

## Prof. Ahmet Hilmi on

### Personal Information

**Office Phone:** [+90 362 312 1919](tel:+903623121919) Extension: 1522

**Email:** [ahmeth.con@omu.edu.tr](mailto:ahmeth.con@omu.edu.tr)

**Web:** <https://avesis.omu.edu.tr/ahmeth.con>

### International Researcher IDs

ScholarID: dMgIX5QAAAAJ

ORCID: 0000-0002-1225-0133

Publons / Web Of Science ResearcherID: ETW-1407-2022

ScopusID: 6603964170

Yoksis Researcher ID: 3468

### Education Information

Doctorate, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 1991 - 1995

Postgraduate, Ondokuz Mayıs University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Turkey 1988 - 1990

Undergraduate, Ondokuz Mayıs University, Ziraat Fakültesi, Tarım Ürünleri Teknolojisi Pr., Turkey 1984 - 1988

### Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

### Dissertations

Doctorate, Sucuktan bakteriosin benzeri antimikrobiyal metabolit üreten laktik asit bakterilerinin izolasyon ve identifikasyonu ve çeşitli gıda zararlısı ve/veya gıda kaynaklı projen bakterilere karşı antagonistik aktivite araştırı, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 1995

Postgraduate, Samsun Piyasasında Satışa Sunulan Tereyağlarının Bazı Özellikleri Üzerine Bir Araştırma, Ondokuz Mayıs University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 1990

### Research Areas

Engineering and Technology

### Academic Titles / Tasks

Professor, Ondokuz Mayıs University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2011 - Continues

Professor, Pamukkale University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2008 - 2011

Associate Professor, Pamukkale University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002 - 2008

Assistant Professor, Pamukkale University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1996 - 2002

Research Assistant, Van Yüzüncü Yıl University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1995 - 1996

Research Assistant, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1991 - 1995

Research Assistant, Van Yüzüncü Yıl University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1990 - 1991

Research Assistant, Ondokuz Mayıs University, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 1989 - 1990

## Academic and Administrative Experience

Ondokuz Mayıs University, 2012 - Continues

Ondokuz Mayıs University, 2015 - 2018

Pamukkale University, 2003 - 2011

Pamukkale University, 2004 - 2008

## Courses

ASETİK ASİT VE LAKTİK ASİT FERMANTASYONLARI, Doctorate, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013

GIDA MİKROBİYOLOJİ, Undergraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013

MODERN BİYOTEKNOLOJİ, Undergraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013

GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE MİKROBİYOLOJİK LABORATUVAR TEKNİKLERİ, Postgraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016

GIDA ARAŞTIRMA TEKNİKLERİ, Undergraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013

GIDA MİKROLOJİSİ VE MİKOTOKSİKOLOJİSİ, Postgraduate, 2016 - 2017, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013

GENEL MİKROBİYOLOJİ, Undergraduate, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013

## Advising Theses

Çon A. H., Fermente gıdalardan izole edilen antimikrobiyal aktiviteli laktik asit bakterileri bazı endüstriyel ve probiyotik özelliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, A.SAĞIROĞLU(Student), 2021

Çon A. H., Bazı toprak bakterilerinin transglutaminaz, levansukraz ve beta galaktozidaz üretim yeteneklerinin taranması ve elde edilen enzimin kısmi karakterizasyonu, Postgraduate, E.GÜLŞEN(Student), 2021

Ahmet Hilmi Ç., Meyve suyu işleme atıklarından diyet liflerinin izolasyonu ve yoğurt üretiminde kullanımı, Doctorate, M.DEMİRKOL(Student), 2021

Çon A. H., Fermente gıdalardan izole edilen laktik asit bakterileri tarafından üretilen ekzopolisakkaritlerin karakterizasyonu, Doctorate, B.ENKHTUR(Student), 2021

Çon A. H., Geleneksel peynirlerden probiyotik özellikteki laktik asit bakterilerinin izolasyonu ve karakterizyonu, Postgraduate, S.ABDULRAHMAN(Student), 2021

Ahmet Hilmi Ç., Tarhana hamuru fermantasyonunun mikrobiyal taksonomik yapısının ve populasyon dinamiğinin belirlenmesi, Postgraduate, S.ÖZEL(Student), 2012

Ahmet Hilmi Ç., Emmental peynirinin bazı özellikleri üzerine bakır kullanımının etkisi, Postgraduate, S.SABANOĞLU(Student), 2010

Ahmet Hilmi Ç., Farklı gıdalardan izole edilen laktik asit bakterilerinin nümerik taksonomisi, Postgraduate, Ö.ERTEKİN(Student), 2007

Ahmet Hilmi Ç., Turşu ve zeytinden antagonistik ve probiyotik özellikte laktik starter kültür eldesi, Postgraduate, N.KARASU(Student), 2006

Ahmet Hilmi Ç., Uşak ve yöresi ekşi hamurlarından elde edilen antimikrobiyal aktiviteye sahip laktik asit bakterilerinin tanımlanması ve bazı metabolik özelliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, Ö.ŞİMŞEK(Student), 2003

Ahmet Hilmi Ç., Dondurma üretiminde mikrobiyal bulaşma kaynaklarının belirlenmesi, Postgraduate, Ü.KANBAKAN(Student), 1999

Ahmet Hilmi Ç., Farklı starter kültürler kullanılarak üretilen sucukların bazı özellikleri ve uçucu aroma bileşenleri, Postgraduate, H.ERCOŞKUN(Student), 1999

Ahmet Hilmi Ç., Afyon İlinde bulunan yüksek kapasiteli bazı et işletmelerinin genel değerlendirilmesi ve bu işletmelerde üretilen sucukların bir kısım özelliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, M.DOĞU(Student), 1998

## **Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI**

- I. **Conjugated linoleic acid strengthens the apoptotic effect of cisplatin in A549 cells**  
Yüce M., Gumuskaptan C., Çon A. H., Yazıcı F.  
PROSTAGLANDINS & OTHER LIPID MEDIATORS, vol.166, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Multifunctional potentials of lactic acid bacterial isolates from Turkish traditional fermented foods**  
Sagiroglu A., Özdemir N., Çon A. H.  
LETTERS IN APPLIED MICROBIOLOGY, vol.76, no.1, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Potential of three different lactic acid Bacteria to use as starter culture for production of type II sourdough breadmaking**  
Gül L. B., Gül O., Çon A. H.  
Journal of Food Measurement and Characterization, vol.16, no.5, pp.3998-4008, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **Improving the production of conjugated linoleic acid from sunflower oil by lactic acid bacteria spp: Effect of calcium carbonate supplementation in fermentation medium**  
Zongo K., Yazıcı F., Çon A. H.  
INDIAN JOURNAL OF BIOCHEMISTRY & BIOPHYSICS, vol.59, no.7, pp.741-750, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **Production of volatiles relation to bread aroma in flour-based fermentation with yeast**  
Nicin R., Özdemir N., ŞİMŞEK Ö., Çon A. H.  
FOOD CHEMISTRY, vol.378, 2022 (SCI-Expanded)
- VI. **Characterization and Selection of Potential Antifungal Lactic Acid Bacteria Isolated From Turkish Spontaneous Sourdough**  
Arsoy E. S., Gul L. B., Çon A. H.  
CURRENT MICROBIOLOGY, vol.79, no.5, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **Photocatalytic, self-cleaning and antibacterial properties of Cu(II) doped TiO<sub>2</sub>**  
YÜZER B., AYDIN M. İ., Çon A. H., İNAN H., Can S., SELÇUK H., Kadmi Y.  
JOURNAL OF ENVIRONMENTAL MANAGEMENT, vol.302, 2022 (SCI-Expanded)
- VIII. **Optimization of fermentation conditions for sourdough by three different lactic acid bacteria using response surface methodology**  
Gul L. B., GÜL O., Çon A. H.  
ACTA SCIENTIARUM-TECHNOLOGY, vol.44, 2022 (SCI-Expanded)
- IX. **Isolation and characterization of potential probiotic lactic acid bacteria from traditional cheese**  
Mohammed S., Çon A. H.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.152, 2021 (SCI-Expanded)
- X. **Isolation and identification of lactobacilli from traditional yogurts as potential starter cultures**  
Celik O. F., Çon A. H., Saygın H., ŞAHİN N., Temiz H.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.148, 2021 (SCI-Expanded)
- XI. **Total conjugated linoleic acid content of ruminant milk: The world status insights**  
Zongo K., Krishnamoorthy S., Moses J. A., Yazıcı F., Çon A. H., Anandharamakrishnan C.  
FOOD CHEMISTRY, vol.334, 2021 (SCI-Expanded)
- XII. **Storage stability and sourdough acidification kinetic of freeze-dried Lactobacillus curvatus N19 under optimized cryoprotectant formulation**  
Gul L. B., Çon A. H., GÜL O.  
CRYOBIOLOGY, vol.96, pp.122-129, 2020 (SCI-Expanded)
- XIII. **Optimization of cryoprotectant formulation to enhance the viability of Lactobacillus brevis ED25: Determination of storage stability and acidification kinetics in sourdough**

- Gul L. B., GÜL O., Yilmaz M. T., DERTLİ E., Çon A. H.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.44, no.4, 2020 (SCI-Expanded)
- XIV. **Spectroscopic, structural characterization and magnetic studies of Cu(II)-sulfathiazole complex with 1,10-Phenanthroline and N-(2-hydroxyethyl)-Ethylenediamine ligands**  
Öztürk F., AYCAN T., Çon A. H.  
JOURNAL OF MOLECULAR STRUCTURE, vol.1202, 2020 (SCI-Expanded)
- XV. **Storage Stability of Probiotic Weisella Cibaria N9 in Freeze-dried Form**  
Gul L. B., Gul O., DERTLİ E., Çon A. H.  
JOURNAL OF CLINICAL GASTROENTEROLOGY, vol.54, 2020 (SCI-Expanded)
- XVI. **The effect of fermentation time on the volatile aromatic profile of tarhana dough**  
Özdemir N., ŞİMŞEK Ö., Temiz H., Çon A. H.  
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, vol.25, no.3, pp.212-222, 2019 (SCI-Expanded)
- XVII. **The effect of lactic acid bacteria and yeast usage on aroma development during tarhana fermentation**  
Özdemir N., Yazıcı G., Şimşek Ö., Özkal S. G., Çon A. H.  
Food Bioscience, vol.26, pp.30-37, 2018 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Aromatic and functional aspects of kefir produced using soya milk and Bifidobacterium species**  
Karacali R., Özdemir N., Çon A. H.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.71, no.4, pp.921-933, 2018 (SCI-Expanded)
- XIX. **Microbial diversity of traditional kefir grains and their role on kefir aroma**  
DERTLİ E., Çon A. H.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.85, pp.151-157, 2017 (SCI-Expanded)
- XX. **Comparison of lactic acid bacteria diversity during the fermentation of Tarhana produced at home and on a commercial scale**  
ŞİMŞEK Ö., Ozel S., Çon A. H.  
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, vol.26, no.1, pp.181-187, 2017 (SCI-Expanded)
- XXI. **Effects of gamma irradiation on chemical and sensory characteristics of natural hazelnut kernels**  
GÜLER S. K., BOSTAN S. Z., Çon A. H.  
POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY, vol.123, pp.12-21, 2017 (SCI-Expanded)
- XXII. **Functionalization of cotton fabric with nanosized TiO<sub>2</sub> coating for self-cleaning and antibacterial property enhancement**  
Doganli G., YÜZER B., AYDIN M. İ., Gultekin T., Çon A. H., Selcuk H., PALAMUTCU S.  
JOURNAL OF COATINGS TECHNOLOGY AND RESEARCH, vol.13, no.2, pp.257-265, 2016 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Diversity and Stability of Yeast Species During the Fermentation of Tarhana**  
Ozel S., Sabanoglu S., Çon A. H., ŞİMŞEK Ö.  
FOOD BIOTECHNOLOGY, vol.29, no.1, pp.117-129, 2015 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Survival of Bifidobacterium longum and its effect on physicochemical properties and sensorial attributes of white brined cheese**  
GÜRSOY O., GÖKÇE R., Çon A. H., KINIK Ö.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, vol.65, no.7, pp.816-820, 2014 (SCI-Expanded)
- XXV. **The Effect of Tween-80 on the Differentiation of Trichophyton mentagrophytes and Trichophyton rubrum Strains with FT-IR Spectroscopy**  
ERGİN Ç., İLKİT M. M., GÖK Y., Çon A. H., Ozel M. Z., KABAY N., DÖĞEN A., Baygu Y.  
MIKROBİYOLOJİ BULTENİ, vol.48, no.3, pp.449-460, 2014 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Use of different lactic starter cultures in the production of tarhana**  
Herken E. N., Çon A. H.  
Journal of Food Processing and Preservation, vol.38, no.1, pp.59-67, 2014 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Fourier transform infrared spectral evaluation for the differentiation of clinically relevant Trichophyton species**  
Ergin Ç., Ilkit M., Gök Y., Özel M. Z., Çon A. H., Kabay N., Söyleyici S., Döğen A.  
Journal of Microbiological Methods, vol.93, no.3, pp.218-223, 2013 (SCI-Expanded)

- XXVIII. **Immobilization of nisin producer *Lactococcus lactis* strains to chitin with surface-displayed chitin-binding domain**  
ŞİMŞEK Ö., Sabanoglu S., Çon A. H., Karasu N., AKÇELİK M., Saris P. E. J.  
APPLIED MICROBIOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, vol.97, no.10, pp.4577-4587, 2013 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Bioconversion of linoleic acid into conjugated linoleic acid by lactic acid bacteria isolated from cheese**  
Gursoy O., Yilmaz Y., Ozel S., Çon A. H.  
Milchwissenschaft, vol.66, no.3, pp.297-299, 2011 (SCI-Expanded)
- XXX. **Properties and quality verification of biodiesel produced from tobacco seed oil**  
Usta N., Aydoğan B., On A. H., Uğuzdoğan E., Özkal S.  
Energy Conversion and Management, vol.52, no.5, pp.2031-2039, 2011 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Innovative self-cleaning and antibacterial cotton textile: No water and no detergent for cleaning**  
Palamutcu S., Acar G., Çon A. H., Gültekin T., Aktan B., SELÇUK H.  
Desalination and Water Treatment, vol.26, no.1-3, pp.178-184, 2011 (SCI-Expanded)
- XXXII. **[Evaluation of *Malassezia* species by Fourier transform infrared (FT-IR) spectroscopy]. Fourier Dönüşümlü Kizilötesi (FT-IR) Spektroskopisi ile *Malassezia* Türlerinin Değerlendirilmesi.**  
Ergin C., Vuran M. E., Gök Y., Ozdemir D., Karaarslan A., Kaleli I., ZORBOZAN O., Kabay N., Çon A. H.  
Mikrobiyoloji bülteni, vol.45, no.4, pp.707-715, 2011 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **Technological and probiotic characteristics of *Lactobacillus plantarum* strains isolated from traditionally produced fermented vegetables**  
Karasu N., Şimşek Ö., Çon A. H.  
Annals of Microbiology, vol.60, no.2, pp.227-234, 2010 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Thermal resistance of *alicyclobacillus acidoterrestris* spores in different heating media**  
Ceviz G., Tulek Y., Çon A. H.  
International Journal of Food Science and Technology, vol.44, no.9, pp.1770-1777, 2009 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Continuous nisin production with bioengineered *Lactococcus lactis* strains**  
Şimşek Ö., AKÇELİK N., Çon A. H., Özçelik F., Saris P., AKÇELİK M.  
Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology, vol.36, no.6, pp.863-871, 2009 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **Influence of growth conditions on the nisin production of bioengineered *Lactococcus lactis* strains**  
Şimşek Ö., Çon A. H., AKÇELİK N., Saris P., AKÇELİK M.  
Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology, vol.36, no.4, pp.481-490, 2009 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **Determination of antagonistic starter cultures for pickle and olive fermentation processes**  
Çon A. H., Karasu N.  
Czech Journal of Food Sciences, vol.27, no.3, pp.185-193, 2009 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **A study on the occurrence of aflatoxin in raw milk due to feeds**  
Ayar A., Sert D., Çon A. H.  
Journal of Food Safety, vol.27, no.2, pp.199-207, 2007 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **Isolating lactic starter cultures with antimicrobial activity for sourdough processes**  
Şimşek Ö., Çon A. H., Tulunoğlu Ş.  
Food Control, vol.17, no.4, pp.263-270, 2006 (SCI-Expanded)
- XL. **Combustion of bioDiesel fuel produced from hazelnut soapstock/waste sunflower oil mixture in a Diesel engine**  
Usta N., Öztürk E., Can Ö., Conkur E., Nas S., Çon A. H., Can A., Topcu M.  
Energy Conversion and Management, vol.46, no.5, pp.741-755, 2005 (SCI-Expanded)
- XLI. **Determination of microbiological contamination sources during ice cream production in Denizli, Turkey**  
Kanbakan U., Çon A. H., Ayar A.  
Food Control, vol.15, no.6, pp.463-470, 2004 (SCI-Expanded)
- XLII. **Antagonistic effect on *Listeria monocytogenes* and *L. innocua* of a bacteriocin-like metabolite produced by lactic acid bacteria isolated from sucuk**  
Çon A. H., Gökalp H. Y., KAYA M.

Meat Science, vol.59, no.4, pp.437-441, 2001 (SCI-Expanded)

**XLIII. Production of bacteriocin-like metabolites by lactic acid cultures isolated from sucuk samples**

Çon A. H., Gökalp H. Y.

Meat Science, vol.55, no.1, pp.89-96, 2000 (SCI-Expanded)

**XLIV. Some characteristics of lactic acid bacteria present in commercial sucuk samples**

Yaman A., Gökalp H. Y., Çon A. H.

Meat Science, vol.49, no.4, pp.387-397, 1998 (SCI-Expanded)

## Articles Published in Other Journals

**I. Evaluation of Thymus pseudopulegioides plant extracts for total phenolic contents, antioxidant and antimicrobial properties**

GÜL L. B., ÖZDEMİR N., GÜL O., ÇON A. H.

European Food Science and Engineering, vol.3, no.1, pp.1-4, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

**II. Preventing of bread mould spoilage and reducing the use of calcium propionate in bread by using antifungal lactic acid bacteria**

SARAÇ ARSOY E., ÇON A. H.

European Food Science and Engineering, vol.3, no.1, pp.11-17, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

**III. Production Capabilities of Transglutaminase, Levansucrase and Beta Galactosidase of Actinobacteria Isolates Aktinobakteri İzolatlarının Transglutaminaz, Levansukraz ve Beta Galaktozidaz Üretim Yetenekleri**

Karabacak E. G., Adıgüzel A. O., Saygın H., Çon A. H.

Akademik Gıda, vol.20, no.1, pp.30-39, 2022 (Scopus)

**IV. Importance of Functional Nutrition Components on New Coronavirus Disease (Covid-19) and Other Viral Communicable Diseases**

MOHAMMED S., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.

Food and Health, vol.7, no.4, pp.286-299, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

**V. Some bioactive properties and antimicrobial activity of some Hypericum species growing wild in Black Sea Region of Turkey**

GÜL L. B., ÖZDEMİR N., GÜL O., ÇIRAK C., ÇON A. H.

European Food Science and Engineering, vol.2, no.1, pp.1-6, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

**VI. Optimization of Protective Agents for Freeze-Drying of Weisella cibaria N9 as a Potential Starter Culture Potansiyel Ekşi Hamur Starter Kültürü Weissella cibaria N9'un Dondurularak Kurutulması için Koruyucu Ajanların Optimizasyonu**

Gül L. B., Gül O., DERTLİ E., Çon A. H.

Akademik Gıda, vol.19, no.2, pp.137-149, 2021 (Scopus)

**VII. Sülfametiyazol-2,2'-Bipiridin Tuzunun Yapısal ve Spektrel İncelenmesi: Deneysel ve Moleküler Modelleme Çalışması**

ÖZTÜRK F., AYCAN T., ÇON A. H.

Bitlis Eren Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, vol.9, no.2, pp.525-541, 2020 (Peer-Reviewed Journal)

**VIII. Assessment of Phenolic Content, Antioxidant Properties and Antimicrobial Activity of Flower and Leaf Extracts from Some Hypericum Species Affected by Wild Habitat Altitude**

Özdemir N., Uzun F., Gul L. B., GÜL O., Çon A. H.

ALINTERI JOURNAL OF AGRICULTURE SCIENCES, vol.35, no.1, 2020 (ESCI)

**IX. The Effect Of Different Drying Methods On Antioxidant And Antimicrobial Properties Of Stinging Nettles (Urtica Dioica), Umuravumba (İboza Riparia), Celery (Apium Graveolens), Red Onions (Allium Cepa) And Ginger (Zingiber Officinale)**

Ndisanze M., ÇON A. H.

Academia Journal of Medicinal Plants, vol.7, no.3, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

**X. Technological properties of some lactic acid bacteria and interactions with Saccharomyces**

**cerevisiae PFC121 in tarhana dough during fermentation**

GÜL L. B., ÇON A. H.

Journal of BioScience and Biotechnology, vol.8, no.1, pp.7-16, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

- XI. **Effect of gamma irradiation on microbiological and pest load of natural hazelnut kernels**  
Güler S., Bostan S., Çon A. H., Turanlı F.  
Stratum Plus, no.5, pp.359-364, 2018 (Scopus)
- XII. **Natürel iç fındıkta gama ışını uygulamalarının depolama süresince yağ asitleri kompozisyonuna etkisi**  
KOÇ GÜLER S., BOSTAN S. Z., ÇON A. H., ŞEN F.  
Akademik Ziraat Dergisi, vol.6, no.2, pp.95-100, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **Kombucha and Health**  
ÖZDEMİR N., ÇON A. H.  
JOURNAL OF HEALTH SCIENCE, vol.5, pp.244-250, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **Industrial and Probiotic Characteristics of Lactic Acid Bacteria Isolated from Fermented Foods**  
ERTEKİN Ö., ÇON A. H.  
Akademik Gıda, vol.12, no.4, pp.6-16, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **Taze ve Depolanmış Kastamonu Yaş Tarhanasının Mikrobiyolojik Kalitesi**  
ÖZDEMİR N., ALKAN L. B., ÇON A. H.  
Alnteri, vol.23, pp.35-40, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **Taze ve Depolanmış Kastamonu Yaş Tarhanasının Mikrobiyolojik Kalitesi (Microbiological Quality of Fresh and Stored Kastamonu Wet Tarhana)**  
ÖZDEMİR N., ALKAN L. B., ÇON A. H.  
Alnteri Journal of Agriculture Science, vol.23, no.2, pp.35-40, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **Ev ve İşletme Tipi Uşak Tarhanası Hamurlarında Fermantasyon Sürecine Ait Mikrobiyolojik ve Kimyasal Özelliklerin Karşılaştırılması**  
ŞİMŞEK Ö., ÖZEL S., ÇON A. H.  
Gıda, vol.37, no.6, pp.341-348, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. **Numerical Taxonomy of Lactic Acid Bacteria Isolated from Fermented Foods**  
ERTEKİN Ö., ÇON A. H.  
AKADEMİK GIDA, vol.9, no.5, pp.11-20, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- XIX. **Nisin Üretim Genlerinin Yapısı Fonksiyonu ve Biyoteknolojik Uygulamaları**  
ŞİMŞEK Ö., SABANOĞLU S., ÇON A. H., AKÇELİK M.  
AKADEMİK GIDA, vol.9, no.4, pp.42-50, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- XX. **Kolesterol Seviyesinin in Vitro ve in Vivo Koşullarda Düşürülmesinde Probiyotik Mikroorganizmaların Etkisi**  
GÜRSOY O., ÖZEL S., ÖZBAŞ H., ÇON A. H.  
Akademik Gıda, vol.9, no.3, pp.37-45, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- XXI. **Gıda ve Yemlerde Önemli Mikotoksinler Sitrinin Sitreoviridin ve Sterigmatosistin**  
NİZAMLIOĞLU N. M., ÇON A. H.  
Akademik Gıda, vol.8, no.5, pp.29-36, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- XXII. **Endüstriyel Nisin Üretiminde Etkili Faktörler ve Model Sistemler**  
ŞİMŞEK Ö., ÇON A. H., AKÇELİK M.  
Pamukkale Mühendislik Bilimleri, vol.13, no.1, pp.57-67, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIII. **Ekşi Hamur Laktik Asit Bakterileri ve Ekmeğin Teknolojik Özellikleri Üzerine Etkisi**  
ŞİMŞEK Ö., ÇON A. H.  
Unlu Mamuller Dergisi, vol.12, no.58, pp.44-56, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIV. **Fermente Et Ürünlerinde Gerçekleşen Lipoliz Olayları ve Aromaya Etkileri**  
ERCOŞKUN H., ÇON A. H.  
OMU Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.18, no.2, pp.65-70, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XXV. **Fermente Et Ürünlerinde Proteoliz Reaksiyonları**  
ERCOŞKUN H., ÇON A. H.

- OMU Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.18, no.1, pp.77-82, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVI. **The Effects of Casing Material and Ripening Period on Some Microbiological Properties of Tulum Cheese**  
ŞENGÜL M., TÜRKOĞLU H., ÇAKMAKÇI S., ÇON A. H.  
PAKISTAN JOURNAL OF BIOLOGICAL SCIENCES, vol.4, no.7, pp.854-857, 2001 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVII. **Denizli de Yaz ve Kış Mevsimlerinde Üretilen Torba Yogurtların Kimyasal ve Mikrobiyolojik Kalitesinin Araştırılması**  
GÖKÇE R., ÇON A. H., GÜRSOY O.  
Pamukkale Mühendislik Bilimleri Dergisi, vol.7, no.1, pp.81-86, 2001 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVIII. **Laktik Asit Bakterilerinin Antimikrobiyal Metabolitleri ve Etki Şekilleri**  
ÇON A. H., GÖKALP H. Y.  
Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi, vol.30, no.3-4, pp.180-190, 2000 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIX. **Fermente Süt Ürünlerinde Bifidobakteriler ve Sağlıkla İlişkisi**  
GÜRSOY O., ÇON A. H., GÖKÇE R., GÖKALP H. Y.  
OMU Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.14, no.2, pp.173-183, 1999 (Peer-Reviewed Journal)
- XXX. **Bazı Baharat Uçucu Yağlarının Çeşitli Bakterilere Karşı Antimikrobiyal Etkisi**  
ÇON A. H., AYAR A., GÖKALP H. Y.  
Gıda, vol.23, no.3, pp.171-175, 1998 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXI. **Türkiye Pazarındaki Sucukların Bazı Kimyasal ve Mikrobiyolojik Nitelikleri**  
ÇON A. H., GÖKALP H. Y.  
Gıda, vol.23, no.5, pp.347-355, 1998 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXII. **Fermente Et Ürünlerinde Bazı Biyokimyasal Reaksiyonlar ve Aroma Üzerine Etkileri**  
GÖKALP H. Y., ERCOŞKUN H., ÇON A. H.  
Pamukkale Mühendislik Bilimleri, vol.4, no.3, pp.805-811, 1998 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIII. **Effects of different fruits and storage periods on microbiological qualities of fruit-flavored yogurt produced in Turkey**  
Çon A. H., ÇAKMAKÇI S., ÇAĞLAR A. E., Gökalp H.  
Journal of Food Protection, vol.59, no.4, pp.402-406, 1996 (Scopus)
- XXXIV. **Van ve Yöresinde İmal Edilen Kurutlar Üzerinde Bir Araştırma**  
AKYÜZ N., COŞKUN H., BAKIRCI İ., ÇON A. H.  
Gıda, vol.18, no.4, pp.253-257, 1993 (Peer-Reviewed Journal)

## Books & Book Chapters

- I. **BASIC CONCEPTS OF FOOD MICROBIOLOGY**  
DEMİRGÜL F., ŞİMŞEK Ö., ÇON A. H.  
in: FOOD SCIENCE TECHNOLOGY AND ENGINEERING, ANLI ERTAN, ŞANLIBABA PINAR, Editor, NOBEL, Ankara, pp.37-64, 2022
- II. **THE STRATEGIES OF LACTIC ACID BACTERIA ON ACRYLAMIDE MITIGATION - A REVIEW**  
ÖZDEMİR N., MOHAMMED S., ÇON A. H.  
in: RECENT RESEARCHES AND PRACTICES IN ENGINEERING SCIENCES, KURT Halil İbrahim, KILIÇER Ali, Editor, Livre de Lyon, pp.121-147, 2022
- III. **ESANS YAĞLARIN GIDA KORUYUCUSU OLARAK KULLANIMI**  
KARABACAK E. G., ÇON A. H.  
in: Esans Yağlar, Ergin Öztürk, Ahmet Tekeli, Editor, İksad, Ankara, pp.405-444, 2021
- IV. **Probiyotik Kültürlerin Tanımlanması ve Güvenilirlik Kriterleri**  
ŞİMŞEK Ö., GÜRSOY O., ÇON A. H.  
in: Probiyotik Yüzyılı, Mustafa AKÇELİK, Pınar ŞANLIBABA, Nefise AKÇELİK, Başar UYMAZ TEZEL, Editor, Gazi Kitapevi, Ankara, pp.99-124, 2020
- V. **Tarhana üretimi**

ÖZDEMİR N., ŞİMŞEK Ö., ÇON A. H.

in: Fermente ürünler Teknolojisi ve Mikrobiyolojisi, Osman Erkmen, Hüseyin Erten, Hidayet Sağlam, Editor, Nobel, pp.531, 2020

**VI. Probiyotik Mikroorganizmaların Seçiminde Kullanılan Kriterler**

GÜRSOY O., ŞİMŞEK Ö., ÇON A. H.

in: Probiyotik Yüzyılı, Mustafa AKÇELİK, Pınar ŞANLIBABA, Nefise AKÇELİK, Başar UYMAZ TEZEL, Editor, Gazi Kitapevi, Ankara, pp.125-180, 2020

**VII. TARHANA ÜRETİMİ**

ÖZDEMİR N., ŞİMŞEK Ö., ÇON A. H.

in: FERMENTE ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ VE MİKROBİYOLOJİSİ, Erkmen Osman, Erten Hüseyin, Sağlam Hidayet, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, pp.531-560, 2020

**Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings**

**I. Farklı Bölgelerden İzole Edilen Bakterilerin Gıda Endüstrisinde Önemli Olan Bazı Enzimleri Üretim Potansiyellerinin Taranması**

KARABACAK E. G., SAYGIN H., ŞAHİN N., ÇON A. H.

Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 October 2020, pp.317

**II. Enzim Saflaştırmada Kromatografik Yöntemler**

ÇON A. H., KARABACAK E. G.

Second International Eurasian Conference on Science, Engineering and Technology, Gaziantep, Turkey, 07 October 2020

**III. Technological and Functional Features of Some Lactobacillus sp. and Lactococcus sp. Strains**

ÖZDEMİR N., Enkhtur B., AYDIN A., MOHAMMED S., ÇON A. H.

II. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Turkey, 1-3 September, 2020 (E-AGBIOL 2020), Edirne, Turkey, 1 - 03 September 2020, pp.506

**IV. Possible Effect of Nutrition on Covid-19 or Other Viral Infections**

Mohammed s., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.

II. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Turkey, 1-3 September, 2020 (E-AGBIOL 2020), Edirne, Turkey, 1 - 03 September 2020, vol.1, pp.507

**V. Aromatic Characterization of Moldy Civil Cheese, a Traditional Turkish Cheese**

ÖZDEMİR N., ÇON A. H.

2nd International Conference on Agriculture, Technology, Engineering and Sciences (ICATES 2019), Lviv, Ukraine, 18 September 2019, vol.1, pp.125-138

**VI. Production of Volatile Aromatic Compounds for Bakery with Some Yeast Species**

ŞİMŞEK Ö., NİÇİN R., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.

The 35th International Specialized Symposium on Yeasts (ISSY 35, 2019), Antalya, Turkey, 21 - 25 October 2019, vol.1, pp.96

**VII. Storage Stability of Probiotic Weisella cibaria N9 in Freeze-Dried Form**

GÜL L. B., GÜL O., DERTLİ E., ÇON A. H.

10th Probiotics, Prebiotics New Foods, Nutraceuticals and Botanicals for Nutrition Human and Microbiota Health, Roma, Italy, 8 - 10 September 2019

**VIII. Storage Stability of Probiotic Weissella cibaria N9 in Freeze Dried Form**

ALKAN L. B., GÜL O., DERTLİ E., ÇON A. H.

0th Probiotics, Prebiotics New Foods, Nutraceuticals and Botanicals for Nutrition Human and Microbiota Health, 8 - 10 September 2019

**IX. Effect of Cryoprotectant on the Viability of Lactobacillus brevis ED25 during Freezing and Freeze Drying and Stability of Freeze Dried Cells under Accelerated Storage Conditions**

ALKAN L. B., GÜL O., YILMAZ M. T., DERTLİ E., ÇON A. H.

2nd International Congress on Engineering and Life Science, 11 - 14 April 2019

- X. **The effect of drying methods on antioxidant and antimicrobial properties of stinging nettles (*Urtica dioica*), umuravumba (*Iboza riparia*) and ginger (*Zingiber officinale*)**  
Ndisanze M., ÇON A. H.  
4th International Symposium of Medicinal and Aromatic Plants, 2 - 04 October 2018
- XI. **Understanding the Tarhana Fermentation**  
ŞİMŞEK Ö., ÇON A. H.  
The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 19 - 21 April 2018, pp.53
- XII. **The effect of drying methods on antioxidant and antimicrobial properties of celery and red onion**  
NDISANZE M. A., ÇON A. H.  
International Agricultural Science Congress, 9 - 12 May 2018
- XIII. **Folate-Producing Lactic Acid Bacteria Isolated From Foods**  
ÖZDEMİR N., AYDIN A., ENKHTUR B., ÇON A. H.  
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Kyrenia, Cyprus (Kkct), 19 - 21 April 2018, vol.1, pp.319
- XIV. **Çakallı Menemen (A Traditional Turkish Dish)**  
GÜL L. B., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.  
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Kyrenia, Cyprus (Kkct), 19 - 21 April 2018, vol.1, pp.145
- XV. **Nilgün Özdemir, N., Aydın, A., Enkhtur, B., Çon, A.H. 2018. Folate-Producing Lactic Acid Bacteria Isolated From Foods**  
ÖZDEMİR N., AYDIN A., ENKHTUR B., ÇON A. H.  
The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 19 - 21 April 2018, pp.319
- XVI. **Çakallı Menemen (A Traditional Turkish Dish)**  
GÜL L. B., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.  
The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 19 - 21 April 2018, pp.145
- XVII. **Determination Organic Acid Profiles of Tarhana Dough Samples Produced with Starter Culture**  
GÜL L. B., ÇON A. H.  
II. International Conference on Advanced Engineering Technologies, 21 - 23 September 2017
- XVIII. **Effect of Gamma Irradiation on Microbiological and Pest Load of natural Hazelnut Kernels**  
KOÇ GÜLER S., BOSTAN S. Z., ÇON A. H., TURANLI F.  
IX. International Congress on Hazelnut, 15 - 19 August 2017
- XIX. **Microbial Content and Volatile Aroma Compounds of Kefir Supplemented Soymilk and *Bifidobacterium* spp.**  
Karaçalı R., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.  
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, 15 - 17 May 2017
- XX. **Kombucha and Health**  
ÖZDEMİR N., ÇON A. H.  
International Conference on Agriculture, Forest, Food, Sciences and Technologies (ICAFOF 2017 Cappadocia / Turkey), Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, vol.1, pp.757
- XXI. **Therapeutic Properties and Use of Oleaster (*Elaeagnus Angustifolia* L.) in Folk Medicine.**  
ÇOMAK B., ÇON A. H.  
1st International Congress on Medicinal And Aromatic Plants –Natural and Healthy Life, 9 - 12 May 2017
- XXII. **Bioactive Properties and Antimicrobial Activity of Some *Hypericum* Species Greowing Wild in Black Sea Region of Turkey**  
GÜL L. B., ÖZDEMİR N., GÜL O., ÇIRAK C., ÇON A. H.  
I. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants "Natural and Healthy Life", 10 - 12 May 2017
- XXIII. **Bioactive Properties and Antimicrobial Activity of Some *Hypericum* Species Growing Wild in Black Sea Region of Turkey**  
GÜL L. B., ÖZDEMİR N., GÜL O., ÇIRAK C., ÇON A. H.  
1st INTERNATIONAL CONGRESS on MEDICINAL and AROMATIC PLANTS "Natural and Healthy Life" (Konya, Türkiye), Konya, Turkey, 10 - 12 May 2017, vol.1, pp.1310

- XXIV. **Exopolysaccharide Production of Lactic Acid Bacteria Isolated from Sourdough**  
ÖZDEMİR N., Enkhtur B., ÇON A. H.  
INTERNATIONAL DNA DAY AND GENOME CONGRESS (IDDGC'17) AHİ EVRAN UNIVERSITY KIRŞEHİR / TURKEY,  
Kırşehir, Turkey, 24 - 28 April 2017, vol.1, pp.196
- XXV. **Antifungal Activity of Lactic Acid Bacteria Isolated from Tarhana Dough against Some Molds**  
ÖZDEMİR N., ÇON A. H.  
INTERNATIONAL DNA DAY AND GENOME CONGRESS (IDDGC'17) AHİ EVRAN UNIVERSITY KIRŞEHİR / TURKEY,  
Kırşehir, Turkey, 24 - 28 April 2017, vol.1, pp.197
- XXVI. **THE FLORA OF LACTIC ACID BACTERIA IN TRABZON (VAKFIKEBİR) BREAD SOURDOUGH**  
YURTTAŞ M., ŞAHİN N., ÇON A. H.  
International dna day and genome congress (IDDGC' 17), 24 - 28 April 2017
- XXVII. **The Flora of Lactic Acid Bacteria in Trabzon (Vakfikebir) Bread Sourdough**  
YURTTAŞ M., ŞAHİN N., ÇON A. H.  
International Dna Day and Genome Congress, Kırşehir, Turkey, 24 - 28 April 2017, pp.240
- XXVIII. **Turist Beslenmesinde Probiyotiklerin Önemi**  
BİRCAN M., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.  
I. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği, 21 - 23 May 2016
- XXIX. **The Importance of Probiotics for Traveler s Nutrition**  
BİRCAN M., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.  
I. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, Antalya, Turkey, 21 - 23 April 2016, vol.1, pp.36
- XXX. **EPR Study of Hazelnut Species Irradiated with UV and Gamma Rays**  
ÇELİK Y., KARABULUT B., KOÇ GÜLER S., ÖZDEMİR N., BOSTAN S. Z., ÇON A. H.  
2nd International Conference on Computational and Experimental Science and Engineering, 14 - 19 October 2016,  
pp.76
- XXXI. **The Volatile Profile at the Fermentation of Uşak Tarhana Dough and Relation with Microbial Diversity**  
ŞİMŞEK Ö., ÖZDEMİR N., TEMİZ H., ÖZKAL S. G., ÇON A. H.  
VIth Sourdough Symposium, Nantes, France, 30 September - 02 October 2015, pp.90
- XXXII. **Bafra's Creamy Delight**  
ÖZDEMİR N., BİRCAN M., ÇON A. H.  
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic To Caucasus", Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, vol.1, pp.415
- XXXIII. **The Organic Acid Amount and Profile of Uşak Tarhana Dough During The Fermentation**  
ÇON A. H., ŞİMŞEK Ö., KAYA H. İ., ÖZDEMİR N.  
The 3rd International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.91
- XXXIV. **Some Properties of Yayla Tea**  
GÜL L. B., ÖZDEMİR N., GÜL O., ÇON A. H.  
The 3rd. International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, vol.1, pp.584
- XXXV. **Çay Üretiminde Ozon Kullanımı**  
ÖZDEMİR N., YURTTAŞ M., ÇON A. H.  
III. Pamukkale Gıda Sempozyumu " Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar", Denizli, Turkey, 13 - 15 May 2015,  
vol.1, pp.183
- XXXVI. **Güvenli Gıda ve Ozon**  
ÖZDEMİR N., OĞUZ G., ÇON A. H.  
5. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 7 - 08 May 2015, vol.1, pp.146-147
- XXXVII. **Ekşihamur Laktik Asit Bakterilerinin Fitik Asit Üzerine Etkisi**  
YURTTAŞ M., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.  
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi 28-30 Nisan, 2015, Nevşehir, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015,  
vol.1, pp.10

- XXXVIII. **Et ürünlerini kürlemede ultrases kullanımı**  
TURHAN S., SARICAOĞLU F. T., TURAL S., ÇON A. H.  
3. Et Ürünleri Çalıştayı "Et Ürünleri Üretiminde İnovasyon", Tokat, Turkey, 16 - 17 October 2014
- XXXIX. **Geleneksel Fermente Gıdalardan İzole edilen Asetik Asit Bakterilerinin Sağlık Üzerine Etkisi**  
ÖZDEMİR N., YURTTAŞ M., ÇON A. H.  
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, vol.1, pp.292
- XL. **Twisted Amasya Bun (Burmali Amasya Çöreği)**  
YURTTAŞ M., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.  
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga (Ohrid Lake), Macedonia, 24 - 26 October 2013, vol.1, pp.221
- XLI. **Some Characteristics Of Tarhana Dough Produced By Different Lactic Starter Cultures**  
ALKAN L. B., ÇON A. H.  
The 2nd International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, Ohrid-Struga, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.219
- XLII. **Burmali Amasya Çöreği Twisted Amasya Bun**  
BİRCAN M., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.  
The 2nd International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, Ohrid-Struga, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.221
- XLIII. **Use Of Bacteriocin Producer Lactic Acid Bacteria At The Production of Tarhana**  
KAYA H. İ., KÖRDİKANLIOĞLU B., ŞİMŞEK Ö., ÇON A. H.  
The 2nd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Ohrid-Struga, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.211
- XLIV. **Biodiversity and Stability of Lactic Acid Bacterial Community at Tarhana Dough Fermentation a Sourdough Included Fermented Food**  
ŞİMŞEK Ö., Özel S., ÇON A. H.  
The V International Symposium on Sourdough - Cereal Fermentation for Future Foods, Helsinki, Finland, 10 - 12 October 2013
- XLV. **Farklı Gıda Ekosistemlerinde Laktik Asit Bakterileri ve Mayalar Arasındaki İnteraksiyonlar**  
GÜL L. B., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.  
Türkiye 11, Gıda Kongresi 10-12 Ekimi 2012, Mustafa Kemal Üniversitesi, Hatay, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, vol.1, pp.30

## Supported Projects

- Çon A. H., Project Supported by Higher Education Institutions, Fermente Gıdalardan İzole Edilen Laktik Asit Bakterileri Tarafından Üretilen Bakteriyosinlerin Karakterizasyonu, 2020 - 2022
- Çon A. H., Project Supported by Higher Education Institutions, Samsun Bölgesindeki Bazı Fermente Süt Ürünlerinden İzole Edilen Laktik Asit Bakterileri Tarafından Üretilen Ekzopolisakkaritlerin Karakterizasyonu, 2020 - 2021
- Çon A. H., Project Supported by Higher Education Institutions, Geleneksel Peynirlerden Probiyotik Özellikteki Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu ve Karakterizasyonu, 2019 - 2021
- Çon A. H., Project Supported by Higher Education Institutions, Microbial diversity of traditional kefir grains and their role on kefir aroma, 2018 - 2019
- Çon A. H., Atay Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, Öğretim Üyelerinin Araştırma Amaçlı Teknolojik Donanımlarının Geliştirilmesi Projesi, 2016 - 2019
- Çon A. H., Project Supported by Higher Education Institutions, The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 2018 - 2018
- Çon A. H., Project Supported by Higher Education Institutions, The 2nd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, 2016 - 2016
- Çon A. H., Project Supported by Higher Education Institutions, 3 rd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, 2015 - 2015