **Mükerrem Kaya**
10.KÜKEM Kongresi, Mersin, 25.09.1997 – 27.09.1997, s. 88, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
230. **Dilimlenmiş ve Vakum Uygulanarak Ambalajlanmış Pastırmalarda Listeria monocytogenes'in Gelişme Durumu** (1997)
Mükerrem Kaya, Muhammet İrfan Aksu
10. KÜKEM Kongresi, Mersin, 25.09.1997 – 27.09.1997, s. 3, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
231. **Değişik Firmalara Ait Salamların Mikrobiyolojik Kalite Açısından İncelenmesi ve Bazı Kimyasal Özelliklerinin Tespiti** (1997)
Güzin Dabanlıoğlu, **Mükerrem Kaya**
Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu, Ankara, 22.09.1997 – 23.09.1997, ss. 231-236, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye
232. **Yaprak Dönerin Kimyasal Bileşimi ve Mikrobiyolojik Kalitesi** (1997)
Vildan Küpeli, **Mükerrem Kaya**
Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu, Ankara, 22.09.1997 – 23.09.1997, ss. 140-146, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye
233. **Farklı Laktik Starter Kültürler Kullanılarak Üretilen Sucuklarda L. monocytogenes'in Davranışı** (1996)
Mükerrem Kaya, Hüsnü Yusuf Gökalp, M. I. AKSU
Et ve Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, 17.10.1996 – 18.10.1996, ss. 73-80, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye
234. **Sucuk Üretiminde Starter Kültür Kullanımının ve Farklı Nitrit Dozlarının L. monocytogenes'in Gelişimi Üzerine Etkileri** (1996)
Mükerrem Kaya, Hüsnü Yusuf Gökalp, Muhammet İrfan Aksu
Et ve Et Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, 17.10.1996 – 18.10.1996, ss. 65-72, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye
235. **FARKLI LAKTİK STARTER KÜLTÜRLER KULLANILARAK ÜRETİLEN SUCU KLA RD A Listeria monocytogenes'in DAVRANIŞI** (1996)
Mükerrem Kaya, Hüsnü Yusuf Gökalp, Muhammet İrfan Aksu
Et ve Et Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, 17.10.1996 – 18.10.1996, ss. 65-72, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye
236. **Parça Halinde İşlenen Kür Edilmiş Çiğ Et Ürünleri** (1996)
Mükerrem Kaya, Muhammet İrfan Aksu, Hüsnü Yusuf Gökalp
Et ve Et Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, 17.10.1996 – 18.10.1996, ss. 26-34, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye
237. **Sucuk Üretiminde Starter Kültür Kullanımının Listeria monocytogenes'in Gelişimi Üzerine Etkisi** (1995)
Mükerrem Kaya, Hüsnü Yusuf Gökalp
9. KÜKEM Kongresi, Denizli, 20.09.1995 – 22.09.1995, s. 60, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
238. **Laktik Asit Bakterilerinin Listeria monocytogenes'e Karşı Antagonistik Aktivitesi** (1995)
Mükerrem Kaya, Hüsnü Yusuf Gökalp
9. KÜKEM Kongresi, Denizli, 20.09.1995 – 22.09.1995, s. 66, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye

239. **Sucuktan İzole Edilen *Pediococcus pentosaceus*' un *Listeria monocytogenes* Suşlarına Karşı Antagonistik Aktivitesi** (1995)
AH CON, Hüsnü Yusuf Gökalp, **Mükerrem Kaya**
9. KÜKEM Kongresi, Denizli, 20.09.1995 – 22.09.1995, s. 68, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
240. **Pre ve Postrigor Kasın Çeşitli Emülsiyon Özellikler Üzerinde Dondurarak Depolama Süresinin Etkisi** (1995)
Ömer ZORBA, **Mükerrem Kaya**, Hüsnü Yusuf Gökalp
II. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu, Ankara, 18.09.1995 – 19.09.1995, ss. 55-56, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
241. **Sucuklardan *Listeria monocytogenes* ve diğer *Listeria* Türlerinin İzolasyonu ve İdentifikasyonu** (1993)
AH CON, **Mükerrem Kaya**, Hüsnü Yusuf Gökalp
8. KÜKEM Kongresi, Ankara, 27.09.1993 – 29.09.1993, s. 78, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
242. **Enterokokların *Listeria monocytogenes*'e Karşı Antibakteriyel Etkisi** (1993)
Mükerrem Kaya, Hüsnü Yusuf Gökalp
8. KÜKEM Kongresi, Ankara, 27.09.1993 – 29.09.1993, s. 84, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
243. **Farklı Oranlarda Sarımsak ve Yağ Katılımının Köftelerde *Listeria monocytogenes*'in Çoğalımı Üzerine Etkisi** (1993)
Mükerrem Kaya, Hüsnü Yusuf Gökalp
8. KÜKEM Kongresi, Ankara, 27.09.1993 – 29.09.1993, s. 82, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
244. **Sucuk Üretiminde Nitrat Kullanımının *Listeria monocytogenes*'in Çoğalımı Üzerine Etkisi** (1993)
Mükerrem Kaya, Hüsnü Yusuf Gökalp
8. KÜKEM Kongresi, Ankara, 27.09.1993 – 29.09.1993, s. 80, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
245. **Gıda Kalite Kontrolü, Mevzuat ve Özellikle Et ve Et Ürünlerinde Dünyada Bazı Temel Mevzuat Değerleri** (1992)
Hüsnü Yusuf Gökalp, İ Yılmaz, **Mükerrem Kaya**
Gıda Mevzuatımızda Aksayan Hususlar ve Çözüm Yolları Sempozyumu, Tekirdağ, 02.06.1992 – 03.06.1992, ss. 155-176, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye
246. **Bazı Et Ürünlerinde *Listeria monocytogenes* in Aranması Karakterizasyonu ve Kontrolü Üzerine Araştırmalar** (1991)
Mükerrem Kaya, Hüsnü Yusuf Gökalp
2. Uluslararası Gıda Sempozyumu, Bursa, 01.10.1991 – 03.10.1991, s. 89, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Türkiye
247. **Dilimlenmiş ve Vakum Ambalajlanmış Salamalarda *Listeria monocytogenes* in Çoğalması Üzerine *Lactobacillus sakei* Suşlarının Etkisi** (1991)
Mükerrem Kaya, Hüsnü Yusuf Gökalp
7. KÜKEM Kongresi, Adana, 16.09.1991 – 18.09.1991, s. 88, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye

248. **Taze ve Dondurularak Muhafaza Edilen Sığır ve Koyun Karkaslarında Bazı Patojen ve Non-patojen Mikroorganizma Sayıları ve pH Değerlerinin Belirlenmesi** (1991)
Ömer ZORBA, **Mükerrem Kaya**, Hüsnü Yusuf Gökalp
7. KÜKEM Kongresi, Adana, 16.09.1991 – 18.09.1991, s. 86, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
249. **Normal ve Koyu Kesim Problemi Olan Vakum Ambalajlanmış Sığır Parça Etlerinde Listeria monocytogenes in Çoğalma Durumu** (1991)
Mükerrem Kaya, Hüsnü Yusuf Gökalp
7. KÜKEM Kongresi, Adana, 16.09.1991 – 18.09.1991, s. 84, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
250. **Verhalten von Listerien bei Fleisch und Fleischerzeugnissen in Vakuumverpackung** (1990)
U SCHMIDT, **Mükerrem Kaya**
Bundesanstalt für Fleischforschung, Kulmbach, 07.05.1990 – 10.05.1990, ss. 21–22, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Almanya
251. **Erzurum Piyasasında Tüketime Sunulan Sığır Kıymalarının Bazı Saprofit ve Patojen Mikroorganizma İçerikleri, pH ve Yağ Değerleri** (1989)
Hüsnü Yusuf Gökalp, H YETİM, **Mükerrem Kaya**
Gıda Sanayi Araştırma-Geliştirme Sempozyumu, İzmir, 04.11.1989 – 06.11.1989, ss. 183–201, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye
252. **Bedeutung des Vorkommens von Listerien bei Fleisch und Fleischerzeugnissen** (1989)
L Leistner, U SCHMIDT, **Mükerrem Kaya**
30.Arbeitsatung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der Deutschen veterinärmedizinischen Gesellschaft, Partekirchen, 25.09.1989 – 27.09.1989, ss. 229–234, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Almanya
253. **Listerien bei Fleisch und Fleischerzeugnissen** (1989)
L Leistner, U SCHMIDT, **Mükerrem Kaya**
Bundesanstalt für Fleischforschung, Kulmbach, 24.04.1989 – 27.04.1989, ss. 20–21, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Almanya
254. **Çeşitli Seviyelerde Yağsız Soya Unu Katılan Sosis Emülsiyonlarının ve Üretilen Sosislerin Bazı Fiziksel, Kimyasal, Duyusal Özellikleri ve PER Değerleri** (1989)
Hüsnü Yusuf Gökalp, Hasan Yetim, **Mükerrem Kaya**
1. Uluslararası Gıda Sempozyumu, Bursa, 04.04.1989 – 06.04.1989, ss. 220–230, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye

Kitaplar

1. **Et Ürünleri İşleme Mühendisliği** (1994)
Hüsnü Yusuf Gökalp, **Mükerrem Kaya**, Ömer ZORBA
Atatürk Üniversitesi Yayınları, Atatürk Üniversitesi Yayınları, Erzurum, 1. baskı, 470 sayfa
Kitap · Ulusal
2. **Et ve Et Ürünlerinde Kalite Kontrolü ve Laboratuvar Uygulama Klavuzu** (1993)
Hüsnü Yusuf Gökalp, **Mükerrem Kaya**, Yahya TÜLEK, Ömer ZORBA
Atatürk Üniversitesi Yayınları, Atatürk Üniversitesi Yayınları, Erzurum, 1. baskı, 316 sayfa
Kitap · Ulusal

Kitapta Bölümler

1. **Sucuk** (2022)

Güzin Kaban, Zeynep Feyza Yılmaz Oral, **Mükerrem Kaya**

Production of Traditional Mediterranean Meat Products, Editör: Jose Manuel Lorenzo,Ruben Dominguez,Mirian Pateiro,Paulo E.S. Munekata, Springer Nature, ss. 133-142

Kitapta Bölüm · Uluslararası

2. **Sucuk** (2022)

Güzin Kaban, ZEYNEP FEYZA YILMAZ ORAL, **Mükerrem Kaya**

Production of Traditional Mediterranean Meat Products, Editör: Jose Manuel Lorenzo,Ruben Dominguez,Mirian Pateiro,Paulo E.S. Munekata, Springer Nature, ss. 133-142

Kitapta Bölüm · Uluslararası

3. **Pastırma** (2022)

Mükerrem Kaya, Zeynep Feyza Yılmaz Oral, Güzin Kaban

Production of Traditional Mediterranean Meat Products, Editör: Jose Manuel Lorenzo,Ruben Dominguez,Mirian Pateiro,Paulo E.S.Munekata, Springer Nature, ss. 143-152

Kitapta Bölüm · Uluslararası

4. **Fermente Sosisler** (2021)

Selen Sallan, **Mükerrem Kaya**

Mühendislik Alanında Araştırma ve Değerlendirmeler - II, Editör: Selahattin Bardak,Nesli Aydın,Yalçın Boztoprak, Gece Kitaplığı, ss. 1-14

Bilimsel Kitap Bölümü · Uluslararası

5. **Et ve et ürünlerinde biyoaktif bileşikler** (2021)

Pınar Anlar Daldal, **Mükerrem Kaya**, Güzin Kaban

Mühendislik Alanında Araştırma ve Değerlendirmeler - I, Editör: Selahattin Bardak,Nesli Aydın,Yalçın Boztoprak, Gece Kitaplığı, ss. 25-40

Bilimsel Kitap Bölümü · Uluslararası

6. **Fermente Et Ürünleri** (2014)

Mükerrem Kaya, Güzin KABAN

Gıda Biyoteknolojisi, Editör: Aran N., Nobel Yayınevi, ss. 157-190

Kitapta Bölüm · Ulusal

7. **Et Ürünleri Teknolojisi II** (2010)

Mükerrem Kaya, Güzin Kaban

Et ve Et Ürünlerinde Kalite Kontrolü, Editör: M. Kıvanç, Anadolu Üniversitesi Yayınları, ss. 44-61

Kitapta Bölüm · Ulusal

8. **Balıkların Bileşimi,Kalite Kriterleri ve İşlenmesi** (2010)

Nesimi AKTAS, **Mükerrem Kaya**

Et ve Et Ürünlerinde Kalite Kontrolü, Editör: Kıvanç M., Anadolu Üniversitesi Yayınları, ss. 108-131

Ders Kitabı Bölümü · Ulusal

9. **Kanatlı Etleri ve Ürünleri** (2010)

Muhammet İrfan Aksu, **Mükerrem Kaya**

Et ve Et Ürünlerinde Kalite Kontrolü, Editör: Merih Kıvanç, Anadolu Üniversitesi, ss. 78-106

Kitapta Bölüm · Ulusal

10. **Et Ürünleri Teknolojisi** (2010)

Mükerrem Kaya, Güzin Kaban

Et Ürünleri Teknolojisi I, Editör: M. Kıvanç, Anadolu Üniversitesi Yayınları, ss. 24-42

Ders Kitabı Bölümü · Ulusal

11. **Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktalarının Tanımı ve Genel Prensipleri** (2009)

Mükerrem Kaya, Güzin KABAN

Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi, Editör: E.Öztetik, Anadolu Üniversitesi Yayınları, ss. 86-102

Ders Kitabı Bölümü · Ulusal

12. **Bazı Gıdaların Üretiminde HACCP Uygulamaları** (2009)

Güzin Kaban, **Mükerrem Kaya**

Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi, Editör: E.Öztetik, Anadolu Üniversitesi Yayınları, ss. 104-122

Ders Kitabı Bölümü · Ulusal

Bilimsel & Mesleki Faaliyetler

Jüri Üyelikleri

1. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği** (2025)

Mükerrem Kaya

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

2. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği** (2025)

Mükerrem Kaya

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

3. **Tez Savunma (Doktora)** (2025)

Mükerrem Kaya

Tez Savunma (Doktora) · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

4. **Tez Savunma (Yüksek Lisans)** (2025)

Mükerrem Kaya

Tez Savunma (Yüksek Lisans) · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

5. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği** (2025)

Mükerrem Kaya

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

6. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği** (2025)

Mükerrem Kaya

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

7. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği** (2025)

Mükerrem Kaya

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

8. **Tez Savunma (Doktora)** (2025)

Mükerrem Kaya

Tez Savunma (Doktora) · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

9. **Doktora Yeterlik Sınavı** (2025)

Mükerrem Kaya

Doktora Yeterlik Sınavı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

10. **Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik (2025)**
Mükerrem Kaya
Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik · Artvin Çoruh Üniversitesi · Türkiye
11. **Akademik Kadroya Atama-Doçentlik (2023)**
Mükerrem Kaya
Akademik Kadroya Atama-Doçentlik · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
12. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği (2023)**
Mükerrem Kaya
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
13. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği (2023)**
Mükerrem Kaya
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
14. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği (2023)**
Mükerrem Kaya
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
15. **Doktora Yeterlik Sınavı (2022)**
Mükerrem Kaya
Doktora Yeterlik Sınavı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
16. **Doktora Yeterlik Sınavı (2022)**
Mükerrem Kaya
Doktora Yeterlik Sınavı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
17. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği (2022)**
Mükerrem Kaya
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
18. **Tez Savunma (Yüksek Lisans) (2022)**
Mükerrem Kaya
Tez Savunma (Yüksek Lisans) · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
19. **Tez Savunma (Doktora) (2022)**
Mükerrem Kaya
Tez Savunma (Doktora) · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
20. **Doktora Yeterlik Sınavı (2022)**
Mükerrem Kaya
Doktora Yeterlik Sınavı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
21. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği (2022)**
Mükerrem Kaya
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
22. **Tez Savunma (Yüksek Lisans) (2022)**
Mükerrem Kaya
Tez Savunma (Yüksek Lisans) · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
23. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği (2022)**
Mükerrem Kaya
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

24. **Tez Savunma (Doktora) (2022)**
Mükerrem Kaya
Tez Savunma (Doktora) · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
25. **Tez Savunma (Yüksek Lisans) (2022)**
Mükerrem Kaya
Tez Savunma (Yüksek Lisans) · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
26. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği (2021)**
Mükerrem Kaya
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
27. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği (2021)**
Mükerrem Kaya
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
28. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği (2021)**
Mükerrem Kaya
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
29. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği (2021)**
Mükerrem Kaya
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
30. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği (2021)**
Mükerrem Kaya
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
31. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği (2021)**
Mükerrem Kaya
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
32. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği (2021)**
Mükerrem Kaya
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
33. **Doktora Yeterlik Sınavı (2021)**
Mükerrem Kaya
Doktora Yeterlik Sınavı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
34. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği (2020)**
Mükerrem Kaya
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
35. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği (2020)**
Mükerrem Kaya
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
36. **Doçentlik Sınavı (2020)**
Mükerrem Kaya
Doçentlik Sınavı · Yaşar Üniversitesi · Türkiye
37. **Doçentlik Sınavı (2020)**
Mükerrem Kaya
Doçentlik Sınavı · Gaziantep Üniversitesi · Türkiye

38. **Doktora Yeterlik Sınavı (2020)**

Mükerrem Kaya

Doktora Yeterlik Sınavı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

39. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği (2020)**

Mükerrem Kaya

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

40. **Doktora Yeterlik Sınavı (2020)**

Mükerrem Kaya

Doktora Yeterlik Sınavı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

41. **Doktora Yeterlik Sınavı (2020)**

Mükerrem Kaya

Doktora Yeterlik Sınavı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

42. **Tez Savunma (Doktora) (2020)**

Mükerrem Kaya

Tez Savunma (Doktora) · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

43. **Doktora Yeterlik Sınavı (2020)**

Mükerrem Kaya

Doktora Yeterlik Sınavı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

44. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği (2020)**

Mükerrem Kaya

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

45. **Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği (2020)**

Mükerrem Kaya

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

46. **Tez Savunma (Doktora) (2020)**

Mükerrem Kaya

Tez Savunma (Doktora) · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

47. **Doktora Yeterlik Sınavı (2020)**

Mükerrem Kaya

Doktora Yeterlik Sınavı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

48. **Akademik Kadroya Atama (2020)**

Mükerrem Kaya

Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik · Karadeniz Teknik Üniversitesi · Türkiye

Bilimsel Dergilerdeki Görevler

1. **Bilimsel Dergilerdeki Görev (2023 – Devam ediyor)**

Mükerrem Kaya

Yayın Kurul Üyesi · Uluslararası · Foods · FOODS

2. **Bilimsel Dergilerdeki Görev (2021 – Devam ediyor)**

Mükerrem Kaya

Bilim Kurulu Üyeliği · Uluslararası · Turk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi · Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi

3. **Bilimsel Dergilerdeki Görev** (2021 – Devam ediyor)

Mükerrem Kaya

Bilim Kurulu Üyeliği · Ulusal · Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi · Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi

4. **Bilimsel Dergilerdeki Görev** (2020 – Devam ediyor)

Mükerrem Kaya

Editörler Kurulu Üyesi · Uluslararası · KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI

5. **Bilimsel Dergilerdeki Görev** (2018 – 2023)

Mükerrem Kaya

Yayın Kurul Üyesi · Ulusal · Gıda · GIDA

6. **Bilimsel Dergilerdeki Görev** (2018 – 2023)

Mükerrem Kaya

Editörler Kurulu Üyesi · Ulusal · Akademik Gıda · AKADEMİK GIDA

7. **Bilimsel Dergilerdeki Görev** (2018 – Devam ediyor)

Mükerrem Kaya

Danışma Kurul Üyesi · Uluslararası · Food and Nutrition Journal

Bilimsel Yayınlarda Hakemlik

1. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)

Mükerrem Kaya

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Animals · ANIMALS

2. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)

Mükerrem Kaya

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Foods · FOODS

3. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)

Mükerrem Kaya

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Antibiotics · ANTIBIOTICS

4. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)

Mükerrem Kaya

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · GELS

5. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)

Mükerrem Kaya

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Processes

6. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)

Mükerrem Kaya

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · GELS

7. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)

Mükerrem Kaya

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Animals · ANIMALS

8. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)

Mükerrem Kaya

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Foods · FOODS

9. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)

Mükerrem Kaya

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · ENCYCLOPAIDEIA

10. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Veterinary sciences · VETERINARY SCIENCES
11. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Veterinary sciences · VETERINARY SCIENCES
12. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Antibiotics · ANTIBIOTICS
13. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Antibiotics · ANTIBIOTICS
14. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Antibiotics · ANTIBIOTICS
15. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2024)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Antibiotics · ANTIBIOTICS
16. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2024)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Antibiotics · ANTIBIOTICS
17. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2024)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Polymers · POLYMERS
18. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2024)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · FOOD SCIENCE & NUTRITION
19. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2024)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Journal of Food Composition and Analysis · JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS
20. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2024)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Antibiotics · ANTIBIOTICS
21. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2024)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Processes
22. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2024)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Plants · PLANTS
23. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2024)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Processes

24. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2024)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · British Food Journal · BRITISH FOOD JOURNAL
25. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2024)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Polymers · POLYMERS
26. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2024)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · FOOD CHEMISTRY
27. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2024)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Antibiotics · ANTIBIOTICS
28. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2024)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · MEAT SCIENCE
29. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2024)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · MEAT SCIENCE
30. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2024)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · MEAT SCIENCE
31. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2024)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · MEAT SCIENCE
32. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2024)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · HORTICULTURAE · Horticulturae
33. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2024)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Processes
34. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2024)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · GELS
35. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2024)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · MEAT SCIENCE
36. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Foods · FOODS
37. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Foods · FOODS

38. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Foods · FOODS
39. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · FOOD CHEMISTRY
40. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Foods · FOODS
41. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · LWT - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
42. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · MEAT SCIENCE
43. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · LWT - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
44. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Foods · FOODS
45. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Journal of Food Composition and Analysis · JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS
46. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Food Bioscience · FOOD BIOSCIENCE
47. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · MOLECULES
48. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Foods · FOODS
49. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · GELS
50. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Foods · FOODS
51. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Foods · FOODS

52. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Foods · FOODS
53. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · CURRENT OPINION IN FOOD SCIENCE
54. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Coatings · COATINGS
55. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Foods · FOODS
56. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · APPLIED SCIENCES
57. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · SUSTAINABILITY
58. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · MEAT SCIENCE
59. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · GELS
60. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Journal of Food Composition and Analysis · JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS
61. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Foods · FOODS
62. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · GELS
63. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL
64. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION
65. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Journal of Food Safety · JOURNAL OF FOOD SAFETY

66. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2023)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Fermentation
67. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2022)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Processes
68. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2022)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · MEAT SCIENCE
69. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2022)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION
70. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2022)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · GELS
71. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2022)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Foods · FOODS
72. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2022)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Foods · FOODS
73. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2022)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION
74. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2022)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · MEAT SCIENCE
75. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2022)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · JOURNAL OF FOOD SCIENCE
76. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2022)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · MOLECULES
77. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2022)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Foods · FOODS
78. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2022)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Foods · FOODS
79. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2022)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · JOURNAL OF FOOD SCIENCE

80. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2022)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Foods · FOODS
81. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2022)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Foods · FOODS
82. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2022)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Foods · FOODS
83. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2022)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Foods · FOODS
84. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2022)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · LWT - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
85. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2022)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Foods · FOODS
86. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2022)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Foods · FOODS
87. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2021)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · MEAT SCIENCE
88. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2021)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · MEAT SCIENCE
89. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2021)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · MEAT SCIENCE
90. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2021)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · MEAT SCIENCE
91. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2021)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · MEAT SCIENCE
92. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2021)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY
93. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2021)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · JOURNAL OF FOOD SCIENCE

94. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2021)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · MEAT SCIENCE
95. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2021)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Food Control · FOOD CONTROL
96. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2021)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
97. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2021)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · MEAT SCIENCE
98. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2021)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Food Control · FOOD CONTROL
99. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2021)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · MEAT SCIENCE
100. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2020)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
101. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2020)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Food Control · FOOD CONTROL
102. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2020)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
103. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2020)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY
104. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2020)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
105. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2020)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION
106. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2020)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · FOOD CHEMISTRY
107. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2020)
Mükerrem Kaya
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

108. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2020)

Mükerrem Kaya

Hakemli Bilimsel Dergi · Ulusal · Akademik Gıda · AKADEMİK GIDA

109. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2020)

Mükerrem Kaya

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · FOOD RESEARCH INTERNATIONAL

110. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2020)

Mükerrem Kaya

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · FOOD RESEARCH INTERNATIONAL

111. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2020)

Mükerrem Kaya

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · FOOD RESEARCH INTERNATIONAL

112. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2020)

Mükerrem Kaya

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE

113. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2020)

Mükerrem Kaya

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION

114. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2020)

Mükerrem Kaya

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · FOOD RESEARCH INTERNATIONAL

115. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2020)

Mükerrem Kaya

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · FOOD RESEARCH INTERNATIONAL

116. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2020)

Mükerrem Kaya

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · FOOD CHEMISTRY

117. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2020)

Mükerrem Kaya

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · FOOD CHEMISTRY

Bilimsel Danışmanlıklar

1. **IV.Tarım Şurası Gıda Güvencesi, Güvenliği ve İsrafla Mücadele Raporu** (2025)

Mükerrem Kaya

Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık · Tarım ve Orman Bakanlığı · Türkiye

2. **Ar-Ge Destek Programı Değerlendirme Kurulu** (2021 – Devam ediyor)

Mükerrem Kaya

Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık · TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü · Türkiye

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler/Görevler

1. **Ar-Ge Destek Programı Değerlendirme Kurulu** (2021 – Devam ediyor)

Mükerrem Kaya

Tanınmış Bilimsel Organizasyon · Ulusal · Danışma Kurulu Üyesi · Türkiye

2. **Tarım ve Orman Bakanlığı Et Ürünleri Alt Komisyon** (2017 – Devam ediyor)

Mükerrem Kaya

Tanınmış Bilimsel Organizasyon · Ulusal · Başkan · Türkiye

3. **SETBİR - Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği** (2016 – 2023)

Mükerrem Kaya

Mesleki Dernek · Ulusal · Bilim Kurulu Üyesi · Türkiye

4. **Gıda Güvenliği Derneği** (2016 – Devam ediyor)

Mükerrem Kaya

Mesleki Dernek · Ulusal · Bilim Kurulu Üyesi · Türkiye

5. **Ziraat Mühendisleri Odası** (1993 – Devam ediyor)

Mükerrem Kaya

Mesleki Dernek · Ulusal · Üye · Türkiye

Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

1. **2nd International Thales Congress on Life, Engineering Architecture and Mathematics** (2025)

Mükerrem Kaya

Etkinlik Organizasyonundaki Görev · Uluslararası · Düzenleme Kurulu Başkanı · San Diego · Mısır

2. **6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu** (2024)

Mükerrem Kaya

Etkinlik Organizasyonundaki Görev · Ulusal · Bilim Kurulu Üyesi · Mersin · Türkiye

3. **Uluslararası Thales fen, Mühendislik, Mimarlık ve Matematik Kongresi** (2024)

Mükerrem Kaya

Etkinlik Organizasyonundaki Görev · Uluslararası · Düzenleme Kurulu Eş Başkanı · San Diego · Türkiye

4. **2. Uluslararası / 12. Ulusal Gıda Mühendisliği Kongresi** (2021)

Mükerrem Kaya

Etkinlik Organizasyonundaki Görev · Ulusal · Bilim Kurulu Üyesi · Ankara · Türkiye

5. **IV.Et Ürünleri Çalıştayı (Et Ürünleri Üretiminde Yenilikçi Yaklaşımlar)** (2020)

Mükerrem Kaya

Etkinlik Organizasyonundaki Görev · Ulusal · Bilim Kurulu Üyesi · Aydın · Türkiye

Araştırma Grubu Üyelikleri

1. **Hayvansal Gıda Araştırmaları Grubu** (2022 – Devam ediyor)

Mükerrem Kaya

Araştırma Grubu Üyeliği · Üye · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

2. **Tagem Bilim Kurulu Üyeliği** (2020 – Devam ediyor)

Mükerrem Kaya

Araştırma Grubu Üyeliği · Üye · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

3. **Et Ürünleri Komisyonu** (2017 – Devam ediyor)

Mükerrem Kaya

Araştırma Grubu Üyeliği · Üye · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

Girişimcilik Faaliyetleri

1. **MK Danışmanlık** (2022 – 2025)

Mükerrem Kaya

Girişimcilik Faaliyeti · Kurucu Sahibi · Erzurum · Türkiye

Kongre ve Sempozyum Katılımları

- EFFECT OF COOKING METHODS ON NITROSAMINE FORMATION IN MEAT PRODUCTS (2026)**
Mükerrem Kaya
Kongre · Uluslararası · Davetli Konuşmacı · Cairo · Mısır
- Nitrosamines in Meat and Seafood Products (2026)**
Mükerrem Kaya
Kongre · Uluslararası · Davetli Konuşmacı · Antalya · Türkiye
- Gıda Güvenliği ve Tüketici Bilinci (2025)**
Mükerrem Kaya
Panel · Ulusal · Panelist · Iğdır · Türkiye
- Kayseri II. Geleneksel Et ve Et Ürünleri Çalıştayı (2025)**
Mükerrem Kaya
Çalıştay · Ulusal · Moderatör · Kayseri · Türkiye
- Natural Curing Agents in Meat Products (2025)**
Mükerrem Kaya
Kongre · Uluslararası · Davetli Konuşmacı · Cairo · Mısır
- Food Loss and Waste (2025)**
Mükerrem Kaya
Kongre · Uluslararası · Davetli Konuşmacı · Cairo · Mısır
- Listeria monocytogenes in Meat and meat Products (2025)**
Mükerrem Kaya
Kongre · Uluslararası · Davetli Konuşmacı · Cairo · Mısır
- Biogenic amines in Foods (2025)**
Mükerrem Kaya
Kongre · Uluslararası · Davetli Konuşmacı · Cairo · Mısır
- Geleneksel Et Ürünlerinde Gıda Güvenliği (2024)**
Mükerrem Kaya
Kongre · Uluslararası · Davetli Konuşmacı · İstanbul · Türkiye
- Pastırmanın Dünü, Bugünü ve Geleceği (2023)**
Mükerrem Kaya
Çalıştay · Ulusal · Davetli Konuşmacı · Kayseri · Türkiye
- Fermente Et Ürünleri (2023)**
Mükerrem Kaya
Kongre · Uluslararası · Davetli Konuşmacı · Sivas · Türkiye
- EFFECT OF CELERY POWDER ON THE BEHAVIOR OF LISTERIA MONOCYTOGENES IN HEAT- TREATED SUCUK (2023)**
Mükerrem Kaya
Kongre · Uluslararası · Panelist · İzmir · Türkiye
- Moderatör (2022)**
Mükerrem Kaya
Kongre · Uluslararası · Moderatör · Kayseri · Türkiye

14. **Et ürünlerinde nitrit-nitrat ve nitrozaminler** (2020)
Mükerrem Kaya
Çalıştay · Ulusal · Davetli Konuşmacı · Aydın · Türkiye
15. **Oturum Başkanı** (2020)
Mükerrem Kaya
Çalıştay · Ulusal · Oturum Başkanı · Aydın · Türkiye
16. **International Congress on Engineering and Life Science** (2018)
Mükerrem Kaya
Kongre · Ulusal · Katılımcı · Kastamonu · Türkiye
17. **Traditional Foods and Food Safety** (2018)
Mükerrem Kaya
Kongre · Uluslararası · Davetli Konuşmacı · Kastamonu · Türkiye
18. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2018)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · Kastamonu · Türkiye
19. **International Congress on Food of Animal Origin** (2016)
Mükerrem Kaya
Kongre · Uluslararası · Katılımcı · Lefkoşa
20. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2016)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · Lefkoşa
21. **2nd Congress on Food Structure & Design** (2016)
Mükerrem Kaya
Kongre · Uluslararası · Katılımcı · Antalya · Türkiye
22. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2016)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · Antalya · Türkiye
23. **International Congress on Food Microbiology** (2016)
Mükerrem Kaya
Kongre · Uluslararası · Katılımcı · Birmingham · Birleşik Krallık
24. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2016)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · Birmingham · Birleşik Krallık
25. **9. Gıda Mühendisliği Kongresi** (2015)
Mükerrem Kaya
Kongre · Ulusal · Katılımcı · İzmir · Türkiye
26. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2015)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · İzmir · Türkiye
27. **The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus"** (2015)
Mükerrem Kaya
Kongre · Uluslararası · Katılımcı · Sarajevo · Bosna-Hersek

28. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2015)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · Sarajevo · Bosna-Hersek
29. **5. Gıda Güvenliği Kongresi** (2015)
Mükerrem Kaya
Kongre · Ulusal · Katılımcı · San Diago · Türkiye
30. **Türkiye Doğal Beslenme ve Yaşam Boyu Sağlık Zirvesi** (2015)
Mükerrem Kaya
Kongre · Ulusal · Katılımcı · Bilecik · Türkiye
31. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2015)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · San Diago · Türkiye
32. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2015)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · Bilecik · Türkiye
33. **İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi** (2015)
Mükerrem Kaya
Kongre · Ulusal · Katılımcı · Nevşehir · Türkiye
34. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2015)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · Nevşehir · Türkiye
35. **2nd International Congress on Food Technology** (2014)
Mükerrem Kaya
Kongre · Uluslararası · Katılımcı · Aydın · Türkiye
36. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2014)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · Aydın · Türkiye
37. **4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu** (2014)
Mükerrem Kaya
Kongre · Ulusal · Katılımcı · Adana · Türkiye
38. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2014)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · Adana · Türkiye
39. **8. Gıda Mühendisliği Kongresi** (2013)
Mükerrem Kaya
Kongre · Ulusal · Katılımcı · San Diago · Türkiye
40. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2013)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · San Diago · Türkiye
41. **The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus"** (2013)
Mükerrem Kaya
Kongre · Uluslararası · Katılımcı · Struga-Ohrid

42. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2013)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · Struga-Ohrid
43. **Euro Foodchem XVII** (2013)
Mükerrem Kaya
Kongre · Uluslararası · Katılımcı · San Diago · Türkiye
44. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2013)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · San Diago · Türkiye
45. **Et Ürünleri Çalıştayı "İşlenmiş Kanatlı Ürünleri"** (2012)
Mükerrem Kaya
Kongre · Ulusal · Katılımcı · Manisa · Türkiye
46. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2012)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · Manisa · Türkiye
47. **3. Gıda Güvenliği Kongresi** (2012)
Mükerrem Kaya
Kongre · Ulusal · Katılımcı · San Diago · Türkiye
48. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2012)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · San Diago · Türkiye
49. **7. Gıda Mühendisliği Kongresi** (2011)
Mükerrem Kaya
Kongre · Ulusal · Katılımcı · Ankara · Türkiye
50. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2011)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · Ankara · Türkiye
51. **4th International Congress on Food and Nutrition** (2011)
Mükerrem Kaya
Kongre · Uluslararası · Katılımcı · İstanbul · Türkiye
52. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2011)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · İstanbul · Türkiye
53. **9th Euro Fed Lipid Congress** (2011)
Mükerrem Kaya
Kongre · Uluslararası · Katılımcı · Rotterdam · Hollanda
54. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2011)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · Rotterdam · Hollanda
55. **1st International Symposium on Fermented Meats** (2011)
Mükerrem Kaya
Kongre · Uluslararası · Katılımcı · Munich · Almanya

56. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2011)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · Munich · Almanya
57. **2. Gıda Güvenliği Kongresi** (2010)
Mükerrem Kaya
Kongre · Ulusal · Katılımcı · İstanbul · Türkiye
58. **Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı** (2010)
Mükerrem Kaya
Kongre · Ulusal · Katılımcı · Aydın · Türkiye
59. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2010)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · İstanbul · Türkiye
60. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2010)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · Aydın · Türkiye
61. **1st International Congress on Food Technology** (2010)
Mükerrem Kaya
Kongre · Uluslararası · Katılımcı · Antalya · Türkiye
62. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2010)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · Antalya · Türkiye
63. **1st International Congress of Traditional Foods from Adriatic to Caucasus** (2010)
Mükerrem Kaya
Kongre · Uluslararası · Katılımcı · Tekirdağ · Türkiye
64. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2010)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · Tekirdağ · Türkiye
65. **6. Gıda Mühendisliği Kongresi** (2009)
Mükerrem Kaya
Kongre · Ulusal · Katılımcı · Antalya · Türkiye
66. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2009)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · Antalya · Türkiye
67. **Geleneksel Gıdalar Sempozyumu** (2009)
Mükerrem Kaya
Kongre · Ulusal · Katılımcı · Van · Türkiye
68. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2009)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · Van · Türkiye
69. **3rd International Congress on Food and Nutrition** (2009)
Mükerrem Kaya
Kongre · Uluslararası · Katılımcı · Antalya · Türkiye

70. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2009)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · Antalya · Türkiye
71. **First European Food Congress** (2008)
Mükerrem Kaya
Kongre · Uluslararası · Katılımcı · Ljubljana · Slovenya
72. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2008)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · Ljubljana · Slovenya
73. **1st International Congress on Seafood Technology** (2008)
Mükerrem Kaya
Kongre · Uluslararası · Katılımcı · İzmir · Türkiye
74. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2008)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · İzmir · Türkiye
75. **5. Gıda Mühendisliği Kongresi** (2007)
Mükerrem Kaya
Kongre · Ulusal · Katılımcı · Ankara · Türkiye
76. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2007)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · Ankara · Türkiye
77. **II. International Congress on Food and Nutrition** (2007)
Mükerrem Kaya
Kongre · Uluslararası · Katılımcı · San Diego · Türkiye
78. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2007)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · San Diego · Türkiye
79. **13th World Congress of Food Science and Technology** (2006)
Mükerrem Kaya
Kongre · Uluslararası · Katılımcı · Nantes · Fransa
80. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2006)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · Nantes · Fransa
81. **Türkiye 9. Gıda Kongresi** (2006)
Mükerrem Kaya
Kongre · Ulusal · Katılımcı · Bolu · Türkiye
82. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2006)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · Bolu · Türkiye
83. **I. International Food and Nutrition Congress** (2005)
Mükerrem Kaya
Kongre · Uluslararası · Katılımcı · İstanbul · Türkiye

84. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2005)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · İstanbul · Türkiye
85. **Türkiye 8. Gıda Kongresi** (2004)
Mükerrem Kaya
Kongre · Ulusal · Katılımcı · Bursa · Türkiye
86. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2004)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · Bursa · Türkiye
87. **3. Gıda Mühendisliği Kongresi** (2003)
Mükerrem Kaya
Kongre · Ulusal · Katılımcı · Ankara · Türkiye
88. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2003)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · Ankara · Türkiye
89. **XIII. Biyoteknoloji Kongresi** (2003)
Mükerrem Kaya
Kongre · Ulusal · Katılımcı · Çanakkale · Türkiye
90. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2003)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · Çanakkale · Türkiye
91. **Türkiye 7. Gıda Kongresi** (2002)
Mükerrem Kaya
Kongre · Ulusal · Katılımcı · Ankara · Türkiye
92. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2002)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · Ankara · Türkiye
93. **XII. Biyoteknoloji Kongresi** (2001)
Mükerrem Kaya
Kongre · Ulusal · Katılımcı · Balıkesir · Türkiye
94. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (2001)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Ulusal · Çalışma Grubu · Balıkesir · Türkiye
95. **2. Uluslararası Gıda Sempozyumu** (1991)
Mükerrem Kaya
Kongre · Uluslararası · Katılımcı · Bursa · Türkiye
96. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (1991)
Mükerrem Kaya
Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · Bursa · Türkiye
97. **Bundesanstalt für Fleischforschung** (1990)
Mükerrem Kaya
Kongre · Uluslararası · Katılımcı · Nuremberg · Almanya

98. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (1990)

Mükerrem Kaya

Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · Nuremberg · Almanya

99. **30. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der Deutschen Veterinarmedizinischen Gesellschaft** (1989)

Mükerrem Kaya

Kongre · Uluslararası · Katılımcı · Munich · Almanya

100. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (1989)

Mükerrem Kaya

Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · Munich · Almanya

101. **Bundesanstalt für Fleischforschung** (1989)

Mükerrem Kaya

Kongre · Uluslararası · Katılımcı · Nuremberg · Almanya

102. **1. Uluslararası Gıda Sempozyumu** (1989)

Mükerrem Kaya

Kongre · Uluslararası · Katılımcı · Bursa · Türkiye

103. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (1989)

Mükerrem Kaya

Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · Bursa · Türkiye

104. **Kongre ve Sempozyum Katılımı** (1989)

Mükerrem Kaya

Kongre ve Sempozyum Katılımı · Uluslararası · Çalışma Grubu · Nuremberg · Almanya

Ödüller

1. **Bilimsel Teşvik Ödülü** (2021)

Mükerrem Kaya

Ödül · Ulusal · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

2. **Bilimsel Teşvik ve Ödül Belgesi** (2020)

Mükerrem Kaya

Ödül · Ulusal · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

3. **Ziraat ve Su Ürünleri Alanında Başarı Ödülü** (2018)

Mükerrem Kaya

Ödül · Ulusal · Atatürk Üniversitesi Bilimsel Teşvik Ödülü · Türkiye

4. **Fen Alanı Atıf Dalında Üçüncülük** (2012)

Mükerrem Kaya

Ödül · Ulusal · Atatürk Üniversitesi Bilimsel Teşvik Ödülü · Türkiye

5. **Bilim Ödülü,** (2007)

Mükerrem Kaya

Ödül · Ulusal · Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası Bilim Ödülü · Türkiye

Burslar

1. **Misafir Araştırmacı** (1987 – 1990)

Mükerrem Kaya

Burs · Ulusal · Milli Eğitim Bakanlığı · Türkiye

Davetli Konuşmalar

1. **Her Yönüyle Gıda Güvenliği** (2025)

Mükerrem Kaya

Çalıştay · Ulusal · Iğdır Üniversitesi · Türkiye

2. **Geleneksel Et Ürünlerinde Gıda Güvenliği** (2024)

Mükerrem Kaya

Konferans · Uluslararası · Gıda Güvenliği Derneği · Türkiye

3. **Pastırmanın Dünü, Bugünü ve Geleceği** (2023)

Mükerrem Kaya

Çalıştay · Ulusal · Kaeyseri Geleneksel Et ve Et Ürünleri Çalıştayı · Türkiye

4. **Gıda Okuryazarlığı** (2021)

Mükerrem Kaya

Seminer · Ulusal · Müstakil Sanayici İş Adamları Derneği Erzurum Kadın · Türkiye

Kurumsal Katkı Faaliyetleri

1. **4.TARIM VE ORMAN ŞURASI** (2025)

Mükerrem Kaya

Kurumsal Temsil · Ulusal · Tarım ve Orman Bakanlığı · Ankara · Türkiye

2. **Hayvansal Gıda Araştırmaları Proje Değerlendirme Grup Toplantısı** (2024 – 2026)

Mükerrem Kaya

Kurumsal Temsil · Ulusal · TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI · Şanlıurfa · Türkiye

3. **Et Ürünleri Tebliği Komisyon Toplantısı** (2023)

Mükerrem Kaya

Kurumsal Temsil · Ulusal · Tarım ve Orman Bakanlığı · Ankara · Türkiye

4. **TAGEM Ar-Ge Destek Bilim Kurulu Üyesi** (2023 – 2026)

Mükerrem Kaya

Kurumsal Temsil · Ulusal · TAGEM · Ankara · Türkiye

5. **TAGEM Ar-Ge Destek Programı Değerlendirme Kurulu Toplantısı** (2022)

Mükerrem Kaya

Kurumsal Temsil · Ulusal · Tarım ve Orman Bakanlığı · Ankara · Türkiye