



Mehmet Murat Karaoğlu

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: [04422312492](tel:04422312492) · Posta adresi: Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Erzurum

ORCID: [0000-0002-9919-8824](https://orcid.org/0000-0002-9919-8824) · Scopus Yazar ID: [57205342087](https://scopus.org/authid/57205342087) · Publons / ResearcherID: [ADJ-5252-2022](https://publons.com/author/ADJ-5252-2022) ·

Google Scholar ID: [0IFgSS4AAAAJ](https://scholar.google.com/citations?user=0IFgSS4AAAAJ) · YÖKSİS Araştırmacı ID: 18412

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

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

Eğitim ve Yetkinlikler

Eğitim Bilgileri

- Doktora** (1998 – 2002)
Atatürk Üniversitesi · Fen Bilimleri Enstitüsü Müdürlüğü
Türkiye
- Yüksek Lisans** (1995 – 1998)
Atatürk Üniversitesi · Fen Bilimleri Enstitüsü Müdürlüğü
Türkiye
- Lisans** (1989 – 1994)
Atatürk Üniversitesi · Ziraat Fakültesi Dekanlığı
Türkiye

Yabancı Diller

- İngilizce** (2003)
B2 — Orta Üstü · ÜDS

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

- Güvenilir Yapay Zekâ: Riskler, Etik Değerler ve İlkeler** (2025)
Mesleki Eğitim · Türkiye
- Kamu Düzeni ve Güvenliğinde Yapay Zekâ** (2025)
Mesleki Eğitim · Türkiye
- Enerjide Yapay Zekâ** (2025)
Mesleki Eğitim · Türkiye
- Finansta Yapay Zekâ** (2025)
Mesleki Eğitim · Türkiye

5. Çalışma Hayatında Yapay Zekâ (2025)

Mesleki Eğitim · Türkiye

Yaptığı Tezler

1. Farklı Sıcaklık ve Sürelerde Muhafaza Edilen Kısmi Pişmiş Ekmeklerin Teknolojik ve Mikrobiyolojik Özellikleri (2002)

Mehmet Murat Karaoğlu

Yaptığı Tez · Doktora · Danışman: ÇELİK, i; KOTANCILAR,H.G. · Devam ediyor · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

2. Farklı Yöntemler Uygulanarak Elde Edilmiş Modifiye Nişastaların Kek Kalitesi Üzerine Etkileri (1988)

Mehmet Murat Karaoğlu

Yaptığı Tez · Yüksek Lisans · Danışman: ÇELİK, i; KOTANCILAR,H.G. · Devam ediyor · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

Mesleki Deneyim

Verdiği Dersler

1. Soğutma Tekniği (2025)

Mehmet Murat Karaoğlu

Verdiği Ders · Lisans

2. Tarım, İnsan ve Tüketim (2024)

Mehmet Murat Karaoğlu

Verdiği Ders · Lisans

3. Gıdalarda Tekstür (2024)

Mehmet Murat Karaoğlu

Verdiği Ders · Yüksek Lisans

4. Beslenme ve Sağlık (2024)

Mehmet Murat Karaoğlu

Verdiği Ders · Lisans

5. Tahıl ve Ürünleri Teknolojisi (2024)

Mehmet Murat Karaoğlu

Verdiği Ders · Lisans

6. Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri (2024)

Mehmet Murat Karaoğlu

Verdiği Ders · Lisans

7. Gıdalarda Reolojik Özellikler (2024)

Mehmet Murat Karaoğlu

Verdiği Ders · Doktora

8. Uzmanlık Alan Dersi 2 (2024)

Mehmet Murat Karaoğlu

Verdiği Ders · Doktora

9. Uzmanlık Alan Dersi I (2023)

Mehmet Murat Karaoğlu

Verdiği Ders · Yüksek Lisans

10. **Tahıl Ürünleri Teknolojisinde Yeni Gelişmeler ve Özel Konular** (2023)

Mehmet Murat Karaoğlu

Verdiği Ders · Yüksek Lisans

11. **Gıda İşleme ve Analiz teknikleri II** (2021)

Mehmet Murat Karaoğlu

Verdiği Ders · Lisans

12. **Beslenme İlkeleri** (2021)

Mehmet Murat Karaoğlu

Verdiği Ders · Lisans

13. **Nişasta Kimyası ve Teknolojisi** (2021)

Mehmet Murat Karaoğlu

Verdiği Ders · Doktora

14. **Tahıl ve Ürünlerinde Muhafaza ve Kalite Kontrolü** (2016)

Mehmet Murat Karaoğlu

Verdiği Ders · Yüksek Lisans

15. **Gıda Kimyası** (2016)

Mehmet Murat Karaoğlu

Verdiği Ders · Lisans

Akademik Ünvanlar/Görevler

1. **Prof. Dr.** (2013 – Devam ediyor)

Atatürk Üniversitesi > Ziraat Fakültesi Dekanlığı

2. **Prof. Dr.** (1995 – Devam ediyor)

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

3. **Doç. Dr.** (2008 – 2013)

Atatürk Üniversitesi > Ziraat Fakültesi Dekanlığı

4. **Yrd. Doç. Dr.** (2003 – 2008)

Atatürk Üniversitesi > Ziraat Fakültesi Dekanlığı

5. **Araştırma Görevlisi** (1995 – 2003)

Atatürk Üniversitesi > Ziraat Fakültesi Dekanlığı

Akademik İdari Deneyim

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

Mehmet Murat Karaoğlu

Akademik İdari Deneyim · Senato Üyesi · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

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

Mehmet Murat Karaoğlu

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

3. **Akademik İdari Deneyim** (2018 – Devam ediyor)

Mehmet Murat Karaoğlu

Akademik İdari Deneyim · Staj Komisyonu Üyesi · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

4. **Akademik İdari Deneyim** (2018 – Devam ediyor)

Mehmet Murat Karaoğlu

Akademik İdari Deneyim · Staj Başkanı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

5. **Akademik İdari Deneyim** (2015 – 2018)

Mehmet Murat Karaoğlu

Akademik İdari Deneyim · Anabilim/Bilim Dalı Başkanı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

6. **Akademik İdari Deneyim** (2015 – 2018)

Mehmet Murat Karaoğlu

Akademik İdari Deneyim · Bölüm Başkanı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

7. **Akademik İdari Deneyim** (2012 – 2013)

Mehmet Murat Karaoğlu

Akademik İdari Deneyim · Fakülte Kurulu Üyesi · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

8. **Akademik İdari Deneyim** (2012 – 2013)

Mehmet Murat Karaoğlu

Akademik İdari Deneyim · Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

9. **Akademik İdari Deneyim** (2009 – 2017)

Mehmet Murat Karaoğlu

Akademik İdari Deneyim · Mevlana Değişim Programı Kurum Koordinatörü · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

10. **Akademik İdari Deneyim** (2009 – 2017)

Mehmet Murat Karaoğlu

Akademik İdari Deneyim · Farabi Programı Kurum Koordinatörü · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

11. **Akademik İdari Deneyim** (2009 – 2017)

Mehmet Murat Karaoğlu

Akademik İdari Deneyim · Erasmus Programı Kurum Koordinatörü · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

Akademi Dışı Deneyim

1. **GMO Erzurum Temsilcisi** (2005 – Devam ediyor)

Mehmet Murat Karaoğlu

Akademi Dışı Deneyim · Orta Düzey Yönetici · Gıda Müh. Odası · Türkiye

2. **Gıda Mühendisleri Odası Erzurum Temsilcisi** (2005 – Devam ediyor)

Mehmet Murat Karaoğlu

Akademi Dışı Deneyim · Meslek Elemanı · Gıda Müh. Odası · Türkiye

3. **Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Pilot Ekmek Fabrikası Sorumlu Müdürlüğü** (2001 – 2017)

Mehmet Murat Karaoğlu

Akademi Dışı Deneyim · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

4. **Öğretim Üyesi** (1995 – Devam ediyor)

Mehmet Murat Karaoğlu

Akademi Dışı Deneyim · Atatürk Üniversitesi

Yönetilen Tezler

1. **Keçiboynuzu, Üzüm ve Dut Posalarının Pestil Üretiminde Kullanım İmkânının Araştırılması** (2025 – Devam ediyor)

Mehmet Murat Karaoğlu

Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Doktora · Öğrenci: CANAN ÇELİK · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

2. **Poğça üretiminde yağ ikame maddesi olarak oleojel kullanımı** (2025 – Devam ediyor)
Mehmet Murat Karaoğlu
Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Yüksek Lisans · Öğrenci: EBUBEKİR KARAMAN · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
3. **Doğal yöntemlerle tam buğday unu depolama stabilitesinin artırılması** (2023 – Devam ediyor)
Mehmet Murat Karaoğlu
Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Doktora · Öğrenci: YEŞİM BEDİR · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
4. **Keçiboynuzu, portakal ve havuç posalarının lokum üretiminde kullanım imkânının araştırılması** (2022 – Devam ediyor)
Mehmet Murat Karaoğlu
Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Yüksek Lisans · Öğrenci: ASLIHAN HANOĞLU · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
5. **Farklı depolama şartlarının yufkalarda dokusal ve mikrobiyolojik özellikleri üzerine etkisi** (2022 – Devam ediyor)
Mehmet Murat Karaoğlu
Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Yüksek Lisans · Öğrenci: SEDA COŞKUN · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
6. **Reolojik yöntemler kullanılarak balda yapılan hilelerin araştırılması** (2021 – Devam ediyor)
Mehmet Murat Karaoğlu
Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Doktora · Öğrenci: RAMAZAN GÜN · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
7. **Bayat emek unu kullanımının kraker ve bisküvi kalitesi üzerine etkisi** (2021 – Devam ediyor)
Mehmet Murat Karaoğlu
Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Yüksek Lisans · Öğrenci: FATMA NUR YEŞİL · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
8. **Bayatlamış farklı ekmek çeşitlerinden elde edilen unların kurabiye kalitesi üzerine etkisi** (2019 – Devam ediyor)
Mehmet Murat Karaoğlu
Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Yüksek Lisans · Öğrenci: MERVE GÜVEN · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
9. **Keçiboynuzu tozu tereyağı ve zeytinyağı kullanımının sürülebilir çikolatada fiziksel kimyasal ve reolojik özellikler üzerine etkisi** (2019 – Devam ediyor)
Mehmet Murat Karaoğlu
Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Yüksek Lisans · Öğrenci: REZVAN SHIEHZADEH · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
10. **Farklı Koşullarda Bayatlamış Ekmeklerden Elde Edilen Unların Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi** (2017 – Devam ediyor)
Mehmet Murat Karaoğlu
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Yüksek Lisans · Öğrenci: Hacer MERAL · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
11. **Tam tahıl unlarının pestil üretiminde kullanım imkanının araştırılması** (2017 – Devam ediyor)
Mehmet Murat Karaoğlu
Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Yüksek Lisans · Öğrenci: YEŞİM YAVİLIOĞLU · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
12. **Pastırma üretiminde potasyum laktat kullanımının protein oksidasyonu, serbest amino asit ve diğer bazı kalitatif özellikler üzerine etkisi** (2017 – Devam ediyor)
Mehmet Murat Karaoğlu
Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Doktora · Öğrenci: EBRU ERDEMİR · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

13. **Çımlendirilmiş Tanelerden Elde Edilen Unların Fırın Ürünlerinde Kalite Üzerine Etkisi** (2016 – Devam ediyor)
Mehmet Murat Karaoğlu
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Yüksek Lisans · Öğrenci: Gül Seda AYDIN · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
14. **Bayatlamış Farklı Ekmek Çeşitlerinden Unların Kek Kalitesi Üzerine Etkisi** (2016 – Devam ediyor)
Mehmet Murat Karaoğlu
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Doktora · Öğrenci: Şule AKBAŞ · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
15. **Bayatlamış farklı ekmek çeşitlerinden elde edilen unların kek kalitesi üzerine etkisi** (2016 – Devam ediyor)
Mehmet Murat Karaoğlu
Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Doktora · Öğrenci: ŞULE BAŞAR · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
16. **Farklı tahıllardan elde edilen malt unlarının ekmek kalitesi üzerine etkisi** (2016 – Devam ediyor)
Mehmet Murat Karaoğlu
Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Yüksek Lisans · Öğrenci: GÜL SEDA REİS · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
17. **Düşük kalorili kek üretiminde kavrulmuş buğday unu, stevya ve polidekstroz kullanım imkanının araştırılması** (2014 – Devam ediyor)
Mehmet Murat Karaoğlu
Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Yüksek Lisans · Öğrenci: NEGİN ZABİHOLLAHİ · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
18. **Düşük Kalorili Kek Üretiminde Kavrulmuş Buğday Unu, Stevya ve Polidekstroz Kullanım İmkanının Araştırılması** (2013 – Devam ediyor)
Mehmet Murat Karaoğlu
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Yüksek Lisans · Öğrenci: Negin ZABIHOLLAHY · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
19. **Kavrulmuş buğday ve arpadan elde edilen Unların kek kalitesi üzerine etkisi** (2013 – Devam ediyor)
Mehmet Murat Karaoğlu
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Yüksek Lisans · Öğrenci: Sanaz MALEK · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
20. **Dut Pestilinin Kimyasal, Dokusal ve Duyusal Özelliklerine Buğday Unu, Sakkaroz Şurubu, Glikoz Şurubu ve Pişirme Süresinin Etkileri** (2012 – Devam ediyor)
Mehmet Murat Karaoğlu
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Doktora · Öğrenci: Hüseyin BOZ · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
21. **Süne (Eurygaster spp.) Zararı Görmüş Buğdaylara Farklı Seviyelerde Pelemir Unu (Cephalaria syriaca spp.) Uygulamasının Ekmekçilik Kalitesi Üzerine Etkisi** (2010 – Devam ediyor)
Mehmet Murat Karaoğlu
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Yüksek Lisans · Öğrenci: Şule AKBAŞ · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
22. **Farklı Doğal Bitkisel Katkıların Organik Ekmek Üretiminde Kullanılması ve Kalitatif Özellikler Üzerine Etkisi** (2008 – Devam ediyor)
Mehmet Murat Karaoğlu
Yönetilen Tez · Rol: Asıl Danışman (Eş Danışmanlı Tezler İçin) · Yüksek Lisans · Öğrenci: Hüseyin BOZ · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

23. Başak ve Tane Halinde Depolanan Buğdaylarda Depolama Şartlarının Kalitatif özellikler Üzerine Etkisi

(2007 – Devam ediyor)

Mehmet Murat Karaoğlu

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

24. Başak ve tane halinde depolanan ekmeklik buğdaylarda depolama şartlarının kalitatif ve kantitatif özellikler üzerine etkisi (2007 – Devam ediyor)

Mehmet Murat Karaoğlu

Yönetilen Tez · Rol: Danışman · Yüksek Lisans · Öğrenci: MELEK AYDENİZ · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

Verdiği Kurs ve Eğitimler

1. FSSC 22000 - GIDA GÜVENLİK SİSTEMİ SERTİFİKASYONU EĞİTİMİ (2025)

Mehmet Murat Karaoğlu

Verdiği Kurs ve Eğitim · Rol: Yüksek Düzeyde Katkı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

2. FSSC22000 GIDA GÜVENLİK SİSTEMİ SERTİFİKASYONU EĞİTİMİ (2025)

Mehmet Murat Karaoğlu

Verdiği Kurs ve Eğitim · Rol: Yüksek Düzeyde Katkı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

3. Hijyen Eğitimi (2020)

Mehmet Murat Karaoğlu

Verdiği Kurs ve Eğitim · Rol: Yüksek Düzeyde Katkı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

4. HACCP Eğitimi (2013)

Mehmet Murat Karaoğlu

Verdiği Kurs ve Eğitim · Rol: Yüksek Düzeyde Katkı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

5. Hijyen Eğitimi (2012)

Mehmet Murat Karaoğlu

Verdiği Kurs ve Eğitim · Rol: Yüksek Düzeyde Katkı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

Öğrenci ve Kulüp Danışmanlıkları

1. Öğrenci ve Kulüp Danışmanlığı (2017 – 2024)

Mehmet Murat Karaoğlu

Öğrenci ve Kulüp Danışmanlığı · Sınıf Danışmanı

Proje & Tasarımlar

1. Gıdaların Oral Prosesi Süresince Dokusal Özelliklerini Ölçmek İçin Tekstür Analiz Cihazına Uyumlu Çiğneme, Çene Sistemleri Ve Yeni Test Metotlarının Geliştirilmesi (2024 – 2026)

Mehmet Murat Karaoğlu, Yeşim Bedir, Aslıhan Hanoğlu, Alper Özdoğan, Soner Gök

Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Devam Ediyor · Türkiye

2. Farklı bitkisel katkıların Tam un depolama stabilitesi üzerine etkisi (2022 – 2023)

Mehmet Murat Karaoğlu, Yeşim Bedir

Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

3. Keçiboynuzu Portakal ve Havuç Posalarının Lokum Üretiminde Kullanım İmkânının Araştırılması (2022)

Mehmet Murat Karaoğlu, Aslıhan HANOĞLU

Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

4. **Keçiboynuzu Portakal ve Havuç Posalarının Lokum Üretiminde Kullanım İmkânının Araştırılması** (2022)
Mehmet Murat Karaoğlu, Aslıhan Hanoğlu
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Devam Ediyor · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
5. **Doğal Yöntemler Kullanılarak Tam Buğday Unu Depolama Stabilitésinin Artırılması** (2021 – 2024)
Mehmet Murat Karaoğlu, Yeşim BEDİR
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
6. **Farklı Depolama Şartlarının Yufkalarda Dokusal ve Mikrobiyolojik Özellikler Üzerine Etkisi** (2021 – 2022)
Mehmet Murat Karaoğlu, Seda COŞKUN
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
7. **Aile İşletmelerinde Geleneksel Olarak Üretilen Kandrif Peynirinin Bazı Kimyasal Fiziksel Mikrobiyolojik Tekstürel ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi** (2021 – 2023)
Cihat Özdemir, Salih Özdemir, Fatih Öz, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Abdolhadı TAJER
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
8. **Bayatlamış Ekmeklerden Elde Edilen Unların Kraker Ve Bisküvi Üretiminde Kullanım İmkânının Araştırılması** (2020 – 2021)
Mehmet Murat Karaoğlu, Fatma Nur YEŞİL
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
9. **Ziraat Fakóltesi Gıda Mühendisliğı Bölümü Bilimsel Araştırma Altyapısının Güçlendirilmesi** (2017 – 2019)
Halis Gürbüz Kotancılar, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Elif Dağdemir
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
10. **Bayat Ekmeklerden Elde Edilen Unların Fırın Ürünlerinde Kullanım İmkânının Araştırılması** (2016 – 2017)
Ahmet Akköse, Hüseyin Boz, **Mehmet Murat Karaoğlu**
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
11. **TAM TAHIL UNLARININ PESTİL ÜRETİMİNDE KULLANIM İMKÂNININ ARAŞTIRILMASI** (2015 – 2018)
Mehmet Murat Karaoğlu, Yeşim Bedir, Hüseyin Boz
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
12. **TAŞ DEĞİRMENDE ÖĞÜTME İŞLEMİNİN UN KALİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ** (2015 – 2017)
Mehmet Murat Karaoğlu, Hacer Meral Aktaş, Hüseyin Boz
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
13. **Bayat Ekmeklerden Elde Edilen Unların Fırın Ürünlerinde Kullanım İmkânının Araştırılması** (2015 – 2018)
Mehmet Murat Karaoğlu, Hüseyin Boz
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · TÜBİTAK · Türkiye
14. **BAYATLAMIŞ FIRIN ÜRÜNLERİNDEN ELDE EDİLEN UNLARIN YENİDEN KULLANIM İMKÂNININ ARAŞTIRILMASI** (2014 – 2016)
Mehmet Murat Karaoğlu
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
15. **BAYATLAMIŞ FARKLI EKMEK ÇEŞİTLERİNDEN ELDE EDİLEN UNLARIN KEK KALİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ** (2013 – 2014)
Mehmet Murat Karaoğlu
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
16. **Bayatlamış farklı Ekmeklerden Elde edilen Unların Kek kalitesi Üzerine Etkisi** (2013 – 2015)
Hüseyin Boz, **Mehmet Murat Karaoğlu**
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

17. **KAVRULMUŞ BUĞDAY VE ARPADAN ELDE EDİLEN UNLARININ KEK KALİTESİ ÜZERİNE ETKİKİSİ** (2012 – 2013)
Mehmet Murat Karaoğlu
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
18. **Kavrulmuş Buğday ve Arpadan Elde Edilen Unların kek kalitesi Üzerine Etkisi** (2012 – 2014)
Hüseyin Boz, **Mehmet Murat Karaoğlu**
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
19. **KEKLERDE STEVYA BİTKİSİNİN TATLANDIRICI OLARAK KULLANILMASI VE KALİTE ÜZERİNE ETKİSİ** (2011 – 2012)
Mehmet Murat Karaoğlu
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
20. **PESTİLİN DOKUSAL ÖZELLİKLERİ VE BAZI BİLEŞENLERİ ÜZERİNE ÜRETİM METODU VE BAZI KATKILARIN ETKİSİ.** (2010 – 2011)
Mehmet Murat Karaoğlu
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
21. **Pestilin Dokusal Özellikleri ve Bazı Bileşenleri Üzerine Üretim Metodu ve Bazı Katkıların Etkisi** (2010 – 2012)
Hüseyin Boz, **Mehmet Murat Karaoğlu**
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atılım Üniversitesi · Türkiye
22. **Laktik Asit Bakterilerinin Vakfıkebir Ekmeğinin Uçucu Bileşikleri ve Diğer Kalitatif Özellikleri Üzerine Etkileri** (2010 – 2011)
Halis Gürbüz Kotancılar, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Güzin Kaban
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · TÜBİTAK · Türkiye
23. **Süne Zararı Görmüş Buğdaylara Farklı Seviyelerde Pelemir Ürünleri (Cephalaria Syriaca Spp.) Uygulamasının Ekmekçilik Kalitesi Üzerine Etkisi** (2009 – 2011)
Halis Gürbüz Kotancılar, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Şule Akbaş, Hüseyin Boz, Kamil Emre Gerçekaslan
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
24. **Kepek, Yulaf Ve Çavdar Katılarak Ekşi Hamur Metoduyla Üretilen Ekmeklerin Besin Değerlerinin Artırılması ve Kalitatif Özelliklerinin Belirlenmesi** (2007 – 2010)
Halis Gürbüz Kotancılar, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Timuçin Yakar
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
25. **Farklı Doğal Bitkisel Katkıların Organik Ekmek Üretim Un ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi** (2007 – 2008)
Mehmet Murat Karaoğlu, Halis Gürbüz Kotancılar, Hüseyin Boz, Kamil Emre Gerçekaslan
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
26. **Farklı Doğal Bitkisel Katkıların Organik Ekmek Üretiminde Un Ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkileri** (2007 – 2008)
Hüseyin Boz, **Mehmet Murat Karaoğlu**
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
27. **Buğday Depolama Şartlarının Ekmek Kalitesine Etkisi** (2005 – 2006)
Halis Gürbüz Kotancılar, **Mehmet Murat Karaoğlu**, M Akdeniz
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

28. **Trabzon Vakfıkebir Ekmeğinin Bayatlamasının Differential Scanning Calorimetry (DSC) Ve Çeşitli Metotlarla Belirlenmesi Ve HPLC İle Artık Şekerin Tespiti** (2005 – 2006)
Halis Gürbüz Kotancılar, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Kamil Emre Gerçekaslan
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
29. **Kek Kalitesi Üzerine Kısmi Pişirme Yöntemi Ve Depolama Süresinin Etkisi** (2004 – 2006)
Halis Gürbüz Kotancılar, **Mehmet Murat Karaoğlu**
Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
30. **Ekmek Mayasının Depolama Şartlarının Maya Aktivitesi ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi** (2003 – 2007)
Halis Gürbüz Kotancılar, **Mehmet Murat Karaoğlu**
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
31. **Vakfıkebir Ve Beyaz Tava Ekmeklerinin Bayatlaması Üzerine Hamur İşleme Metotlarının Etkisi** (2003 – 2005)
Halis Gürbüz Kotancılar, N Aktaş, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Pınar Uysal
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
32. **Kısmi Pişirilmiş Ekmeklerde Bayatlamanın Ekmek İçi Çirşlenme Özellikleri Üzerine Etkisi** (2002 – 2003)
Halis Gürbüz Kotancılar, **Mehmet Murat Karaoğlu**
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
33. **Farklı Sıcaklık ve Sürelerde Muhafaza Edilen Yarı Pişmiş Ekmeklerin Mikrobiyolojik ve Teknolojik Özellikleri** (2001 – 2003)
Halis Gürbüz Kotancılar, **Mehmet Murat Karaoğlu**
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
34. **Fancala ve Vakfıkebir Ekmekleri Kalitesi Üzerine Yoğurucu ve Fırınlara Tiplerinin Etkisi** (2001 – 2003)
Halis Gürbüz Kotancılar, **Mehmet Murat Karaoğlu**
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
35. **Erzurum ve Çevresinde Yöresel Olarak Üretilen KAVUT'un Üretim Tekniğinin Belirlenmesi** (1998 – 1999)
Halis Gürbüz Kotancılar, İlyas Çelik, **Mehmet Murat Karaoğlu**
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye
36. **Modifiye Edilmiş Nişastaların Kek Kalitesi Üzerine Etkisi.** (1998 – 2001)
Halis Gürbüz Kotancılar, Çelik İlyas, **Mehmet Murat Karaoğlu**
Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Tamamlandı · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

Fikri Mülkiyet

1. **A JAW SYSTEM INTEGRABLE INTO A TEXTURE ANALYZER FOR MEASURING THE BITING, CRUSHING, AND COMMUNUTION PROPERTIES OF FOODS** (2025)
Mehmet Murat Karaoğlu, Yeşim Bedir
Patent
2. **Gıdaların Isırma, Ezme ve Parçalama Özelliklerini Ölçmek İçin Tekstür Analiz Cihazına Entegre Edilebilir Çene Sistemi** (2024)
Mehmet Murat Karaoğlu, Yeşim Bedir
Patent

Makaleler

- Utilization of carob and alternative fats in chocolate spread: effects on texture and rheology** (2026)
Rezvan Shiehzadeh, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Aslıhan Hanoğlu
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, Cilt 20, Sayı 2, ss. 2214–2233 · DOI: [10.1007/s11694-025-03826-1](https://doi.org/10.1007/s11694-025-03826-1)
Tam Makale · Uluslararası
- Natural Strategies to Enhance the Storage Stability of Whole Wheat Flour** (2026)
Yeşim Bedir, **Mehmet Murat Karaoğlu**
Journal of Culinary Science and Technology, Cilt 24, Sayı 4, ss. 1114–1133 · DOI: [10.1080/15428052.2025.2595495](https://doi.org/10.1080/15428052.2025.2595495)
Tam Makale · Uluslararası
- The Effect of Stale White and Whole Wheat Bread Flour on the Flour, Dough and Cookie Quality** (2026)
Mehmet Murat Karaoğlu, Merve Güven, Aslıhan Hanoğlu
Journal of Culinary Science and Technology · DOI: [10.1080/15428052.2026.2671393](https://doi.org/10.1080/15428052.2026.2671393)
Tam Makale · Uluslararası
- Sensory and texture profile analysis of meat from heifers and bulls of different breeds reared in plateau conditions** (2026)
Sadrettin Yüksel, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Alpay Karaçuhallı, Burcuhan Balta, Usame Şimşek
Journal of Food Science and Technology · DOI: [10.1007/s13197-026-06609-8](https://doi.org/10.1007/s13197-026-06609-8)
Tam Makale · Uluslararası
- Microbiological Analysis, Textural Evaluation, and Cholesterol Content of Kandırif Cheese** (2026)
Cihat Özdemir, Fatih Öz, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Salih Özdemir, Abdolhadi Tajer
JOURNAL OF TEKIRDAG AGRICULTURE FACULTY-TEKIRDAG ZIRAAT FAKULTESİ DERGİSİ, Cilt 23, Sayı 1, ss. 198–211 · DOI: [10.33462/jotaf.1644206](https://doi.org/10.33462/jotaf.1644206)
Tam Makale · Ulusal
- Rheological Behavior of Whole Wheat Flour: Role of Cleaning Method, Moisture, and Herbal Additives** (2025)
Yeşim Bedir, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Aslıhan Hanoglu
CEREAL CHEMISTRY · DOI: [10.1002/cche.70036](https://doi.org/10.1002/cche.70036)
Tam Makale · Uluslararası
- Aquafaba, A recent plant-based additive: Development of techno-functionality, powderization and recent advances in production, utilization and functionality** (2025)
Aslıhan HANOĞLU, **Mehmet Murat Karaoğlu**
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, Cilt 105 · DOI: [10.1016/j.ifset.2025.104170](https://doi.org/10.1016/j.ifset.2025.104170)
Derleme · Uluslararası
- Textural Monitoring of Ripening Process of Hayward Kiwi Stored with Apple and Quince** (2025)
Mehmet Murat Karaoğlu, Aslıhan HANOĞLU
İğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, Cilt 15, Sayı 1, ss. 178–192 · DOI: [10.21597/jist.1538976](https://doi.org/10.21597/jist.1538976)
Tam Makale · Ulusal

9. **Effect of the addition of rosehip marmalade on the textural, rheological, microbiological, physicochemical and organic acid profile of kefir** (2025)
Burcunur Demir Savaş, Mustafa Gürses, Adem Savaş, Tunahan Engin, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Halil İbrahim Binici
INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE, Cilt 39 · DOI: [10.1016/j.ijgfs.2025.101125](https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101125)
Tam Makale · Uluslararası
10. **Farklı Depolama Koşullarının Yufkanın Dokusal, Mikrobiyolojik ve Renk Özellikleri Üzerine Etkisi** (2024)
SEDA COŞKUN, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Aslıhan HANOĞLU, Yeşim Bedir
Erzincan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, Cilt 17, Sayı 3, ss. 761–778 · DOI: [10.18185/erzifbed.1525715](https://doi.org/10.18185/erzifbed.1525715)
Tam Makale · Ulusal
11. **Detection of honey adulteration by characterization of the physico-chemical properties of honey adulterated with the addition of glucose-fructose and maltose corn syrups** (2024)
Ramazan Gun, **Mehmet Murat Karaoğlu**
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, Cilt 250, Sayı 8, ss. 2255–2272 · DOI: [10.1007/s00217-024-04535-7](https://doi.org/10.1007/s00217-024-04535-7)
Tam Makale · Uluslararası
12. **The effect of different pulp powders incorporation on the instrumental texture and rheological properties of Turkish delight** (2024)
Aslıhan Hanoğlu, **Mehmet Murat Karaoğlu**
INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE, Cilt 35 · DOI: [10.1016/j.ijgfs.2024.100872](https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.100872)
Tam Makale · Uluslararası
13. **THE EFFECT OF REDUCING THE SUGAR AND FAT CONTENT ON THE PHYSICAL AND SENSORY PROPERTIES OF CUPCAKES** (2024)
Mehmet Murat Karaoğlu, Negin ZABIHOLLAHI
Gıda, Cilt 49, Sayı 1, ss. 39–51 · DOI: [10.15237/gida.gd23094](https://doi.org/10.15237/gida.gd23094)
Tam Makale · Ulusal
14. **The effects of sowing times and seeding rates on the farinograph parameters and color of facultative Kırık wheat** (2023)
Özcan Çağlar, Gülcin Yıldız, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Ali Öztürk, Sancar Bulut
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, Cilt 32, ss. 2918–2924
Tam Makale · Uluslararası
15. **The effects of bread wheat variety on the farinograph and color parameters** (2023)
Özcan Çağlar, Gülcin Yıldız, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Ali Öztürk, Sancar Bulut
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, Cilt 32, ss. 2925–2930
Tam Makale · Uluslararası
16. **The effect of carob, orange and carrot pulps on physical, chemical and microbiological properties of Turkish delight** (2023)
Aslıhan Hanoğlu, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Yeşim Bedir
INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE, Cilt 32 · DOI: [10.1016/j.ijgfs.2023.100709](https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100709)
Tam Makale · Uluslararası
17. **The effects of malt flours obtained from different cereals on flour and bread quality** (2023)
Mehmet Murat Karaoğlu, Gul Seda Reis, Yeşim Bedir
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, Cilt 47, Sayı 4, ss. 497–509 · DOI: [10.55730/1300-011x.3104](https://doi.org/10.55730/1300-011x.3104)
Tam Makale · Uluslararası

18. **Mineral Composition of Bread Wheat Cultivars as Influenced by Different Fertilizer Sources and Weed Management Practices** (2022)
Sancar Bulut, Ali Öztürk, Nesrin Yıldız, **Mehmet Murat Karaoğlu**
GESUNDE PFLANZEN, Cilt 74, Sayı 4, ss. 1087–1098 · DOI: [10.1007/s10343-022-00671-w](https://doi.org/10.1007/s10343-022-00671-w)
Tam Makale · Uluslararası
19. **Geleneksel Olarak Aile İşletmelerinde Üretilen Kandırf Peynirinin Yapılışı ile Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi** (2022)
Cihat Özdemir, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Fatih Öz, Salih Özdemir, Abdolhadi Tajer
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi · DOI: [10.31590/ejosat.1091243](https://doi.org/10.31590/ejosat.1091243)
Tam Makale · Uluslararası
20. **The effects of drought after anthesis on the grain quality of bread wheat depend on drought severity and drought resistance of the variety** (2022)
Ali Öztürk, Eda Erdem, Murat Aydın, **Mehmet Murat Karaoğlu**
CEREAL RESEARCH COMMUNICATIONS, Cilt 50, Sayı 1, ss. 105–116 · DOI: [10.1007/s42976-021-00155-z](https://doi.org/10.1007/s42976-021-00155-z)
Tam Makale · Uluslararası
21. **THE EFFECT OF DIFFERENT MALT FLOURS ON RHEOLOGICAL PROPERTIES OF DOUGH** (2022)
Mehmet Murat Karaoğlu, GÜL SEDA REİS, KAMİL EMRE GERÇEKASLAN
Gıda, Cilt 47, Sayı 2, ss. 220–230 · DOI: [10.15237/gida.gd21123](https://doi.org/10.15237/gida.gd21123)
Tam Makale · Uluslararası
22. **Ekşi hamur ve buğday, çavdar, yulaf tam unu katkıliekmeklerin kalitatif özellikleri** (2022)
Halis Gürbüz Kotancılar, Timuçin Yakar, **Mehmet Murat Karaoğlu**
ATA-Gıda Dergisi (ATA-Food Journal), Cilt 1, Sayı 1, ss. 1–6, Makale no. 4
Tam Makale · Ulusal
23. **Et ve Et Ürünlerinin Tekstürel Özelliklerini Enstrümantal Olarak Tespit Etme Yöntemleri ve Tekstür Profil Analizi Üzerine Bir Derleme** (2021)
EBRU ERDEMİR, **Mehmet Murat Karaoğlu**
Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, Cilt 11, Sayı 4, ss. 2836–2848 · DOI: [10.782149/jist.782149](https://doi.org/10.782149/jist.782149)
Derleme · Ulusal
24. **The effects of Cephalaria syriaca flour on physical, rheological and textural properties of sunn pest (Eurygaster integriceps) damaged wheat dough and bread** (2021)
Şule Başar, **Mehmet Murat Karaoğlu**
Journal of Cereal Science, Cilt 99 · DOI: [10.1016/j.jcs.2021.103215](https://doi.org/10.1016/j.jcs.2021.103215)
Tam Makale · Uluslararası
25. **Kavrulmuş Buğday ve Arpadan Elde Edilen Unların Keklerin Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi** (2021)
Mehmet Murat Karaoğlu, Sanaz Malek, Yeşim Bedir, Hüseyin Boz
ATATÜRK UNIVERSITY JOURNAL OF AGRICULTURAL FACULTY, Cilt 52, ss. 288–299 · DOI: [10.17097/ataunizfd.933210](https://doi.org/10.17097/ataunizfd.933210)
Tam Makale · Ulusal
26. **The effect of the stale bread flour addition on flour and bread quality** (2020)
Hacer Meral Aktaş, **Mehmet Murat Karaoğlu**
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, Cilt 16 · DOI: [10.1515/ijfe-2019-0100](https://doi.org/10.1515/ijfe-2019-0100)
Tam Makale · Uluslararası

27. **Kısmi Pişirme Yönteminin Kek Kalitesi Üzerine Etkisi** (2020)
Mehmet Murat Karaoğlu, Yeşim Bedir
Akademik Gıda, Cilt 18, Sayı 3, ss. 256-263 · DOI: [10.24323/akademik-gida.818104](https://doi.org/10.24323/akademik-gida.818104)
Tam Makale · Ulusal
28. **Effect of whole grain flours on the overall quality characteristics of mulberry pestil** (2020)
Mehmet Murat Karaoğlu, Yeşim Bedir, Hüseyin Boz
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, Cilt 12, ss. 67-75
Tam Makale · Uluslararası
29. **Ekmeğin Besinsel Özelliklerinin İyileştirilmesi** (2019)
Hacer Meral Aktaş, **Mehmet Murat Karaoğlu**
ATATÜRK UNIVERSITY JOURNAL OF AGRICULTURAL FACULTY, Cilt 50, ss. 217-225 · DOI: [10.17097/ataunizfd.496393](https://doi.org/10.17097/ataunizfd.496393)
Derleme · Ulusal
30. **DETERMINATION OF ACRYLAMIDE AND HYDROXYMETHYLFURFURAL (HMF) VALUES AS AFFECTED BY FRYING DURATION AND TEMPERATURE LEVELS DURING THE PREPARATION OF TRAY KADAYIF DESSERT** (2019)
K. Seyyedcheraghi, H. G. Kotancilar, **Mehmet Murat Karaoğlu**
APPLIED ECOLOGY AND ENVIRONMENTAL RESEARCH, Cilt 17, Sayı 2, ss. 4007-4017 · DOI: [10.15666/aeer/1702_40074017](https://doi.org/10.15666/aeer/1702_40074017)
Tam Makale · Uluslararası
31. **Effects of Some Stabilizers on the Textural Properties of Set-Type Yogurt** (2019)
Emine Macit, **Mehmet Murat Karaoğlu**, İhsan Bakırcı
ALINTERI JOURNAL OF AGRICULTURE SCIENCES, Cilt 34, Sayı 1, ss. 15-20 · DOI: [10.28955/alinterizbd.441313](https://doi.org/10.28955/alinterizbd.441313)
Tam Makale · Uluslararası
32. **Characteristics of Pastirma Types Produced from Water Buffalo Meat** (2018)
Ahmet Akköse, Güzin Kaban, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Mükerrerem 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
33. **Effects of dietary diludine supplementation on growth,proximate composition, muscle and texture structure ofrainbow trout juveniles** (2018)
Olçay HİSAR, **Mehmet Murat Karaoğlu**, ŞÜKRİYE ARAS HİSAR, Telat Yanık, MERT GÜRKAN, Hatice KAYA
IRANIAN JOURNAL OF FISHERIES SCIENCES, Cilt 17, ss. 217-227 · DOI: [10.22092/ijfs.2018.115616](https://doi.org/10.22092/ijfs.2018.115616)
Tam Makale · Uluslararası
34. **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**, Mükerrerem 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
35. **Ekmeğin Organiği** (2016)
Mehmet Murat Karaoğlu
Ekmek, Ankara Halk Ekmek, Cilt 1, Sayı 1, ss. 174-177, Makale no. 1
Derleme · Ulusal

36. **THE EFFECTS OF CEPHALARIA SYRIACA FLOUR ON THE QUALITY OF SUNN PEST (EURYGASTER INTEGRICEPS)-DAMAGED WHEAT** (2016)
Sule Basar, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Hüseyin Boz
Journal Of Food Quality, Cilt 39, ss. 13-24 · DOI: [10.1111/jfq.12176](https://doi.org/10.1111/jfq.12176)
Tam Makale · Uluslararası
37. **The effects of cooking time and sugar on total phenols, hydroxymethylfurfural and acrylamide content of mulberry leather (pestil)** (2016)
Hüseyin Boz, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Güzin Kaban
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, Cilt 8, Sayı 4, ss. 493-500 · DOI: [10.3920/qas2014.0558](https://doi.org/10.3920/qas2014.0558)
Tam Makale · Uluslararası
38. **Part-Baked Products** (2015)
Mehmet Murat Karaoğlu
MINIMALLY PROCESSED FOODS: TECHNOLOGIES FOR SAFETY, QUALITY, AND CONVENIENCE, ss. 151-172 · DOI: [10.1007/978-3-319-10677-9_8](https://doi.org/10.1007/978-3-319-10677-9_8)
Tam Makale · Uluslararası
39. **Effects of organic manures and non-chemical weed control on wheat. II. Grain quality** (2013)
Sancar Bulut, Ali Öztürk, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Nesrin Yıldız
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, Cilt 37, Sayı 3, ss. 271-280 · DOI: [10.3906/tar-1208-19](https://doi.org/10.3906/tar-1208-19)
Tam Makale · Uluslararası
40. **Improving the Quality of Whole Wheat Bread by Using Various Plant Origin Materials** (2013)
Hüseyin Boz, **Mehmet Murat Karaoğlu**
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, Cilt 31, ss. 457-466 · DOI: [10.17221/410/2012-cjfs](https://doi.org/10.17221/410/2012-cjfs)
Tam Makale · Uluslararası
41. **The Investigation of Bread Staling by Energy Dispersive X ray Fluorescence System** (2013)
Mustafa Erdem Sağsöz, Halis Gürbüz Kotancılar, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Kamil Emre Gerçekaslan, Salih Zeki Erzeneoğlu
international journal of current research, Cilt 5, Sayı 9, ss. 2539-2542
Tam Makale · Uluslararası
42. **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**, Mükerrrem 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
43. **Effect of Cephalaria syriaca addition on rheological properties of composite flour** (2012)
Mehmet Murat Karaoğlu
INTERNATIONAL AGROPHYSICS, Cilt 26, Sayı 4, ss. 387-393 · DOI: [10.2478/v10247-012-0054-2](https://doi.org/10.2478/v10247-012-0054-2)
Tam Makale · Uluslararası
44. **Effects of Organic Manures and Non-chemical Weed Control on Wheat: I-Plant Growth and Grain Yield** (2012)
Ali Öztürk, Sancar Bulut, Nesrin Yıldız, **Mehmet Murat Karaoğlu**
TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, Cilt 18, Sayı 1, ss. 9-20
Tam Makale · Uluslararası

45. **Vakfıkebir Ekmek Hamurundan Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu ve Tanısı** (2012)
KAMİL EMRE GERÇEKASLAN, Halis Gürbüz Kotancılar, HÜSEYİN BOZ, **Mehmet Murat Karaoğlu**
Akademik Gıda Bilimi ve Teknolojisi Dergisi, Cilt 10, Sayı 3, ss. 47-50
Tam Makale · Ulusal
46. **Vaktıkebir Ekmek Hamurundan Laktik Asit Bakterilerinin izolasyonu ve Tanısı** (2012)
Kamil Emre GERÇEKASLAN, Halis Gürbüz KOTANCILAR, Güzin Kaban, **Mehmet Murat Karaoğlu**
Akademik Gıda, Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi, Cilt 10, Sayı 3, ss. 47-50
Tam Makale · Ulusal
47. **Farklı Depolama Tiplerinin Buğday Biti Sitophilus granarius L Coleoptera Curculionidae nin Gelişmesi Üzerine Etkisi** (2012)
Mehmet Murat Karaoğlu, Önder Çalmaşur
Ziraat Fak. Derg., Cilt 43, ss. 117-122
Tam Makale · Ulusal
48. **Differences in some physical and chemical properties of wheat grains from different parts within the spike** (2012)
Hüseyin Boz, Kamil Emre Gercekaslan, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Halis Gürbüz Kotancılar
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, Cilt 36, ss. 309-316 · DOI: [10.3906/tar-1102-41](https://doi.org/10.3906/tar-1102-41)
Tam Makale · Uluslararası
49. **Dough characteristics of wheat flour milled from wheat grains stored in spike form** (2011)
Mehmet Murat Karaoğlu
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Cilt 46, Sayı 9, ss. 1905-1911 · DOI: [10.1111/j.1365-2621.2011.02700.x](https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2011.02700.x)
Tam Makale · Uluslararası
50. **Yüksek Fruktozlu Mısır Şurubu** (2011)
Mehmet Murat Karaoğlu
Gıda Mühendisliği Dergisi, Cilt 33, ss. 33-39
Tam Makale · Ulusal
51. **Süne Buğdaya Verdiği Zarar ve Mücadele Yöntemleri** (2011)
Mehmet Murat Karaoğlu, ŞADİYE DEFNE AKBAŞ
Hasad Bitkisel Üretim, Cilt 27, Sayı 318, ss. 98-104
Tam Makale · Ulusal
52. **Fırın ürünleri için doğal katkıları** (2011)
Hüseyin Boz, **Mehmet Murat Karaoğlu**
Gıda Mühendisliği Dergisi, Cilt 15, Sayı 35, ss. 57-64
Tam Makale · Ulusal
53. **Influence of Cephalaria Syriaca Addition on Physical and Sensorial Properties of Wheat Bran Bread** (2011)
Mehmet Murat Karaoğlu
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, Cilt 14, Sayı 1, ss. 124-133 · DOI: [10.1080/10942910903147858](https://doi.org/10.1080/10942910903147858)
Tam Makale · Uluslararası

54. **Quality Response of Facultative Wheat to Winter Sowing, Freezing Sowing and Spring Sowing at Different Seeding Rates** (2011)
Ozcan Caglar, Sancar Bulut, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Halis Gürbüz Kotancılar, Ali Öztürk
Journal Of Animal And Veterinary Advances, Cilt 10, Sayı 25, ss. 3368-3374 · DOI: [10.3923/javaa.2011.3368.3374](https://doi.org/10.3923/javaa.2011.3368.3374)
Tam Makale · Uluslararası
55. **Determination of Some Quality Characteristics in Winter and Facultative Bread Wheat (Triticum aestivum L.) Varieties** (2011)
Ozcan Caglar, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Sancar Bulut, Halis Gürbüz Kotancılar, Ali Öztürk
Journal Of Animal And Veterinary Advances, Cilt 10, Sayı 25, ss. 3356-3362 · DOI: [10.3923/javaa.2011.3356.3362](https://doi.org/10.3923/javaa.2011.3356.3362)
Tam Makale · Uluslararası
56. **Comparison of the Functional Characteristics of Wheat stored as Grain with Wheat stored in Spike Form** (2010)
Mehmet Murat Karaoğlu, Melek AYDENİZ, Halis Gürbüz Kotancılar, Kamil Emre GERÇEKASLAN
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Cilt 45, ss. 38-47
Tam Makale · Uluslararası
57. **The effects of different materials as dough improvers for organic whole wheat bread** (2010)
Hüseyin Boz, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Halis Gürbüz Kotancılar, Kamil Emre Gercekaslan
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Cilt 45, ss. 1472-1477 · DOI: [10.1111/j.1365-2621.2010.02289.x](https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2010.02289.x)
Tam Makale · Uluslararası
58. **Hotel Restaurant Bakery Food Hi Tech** (2010)
Mehmet Murat Karaoğlu
Ağırlama Teknolojileri İhtisas Dergisi., Cilt 190, ss. 52-54
Tam Makale · Ulusal
59. **A comparison of the functional characteristics of wheat stored as grain with wheat stored in spike form** (2010)
Mehmet Murat Karaoğlu, Melek Aydeniz, Halis Gurbuz, Kamil Emre Gercelaslan
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Cilt 45, Sayı 1, ss. 38-47 · DOI: [10.1111/j.1365-2621.2009.02101.x](https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2009.02101.x)
Tam Makale · Uluslararası
60. **Tahıl Ürünlerinde Camsılığa Geçiş ve Önemi** (2009)
Mehmet Murat Karaoğlu, Hüseyin Boz, Halis Gürbüz Kotancılar, KAMİL EMRE GERÇEKASLAN
ATATÜRK UNIVERSITY JOURNAL OF AGRICULTURAL FACULTY, Cilt 40, Sayı 2, ss. 93-99
Derleme · Ulusal
61. **Besinsel Lif Kaynağı Olarak Enzime Dirençli Nişasta** (2009)
Halis Gürbüz Kotancılar, KAMİL EMRE GERÇEKASLAN, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Hüseyin Boz
ATATÜRK UNIVERSITY JOURNAL OF AGRICULTURAL FACULTY, Cilt 40, Sayı 1, ss. 103-107
Derleme · Ulusal
62. **Crumb pasting and staling properties of white and traditional Vakfikebir breads** (2009)
H. Guerbuez Kotancılar, K. Emre Gercekaslan, **Mehmet Murat Karaoğlu**
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, Cilt 33, Sayı 5, ss. 435-443 · DOI: [10.3906/tar-0901-28](https://doi.org/10.3906/tar-0901-28)
Tam Makale · Uluslararası

63. **Quality and textural behaviour of par-baked and rebaked cake during prolonged storage** (2009)
Mehmet Murat Karaoğlu, Halis Gürbüz Kotancılar
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Cilt 44, Sayı 1, ss. 93–99 · DOI: [10.1111/j.1365-2621.2007.01650.x](https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2007.01650.x)
Tam Makale · Uluslararası
64. **Effects of Loaf Weight and Storage Time on the Qualitive Properties of White and Traditional Vakfikebir Breads** (2008)
Halis Gürbüz KOTANCILAR, Kamil Emre GERÇEKASLAN, **Mehmet Murat Karaoğlu**
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, Cilt 32, Sayı 5, ss. 459–467
Tam Makale · Uluslararası
65. **The effect of par-baking and frozen storage time on the quality of cup cake** (2008)
Mehmet Murat Karaoğlu, Halis Gürbüz Kotancılar, Kamil Emre GERÇEKASLAN
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Cilt 43, Sayı 10, ss. 1778–1785 · DOI: [10.1111/j.1365-2621.2007.01698.x](https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2007.01698.x)
Tam Makale · Uluslararası
66. **FIRIN ÜRÜNLERİ İÇİN DOĞAL KATKI MADDELERİ** (2008)
Hüseyin BOZ, **Mehmet Murat Karaoğlu**
Gıda Mühendisliği Dergisi, Cilt 35, Sayı 1, ss. 57–64
Derleme · Ulusal
67. **Tahıllardaki Alkilresorsinoller** (2008)
Mehmet Murat Karaoğlu, Hüseyin Boz
Gıda Mühendisliği Dergisi, Cilt 27, Sayı 1, ss. 66–71
Derleme · Ulusal
68. **Tahıllardaki Alkilresorsninoller** (2008)
Mehmet Murat Karaoğlu, Hüseyin Boz
Gıda Mühendisliği Dergisi Yıl 12, sayı, Cilt 27, ss. 54–58
Tam Makale · Ulusal
69. **Effects of loaf weight and storage time on the qualitative properties of white and traditional vakfikebir breads** (2008)
H. Guerbuez Kotancılar, K. Emre Gercekaslan, **Mehmet Murat Karaoğlu**
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, Cilt 32, Sayı 5, ss. 459–467 · DOI: [10.3906/tar-0801-26](https://doi.org/10.3906/tar-0801-26)
Tam Makale · Uluslararası
70. **Effects of different raising systems on colour and quality characteristics of Turkish Pekin duck meats** (2008)
Ekrem Laçın, Muhammet İrfan Aksu, Muhlis Macit, Ahmet Yıldız, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Nurinisa Esenbuğa, Mehmet Akif Yoruk
South African Journal of Animal Sciences, Cilt 38, Sayı 3, ss. 217–223 · DOI: [10.4314/sajas.v38i3.4123](https://doi.org/10.4314/sajas.v38i3.4123)
Tam Makale · Uluslararası
71. **Transgenik Tahıllar** (2007)
Mehmet Murat Karaoğlu, Halis Gürbüz Kotancılar
Gıda, Cilt 32, ss. 51–59
Tam Makale · Ulusal

72. **Ekmek Bayatlaması ve Bayatlama Derecesini Ölçmede Kullanılan Yöntemler** (2007)
KAMİL EMRE GERÇEKASLAN, Halis Gürbüz Kotancılar, **Mehmet Murat Karaoğlu**, MUSTAFA FATİH ERTUGAY
II. Gıda, Cilt 33, Sayı 1, ss. 27-34
Tam Makale · Ulusal
73. **Organik Ekmek** (2007)
Mehmet Murat Karaoğlu
Gıda, Cilt 32, ss. 195-203
Tam Makale · Ulusal
74. **Ekmek Bayatlaması ve Bayatlama Derecesini Ölçmede Kullanılan Yöntemler : I.** (2007)
Kamil Emre GERÇEKASLAN, Halis Gürbüz Kotancılar, **Mehmet Murat Karaoğlu**
Gıda, Cilt 32, ss. 305-315
Tam Makale · Ulusal
75. **Cephalaria syriaca addition to wheat flour dough and effect on rheological properties** (2006)
Mehmet Murat Karaoğlu
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Cilt 41, ss. 37-46 · DOI: [10.1111/j.1365-2621.2006.01272.x](https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2006.01272.x)
Tam Makale · Uluslararası
76. **Effect of baking procedure and storage on the pasting properties and staling of part-baked and rebaked wheat bran bread** (2006)
Mehmet Murat Karaoğlu
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Cilt 41, ss. 77-82 · DOI: [10.1111/j.1365-2621.2006.01407.x](https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2006.01407.x)
Tam Makale · Uluslararası
77. **Effect of partial baking, storage and rebaking process on the quality of white pan bread** (2006)
Mehmet Murat Karaoğlu, Halis Gürbüz Kotancılar
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Cilt 41, ss. 108-114 · DOI: [10.1111/j.1365-2621.2006.01432.x](https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2006.01432.x)
Tam Makale · Uluslararası
78. **Kısmi Pişirme Metodunun Ekmek İçi Yumuşaklığı ve Çirşlenme Özellikleri Üzerine Etkisi** (2006)
Mehmet Murat Karaoğlu, Halis Gürbüz Kotancılar
Gıda ve Yem Bilimi ve Teknolojisi, Cilt 5, ss. 40-47
Tam Makale · Ulusal
79. **. Ekşi Hamur Sisteminin Beyaz Tava Ekmeğinin Bayatlaması Üzerine Etkisi** (2006)
Halis Gürbüz KOTANCILAR, **Mehmet Murat Karaoğlu**, P UYSAL
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, Cilt 37, ss. 103-110
Tam Makale · Ulusal
80. **Effect of Different Modification Techniques on the Physicochemical and Thermoanalytical Properties of Wheat and Corn Starch** (2006)
Mehmet Murat Karaoğlu, Halis Gürbüz Kotancılar, N AKTAŞ
JOURNAL OF TEKIRDAG AGRICULTURE FACULTY-TEKIRDAG ZIRAAT FAKULTESİ DERGISİ, Cilt 3, ss. 83-90
Tam Makale · Ulusal

81. **Effect of initial baking and storage time on pasting properties and aging of par-baked and rebaked rye bread** (2006)
Mehmet Murat Karaoğlu
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, Cilt 9, Sayı 3, ss. 583-596 · DOI: [10.1080/10942910600745178](https://doi.org/10.1080/10942910600745178)
Tam Makale · Uluslararası
82. **Effect of baking procedure and storage on the pasting properties and staling of part-baked and rebaked white pan bread crumb** (2006)
Mehmet Murat Karaoğlu
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, Cilt 9, Sayı 4, ss. 609-622 · DOI: [10.1080/10942910600910095](https://doi.org/10.1080/10942910600910095)
Tam Makale · Uluslararası
83. **Kavut, a traditional Turkish Cereal Product: Production method and Some Chemical and Sensorial Properties** (2006)
Mehmet Murat Karaoğlu, Halis Gürbüz Kotancılar
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Cilt 41, ss. 233-241
Tam Makale · Uluslararası
84. **Ekşi Hamur Sisteminin Beyaz Tava Ekmeğinin Kalitesi Üzerine Etkisi** (2006)
Halis Gürbüz Kotancılar, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Kamil Emre GERÇEKASLAN, P UYSAL
Hasad Gıda, Cilt 21, ss. 39-48
Tam Makale · Ulusal
85. **The effects of vitamin D supplementation to peak-producing hens fed diets containing different tat source and level on laying performance, metabolic profile. and egg quality** (2006)
L. TURGU, Armağan HAYIRLI, Şaban Çelebi, Mehmet Gül, M. A. YOERUEK, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Muhlis Macit
Poultry Science, Cilt 85, ss. 10-11
Makale · Uluslararası
86. **Nişasta Retrogradasyonu: 1. Nişasta Retrogradasyonu ve Gıda Endüstrisi İçin Önemi** (2005)
Mehmet Murat Karaoğlu
Unlu Mamuller Teknolojisi, Cilt 67, ss. 28-34
Tam Makale · Ulusal
87. **Nişasta Retrogradasyonu: 3. Nişasta Retrogradasyonunu Belirleme Metotları** (2005)
Mehmet Murat Karaoğlu
Unlu Mamuller Teknolojisi, Cilt 69, ss. 23-32
Tam Makale · Ulusal
88. **Nişasta Retrogradasyonu: 2. Retrogradasyonu Etkileyen Faktörler ve Yavaşlatılma Yolları** (2005)
Mehmet Murat Karaoğlu
Unlu Mamuller Teknolojisi, Cilt 68, ss. 28-33
Tam Makale · Ulusal
89. **Ekmeğin İç Yumuşaklığı Üzerine Kısmi Pişirme Yöntemi ve Depolama Şartlarının Etkisi** (2005)
Mehmet Murat Karaoğlu, Halis Gürbüz Kotancılar
Gıda, Cilt 30, ss. 117-122
Tam Makale · Ulusal
90. **Microbiological characteristics of part-baked white pan bread during storage** (2005)
Mehmet Murat Karaoğlu, Halis Gürbüz Kotancılar, Mustafa Gürses
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, Cilt 8, Sayı 2, ss. 355-365 · DOI: [10.1081/jfp-200060239](https://doi.org/10.1081/jfp-200060239)
Tam Makale · Uluslararası

91. **Tahıl Ürünlerinde Aroma Maddeleri. II. Kek, Pirinç, Mısır, Nişasta** (2003)
Halis Gürbüz KOTANCILAR, **Mehmet Murat Karaoğlu**
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, Cilt 34, ss. 383-386
Tam Makale · Ulusal
92. **Tahıl Ürünlerinde Aroma Maddeleri I Ekmek** (2003)
Mehmet Murat Karaoğlu, Halis Gürbüz Kotancılar
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, Cilt 34, Sayı 3, ss. 255-261
Tam Makale · Ulusal
93. **Growth performance and carcass characteristics of Awassi, Morkaraman and Tushin lambs grazed on pasture and supplemented with concentrate** (2002)
Muhlis Macit, Nurinisa Esenbuğa, **Mehmet Murat Karaoğlu**
JOURNAL OF ANIMAL AND FEED SCIENCES, Cilt 11, Sayı 1, ss. 59-68 · DOI: [10.22358/jafs/67791/2002](https://doi.org/10.22358/jafs/67791/2002)
Tam Makale · Uluslararası
94. **Buğday Rüşeyminin İnsan Sağlığı ve Ekmek Kalitesi Açısından Önemi** (2002)
Halis Gürbüz KOTANCILAR, **Mehmet Murat Karaoğlu**
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, Cilt 33, ss. 139-146
Tam Makale · Ulusal
95. **Effects of utilization of modified starches on the cake quality** (2001)
Mehmet Murat Karaoğlu, Halis Gürbüz KOTANCILAR, İlyas Çelik
STARCH-STARKE, Cilt 53, ss. 162-169
Tam Makale · Uluslararası
96. **Tahıl Ürünlerinin Sağlığımız Açısından Önemi** (2001)
Mehmet Murat Karaoğlu, Halis Gürbüz Kotancılar
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, Cilt 32, ss. 101-108
Tam Makale · Ulusal
97. **Bazı Gam Katkılarının Kek Kalitesi Üzerine Etkileri** (2001)
Halis Gürbüz Kotancılar, **Mehmet Murat Karaoğlu**, İLYAS ÇELİK
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi., Cilt 32, ss. 461-467
Tam Makale · Ulusal
98. **Trabzon Vakfıkebir Ekmeği** (1998)
Halis Gürbüz KOTANCILAR, İlyas Çelik, **Mehmet Murat Karaoğlu**
Un Mamülleri Dünyası Dergisi, Cilt 7, ss. 4-14
Tam Makale · Ulusal
99. **Modifiye Nişastanın Eldesi ve Fırın Ürünlerinde Kullanımı** (1998)
Mehmet Murat Karaoğlu, Halis Gürbüz KOTANCILAR, İlyas Çelik
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, Cilt 29, ss. 359-368
Tam Makale · Ulusal

Bildiriler

1. **Effect Of Plant-Based Additives On The Storage Stability Of Whole Wheat Flour** (2025)
Yeşim Bedir, **Mehmet Murat Karaoğlu**
5th International Gaziantep Scientific Research Congress, 27.12.2025 – 28.12.2025, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye

2. **Yumurta Kabuğu Tozu İlaveli Beyaz Peynirin Depolama Süresince Tekstürel Özellikleri (2025)**
Elif ARAL, Mustafa Gürses, **Mehmet Murat Karaoğlu**
ERZURUM 2nd INTERNATIONAL CONFERENCE ON APPLIED SCIENCES, 21.11.2025, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
3. **EFFECT OF SIEVING PROCESS ON THE SOME PHYSICAL PROPERTIES OF WHEAT FLOUR AND DOUGH” (2025)**
Aslıhan HANOĞLU, Yeşim Bedir, **Mehmet Murat Karaoğlu**
ASERC 3rd INTERNATIONAL CONFERENCE ON HEALTH, ENGINEERING, ARCHITECTURE AND MATHEMATICS, 14.11.2025 – 16.11.2025, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
4. **The Role and Importance of Starch in Nutrition (2025)**
Mehmet Murat Karaoğlu
1. Bilsel International Sütçü İmam Scientific Researches Congress, 06.11.2025 – 07.11.2025, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
5. **Preliminary Evaluations on Improving the Colloidal Stability Of Sesame Paste (Tahini) With Lemon Juice (2025)**
ASLIHAN HANOĞLU, **Mehmet Murat Karaoğlu**
ASERC 3rd International Conference On Health, Engineering, Architecture And Mathematics, 14.10.2025 – 16.10.2025, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
6. **Functional Foods (2025)**
Mehmet Murat Karaoğlu
VIII. Bilsel International World Science and Research Congress, 09.08.2025 – 10.08.2025, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
7. **Starch-Based Sugar Syrups (2025)**
Mehmet Murat Karaoğlu, ASLIHAN HANOĞLU
VI. Bilsel International Gordion Scientific Researches Congress, 01.06.2025 – 02.06.2025, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
8. **In Vivo (Oral) And Instrumental Determination Of Food Texture (2025)**
ASLIHAN HANOĞLU, **Mehmet Murat Karaoğlu**
6. Bilsel International Gordion Scientific Researches Congress, 01.06.2025, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
9. **Tahıl Ve Ürünlerinde Mikotoksinler (2025)**
Mehmet Murat Karaoğlu
6. Bilsel International Efes Scientific Researches And Innovation Congress, 22.02.2025 – 23.02.2025, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
10. **An Environmentally Friendly Method For Starch Modification: Enzymatic Treatment (2024)**
Mehmet Murat Karaoğlu, ASLIHAN HANOĞLU
Selçuk 11th International Conference on Applied Sciences, Konya, 13.12.2024 – 15.12.2024, ss. 132-138, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye

11. **A Serious Hazard in Processes in Contact With Dust: Dust Explosion** (2024)
Mehmet Murat Karaoğlu, ASLIHAN HANOĞLU
Selçuk 11th International Conference on Applied Sciences, Konya, 13.12.2024 – 15.12.2024, ss. 127-131, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
12. **Textural Properties of Oleogels Produced in Various Forms** (2024)
EBUBEKİR KARAMAN, **Mehmet Murat Karaoğlu**
International 8 th Usbilim Health, Engineering and Applied Sciences Congress, Diyarbakır, 26.11.2024 – 28.11.2024, ss. 152-159, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
13. **Use of Texture Analyzer in Cereal Products** (2024)
Mehmet Murat Karaoğlu
1. International Ayasofya Scientific Researches and Innovation Congress, İstanbul, 16.11.2024 – 17.11.2024, ss. 940-951, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
14. **A Different Approach to Wheat Storage: Storing in Spike** (2024)
Mehmet Murat Karaoğlu
1. International Ayasofya Scientific Researches and Innovation Congress, İstanbul, 16.11.2024 – 17.11.2024, ss. 932-939, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
15. **The effect of using of carob powder, butter and olive oil on rheological properties of spreadable chocolate** (2024)
Rezvan Shiehzadeh, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Yeşim Bedir, ASLIHAN HANOĞLU
International Congress on Multidisciplinary Approaches in Agricultural Sciences (ASMAG), Bayburt, 15.05.2024 – 17.05.2024, ss. 272-277, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
16. **The effect of rehydration process on the textural properties Of carrot, radish and cucumber** (2024)
ASLIHAN HANOĞLU, Yeşim Bedir, **Mehmet Murat Karaoğlu**
International Congress on Multidisciplinary Approaches in Agricultural Sciences (ASMAG), Bayburt, 15.05.2024 – 17.05.2024, ss. 266-271, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
17. **Food Security of the Future: Sustainable Nutrition** (2024)
Yeşim Bedir, **Mehmet Murat Karaoğlu**
Balkan 10th International Conference on Applied Sciences, Kırklareli, 06.01.2024 – 07.01.2024, ss. 211-217, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
18. **ARTIFICIAL AND FAKE MEAT** (2023)
Mehmet Murat Karaoğlu
EGE 10th INTERNATIONAL CONFERENCE ON APPLIED SCIENCES, İzmir, 22.12.2023 – 24.12.2023, ss. 1208-1217, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye

19. **STRATEGIES TO DELAY STALING IN BAKERY PRODUCTS AND PARTIAL COOKING METHOD** (2023)
Mehmet Murat Karaoğlu
EGE 10th INTERNATIONAL CONFERENCE ON APPLIED SCIENCES, İzmir, 22.12.2023 – 24.12.2023, ss. 1218-1223,
Tam metin bildirir
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
20. **FOODS OF THE FUTURE** (2023)
Mehmet Murat Karaoğlu
8th INTERNATIONAL EDUCATION AND INNOVATIVE SCIENCES CONGRESS, Ankara, 24.11.2023 – 26.11.2023, ss.
129-132, Tam metin bildirir
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
21. **Marie tipi Büsküvilerde Bayat Ekmek Unu Kullanımının Fiziksel ve Duyusal Özellikler Üzerine Etkisi**
(2023)
Fatmanur Yeşil, Yeşim Bedir, **Mehmet Murat Karaoğlu**
1st International Conference On On Health, Engineering And Applied Sciences, Bucuresti, 05.05.2023 – 07.05.2023,
ss. 244-253, Tam metin bildirir
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Romanya
22. **THE EFFECT OF THE USE OF STALE BREAD FLOUR IN MARIE TYPE BISCUITS ON PHYSICAL AND SENSORY PROPERTIES** (2023)
Fatmanur YEŞİL, Yeşim Bedir, **Mehmet Murat Karaoğlu**
1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON HEALTH, ENGINEERING AND APPLIED SCIENCES, Bucharest, 05.05.2023 –
07.05.2023, ss. 244-253, Tam metin bildirir
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Romanya
23. **THE EFFECT OF STORAGE TIME ON TEXTURAL PROPERTIES IN PHYLLO (YUFKA)** (2023)
SEDA COŞKUN, ASLIHAN HANOĞLU, **Mehmet Murat Karaoğlu**
EU 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON ON HEALTH, ENGINEERING AND APPLIED SCIENCES, Bucharest,
05.05.2023 – 07.05.2023, ss. 254-262, Tam metin bildirir
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Romanya
24. **Effect of Using Stale Bread Flour on Physical and Sensory Properties of Marie Type Biscuits** (2023)
Fatmanur YEŞİL, Yeşim Bedir, **Mehmet Murat Karaoğlu**
1st International Conference On On Health, Engineering And Applied Sciences, 05.05.2023 – 07.05.2023, Tam metin
bildirir
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Romanya
25. **THE EFFECT OF THE USE OF CAROB, ORANGE AND CARROT PULP ON TEXTURE PROFILE ANALYSIS OF TURKISH DELIGHT** (2022)
Aslıhan Hanoğlu, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Yeşim Bedir
3rd International Anatolian Congress on Scientific Research, Kayseri, 27.12.2022 – 29.12.2022, ss. 531-538, Tam
metin bildirir
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
26. **USING THE PARTIAL BAKING METHOD IN PRODUCTION OF RYE BREAD** (2022)
Mehmet Murat Karaoğlu
3rd International Anatolian Congress on Scientific Research, Kayseri, 27.12.2022 – 30.12.2022, ss. 372-377, Tam
metin bildirir
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye

27. **Bayat Ekmek Unu Kullanımının Rotary Tipi Bisküvilerde Kalite Üzerine Etkisi** (2022)
Fatmanur YEŞİL, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Yeşim Bedir
6th INTERNATIONAL EDUCATION AND INNOVATIVE SCIENCES CONGRESS, Burdur, 24.11.2022 – 25.11.2022, ss. 1854-1861, Tam metin bildirisi
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
28. **Textural Properties of Phyllo (Yufka) Stored in Different Temperature and Time** (2022)
Yeşim Bedir, **Mehmet Murat Karaoğlu**
4th INTERNATIONAL Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, 28.09.2022 – 30.09.2022, ss. 496-500, Tam metin bildirisi
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
29. **Overview of 3 And 4 Dimensional Food Technology** (2022)
CANAN ÇELİK, Yeşim Bedir, **Mehmet Murat Karaoğlu**
4th INTERNATIONAL Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, 28.09.2022 – 30.09.2022, ss. 501-505, Tam metin bildirisi
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
30. **THE RIPENING OF KIWIFRUIT BY APPLE** (2022)
Yeşim Bedir, **Mehmet Murat Karaoğlu**, ASLIHAN HANOĞLU
IV- INTERNATIONAL CONFERENCE OF FOOD, AGRICULTURE, AND VETERINARY SCIENCES, Van, 27.05.2022 – 28.05.2022, ss. 879-884, Tam metin bildirisi
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
31. **Bayatlamış Ekmeklerden Elde Edilen Unların Kek Üretiminde Kullanımı ve Keklerin Tekstürel Özellikleri Üzerine Etkisi** (2021)
Mehmet Murat Karaoğlu, Şule Başar
International Online Conferences on Engineering and Natural Sciences, Gümüşhane, 05.07.2021 – 07.07.2021, s. 356, Özet bildirisi
Özet Bildiri · Uluslararası · Türkiye
32. **The Effect of Whole Grain Flours on Textural Properties of Mulberry Pestil** (2019)
Yeşim Bedir, **Mehmet Murat Karaoğlu**
1. Uluslararası 4. Geleneksel Sağlık Çalışanları Meslek Günleri, 14.11.2019 – 16.11.2019, Özet bildirisi
Özet Bildiri · Uluslararası
33. **Boza and Its Effects on Health** (2019)
Yeşim Bedir, **Mehmet Murat Karaoğlu**
1. Uluslararası 4. Geleneksel Sağlık Çalışanları Meslek Günleri, 14.11.2019 – 16.11.2019, s. 181, Özet bildirisi
Özet Bildiri · Uluslararası
34. **A Review on Textural Profile Analysis of Meat and Meat Products** (2018)
EBRU ERDEMİR, **Mehmet Murat Karaoğlu**
XIIIth International Conference of Food Physicists, 23.10.2018 – 25.10.2018, Özet bildirisi
Özet Bildiri · Uluslararası
35. **Food security, Food Waste and The Future of Food** (2017)
Mehmet Murat Karaoğlu
17th International Nutrition Diagnostics, 09.10.2017 – 12.10.2017, Özet bildirisi
Poster · Uluslararası

36. **Nutritional Value Of Mushrooms And Its Effect On Enrichment Of Bread** (2017)
Yeşim Bedir, Hacer Meral Aktaş, **Mehmet Murat Karaoğlu**
The International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, 15.05.2017 – 17.05.2017, s. 1259, Tam metin bildiri
Poster · Uluslararası · Türkiye
37. **Pastırma Ve Protein Oksidasyonu** (2017)
Ebru ERDEMİR, **Mehmet Murat Karaoğlu**
The International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, 15.05.2017 – 17.05.2017, s. 535, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye
38. **The Possibility Of Reuse Of Stale Bakery Products** (2017)
SULE BASAR, **Mehmet Murat Karaoğlu**
The International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, 15.05.2017 – 17.05.2017, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Türkiye
39. **Strategies For Increasing Resistant Starch In Starchy Products** (2017)
Hacer Meral Aktaş, Yeşim YAVİLİOĞLU, **Mehmet Murat Karaoğlu**
The International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, 15.05.2017 – 17.05.2017, s. 892, Tam metin bildiri
Poster · Uluslararası · Türkiye
40. **Pastırma and protein oxidation** (2017)
EBRU ERDEMİR, **Mehmet Murat Karaoğlu**
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, 15.05.2017 – 17.05.2017, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası
41. **2016Süneli Bugda Ylardan Elde Edilen Unlar İle Üretilen Kmeklerde Bozulan Kalitenin Dogal Katkılar İle Düzeltilmesi** (2016)
Mehmet Murat Karaoğlu, ŞULE BAŞAR
Gıda, Metabolizma & Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, 28.11.2016, Özet bildiri
Bildiri · Ulusal · Türkiye
42. **Süneli Buğdaylardan Elde Edilen Unlar İle Üretilen Ekmeklerde Bozulan Kalitenin Dogal Katkılar İle Düzeltilmesi** (2016)
Mehmet Murat Karaoğlu, SULE BASAR
Gıda, Metabolizma & Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, İstanbul, 28.11.2016, s. 187, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
43. **Effects of Whole Flour from Roasted Wheat and Barley Grain on the Cake Textural Properties** (2016)
Mehmet Murat Karaoğlu, Hüseyin Boz, Sanaz MALEK
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga (Ohrid Lake), 24.10.2016, s. 205, Tam metin bildiri
Poster · Uluslararası
44. **Ekmeğin, Besin Değeri ve Fonksiyonel Özelliklerinin Artırılması** (2016)
Mehmet Murat Karaoğlu, Hacer Meral Aktaş
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, 05.10.2016 – 07.10.2016, s. 262, Tam metin bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye

45. **GIDALARDA ATIKLARIN ÖNLENMESİ VE GERİ KAZANIMININ ÖNEMİ** (2016)

Mehmet Murat Karaoğlu

Gıda Atıklarının Azaltılması ve Geri Kazanımı Semineri, 02.06.2016, Özet bildiri

Bildiri · Ulusal · Türkiye

46. **Effect of storage on germination and emergence in wheat** (2016)

Mehmet Murat Karaoğlu, Murat Aydın

15th International cereal and bread congress, 18.04.2016 – 21.04.2016, s. 346, Özet bildiri

Poster · Uluslararası

47. **Effect of Storage Types on Germination and Emergence in Wheat** (2016)

Mehmet Murat Karaoğlu, Murat Aydın

15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, 18.04.2016 – 21.04.2016, s. 346, Özet bildiri

Özet Bildiri · Uluslararası · Türkiye

48. **Tepsi Kadayıf Tatlısının HMF ve Akrilamid Miktarı Üzerine Kozartma Sıcaklığı ve Sürenin Etkisi** (2015)

CHERAGHI KİMYA SEYYED, HALİS GÜRBÜZ KOTANCILAR, **Mehmet Murat Karaoğlu**

9.Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Erzurum, 12.11.2015 – 14.11.2015, Özet bildiri

Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye

49. **Kavrulmuş Bugday ve Arpadan Elde Edilen Unların Kek Kalitesi Üzerine Etkisi** (2015)

Mehmet Murat Karaoğlu, S MALEK

9.Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, 12.11.2015 – 14.11.2015, s. 185, Özet bildiri

Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye

50. **Tepsi Kada Yıf Tatlısının HMF ve Akrilamid Miktarı Üzerine Kızartma Sıcaklığı ve Sürenin Etkisi** (2015)

K.S CHERAGHI, Halis Gürbüz Kotancılar, **Mehmet Murat Karaoğlu**

9.Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, 12.11.2015 – 14.11.2015, s. 113, Özet bildiri

Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye

51. **The Effect of Cephalaria syriaca Addition on The Rheological Properties of Dough From Sunn Pest Damaged -Wheat** (2015)

Mehmet Murat Karaoğlu, SULE BASAR, Hüseyin Boz

The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Bosnia And Herzegovina, 01.10.2015 – 04.10.2015, s. 108, Tam metin bildiri

Poster · Uluslararası · Bosna-Hersek

52. **Textural Properties of Cakes Made From Kavut Flour and Reduced Sugar and Oil Content** (2015)

Mehmet Murat Karaoğlu, Hüseyin Boz, zabihollahi negin

The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, 01.10.2015 – 04.10.2015, Özet bildiri

Poster · Uluslararası · Bosna-Hersek

53. **TAHİL VE ÜRÜNLERİNDE TEKSTÜRANALİZİ** (2015)

Mehmet Murat Karaoğlu, Hüseyin Boz

İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, 28.04.2015 – 30.04.2015, s. 386, Tam metin bildiri

Poster · Ulusal · Türkiye

54. **Tahıl ve Ürünlerinde Textür Analizi** (2015)

Mehmet Murat Karaoğlu, Hüseyin Boz

İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, 28.04.2015 – 30.04.2015, Özet bildiri

Poster · Ulusal · Türkiye

55. **Tahıllarda Lunasin** (2015)
Hüseyin Boz, **Mehmet Murat Karaoğlu**
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, 28.04.2015 – 30.04.2015, Özet bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye
56. **A New Approach to Delay Staling in Bakery Products: Part-Baking** (2014)
Mehmet Murat Karaoğlu
14th International Nutrition & Diagnostics Conference, Prag, 02.09.2014 – 05.09.2014, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası
57. **Cephalaria Syriaca Spp'nin Süne Hasarlı Buğdaylardan Elde Edilen Ekmeklerin Ağırlık Hacim ve Spesifik Hacim Değerlerine Etkisi** (2014)
ŞULE BAŞAR, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Hüseyin Boz
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, 17.04.2014 – 19.04.2014, Özet bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye
58. **Şeker Şurubu İlavesinin Dut Pestilinin Dokusal ve Duyusal Özelliklerine Etkisi** (2014)
Hüseyin Boz, **Mehmet Murat Karaoğlu**
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, 17.04.2014 – 19.04.2014, s. 426, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
59. **Tatlandırıcı Olarak Kullanılan Stevya Ekstraktının Keklerde Tekstürel Özellikler Üzerine Etkisi** (2013)
Mehmet Murat Karaoğlu, İzzet SERÇE
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, 07.11.2013 – 09.11.2013, s. 181, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
60. **Effects of Whole Flour from Roasted Wheat and Barley Grain on the Cake Textural Properties** (2013)
Mehmet Murat Karaoğlu, Hüseyin Boz, S MALEK
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, 24.10.2013 – 26.10.2013, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası
61. **The Effects of Cooking Time Sucrose and Glucose Syrup on Sugar and Total Phenolic Content of Mulberry Leather Pestil A Traditional Product in Turkey** (2013)
Hüseyin Boz, **Mehmet Murat Karaoğlu**
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Ohrid, 24.10.2013 – 26.10.2013, Özet bildiri
Bildiri · Uluslararası
62. **The effects of sucrose syrup glucose syrup and cooking time in the formation of acrylamide and hydroxymethylfurfural in mulberry leather** (2013)
Mehmet Murat Karaoğlu, Hüseyin Boz
12th International Nutrition & Diagnostics Conference, prag, 27.08.2013 – 30.08.2013, Özet bildiri
Bildiri · Uluslararası
63. **The Importance of Food Waste for the Environment** (2013)
Hüseyin Boz, KAMIL EMRE GERCEKASLAN, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Nesimi Aktaş
ICOEST'2013 - CAPPADOCIA, Nevşehir, 18.06.2013 – 21.06.2013, s. 361, Tam metin bildiri
Poster · Uluslararası · Türkiye

64. **Kısmi Pişirme Yönteminin Kepekli Ve Çavdar Ekmeklerinde Mikrobiyal Kalite Üzerine Etkisi** (2013)
Mehmet Murat Karaoğlu
International Scientific Conference of Young Researchers. Qafqaz University, Baku, 26.04.2013 – 27.04.2013, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Azerbaycan
65. **Cephalaria syriaca spp. ile Süne Hasarlı Bugdaylardan Elde Edilen Unlarda Gluten Kalitesinin Gelistirilmesi** (2012)
SULE BASAR, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Hüseyin Boz
Türkiye 11.Gıda Kongresi, Hatay, 10.10.2012 – 12.10.2012, s. 257, Tam metin bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye
66. **The Effects of Sucrose Syrup, Glucose Syrup and Cooking Time in The Formation of Acrylamide and Hydroxymethylfurfural in Mulberry Leather (Pestil)** (2012)
Mehmet Murat Karaoğlu, Hüseyin Boz
12th International Nutrition & Diagnostics Conference, Prag, 27.08.2012 – 30.08.2012, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası
67. **Süneli Buğdaylardan Elde Edilen Hamurların Reolojik Özelliklerin Üzerine Cephalaria Syriaca Unu İlavesinin Etkisi** (2012)
ŞULE BAŞAR, **Mehmet Murat Karaoğlu**
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10.05.2012 – 12.05.2012, Özet bildiri
Bildiri · Ulusal · Türkiye
68. **Süne Hasarlı Bugdaylardan Elde Edilen Hamurların Kabarma ve Gaz Tutma Özelliklerine Cephalaria Syriaca Uygulamasının Etkisi** (2011)
Mehmet Murat Karaoğlu, Ş AKBAŞ
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, 24.11.2011 – 26.11.2011, Özet bildiri
Bildiri · Ulusal · Türkiye
69. **Kısmi Pişirme Yönteminin Fırın Ürünlerinde Kullanımı** (2011)
Mehmet Murat Karaoğlu, İzzet SERÇE
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, 24.11.2011 – 26.11.2011, s. 237, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
70. **Başakta Tane Pozisyonunun Gluten Miktar ve Kalitesi Üzerine Etkisi** (2011)
Hüseyin BOZ, Kamil Emre GERÇEKASLAN, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Halis Gürbüz Kotancılar
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, 24.11.2011 – 26.11.2011, s. 212, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
71. **Farklı Proses Şartlarında Olgunlaştırılan Sucukların Tekstürel Özellikleri** (2011)
Güzin Kaban, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Mükerrrem Kaya
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, 24.11.2011 – 26.11.2011, s. 93, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
72. **Textural Properties of Rebaked Cakes after Part-Baked and Stored at Room Temperature** (2011)
Mehmet Murat Karaoğlu, KAMIL EMRE GERCEKASLAN, Hüseyin Boz, Halis Gürbüz Kotancılar, Ş AKBAŞ
1st International Congress on Food Technology, Antalya, 03.11.2011 – 05.11.2011, s. 380, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Türkiye

73. **Farklı Oranlarda Portakal Lifi ve Kuyruk Yağı Kullanımının Sucuğun Tekstürel Özellikleri Üzerine Etkileri** (2010)
BARIS YALINKILIC, Güzin Kaban, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Mükerrerem Kaya
1. Et Ürünleri (Sucuk) Çalıştayı, Aydın, 02.12.2010 – 03.12.2010, s. 10, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
74. **Fırın Ürünlerinde Camsılığa Geçiş ve Önemi** (2010)
Mehmet Murat Karaoğlu, Hüseyin Boz, Halis Gürbüz Kotancılar, Kamil Emre GERÇEKASLAN
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, 08.11.2010 – 10.11.2010, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
75. **Textural properties of rebaked cakes after part-baked and stored at room temperature** (2010)
Mehmet Murat Karaoğlu, Kamil Emre GERÇEKASLAN, Hüseyin BOZ, Halis Gürbüz KOTANCILAR, Ş AKBAŞ
1st International Congress on Food Technology, Antalya, 03.10.2010 – 06.10.2010, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Türkiye
76. **Tane ve Başak Halinde Farklı Şartlarda Depolanan Buğdaylarda Böcek Zararının Belirlenmesi** (2010)
Mehmet Murat Karaoğlu, Önder Çalmaşur
Türkiye IV. Organik Tarım Sempozyumu, 28.06.2010 – 01.07.2010, ss. 686-689, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye
77. **Yusufeli’nde Üretilen Pekmez, Pestil Ve Kömelerin Dokusal Özellikleri** (2010)
Mehmet Murat Karaoğlu
Geçmişten Geleceğe Yusufeli Sempozyumu, İstanbul, 10.06.2010 – 12.06.2010, ss. 271-278, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
78. **Textural Properties Of Bread Kadayif, A Traditional Turkish Dessert** (2010)
Hüseyin Boz, Kamil Emre GERÇEKASLAN, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Ş AKBAŞ, Halis Gürbüz Kotancılar
Uluslar Arası “Adriyatik’ten Kafkaslar’a Geleneksel Gıdalar” Sempzyumu, Tekirdağ, 15.04.2010 – 17.04.2010, s. 811, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Türkiye
79. **Ekşi Hamurda Bakteriye Ekzopolisakkarit’lerin (EPS) Fonksiyonelliği** (2009)
Kamil Emre GERÇEKASLAN, Halis Gürbüz Kotancılar, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Hüseyin BOZ
Gıda Mühendisliği 6.Kongresi, Antalya, 06.11.2009 – 08.11.2009, s. 617, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
80. **Depolama Şartlarının Buğday Kalitesi Üzerine Etkisi** (2009)
Mehmet Murat Karaoğlu, Melek AYDENİZ, Halis Gürbüz Kotancılar, Kamil Emre GERÇEKASLAN
Gıda Mühendisliği 6.Kongresi, Antalya, 06.11.2009 – 08.11.2009, s. 615, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
81. **Doğal Katkıların Organik Ekmeğin Dokusal Özellikleri Üzerine Etkisi** (2009)
Mehmet Murat Karaoğlu, Hüseyin BOZ, Halis Gürbüz Kotancılar, Kamil Emre GERÇEKASLAN
Gıda Mühendisliği 6.Kongresi, Antalya, 06.11.2009 – 08.11.2009, s. 403, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
82. **Salam Üretiminde Mısırozü Yağı ve Brokoli Kullanım İmkanları** (2009)
Şeyma Şişik Oğraş, Mükerrerem Kaya, **Mehmet Murat Karaoğlu**
6.Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, 06.11.2009 – 08.11.2009, s. 179, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye

83. **Eksi hamurda Bakteriyel Ekzopolisakkaritlerin (EPS) Fonksiyonelligi** (2009)
KAMIL EMRE GERCEKASLAN, Halis Gürbüz KOTANCILAR, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Hüseyin Boz
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, 06.10.2009 – 08.10.2009, s. 617, Tam metin bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye
84. **Natural Additives for Organic Whole Wheat Flour** (2009)
Mehmet Murat Karaoğlu, Hüseyin BOZ, Halis Gürbüz Kotancılar, Kamil Emre GERÇEKASLAN
International Rural Development Symposium'09, Erzurum, 25.09.2009 – 27.09.2009, s. 38, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Türkiye
85. **Trabzon Vakfıkebir ekmeğinin ekmek içi çirşlenme özellikleri ve francala ekmek ile mukayesesi** (2009)
Halis Gürbüz KOTANCILAR, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Kamil Emre GERÇEKASLAN
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, 27.05.2009 – 29.05.2009, ss. 58-61, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
86. **Dirençli Nişasta** (2008)
Halis Gürbüz KOTANCILAR, Kamil Emre GERÇEKASLAN, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Hüseyin BOZ
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, 21.05.2008 – 23.05.2008, ss. 365-366, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
87. **Mayanın Depolama Şartlarının Maya Aktivitesi ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi** (2008)
Halis Gürbüz Kotancılar, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Kamil Emre GERÇEKASLAN
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, 21.05.2008 – 23.05.2008, ss. 361-364, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye
88. **Depolama Şartlarının Maya Aktivitesi ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi** (2008)
Halis Gürbüz Kotancılar, **Mehmet Murat Karaoğlu**, KAMIL EMRE GERÇEKASLAN
Türkiye 10. Gıda Kongresi, 21.05.2008 – 23.05.2008, Özet bildiri
Bildiri · Ulusal · Türkiye
89. **Fırın Ürünlerinde Kullanılan Bazı Doğal Katkılar** (2008)
Hüseyin Boz, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Halis Gürbüz KOTANCILAR, Kamil Emre GERÇEKASLAN
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, 21.05.2008 – 23.05.2008, ss. 367-368, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
90. **Maillard Reaction Indicators In Cereal Products** (2008)
Mehmet Murat Karaoğlu, Halis Gürbüz KOTANCILAR, Hüseyin BOZ, Kamil Emre GERÇEKASLAN
ICC International Conference, İstanbul, 24.04.2008 – 26.04.2008, s. 134, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Türkiye
91. **Textural properties of Vakfıkebir bread, a traditional Turkish sourdough bread** (2007)
Halis Gürbüz Kotancılar, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Kamil Emre GERÇEKASLAN
2 nd International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, 24.10.2007 – 26.10.2007, s. 220, Özet bildiri
Özet Bildiri · Uluslararası · Türkiye
92. **Fırın ürünlerinde Camsı Geçiş ve Önemi** (2007)
Mehmet Murat Karaoğlu, Hüseyin Boz, Halis Gürbüz Kotancılar, KAMIL EMRE GERCEKASLAN
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, 08.10.2007 – 10.10.2007, s. 165, Tam metin bildiri
Poster · Ulusal · Türkiye

93. **The investigation of availability of EDXRF technique for observing bread staling** (2006)
Mustafa Erdem Sağsöz, Halis Gürbüz Kotancılar, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Kamil Emre Gerçekaslan, Salih Zeki Erzeneoğlu
The Fourth Eurasian Conference on Nuclear Science and Its Application, Nakhchivan, 31.10.2006 – 03.11.2006, ss. 15–16, Özet bildiri
Poster · Uluslararası · Azerbaycan
94. **Ekmeğin Bayatlaması ve Tayin Metotları** (2006)
Halis Gürbüz Kotancılar, **Mehmet Murat Karaoğlu**, Kamil Emre GERÇEKASLAN, M. FATİH ERTUGAY
Hububat 2006 Kongresi, Gaziantep, 07.09.2006 – 08.09.2006, ss. 123–133, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
95. **Kısmi Pişirme, Depolama ve Yeniden Pişirme İşlemlerinin Ekmek İçi Yumuşaklığı ve Çirşlenme Özellikleri Üzerine Etkisi** (2006)
Mehmet Murat Karaoğlu, Halis Gürbüz Kotancılar
Türkiye 9.Gıda Kongresi, Bolu, 24.05.2006 – 26.05.2006, s. 873, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
96. **Genetik Modifiye Tahıllar** (2005)
Mehmet Murat Karaoğlu, Halis Gürbüz Kotancılar, Melek AYDENİZ
4.Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, 29.09.2005 – 01.10.2005, ss. 113–124, Tam metin bildiri
Tam Metin Bildiri · Ulusal · Türkiye
97. **Ekmek İçi Yumuşaklığı Üzerine Kısmi Pişirme Yöntemi ve Depolama Şartlarının Etkisi** (2004)
Mehmet Murat Karaoğlu, Halis Gürbüz Kotancılar
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, 26.05.2004 – 28.05.2004, s. 85, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
98. **Franca Ekmeğinin Aroma Bileşenleri** (2003)
Halis Gürbüz Kotancılar, Neslihan Dikbaş, **Mehmet Murat Karaoğlu**
XIII. Biyoteknoloji Kongresi, 25.08.2003 – 29.08.2003, Özet bildiri
Bildiri · Ulusal · Türkiye
99. **Vakfıkebir Ekmeğinin Mikrobiyolojik Özellikleri** (2003)
Neslihan Dikbaş, Halis Gürbüz Kotancılar, Mükerrrem Kaya, **Mehmet Murat Karaoğlu**
XIII. Biyoteknoloji Kongresi, 25.08.2003 – 29.08.2003, Özet bildiri
Bildiri · Ulusal · Türkiye
100. **Farklı Sıcaklık ve Sürelerde Muhafaza Edilen Kısmi Pişmiş Ekmeklerin Mikrobiyolojik Özellikleri** (2003)
Mehmet Murat Karaoğlu, Halis Gürbüz Kotancılar
XIII. Biyoteknoloji Kongresi, Çanakkale, 25.08.2003 – 29.08.2003, s. 17, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye
101. **Vakfıkebir Ekmeğinin Aroma Bileşenleri** (2003)
Halis Gürbüz Kotancılar, Neslihan Dikbaş, **Mehmet Murat Karaoğlu**
XIII. Biyoteknoloji Kongresi, 25.08.2003 – 29.08.2003, Özet bildiri
Bildiri · Ulusal · Türkiye
102. **Tahıl Ürünlerinde Aroma Maddeleri** (2002)
Mehmet Murat Karaoğlu, Halis Gürbüz Kotancılar
Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi, Gaziantep, 03.10.2002 – 04.10.2002, ss. 387–394, Özet bildiri
Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye

103. **Farklı Modifiye Yöntemlerinin Nişastanın Fizikokimyasal ve Termoanalitik Özellikleri Üzerine Etkisi**

(2002)

Mehmet Murat Karaoğlu, Halis Gürbüz Kotancılar

Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi, Gaziantep, 03.10.2002 – 04.10.2002, ss. 289–297, Özet bildiri

Özet Bildiri · Ulusal · Türkiye

104. **Effect of Stale Bread Flours on Textural Properties of Bread** (208)

Hacer Meral Aktaş, Yeşim Bedir, **Mehmet Murat Karaoğlu**

The International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, 19.10.2008 – 21.10.2008, ss. 37–43, Tam
metin bildiri

Tam Metin Bildiri · Uluslararası · Türkiye

Kitaplar

1. **Soğukta Muhafaza Tekniği** (2010)

Mehmet Murat Karaoğlu

Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ders Yayınları, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ders Yayınları, Erzurum, 1.
baskı, 267 sayfa

Ders Kitabı · Ulusal

Kitapta Bölümler

1. **FIRINCILIK ÜRÜNLERİNDE KISMİ PIŞIRME TEKNOLOJİSİ** (2021)

Mehmet Murat Karaoğlu

HUBUBAT BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ, Editör: HAMİT KÖKSEL, Sidas Medya Ltd. Şti, ss. 371–383

Ders Kitabı Bölümü · Ulusal

2. **Preservation of Part-Baked Products** (2020)

Mehmet Murat Karaoğlu

Handbook of Food Preservation, Editör: Mohammad Shafur Rahman, Taylor, ss. 207–224

Bilimsel Kitap Bölümü · Uluslararası

3. **Part-Baked Products** (2015)

Mehmet Murat Karaoğlu

Minimally Processed Foods. Technologies for Safety, Editör: Siddiqui M.W., Springer, London/Berlin

Kitapta Bölüm · Uluslararası

Bilimsel & Mesleki Faaliyetler

Jüri Üyelikleri

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

Mehmet Murat Karaoğlu

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

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

Mehmet Murat Karaoğlu

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

3. **Akademik Kadroya Atama-Doçentlik** (2025)

Mehmet Murat Karaoğlu

Akademik Kadroya Atama-Doçentlik · Selçuk Üniversitesi · Türkiye

4. **Akademik Kadroya Atama-Profesörlük (2025)**

Mehmet Murat Karaoğlu

Akademik Kadroya Atama-Profesörlük · Bingöl Üniversitesi · Türkiye

5. **Akademik Kadroya Atama-Doçentlik (2024)**

Mehmet Murat Karaoğlu

Akademik Kadroya Atama-Doçentlik · Orta Doğu Teknik Üniversitesi · Türkiye

6. **Akademik Kadroya Atama-Doçentlik (2024)**

Mehmet Murat Karaoğlu

Akademik Kadroya Atama-Doçentlik · Selçuk Üniversitesi · Türkiye

7. **Doçentlik Sınavı (2023)**

Mehmet Murat Karaoğlu

Doçentlik Sınavı · Bursa Uludağ Üniversitesi · Türkiye

8. **Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik (2023)**

Mehmet Murat Karaoğlu

Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik · Balıkesir Üniversitesi · Türkiye

9. **Akademik Kadroya Atama-Doçentlik (2023)**

Mehmet Murat Karaoğlu

Akademik Kadroya Atama-Doçentlik · Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi · Türkiye

10. **Akademik Kadroya Atama-Doçentlik (2022)**

Mehmet Murat Karaoğlu

Akademik Kadroya Atama-Doçentlik · Ankara Üniversitesi · Türkiye

11. **Akademik Kadroya Atama-Doçentlik (2022)**

Mehmet Murat Karaoğlu

Akademik Kadroya Atama-Doçentlik · Ankara Üniversitesi · Türkiye

12. **Akademik Kadroya Atama-Profesörlük (2022)**

Mehmet Murat Karaoğlu

Akademik Kadroya Atama-Profesörlük · Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi · Türkiye

13. **Akademik Kadroya Atama-Doçentlik (2022)**

Mehmet Murat Karaoğlu

Akademik Kadroya Atama-Doçentlik · Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi · Türkiye

14. **Tez Savunma (Yüksek Lisans) (2022)**

Mehmet Murat Karaoğlu

Tez Savunma (Yüksek Lisans) · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

15. **Akademik Kadroya Atama-Doçentlik (2022)**

Mehmet Murat Karaoğlu

Akademik Kadroya Atama-Doçentlik · Çukurova Üniversitesi · Türkiye

16. **Akademik Kadroya Atama-Doçentlik (2022)**

Mehmet Murat Karaoğlu

Akademik Kadroya Atama-Doçentlik · Pamukkale Üniversitesi · Türkiye

17. **Sanatta Yeterlilik İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği (2022)**

Mehmet Murat Karaoğlu

Sanatta Yeterlilik İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

18. **Tez Savunma (Yüksek Lisans) (2021)**

Mehmet Murat Karaoğlu

Tez Savunma (Yüksek Lisans) · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

19. **Sanatta Yeterlilik İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği (2021)**

Mehmet Murat Karaoğlu

Sanatta Yeterlilik İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

20. **Doçentlik Sınavı (2021)**

Mehmet Murat Karaoğlu

Doçentlik Sınavı · Süleyman Demirel Üniversitesi · Türkiye

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

Mehmet Murat Karaoğlu

Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

22. **Doçentlik Sınavı (2020)**

Mehmet Murat Karaoğlu

Doçentlik Sınavı · Selçuk Üniversitesi · Türkiye

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

Mehmet Murat Karaoğlu

Akademik Kadroya Atama-Profesörlük · Süleyman Demirel Üniversitesi · Türkiye

Bilimsel Dergilerdeki Görevler

1. **Bilimsel Dergilerdeki Görev (2024 – Devam ediyor)**

Mehmet Murat Karaoğlu

Editörler Kurulu Üyesi · Uluslararası · Journal of Food and Nutrition Sciences

2. **Bilimsel Dergilerdeki Görev (2024 – Devam ediyor)**

Mehmet Murat Karaoğlu

Editörler Kurulu Üyesi · Uluslararası · Asian Journal of Agriculture and Rural Development

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

Mehmet Murat Karaoğlu

Editör · Uluslararası · Food Science & Nutrition Technology

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

Mehmet Murat Karaoğlu

Editörler Kurulu Üyesi · Uluslararası · Food Science and Engineering Research

5. **Bilimsel Dergilerdeki Görev (2009 – Devam ediyor)**

Mehmet Murat Karaoğlu

Yayın Kurul Üyesi · Ulusal · Gıda Müh. Dergisi

Bilimsel Yayınlarda Hakemlik

1. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik (2022)**

Mehmet Murat Karaoğlu

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

2. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik (2022)**

Mehmet Murat Karaoğlu

Hakemli Bilimsel Dergi · Ulusal · Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Fen ve Mühendislik Dergisi

3. Bilimsel Yayınlarda Hakemlik (2021)

Mehmet Murat Karaoğlu

Hakemli Bilimsel Dergi · Ulusal · Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi · IĞDIR ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ DERGİSİ

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler/Görevler

1. Kodeks Komisyonu (2023)

Mehmet Murat Karaoğlu

Diğer · Ulusal · Danışman · Türkiye

2. Gıda Mühendisleri Odası (2005 – Devam ediyor)

Mehmet Murat Karaoğlu

Bilimsel Mesleki Organizasyon · Ulusal · Bölge Temsilcisi · Türkiye

Başarılar & Tanınırlık

Kongre ve Sempozyum Katılımları

1. 14. Gıda Mühendisleri Kongresi (2025)

Mehmet Murat Karaoğlu

Kongre · Ulusal · Oturum Başkanı · Antalya · Türkiye

2. 1. BİLSEL INTERNATIONAL SÜTÇÜ İMAM SCIENTIFIC RESEARCHES CONGRESS (2025)

Mehmet Murat Karaoğlu

Kongre · Uluslararası · Oturum Başkanı · Kahramanmaraş · Türkiye

3. 8. BİLSEL INTERNATIONAL WORLD SCIENTIFIC AND RESEARCH CONGRESS, 09-10 August, 2025 İSTANBUL/TÜRKİYE (2025)

Mehmet Murat Karaoğlu

Kongre · Uluslararası · Oturum Başkanı · İstanbul · Türkiye

4. 6. BİLSEL INTERNATIONAL GORDİON SCIENTIFIC RESEARCHES CONGRESS June 01-02, 2025, ANKARA/TÜRKİYE (2025)

Mehmet Murat Karaoğlu

Kongre · Uluslararası · Oturum Başkanı · Ankara · Türkiye

5. 6. BİLSEL INTERNATIONAL EFES SCIENTIFIC RESEARCHES AND INNOVATION CONGRESS, 22/23 FEBRUARY, 2025 İZMİR TÜRKİYE (2025)

Mehmet Murat Karaoğlu

Kongre · Uluslararası · Oturum Başkanı · İzmir · Türkiye

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

Mehmet Murat Karaoğlu

Kongre · Ulusal · Oturum Başkanı · Ankara · Türkiye

7. "Ekmeğimiz ile oynamayın" (2017)

Mehmet Murat Karaoğlu

Kongre · Ulusal · Davetli Konuşmacı · Antalya · Türkiye

8. Effect of Storage Types on Germination and Emergence in Wheat. 15th International Cereal and Bread Congress. Book of Abstracts, Istanbul, Turkey. S 346. (2016)

Mehmet Murat Karaoğlu

Kongre · Uluslararası · Katılımcı · İstanbul · Türkiye

9. Kongre ve Sempozyum Katılımı (2016)

Mehmet Murat Karaoğlu

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

Davetli Konuşmalar

1. Gıdanın Geleceği (2023)

Mehmet Murat Karaoğlu

Seminer · Ulusal · Türk Ocağı · Türkiye

Sanat Eserleri & Yayıncılık

1. 6 Ekim 2025, TRT Erzurum Radyosu Bölge Gündemi Programı saat 10.40 (2025)

Mehmet Murat Karaoğlu

Görsel Faaliyet · San Diago · Türkiye

2. 30 Eylül - 2025 TRT Radyo-1 (Gıdaları doğru saklama yöntemleri, güvenli gıda tüketimi) (2025)

Mehmet Murat Karaoğlu

Görsel Faaliyet · San Diago · Türkiye

3. Konumuz 7 Haziran Dünya Gıda Güvenliği Günü (2025)

Mehmet Murat Karaoğlu

Görsel Faaliyet · San Diago · Türkiye

4. TRT RADYO-1, "Toprak Kokusu Programı" "Yapay ve Yalancı Et Konusu" (2023)

Mehmet Murat Karaoğlu

Görsel Faaliyet · San Diago · Türkiye

5. TRT RADYO-1, "Günaydın Türkiye Programı" "Sürdürülebilir Gıda ve Beslenme Sistemleri Konusu" (2023)

Mehmet Murat Karaoğlu

Görsel Faaliyet · San Diago · Türkiye

6. TRT RADYO-1, "Dünya Gıda Günü" "Gıdaya Erişim Hakkı Konulu Söyleşi" (2022)

Mehmet Murat Karaoğlu

Görsel Faaliyet · San Diago · Türkiye

7. TRT RADYO-1, "Gıda güvenliği ve gıda arz güvencesi konusu- söyleşi" (2022)

Mehmet Murat Karaoğlu

Görsel Faaliyet · San Diago · Türkiye

8. Sağlıklı gıda tüketimi (2022)

Mehmet Murat Karaoğlu

Görsel Faaliyet · Erzurum · Türkiye

9. TRT Erzurum Radyosu "Doğunun Sesi Programı" "Mevsiminde gıda tüketimi ve gündemdeki gıda fiyatlarındaki artış" (2019)

Mehmet Murat Karaoğlu

Görsel Faaliyet · Erzurum · Türkiye