



## PROF. MUSA SERDAR AKIN

### Kişisel Bilgiler

Eposta: sakin@harran.edu.tr

Birimi : Gıda Bilimleri

Dahili : 1497

### Makaleler (YOKSIS)

- 1 A novel functional reduced fat ice cream produced with pea protein isolate instead of milk powder**  
AKIN MUTLU BUKET, AVKAN Firdevs, AKIN MUSA SERDAR  
Journal of Food Processing and Preservation, <http://dx.doi.org/10.1111/jfpp.15901>
- 2 ACCELERATED KASHAR CHEESE RIPENING WITH ENCAPSULATED LIPASE AND PROTEASE ENZYMES**  
AKIN Mutlu Buket, AKIN Musa Serdar, ATASOY Ahmet Ferit, KIRMACI Hüseyin Avni, EREN KARAHAN Leyla  
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE,
- 3 Accelerated ripening of Kashar cheese with encapsulated protease**  
AKIN MUSA SERDAR  
African Journal of Biotechnology,
- 4 Adana da Satılan Meyveli Yoğurtların Fizikokimyasal Mikrobiyolojik ve Duyusal Özelliklerine Depolama Süresinin Etkisi**  
ŞAHAN Nuray, AKIN Musa Serdar, KONAR Atilla  
Doğa-Tr.J. of Agriculture and Forestry,
- 5 Adıyaman İlinde Süt Üretim Çiftliklerinden ve Toplayıcılardan Sağlanan Sütlerin Bazı Özellikleri**  
AKIN MUSA SERDAR, Yapık Öznur, AKIN MUTLU BUKET  
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi,
- 6 Apricot Probiotic Drinking Yoghurt Supplied with Inulin and Oat Fiber**  
AKIN MUTLU BUKET, Feriaslan İsmet, AKIN MUSA SERDAR  
Advances in Microbiology,
- 7 Baharat Çeşitlerinin Peynirde Kullanımı**  
GÖNCÜ BÜŞRA, AKIN MUSA SERDAR

- 7 Harran Üniversitesi Mühendislik Dergisi,<http://muhdergi.harran.edu.tr/index.php/hrumuhdergi/article/view/49/33>
- 8 **Beyaz Peynir Üretim Tekniği**  
KONAR Atilla, ŞAHAN Nuray, AKIN Musa Serdar  
Çiftçi Dergisi,
- 9 **Çiğ Süt Pastörize ve Sterilize Süt Nedir Hangisi ve Neden Tercih Edilmelidir**  
KONAR Atilla, AKIN Musa Serdar, ŞAHAN Nuray  
Çiftçi Dergisi,
- 10 **Designing an industrial protocol to develop a new fat-reduced- ice cream formulation by replacing stabilizers with microbial transglutaminase enzyme.**  
AKIN MUSA SERDAR,PALABIÇAK BÜŞRA,AKIN MUTLU BUKET  
Mljekarstvo,<https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2019.0302>
- 11 **DETERMINATION OF QUALITY PROPERTIES OF TRADITIONAL ADIYAMAN CHEESE PRODUCED FROM SHEEP MILK**  
EREN KARAHAN LEYLA, ÇELİKEL GÜNGÖR ASLI, AKIN MUSA SERDAR, AKIN MUTLU BUKET, CEYLAN HURİYE GÖZDE  
Adıyaman Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi,<https://dergipark.org.tr/pub/adyumbd/issue/69404/1056919>
- 12 **Dondurma Nedir**  
KONAR Atilla, Şahan Nuray, AKIN Musa Serdar  
Çiftçi Dergisi,
- 13 **Edam Peynirlerinin Proteoliz Düzeyleri Üzerine Farklı Ambalaj Materyali ve Olgunlaşma Süresinin Etkileri**  
GÜVEN Mehmet, KONAR Atilla, AKIN Musa Serdar  
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi,
- 14 **Effect of Different Incubation Temperatures on the Microflora Chemical Composition and Sensory Characteristics of Bio Yogurt**  
AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET  
Italian Journal of Food Science,
- 15 **Effect of Inulin and Lactulose on Survival of Lactobacillus Acidophilus LA 5 and Bifidobacterium Bifidum BB 02 in Acidophilus Bifidus Yoghurt**  
ÖZER Dilek,AKIN MUSA SERDAR,ÖZER HAMDİ BARBAROS  
Food Science and Technology International,
- 16 **EFFECTS OF CAPSULE MATERIALS ON THE TEXTURAL AND SENSORYCHARACTERISTICS OF KASHAR CHEESE RIPENED WITH ENCAPSULATED LIPASEAND PROTEASE**  
AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET  
Bulgarian Journal of Agricultural Science,
- 17 **Effects of Cysteine and Different Incubation Temperatures on the Microflora Chemical Composition and Sensory Characteristics of Bio yogurt Made from Goat s Milk**  
AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR  
Food Chemistry,

- 18 **Effects of Inulin and Sugar Levels on the Viability of Yogurt and Probiotic Bacteria and the Physical and Sensory Characteristics in Probiotic Ice Cream**  
AKIN MUTLU BUKET, AKIN MUSA SERDAR, Zuhal KIRMACI  
Food Chemistry,
- 19 **Effects of inulin and different sugar levels on viability of probiotic bacteria and the physical and sensory characteristics of probiotic fermented ice cream**  
AKIN MUSA SERDAR  
Milchwissenschaft,
- 20 **Elma Lifi ile Zenginleřtirmenin Set Tipi Yoğurtların Bazı Özelliklerine Etkisi**  
AKIN MUSA SERDAR, AKIN MUTLU BUKET  
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi,
- 21 **Farklı Oranlarda Süttozu İlave Edilerek Üretilen Dondurmaların Fiziksel ve Duyusal Özellikleri**  
GÜVEN Mehmet, AKIN Musa Serdar  
ÇuÇukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi,
- 22 **Gıda Güvenlięi ve COVID-19**  
AKIN MUTLU BUKET, AKIN MUSA SERDAR  
Harran Üniversitesi Mühendislik Dergisi,
- 23 **Hem Peynir Suyundan Yararlanmaya ve Hem de Çevreyi Korumaya Ne Dersiniz**  
KONAR Atilla, AKIN Musa Serdar, ŞAHAN Nuray  
Çiftçi Dergisi,
- 24 **Impact of low-dose gamma irradiation treatment on microbial and chemical properties of raw milk white cheese**  
AKBULUT ÇAKIR ÇAĞIM, VURAL YILDIZ Kevser, AKIN MUTLU BUKET, AKIN MUSA SERDAR  
Harran Tarım ve Gıda Dergisi, <http://dx.doi.org/10.29050/harranziraat.1381189>
- 25 **Influence Of Different Exopolysaccharide Producing Strains On The Physicochemical Sensory And Syneresis Characteristics Of Reduced Fat Stirred Yoghurt**  
AKIN MUTLU BUKET, AKIN MUSA SERDAR, aZİZ KORKMAZ  
Int. J. Dairy Technology,
- 26 **Influence of Fat Replacers on the Chemical Textural and Sensory Properties of Low fat Beyaz Pickled Cheese Produced from Ewe s Milk**  
AKIN MUSA SERDAR, KIRMACI Zuhal  
International Journal of Dairy Technology,
- 27 **İnek Keçi ve Koyun Sütlerinden Üretilen Dondurmaların Kimyasal Fiziksel ve Duyusal Bazı Özelliklerinin Saptanması Üzerine Karşılaştırmalı Bir Araştırma**  
KONAR Atilla, AKIN Musa Serdar  
Doğa-Tr.J. of Agriculture and Forestry,
- 28 **İnek ve Keçi Sütlerinden Üretilen ve 15 Gün Süre ile Depolanan Meyveli Aromalı Yoğurtların Fizikokimyasal ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Karşılaştırmalı Bir Araştırma**  
AKIN Musa Serdar, KONAR Atilla  
Doğa- Tr.J. of Agriculture and Forestry,

- 29 **İnek ve Keçi Sütlerinden Üretilen ve 15 Gün Süre ile Depolanan Meyveli Aromalı Yoğurtların Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi**  
AKIN Musa Serdar, KONAR Atilla  
Gıda Dergisi,
- 30 **İnek ve Keçi Sütlerinden Üretilen ve 15 Gün Süre İle Depolanan Sade Yoğurtların Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Karşılaştırmalı Bir Araştırma**  
AKIN Musa Serdar, KONAR Atilla  
Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi,
- 31 **İnek ve Koyun Sütlerinden Geleneksel Yöntemle Üretilen Urfa Peynirlerinin Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**  
ÖZER Barbaros, ATASOY Ferit, AKIN Musa Serdar  
Gıda Dergisi,
- 32 **Laktasyon Boyunca Keçi Sütü Bileşiminde Değişikler**  
AKIN Musa Serdar, KONAR Atilla  
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi,
- 33 **Laktasyon Döneminde İvesi Koyun Sütü Bileşiminde Değişmeler**  
KONAR Atilla, AKIN Musa Serdar, ŞAHAN Nuray, GÜVEN Mehmet  
Doğa-Tr.J. of Agriculture and Forestry,
- 34 **Mardin İlinde Satışa Sunulan Endüstriyel ve Geleneksel Yöntemle Üretilen Yoğurtların Kalite Kriterlerinin Araştırılması**  
ÇELİKEL GÜNGÖR ASLI, GÜRBÜZ SEMRA, AKIN MUTLU BUKET, AKIN MUSA SERDAR, PALABIÇAK BÜŞRA  
Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi  
Dergisi, <https://dergipark.org.tr/tr/doi/10.25308/aduziraat.724048>
- 35 **Mardin'de Satılan Çiğ Sütlerin Bazı Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri**  
ÇELİKEL GÜNGÖR ASLI, GÜRBÜZ SEMRA, AKIN MUSA SERDAR, AKIN MUTLU BUKET, PALABIÇAK BÜŞRA  
Harran Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi,
- 36 **Modifiye Nişasta ve Selüloz Lifli Sütlerde İnkübasyon Süresi Boyunca pH Değişimlerinin Belirlenmesi**  
GÖNCÜ BÜŞRA, PALABIÇAK MUHAMMED ALİ, AKIN MUTLU BUKET, AKIN MUSA SERDAR  
Harran Üniversitesi Mühendislik Dergisi, <http://dergipark.gov.tr/humder/issue/42425/493004>
- 37 **Oat, Buckwheat and Whole Brown Rice Flours as a Potential Prebiotic for Lactobacillus acidophilus (LA5), Lactobacillus casei and Bifidobacterium animalis subsp. lactis (BB-12)**  
AKIN MUTLU BUKET, AKIN MUSA SERDAR, Daşnik Şeker Feride, YÜKSEKKAYA Şehriban  
Harran Üniversitesi Mühendislik Dergisi, <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/1877567>
- 38 **Peynirde Biyojen Amin Varlığı ve Tespit Edilme Yöntemleri**  
GÖNCÜ BÜŞRA, AKIN MUSA SERDAR, AKIN MUTLU BUKET  
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, <http://dergipark.gov.tr/doi/10.29050/harranziraat.303223>
- 39 **Peynirde Tuz ve Tuzlama Yöntemleri**  
ŞAHAN Nuray, AKIN Musa Serdar

- 39 Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi,
- 40 **Phospholipase Applications in Cheese Production**  
EREN KARAHAN LEYLA, AKIN MUSA SERDAR  
Journal of Food Science and Engineering, <http://www.davidpublisher.org/Home/JFSE>
- 41 **Physical And Sensory Characteristics of Reduced Fat Yog Ice Cream as Influenced By Fat Replacers**  
AKIN Musa Serdar, AKIN Mutlu Buket  
Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi,
- 42 **Some Properties of Bio-Yogurt Enriched with Cellulose Fiber**  
AKIN MUTLU BUKET, GÖNCÜ BÜŞRA, AKIN MUSA SERDAR  
Advances in Microbiology,
- 43 **Some Properties of Bio-Yogurt Enriched with Cellulose Fiber**  
AKIN MUTLU BUKET, GÖNCÜ BÜŞRA, AKIN MUSA SERDAR  
Advances in Microbiology, <http://www.scirp.org/journal/doi.aspx?DOI=10.4236/aim.2018.81005>
- 44 **Some properties of kefir enriched with apple and lemon fiber**  
GÖNCÜ BÜŞRA, ÇELİKEL ASLI, AKIN MUTLU BUKET, AKIN MUSA SERDAR  
Mljekarstvo, [http://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak\\_id\\_clanak\\_jezik=270725 lang=en](http://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak_id_clanak_jezik=270725_lang=en)
- 45 **Some Properties of Probiotic Yoghurt Ice Cream Supplemented with Carob Extract and Whey Powder**  
AKIN MUTLU BUKET, GÖNCÜ BÜŞRA, AKIN MUSA SERDAR  
Advances in Microbiology, [www.scirp.org](http://www.scirp.org)
- 46 **Some properties of Urfa cheese a traditional white brined Turkish cheese produced from bovine and ovine milks**  
ÖZER HAMDİ BARBAROS, ATASOY AHMET FERİT, AKIN MUSA SERDAR  
International Journal of Dairy Technology,
- 47 **Süt Ürünlerin Probiyotik Bakterilerin Canlılığını Etkileyen Faktörler**  
ÇELİKEL ASLI, GÖNCÜ BÜŞRA, AKIN MUTLU BUKET, AKIN MUSA SERDAR  
Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi, <https://dergipark.org.tr/tr/pub/buyasambid/issue/37496/408142>
- 48 **Süt Ürünlerinde Probiyotik Bakterilerin Canlılığını Etkileyen Faktörler**  
ÇELİKEL ASLI, GÖNCÜ BÜŞRA, AKIN MUTLU BUKET, AKIN MUSA SERDAR  
Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi, <https://dergipark.org.tr/tr/pub/buyasambid/issue/37496/408142>
- 49 **Şanlıurfa İlinde Satışa Sunulan Urfa Peynirlerinin Bazı Kimyasal Özellikleri ve Proteoliz Düzeylerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**  
ATASOY Ferit, AKIN Musa Serdar  
HR.Ü.Ziraat Fakültesi Dergisi,
- 50 **Şanlıurfa İlinde Üretilen Yoğurtların Standarda Uygunluğunun Araştırılması**  
ŞAHAN Nuray, AKIN Musa Serdar, ATASOY Ferit

- 50 Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi,
- 51 **Şanlıurfa'da Satışa Sunulan Sokak Sütlerinin Bazı Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**  
GÖNCÜ BÜŞRA,ÇELİKEL ASLI,AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR  
Harran Üniversitesi Mühendislik  
Dergisi,<http://muhdergi.harran.edu.tr/index.php/hrumuhdergi/article/view/48/36>
- 52 **The Effects of Lipase encapsulating Carriers on the Accelerated Ripening of Kashar Cheese**  
AKIN Musa Serdar, AKIN Mutlu Buket, KIRMACI H Avni, ATASOY A Ferit,TÜRKOĞLU Hüseyin  
International Journal of Dairy Technology,
- 53 **Usage of Inulin, Lemon, Carrot and Pea Fibers as Prebiotic for Bifidobacterium Animalis Subsp. Lactis (BB-12)**  
AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR  
Journal of Dairy Veterinary Sciences,<https://juniperpublishers.com/jdvs/JDVS.MS.ID.555773.php>
- 54 **Yoğurt Nedir Tarihiçesi Yapımı Besin Değeri ve Diğer Bazı Özellikleri**  
KONAR Atilla, ŞAHAN Nuray, AKIN Musa Serdar  
Çiftçi Dergisi,

#### **Bildiriler (YOKSIS)**

- 1 **A kind of TraditionalSnack Kavurma**  
GÜLTEN ŞENOCAK,AKIN MUTLU BUKET,ÖZER EMİR AYŞE,AKIN MUSA SERDAR  
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,
- 2 **A Kind of İçli Köfte Kibbeh Made with Rice**  
İZOL Gülşah, ÇELİKEL Aslı, AKIN Mutlu Buket, AKIN Musa Serdar  
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,
- 3 **A Research on the Determination of Chemical and Microbiological Properties of Street Milk Sold in Şanlıurfa**  
PALABIÇAK BÜŞRA,AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET  
1st INTERNATIONAL GAP AGRICULTURE LIVE STOCK CONGRESS ,
- 4 **A Traditional Food For Evaluation of Whey: Kulunçe (Feast Pie)**  
PALABIÇAK BÜŞRA,AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR  
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" ,
- 5 **Adıyaman Şuji Peynirlerinin Kimyasal Ve Bazı Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**  
AKIN Musa Serdar, AKIN Mutlu Buket, DÖLEK Pelin  
The First International symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,
- 6 **ARTIFICIAL INTELLIGENCE APPLICATIONS IN FOOD ENGINEERING**  
AKIN MUSA SERDAR, Daşnik Şeker Feride, AKIN MUTLU BUKET  
ULUSLARARASI GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK KONGRESİ ,

- 7 Carrot Fiber as Potential Prebiotic For Lactobacillus casei and Bifidobacterium BB-12**  
AKIN MUTLU BUKET,GÖNCÜ BÜŞRA,Daşnik Şeker Feride,AKIN MUSA SERDAR  
VI. Uluslararası GAP Mühendislik Kongresi ,
- 8 Chemical Composition and Some Microbiologic Properties of Ewe s Milk Yoghurt Produced and Sold in Siverek**  
GÖNCÜ BÜŞRA,AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET,DEMİRBAĞ HÜSEYİN  
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,
- 9 Comparison of Vegetable Milk With Cow's Milk**  
PALABIÇAK BÜŞRA,AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR  
1st INTERNATIONAL GAP AGRICULTURE LIVE STOCK CONGRESS ,
- 10 Composite Edible Films And Their Features**  
ÇELİKEL ASLI,AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR,GÖNCÜ BÜŞRA,EREN KARAHAN LEYLA  
IV International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS) ,
- 11 Conjugated Linoleic Acid in Milk and Dairy Products**  
ÇELİKEL ASLI,PALABIÇAK BÜŞRA,AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR  
1st INTERNATIONAL GAP AGRICULTURE LIVE STOCK CONGRESS ,
- 12 Contamination Sources in Tarhana for Food Safety**  
PALABIÇAK BÜŞRA,AKIN MUSA SERDAR,ÇELİKEL ASLI,AKIN MUTLU BUKET  
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" ,
- 13 Contamination Sources of Beyşehir Tarhana**  
EREN KARAHAN LEYLA,AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR,KARAHAN ALİ MÜCAHİT  
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" ,  
<http://bhi.nku.edu.tr/basinyonetim/resim/images/ediorresimleri/288/files/tffatc2018.pdf>
- 14 Contamination Sources of Traditional Carra Cheese Manufacturing Method**  
AKIN MUTLU BUKET,ÇELİKEL ASLI,AKIN MUSA SERDAR  
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,
- 15 Contamination Sources of Traditional Unripened Sürk Cheese Manufacturing Method**  
ÇELİKEL ASLI,AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR  
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,
- 16 Cow Milk Proteins and Milk Allergy**  
AKIN MUTLU BUKET, Daşnik Şeker Feride, AKIN MUSA SERDAR, YÜKSEKKAYA Şehriban  
3rd International GAP Food, Agriculture and Veterinary Sciences Congress , <https://www.gapzirvesi.org>
- 17 COWPEA FLOUR AS POTENTIAL PREBIOTIC FOR LACTOBACILLUSACIDOPHILUS (LA5) AND LACTOBACILLUS CASEI**  
AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET,Daşnik Şeker Feride,Fedai Çiğdem  
3. ULUSLARARASI GAP MATEMATİK - MÜHENDİSLİK - FEN VE SAĞ LIK BİLİMLERİ KONGRESİ ,
- 18 Cowpea, Yellow Lentil, Black Wheat and Oat Flours as Potential Fat Substitute in Reduced Fat Ice Cream**

- 18 AKIN MUSA SERDAR, nurdağ kübra  
.Uluslararası GAP Matematik, Mühendislik-Fen ve Sağlık Bilimleri Kongresi ,
- 19 **Çukurova da Gıda Sanayi ve Beslenme Sorunları**  
FENERCİOĞLU Hasan, HAYOĞLU İbrahim, ALTAN Ali, CABAROĞLU Turgut, ÖZER Sertaç, CANBAŞ Ahmet, KONAR Atilla, AKIN Musa Serdar, ŞAHAN Nuray, YAĞMUR Cahide, ERTEN Hüseyin  
Çukurova I. Tarım Kongresi ,
- 20 **DETERMINATION OF VIABLE BACTERIAL COUNTS AND ACETALDEHYDE CONTENTS IN BIOYOGURT PRODUCED BY USING LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS AND LACTOBACILLUS CASEI AT DIFFERENT INOCULUM RATES**  
AKIN MUSA SERDAR, GÖNCÜ BÜŞRA, ÇELİKEL ASLI, EREN KARAHAN LEYLA, AKIN MUTLU BUKET  
IV INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES (ICENS) ,
- 21 **Determination of the Harran University Student Animal Food Consumption and Consumer Preferences**  
GÖNCÜ BÜŞRA, ÖZEL REMZİYE, AKIN MUSA SERDAR, AKIN MUTLU BUKET  
Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi "Sektörle İşbirliği" ,
- 22 **Determination of Viable Bacterial Counts and Acetaldehyde Contents in Bioyogurt Produced By Using Lactobacillus Acidophilus and Lactobacillus Casei at Different Inoculum Rates**  
AKIN MUSA SERDAR, GÖNCÜ BÜŞRA, ÇELİKEL ASLI, EREN KARAHAN LEYLA, AKIN MUTLU BUKET  
IV International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS) ,
- 23 **Donkey's Milk as a Functional Food**  
AKIN MUTLU BUKET, YÜKSEKKAYA Şehriban, AKIN MUSA SERDAR, Daşnik Şeker Feride  
3rd International GAP Food, Agriculture and Veterinary Sciences Congress , <https://www.gapzirvesi.org>
- 24 **EFFECT OF ISOT ADDITION IN DIFFERENT RATES ON COLOUR AND SENSORY PROPERTIES OF ICE CREAM**  
AKIN MUSA SERDAR, AKIN MUTLU BUKET, Yücegönül Gizem, Nurdağ Kübra  
3. ULUSLARARASI GAP MATEMATİK-MÜHENDİSLİK-FEN VE SAĞLIK BİLİMLERİ KONGRESİ ,
- 25 **EFFECT OF LENTIL FLOUR ADDITION ON THE PHYSICO-CHEMICAL AND TEXTURAL PROPERTIES OF PROBIOTIC YOGURTS**  
AKIN MUTLU BUKET, AKIN MUSA SERDAR, Kesik Betül, Bülbül Esra  
1. ULUSLARARASI GAP GIDA, TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ ,
- 26 **Effects of Milk type and Packaging Material on the some properties of Cara Cheese**  
AKIN Mutlu Buket, AKIN Musa Serdar, Konar Atilla  
The First International symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,
- 27 **Eksopolisakkarit Üreten Laktik Asit Bakterileri ve Süt Teknolojisinde Kullanımları**  
AKIN Mutlu Buket, AKIN Musa Serdar  
GAP III. Tarım Kongresi ,
- 28 **Essential Oils of Some Spices and Medicinal Plants**  
ÇELİKEL ASLI, AKIN MUSA SERDAR, BÜYÜKKILIÇ KAMİLE BURÇU  
1. international Congress on Medicinal and Aromatic Plants "Natural and Healthy Life ,  
<http://www.tabkon.org/international-congress-medicinal-aromatic-plants-natural-healthy-life-book-abstracts/>



**29 Estel Pastası**

EREN KARAHAN Leyla, KARAHAN Ali, AKIN Musa Serdar, AKIN Musa Serdar  
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu ,

**30 Farklı Oranlarda Elma Limon ve Buğday Lifi İlavasının Dondurmaların Bazı Özelliklerine Etkileri**

AKIN Mutlu Buket, AKIN Musa Serdar  
Türkiye 11. Gıda Kongresi ,

**31 Farklı Oranlarda İnek Keçi Sütü Karışımından Üretilen Tuzlu Yoğurtların Bazı Özellikleri**

AKIN Mutlu Buket, EREN Orhan, AKIN Musa Serdar  
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu ,

**32 Farklı Oranlarda İnülin Ve Maltrin İlavasının Probiyotik Yoğurt Dondurmalarının Canlı Yoğurt ve Probiyotik Bakteri Sayılarına Etkileri**

AKIN Musa Serdar, AKIN Mutlu Buket, KIRMACI H Avni  
Türkiye 10. Gıda Kongresi ,

**33 Farklı Oranlarda İnülin Ve Maltrin İlavasının Probiyotik Yoğurt Dondurmalarının Fiziksel ve Duyusal Özelliklerine Etkileri**

AKIN Musa Serdar, AKIN Mutlu Buket  
Türkiye 10. Gıda Kongresi ,

**35 Farklı Türdeki Sütlerde Bulunan Biyoaktif Peptidler**

PALABIÇAK BÜŞRA, AKIN MUSA SERDAR, AKIN MUTLU BUKET, ÇELİKEL ASLI  
Uluslararası Gıda, Tarım ve Hayvancılık Kongresi , [https://0e5e435d-7e97-42d8-bb55-1fa918bf7cad.filesusr.com/ugd/614b1f\\_5b1c23d771bc45e890b626eccb6e4ae6.pdf](https://0e5e435d-7e97-42d8-bb55-1fa918bf7cad.filesusr.com/ugd/614b1f_5b1c23d771bc45e890b626eccb6e4ae6.pdf)

**FARKLI TÜRDEKİ SÜTLERDE BULUNAN BİYOAKTİF PEPTİDLER**

PALABIÇAK BÜŞRA, AKIN MUSA SERDAR, AKIN MUTLU BUKET, ÇELİKEL ASLI  
Uluslararası Gıda, Tarım ve Hayvancılık Kongresi , [https://0e5e435d-7e97-42d8-bb55-1fa918bf7cad.filesusr.com/ugd/614b1f\\_5b1c23d771bc45e890b626eccb6e4ae6.pdf](https://0e5e435d-7e97-42d8-bb55-1fa918bf7cad.filesusr.com/ugd/614b1f_5b1c23d771bc45e890b626eccb6e4ae6.pdf)

**36 FONKSİYONEL BİR GIDA OLARAK KEŞEK SÜTÜ**

AKIN MUTLU BUKET, Yüksekaya Şehriban, AKIN MUSA SERDAR, Daşnik Şeker Feride  
3. ULUSLARARASI GAP GIDA, TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ ,

**37 From Past to Present Day Traditional Kitchen Wares of Şanlıurfa**

AKIN MUTLU BUKET, GÖNCÜ BÜŞRA, AKIN MUSA SERDAR  
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" ,

**38 Functional Components in Traditional Dairy Products.**

AKIN MUTLU BUKET, PALABIÇAK BÜŞRA, Feride DASNIK, ÇELİK ŞERAFETTİN, AKIN MUSA SERDAR  
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" ,

**39 Geleneksel olarak Üretilen Adıyaman peynirli Helva**

DÖLEK Pelin, AKIN Mutlu Buket, AKIN Musa Serdar, KIRMACI Hüseyin Avni  
The First International symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" ,

- 40 Geographical Indication in Turkey**  
KIRDAR SEVAL SEVGİ,KARACA OYA BERKAY,AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR  
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,
- 41 Gıdalarda Brusellozis Tespiti ve Kontrolü**  
AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET,GÖNCÜ BÜŞRA  
International Congress of Agriculture and Environment Antalya ,
- 42 Grape Seed as a Functional Component**  
AKIN MUTLU BUKET,ÇELİKEL ASLI,BÜYÜKKILIÇ KAMİLE BURÇU,AKIN MUSA SERDAR  
1.international Congress on Medicinal and Aromatic Plants "Natural and Healthy Life ,  
<http://www.tabkon.org/international-congress-medicinal-aromatic-plants-natural-healthy-life-book-abstracts/>
- 43 Grape Seed as a Functional Component**  
AKIN MUTLU BUKET,ÇELİKEL ASLI,Büyükkılıç Kamile Burcu,AKIN MUSA SERDAR  
1st International Congress on Medicinal and Aromatic PlantsNatural and Healthy Life ,
- 44 Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Süt Endüstrisinin Mevcut Durumu**  
ÖZER Barbaros, AKIN Musa Serdar  
GAP I. Tarım Kongresi ,
- 45 Herbal Nutraceutical**  
BÜYÜKKILIÇ BURCU,AKIN MUSA SERDAR,GÖNCÜ BÜŞRA  
1st International Congress on Medicinal and Aromatic PlantsNatural and Healthy Life ,  
<http://www.tabkon.org/>
- 46 Influence of coagulating Enzyme Types on the Chemical and Sensory Characteristics of White Pickled Cheese Made from Ewe s Milk**  
AKIN Mutlu Buket, AKIN Musa Serdar, KIRMACI Zuhul  
5th IDF Symposiumon Cheese Ripening ,
- 47 Influence of Peppermint and Thyme Extract on the Starter Culture and Mold and Yeast Counts of Stirred Type Yoghurt**  
AKIN MUTLU BUKET,AKBAL Zeynep,AKIN MUSA SERDAR  
4Th North and East European Congress on Food ,
- 48 INVESTIGATION OF THE PREBIOTIC USAGE POSSIBILITY OF PEA FLOUR INLACTOBACILLUS CASEI IN PROBIOTIC YOGHURT**  
PALABIÇAK BÜŞRA,AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR  
Uluslararası Gıda, Tarım ve Hayvancılık Kongresi ,
- 49 Investigation of Chemical Textural and Microbiological Quality of Yoghurts Marketed in Batman Province**  
EREN KARAHAN LEYLA,AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET,GÜLTEN ŞENOCAK,KARAHAN ALİ MÜCAHİT  
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,
- 50 Investigation of Fat Replacers in The Use Of White Pickled Cheese Produced From Sheep Milk**  
AKIN Musa Serdar, KIRMACI Zuhul, KIRMACI H Avni, AKIN Mutlu Buket

- 50 5th IDF Symposium on Cheese Ripening ,
- 51 **Investigation on the possibilities of H2O2 Usage for Prevention of Deterioration of Raw Milks Produced in the Çukurova Region of Turkey**  
Konar Atilla, Şahan Nuray, AKIN Musa Serdar, KELEEGERGER Alfons  
III.FORSCHUNGSKOLLOQUIUM der UNIVERSITÄTSPARTNERSCHAFT ÇUKUROVA-HOHENHEIM,Kurzfassungen ,
- 52 **Isıl İşlem ve Depolamanın UHT Sütün Özelliklerine Etkisi**  
AKIN Musa Serdar, AKIN Mutlu Buket, ÇEPOĞLU Fatma  
GAP III. Tarım Kongresi ,
- 53 **İNEK SÜTÜ PROTEİNLERİ VE SÜTALERJİSİ**  
AKIN MUTLU BUKET, Daşnik Şeker Feride, AKIN MUSA SERDAR, Yüksekaya Şehriban  
3. ULUSLARARASI GAP GIDA, TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ ,
- 54 **İnek ve Keçi Sütlerinden Üretilen ve 15 Gün Süre ile Depolanan Sade Yoğurtların Fizikokimyasal ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Karşılaştırmalı Bir Araştırma**  
AKIN Musa Serdar, KONAR Atilla  
Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu ,
- 55 **Konjac Glucomannan and Health Benefits**  
AKIN MUSA SERDAR, Büyükkılıç Kamile Burcu, ÇELİKEL ASLI, AKIN MUTLU BUKET  
1st International Congress on Medicinal and Aromatic Plants Natural and Healthy Life ,
- 56 **Konjac Glucomannan and Health Benefits**  
AKIN MUSA SERDAR, BÜYÜKKILIÇ KAMİLE BURÇU, ÇELİKEL ASLI, AKIN MUTLU BUKET  
1.international Congress on Medicinal and Aromatic Plants "Natural and Healthy Life ,  
<http://www.tabkon.org/international-congress-medicinal-aromatic-plants-natural-healthy-life-book-abstracts/>
- 57 **Konjac gum as potential prebiotic for Lactobacillus acidophilus (LA5), Lactobacillus casei and Bifidobacterium BB-12**  
AKIN MUTLU BUKET, GÖNCÜ BÜŞRA, AKIN MUSA SERDAR  
4th North and East European Congress on Food ,
- 58 **Konjak Glucomannan Ve Peynir Altı Suyu Protein İzolatı İçeren Yenilebilir Filmlerin Mekanik Özellikleri.**  
ÇELİKEL ASLI, AKIN MUTLU BUKET, AKIN MUSA SERDAR, GÖNCÜ BÜŞRA, BÜYÜKKILIÇ KAMİLE BURCU  
International Congress of Agriculture and Environment Antalya , [http://bscongress.com/wp-content/uploads/2017/12/kongre\\_full.pdf](http://bscongress.com/wp-content/uploads/2017/12/kongre_full.pdf)
- 59 **Lebeniye Soup**  
GÖNCÜ Büşra, AKIN Mutlu Buket, AKIN Musa Serdar  
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,
- 60 **Liquorice as a Functional Food**  
AKIN MUSA SERDAR, AKIN MUTLU BUKET, GÖNCÜ BÜŞRA  
1st International Congress on Medicinal and Aromatic Plants Natural and Healthy Life ,

- 61 Microbial Risks of Raw Milk Cheese**  
AKIN MUTLU BUKET, AKIN MUSA SERDAR  
Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi ,
- 62 Mineral Contents and Energy Values of Unripened Urfa Cheeses**  
Şahan Nuray, AKIN Musa Serdar, Özer Barbaros  
Blacksea and Central Asian Symposium on Food Technology ,
- 63 Modifiye Nişasta ve Selüloz Lifli Sütlerde İnkübasyon Süresi Boyunca pH Değişimlerinin Belirlenmesi**  
GÖNCÜ BÜŞRA, PALABIÇAK MUHAMMED ALİ, AKIN MUTLU BUKET, AKIN MUSA SERDAR  
VI. Uluslararası GAP Mühendislik Kongresi ,
- 64 Murra A Traditional Coffee of Şanlıurfa**  
İZOL Gülşah, AKIN Mutlu Buket, AKIN Musa Serdar, DAŞNİK Feride  
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,
- 65 Olgunlaştırılmış Urfa Peynirlerinde Mikrobiyolojik Bir Çalışma**  
ŞAHAN Nuray, VAR Işıl, AKIN Musa Serdar  
Gıda Mühendisliği Kongresi ,
- 66 Pastörizasyon ve Haşlama İşlemlerinin Geleneksel Urfa Peynirlerinin Mikrobiyolojik ve Kimyasal Nitelikleri Üzerine Etkileri**  
ÖZER Barbaros, ATASOY Ferit, AKIN Musa Serdar  
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu (Süt Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri) ,
- 67 Peynir Üretiminde Rekombinant Kimozen Kullanımı**  
AKIN Mutlu Buket, AKIN Musa Serdar, ÇEPOĞLU Fatma  
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu ,
- 68 Peynirlerde Proteoliz ve Önemi**  
ATASOY Ferit, AKIN Musa Serdar  
GAP I. Tarım Kongresi ,
- 69 Phospholipase Applications in Cheese Production**  
EREN KARAHAN LEYLA, AKIN MUSA SERDAR  
International conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017 Cappadocia/Turkey) , [http://www.icafofconference.com/Draft\\_Abstract\\_Proceeding\\_Book.pdf](http://www.icafofconference.com/Draft_Abstract_Proceeding_Book.pdf)
- 70 PHYSCOCHEMICAL PROPERTIES OF PROBIOTIC YOGHURT PRODUCED WITH OAT'S MILK ADDITION**  
AKIN MUTLU BUKET, AKIN MUSA SERDAR, Aydın Fehime Zeynep, Yücegönül Gizem  
1. ULUSLARARASI GAP GIDA, TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ ,
- 71 Physicochemical and Microbiological Properties of Orgu Cheeses Sold in Sanliurfa Markets**  
AKIN MUSA SERDAR, AKIN MUTLU BUKET  
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,
- 72 Physicochemical and Microbiological Properties of Street Vended Yoghurts in Sanliurfa**

- 72 AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET  
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,
- 73 **Possibilities of Using Probiotics in Cheese**  
PALABIÇAK BÜŞRA,ÇELİKEL ASLI,AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET  
1st INTERNATIONAL GAP AGRICULTURE LIVE STOCK CONGRESS ,
- 74 **Probiyotik Fermente Süt Ürünleri ve Prebiyotikler**  
ÖZER Dilek, AKIN Musa Serdar  
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu (Süt Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri) ,
- 75 **Production Method of Carra Cheese**  
AKIN Mutlu Buket, AKIN Musa Serdar  
5th IDF Symposium on Cheese Ripening ,
- 76 **Production Method of Sünme İp Cheese**  
AKIN Mutlu Buket, AKIN Musa Serdar  
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,
- 77 **Production Method of Watermelon Rinds Jam**  
DAŞNİK Feride, AKIN Mutlu Buket, AKIN Musa Serdar  
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,
- 78 **QUİNOA FLOUR AS POTENTIAL PREBIOTIC FOR LACTOBACİLLUS ACİDOPHİLUS(LA5), LACTOBACİLLUS CASEİ AND BİFİDOBACTERİUM ANİMALİS SUBSP.LACTİS (BİFİDOBACTERİUM BB-12)**  
Avkan Firdevs,AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR,Daşnik Şeker Feride  
1. ULUSLARARASI GAP GIDA, TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ ,
- 79 **Regional Cheeses Produced from Goat's Milk in Turkey**  
PALABIÇAK BÜŞRA,AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET  
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" ,
- 80 **Siverek te Üretilen Taze ve Olgunlaştırılmış Siverek Peynirlerinin Yapılışı ve Kimyasal Bileşimlerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**  
AKIN Musa Serdar, AKIN Mutlu Buket, KIRMACI ZUHAL, KIRMACI H Avni  
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu ,
- 81 **Smart Packaging Systems For Food**  
AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR  
Agriculture & Food 4th International Conference ,
- 82 **Some Properties of Labneh Anbaris Produced in Şanlıurfa**  
AKIN MUSA SERDAR,PALABIÇAK BÜŞRA,AKIN MUTLU BUKET  
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" ,
- 83 **Some Properties of Probiotic Yoghurt Fortified with Liquorice Extract**  
AKIN MUSA SERDAR,ÇELİKEL ASLI,GÖNCÜ BÜŞRA,AKIN MUTLU BUKET

- 83 4th North and East European Congresson Food ,
- 84 **Some Properties of Surks moulded in Glass and Plastic PET Containers**  
AKIN Mutlu Buket, AKIN Musa Serdar, KONAR Atilla  
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,
- 85 **Some Properties of Urfa Cheeses Sold in Şanlıurfa Province**  
AKIN MUSA SERDAR,ÇELİKEL Aslı,ÜNVER NACİYE,SORAN ŞENOCAK Gülten  
Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi ,
- 86 **Some Properties of Yoghurt Enriched with Apple Fibre**  
AKIN Musa Serdar, AKIN Mutlu Buket  
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,
- 87 **Spirulina platensis Fonksiyonel Özellikleri ve Süt Ürünlerinde Kullanımı**  
Yücegönül Gizem,AKIN MUSA SERDAR  
Uluslararası Gıda, Tarım ve Hayvancılık Kongresi ,
- 88 **Synergistic and Antagonistic Effects of Essential Oils in Herbs and Spices Against Some Bacteria**  
AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR,GÖNCÜ BÜŞRA  
1st International Congress on Medicinal and Aromatic PlantsNatural and Healthy Life ,  
<http://www.tabkon.org/>
- 89 **Synergistic and Antagonistic Effectsof essential Oils in Herbs and Spices Against Some Bacteria**  
AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR,GÖNCÜ BÜŞRA  
1st International Congress on Medicinal and Aromatic PlantsNatural and Healthy Life ,
- 90 **Şanlıurfa da Üretilen Taze Urfa Peynirlerinin Kimyasal ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**  
AKIN Musa Serdar, ŞAHAN Nuray  
V.Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu (Geleneksel Süt Ürünleri). ,
- 91 **Şanlıurfa Yöresi Geleneksel Peynirleri Torak peyniri Bileşimi ve Üretim Yöntemi**  
AKIN Musa Serdar, AKDAĞ Halil, ŞEKER İbrahim, ZORLU İbrahim, ACAR M, AKIN Mutlu Buket  
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu ,
- 92 **Taze Urfa Peynirlerinin Mikrobiyolojik Özellikleri ve Bazı Patojen Bakterilerin Aranması**  
ŞAHAN Nuray, VAR Işıl, AKIN Musa Serdar  
V.Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu (Geleneksel Süt Ürünleri) ,
- 93 **The Composition and the Microbiota of Different Milk Types**  
AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET  
Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi ,
- 94 **The Effects of Apple Lemon and Wheat Fiber on Some Properties of Ice Cream**  
AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET  
Agriculture & Food 4th International Conference ,

- 94  
95 **The Effects of Carob Extract and Whey Powder Level on the Some Properties of Probiotic Ice Cream**  
AKIN MUTLU BUKET, AKIN MUSA SERDAR  
Agriculture & Food 4th International Conference ,
- 96 **THE EFFECTS OF ENCAPSULATED PROTEASE AND LIPASE INTOGELLAN ON THE PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES OF KASHAR CHEESE**  
AKIN MUSA SERDAR, EREN KARAHAN LEYLA, GÖNCÜ BÜŞRA, AKIN MUTLU BUKET  
IV INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES (ICENS) ,  
[https://www.icens.eu/sites/default/files/2018\\_icens\\_abstract\\_v1.pdf](https://www.icens.eu/sites/default/files/2018_icens_abstract_v1.pdf)
- 97 **THE EFFECTS OF ENCAPSULATED PROTEASE AND LIPASE INTOGELLAN ON THE TEXTURAL AND ORGANOLEPTICAL PROPERTIES OF KASHAR CHEESE**  
AKIN MUTLU BUKET, PALABIÇAK BÜŞRA, ÇELİKEL ASLI, AKIN MUSA SERDAR  
IV INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES (ICENS) ,
- 98 **THE EFFECTS OF LENTIL FLOUR ADDITION ON SENSORY AND MICROBIOLOGICAL PROPERTIES OF PROBIOTIC YOGHURTS**  
AKIN MUSA SERDAR, Daşnik Şeker Feride, AKIN MUTLU BUKET  
ULUSLARARASI GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK KONGRESİ ,
- 99 **The Effects of Microencapsulated Protease and Lipase into Sodium Alginate on the Physicochemical Properties of Kashar Cheese**  
AKIN MUSA SERDAR, EREN KARAHAN LEYLA, GÖNCÜ BÜŞRA, AKIN MUTLU BUKET  
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" ,  
<http://bhi.nku.edu.tr/basinyonetim/resim/images/editorresimleri/288/files/tffatc2018.pdf>
- 10  
0 **The Effects of Microencapsulated Protease and Lipase into Sodium Alginate on the Physicochemical and the Organoleptical Properties of Kashar Cheese**  
AKIN MUSA SERDAR, EREN KARAHAN LEYLA, GÖNCÜ BÜŞRA, AKIN MUTLU BUKET  
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" ,  
<http://bhi.nku.edu.tr/basinyonetim/resim/images/editorresimleri/288/files/tffatc2018.pdf>
- 10  
1 **The Effects of Microencapsulated Protease and Lipase into Sodium Alginate on the Textural Properties of Kashar Cheese**  
AKIN MUTLU BUKET, GÖNCÜ BÜŞRA, EREN KARAHAN LEYLA, AKIN MUSA SERDAR  
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" ,  
<http://bhi.nku.edu.tr/basinyonetim/resim/images/editorresimleri/288/files/tffatc2018.pdf>
- 10  
2 **The Importance of Geographical Indications and the Cheeses with Geographical Certificated in Balkans and EU Countries**  
KARACA OYA BERKAY, AKIN MUTLU BUKET, KIRDAR SEVAL SEVGİ, AKIN MUSA SERDAR  
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,
- 10  
3 **The Production of Ghost Almond Candy**  
ÇELİKEL GÜNGÖR ASLI, AKIN MUSA SERDAR, GÜRBÜZ SEMRA, ARIK YÜKSEL TUĞBA  
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" ,
- 10  
4 **THE PROPERTIES OF ICE CREAMS ENRICHED WITH SOME DIETARY FIBERS**  
AKIN MUTLU BUKET, PALABIÇAK BÜŞRA, AKIN MUSA SERDAR  
IV INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES (ICENS) ,

- 10  
5 **The Properties Of Salted Yoghurt Produced From Various Mixtures Of Cow s And Goat s Milks**  
AKIN Mutlu Buket, EREN Orhan, AKIN Musa Serdar  
International Dairy Symposium ,
- 10  
6 **The Traditional Cheeses Produced from Ewe s Milk in Southeast Anatolia Region of Turkey**  
AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR,KARACA OYA BERKAY,KIRDAR SEVAL SEVGİ  
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,
- 10  
7 **TRANSGLUTAMINASE TREATMENTS IN CHEESE**  
EREN KARAHAN LEYLA,AKIN MUSA SERDAR,AKIN MUTLU BUKET  
IV INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES (ICENS) ,  
[https://www.icens.eu/sites/default/files/2018\\_icens\\_abstract\\_v1.pdf](https://www.icens.eu/sites/default/files/2018_icens_abstract_v1.pdf)
- 10  
8 **Usage Of Cellulose And Modified Starch As Prebiotic for Lactobacillus acidophilus**  
AKIN MUTLU BUKET, Daşnik Şeker Feride, GÖNCÜ BÜŞRA, AKIN MUSA SERDAR  
VI. Uluslararası GAP Mühendislik Kongresi ,
- 11  
0 **Usage of inulin, lemon and pea fibers as prebiotic for Lactobacillus acidophilus**  
AKIN MUSA SERDAR, GÖNCÜ BÜŞRA, ÇELİKEL ASLI, AKIN MUTLU BUKET  
4th North and East European Congress on Food ,
- Usage of Inulin, Lemon and Pea Fibers as Prebiotic for Lactobacillus acidophilus**  
AKIN MUSA SERDAR, GÖNCÜ BÜŞRA, ÇELİKEL ASLI, AKIN MUTLU BUKET  
4th North and East European Food Congress ,
- 11  
1 **USAGE OF OAT, BUCKWHEAT AND WHOLE BROWN RICE FLOURS AS A PREBIOTIC FOR LACTOBACILLUS CASEI**  
Avkan Firdevs, AKIN MUSA SERDAR, AKIN MUTLU BUKET, Fedai Çiğdem  
1. ULUSLARARASI GAP GIDA, TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ ,
- 11  
2 **Use of Some Medicinal Aromatic Plants in Dairy Products**  
GÖNCÜ BÜŞRA, AKIN MUSA SERDAR, BÜYÜKKILIÇ BURCU  
1st International Congress on Medicinal and Aromatic Plants Natural and Healthy Life ,  
<http://www.tabkon.org/>
- 11  
3 **Varieties Regional Cheese Produced From Ewe s Milk in Turkey**  
GÖNCÜ BÜŞRA, AKIN MUSA SERDAR, ÇELİKEL ASLI, BÜYÜKKILIÇ Burcu, SORAN ŞENOCAK Gülten  
Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi ,
- 11  
4 **White Churchkhela**  
DAŞNİK Feride, ALİBEKİROĞLU Refiye, AKIN Mutlu Buket, AKIN Musa Serdar  
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ,



