

## Prof. Dr. Fehmi Yazıcı

### Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 212 191 9](tel:+902121919) Dahili: 1517

Fax Telefonu: [+90 457 609 4](tel:+904576094)

E-posta: [fyazici@omu.edu.tr](mailto:fyazici@omu.edu.tr)

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

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-9601-8843

Yoksis Araştırmacı ID: 2585

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Ohio State University, Amerika Birleşik Devletleri 1992 - 1996

Yüksek Lisans, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YL) (Tezli), Türkiye 1989 - 1991

Lisans, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ürünleri Teknolojisi Pr., Türkiye 1985 - 1989

### Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

### Yaptığı Tezler

Doktora, Calcium Fortification of Soy Milk, Ohio State University, 1996

### Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi

### Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2010 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2004 - 2010

Yrd. Doç. Dr., Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1997 - 2004

Araştırma Görevlisi, Ohio State University, College Of Food, Agricultural, And Environmental Sciences, Food Science And Technology, 1992 - 1996

### Akademik İdari Deneyim

Ondokuz Mayıs Üniversitesi, 2020 - Devam Ediyor

Ondokuz Mayıs Üniversitesi, 2010 - 2016

Ondokuz Mayıs Üniversitesi, 2012 - 2015

## Verdiği Dersler

GIDA KİMYASI I, Lisans, 2015 - 2016, 2013 - 2014  
GIDA KİMYASI II, Lisans, 2015 - 2016, 2013 - 2014  
TEKNİK İNGİLİZCE II, Lisans, 2015 - 2016, 2013 - 2014  
GIDA BİYOKİMYASI, Lisans, 2015 - 2016, 2013 - 2014  
TEKNİK İNGİLİZCE I, Lisans, 2015 - 2016, 2013 - 2014

## SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Physicochemical Properties and Characterization of a New Product: Spray Dried Hempseed Milk**  
Mortaş M., Beşir Özgeçen A., Tok Z., ÇAKIR KELEŞ M., Yazıcı F.  
PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION, cilt.78, sa.2, ss.358-365, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **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, cilt.166, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Correlation between acrylamide content and colour in some baked products**  
Abdulazeez Z. M., Mustafa A. M. I., Yazıcı F.  
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, cilt.41, sa.2, ss.137-143, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **Usage of color measurements obtained by modified Seliwanoff test to determine hydroxymethylfurfural**  
Beşir Özgeçen A., Yazıcı F., ODABAŞ M. S.  
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.248, sa.12, ss.2995-3002, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **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, cilt.59, sa.7, ss.741-750, 2022 (SCI-Expanded)
- VI. **DETERMINATION OF BISPHENOL A IN PLASTIC-PACKAGED FOODS BY LIQUID CHROMATOGRAPHY COUPLED WITH FLUORESCENT DETECTION**  
Abdulazeez Z. M., Yazıcı F., Aksoy A., Tokur O.  
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, cilt.31, sa.6, ss.5933-5939, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **Evaluating of Microwave Drying for Hawthorn Slice as Alternative to Convective Drying**  
Beşir Özgeçen A., GÖKMEN S., Gul L. B., Yazıcı F., GÜL O.  
BRAZILIAN ARCHIVES OF BIOLOGY AND TECHNOLOGY, cilt.65, 2022 (SCI-Expanded)
- VIII. **Potential Use of High Pressure Homogenized Hazelnut Beverage for a Functional Yoghurt-Like Product**  
GÜL O., ATALAR İ., Mortaş M., SARICAOĞLU F. T., Beşir Özgeçen A., Gul L. B., Yazıcı F.  
ANAIIS DA ACADEMIA BRASILEIRA DE CIENCIAS, cilt.94, sa.1, 2022 (SCI-Expanded)
- IX. **Improved physicochemical, rheological and bioactive properties of ice cream: Enrichment with high pressure homogenized hazelnut milk**  
ATALAR İ., Kurt A., GÜL O., Yazıcı F.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE, cilt.24, 2021 (SCI-Expanded)
- X. **A novel spectrophotometric method based on Seliwanoff test to determine 5-(Hydroxymethyl) furfural (HMF) in honey: Development, in house validation and application**  
Beşir Özgeçen A., Yazıcı F., Mortaş M., GÜL O.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.139, 2021 (SCI-Expanded)
- XI. **Estimating Hydroxymethylfurfural (HMF) Concentration Via Modified Seliwanoff Test Using Artificial**

## **Neural Network (ANN)**

Beşir Özgeçen A., Yazıcı F., ODABAŞ M. S.

BRAZILIAN ARCHIVES OF BIOLOGY AND TECHNOLOGY, cilt.64, 2021 (SCI-Expanded)

- XII. **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, cilt.334, 2021 (SCI-Expanded)
- XIII. **Effect of different binders on reconstitution behaviors and physical, structural, and morphological properties of fluidized bed agglomerated yoghurt powder**  
ATALAR İ., Yazıcı F.  
DRYING TECHNOLOGY, cilt.37, sa.13, ss.1656-1664, 2019 (SCI-Expanded)
- XIV. **Influence of thermosonication (TS) process on the quality parameters of high pressure homogenized hazelnut milk from hazelnut oil by-products**  
ATALAR İ., Gul O., SARICAOĞLU F. T., Beşir Özgeçen A., Gul L. B., Yazıcı F.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.56, sa.3, ss.1405-1415, 2019 (SCI-Expanded)
- XV. **Effect of thermal treatment on microbiological, physicochemical and structural properties of high pressure homogenised hazelnut beverage**  
ATALAR İ., Gul O., Mortaş M., Gul L. B., Saricaoglu F. T., Yazıcı F.  
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.11, sa.6, ss.561-570, 2019 (SCI-Expanded)
- XVI. **Application of TOPSIS methodology to determine optimum hazelnut cake concentration and high pressure homogenization condition for hazelnut milk production based on physicochemical, structural and sensory properties**  
Gul O., ATALAR İ., Mortaş M., SARICAOĞLU F. T., Yazıcı F.  
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.12, sa.4, ss.2404-2415, 2018 (SCI-Expanded)
- XVII. **Effect of multi-pass high pressure homogenization on physicochemical properties of hazelnut milk from hazelnut cake: An investigation by response surface methodology**  
Gul O., ATALAR İ., Saricaoglu F. T., Yazıcı F.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.42, sa.5, 2018 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Effect of ultrasound treatment on the properties of nano-emulsion films obtained from hazelnut meal protein and clove essential oil**  
Gul O., Saricaoglu F. T., Beşir Özgeçen A., ATALAR İ., Yazıcı F.  
ULTRASONICS SONOCHEMISTRY, cilt.41, ss.466-474, 2018 (SCI-Expanded)
- XIX. **The combined effect of probiotic cultures and incubation final pH on the quality of buffalo milk yogurt during cold storage**  
AKGÜN A., Yazıcı F., GÜLEÇ H. A.  
FOOD SCIENCE & NUTRITION, cilt.6, sa.2, ss.492-502, 2018 (SCI-Expanded)
- XX. **Influence of top spray fluidized bed agglomeration conditions on the reconstitution property and structure modification of skim yoghurt powder**  
ATALAR İ., Yazıcı F.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.42, sa.1, 2018 (SCI-Expanded)
- XXI. **Effect of high pressure homogenization (HPH) on microstructure and rheological properties of hazelnut milk**  
Gul O., Saricaoglu F. T., Mortaş M., ATALAR İ., Yazıcı F.  
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, cilt.41, ss.411-420, 2017 (SCI-Expanded)
- XXII. **EVALUATION OF COLOR, LIPID OXIDATION AND MICROBIAL QUALITY IN MEATBALLS FORMULATED WITH BEE POLLEN DURING FROZEN STORAGE**  
Turhan S., Saricaoglu F. T., Mortaş M., Yazıcı F., Gençcelep H.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.41, sa.3, 2017 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Effect of brewing process and sugar content on 5-hydroxymethylfurfural and related substances from Turkish coffee**  
Mortaş M., Gul O., Yazıcı F., Dervisoglu M.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.20, sa.8, ss.1866-1875, 2017 (SCI-Expanded)

- XXIV. **Effect of reduced fat content on the physicochemical and microbiological properties of buffalo milk yoghurt**  
AKGÜN A., Yazıcı F., GÜLEÇ H. A.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.74, ss.521-527, 2016 (SCI-Expanded)
- XXV. **Comparative Analysis of Aflatoxin M1 in Marketed Butter by ELISA and HPLC**  
Aksoy A., Atmaca E., Yazıcı F., Güvenç D., Gul O., Dervisoglu M.  
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, cilt.22, sa.4, ss.619-621, 2016 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Natamycin content and quality evaluation of yoghurt from small- and large-scale brands in Turkey**  
Dervisoglu M., Gul O., AYDEMİR O., Yazıcı F., KAHYAOĞLU T.  
FOOD ADDITIVES & CONTAMINANTS PART B-SURVEILLANCE, cilt.7, sa.4, ss.254-260, 2014 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Evaluation of the Nutritional and Storage Quality of Meatballs Formulated with Bee Pollen**  
Turhan S., Yazıcı F., Saricaoglu F. T., Mortaş M., Gençcelep H.  
KOREAN JOURNAL FOR FOOD SCIENCE OF ANIMAL RESOURCES, cilt.34, sa.4, ss.423-433, 2014 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Toxic and essential elements in butter from the Black Sea region, Turkey**  
Dervisoglu M., Gul O., Yazıcı F., Güvenç D., Atmaca E., Aksoy A.  
FOOD ADDITIVES & CONTAMINANTS PART B-SURVEILLANCE, cilt.7, sa.1, ss.49-53, 2014 (SCI-Expanded)
- XXIX. **New approaches to determination of HMF**  
ORAL R. A., Mortaş M., Dogan M., SARIOĞLU K., Yazıcı F.  
FOOD CHEMISTRY, cilt.143, ss.367-370, 2014 (SCI-Expanded)
- XXX. **Evaluation of Chemical and Microbiological Characteristics and Fatty Acid Profiles of Butter Samples Collected from the Black Sea Region of Turkey**  
Dervisoglu M., Gul O., Güvenç D., Yazıcı F., Atmaca E., Aksoy A.  
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, cilt.25, sa.18, ss.10185-10190, 2013 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Levels of Organochlorine Pesticide Residues in Butter Samples Collected from the Black Sea Region of Turkey**  
Aksoy A., Dervisoglu M., Güvenç D., Gul O., Yazıcı F., Atmaca E.  
BULLETIN OF ENVIRONMENTAL CONTAMINATION AND TOXICOLOGY, cilt.90, sa.1, ss.110-115, 2013 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Effect of whey pH at drainage on physicochemical, biochemical, microbiological, and sensory properties of Mozzarella cheese made from buffalo milk during refrigerated storage**  
Yazıcı F., Dervisoglu M., Akgun A., Aydemir O.  
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.93, sa.11, ss.5010-5019, 2010 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **A Survey on Selected Chemical, Biochemical and Sensory Properties of Kes Cheese, A Traditional Turkish Cheese**  
Dervisoglu M., Tarakci Z., Aydemir O., Temiz H., Yazıcı F.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.12, sa.2, ss.358-367, 2009 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Effect of the Addition of Blueberries on Selected Physicochemical and Sensory Properties of Yoghurts**  
Cinbas A., Yazıcı F.  
FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, cilt.46, sa.4, ss.434-441, 2008 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Partial purification of pepsin from turkey proventriculus**  
Temiz H., Okumus E., Aykut U., Dervisoglu M., Yazıcı F.  
WORLD JOURNAL OF MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, cilt.24, sa.9, ss.1851-1855, 2008 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **Impact of whey pH at drainage on the physicochemical, sensory, and functional properties of mozzarella cheese made from buffalo milk**  
Yazıcı F., Akbulut C.  
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.55, sa.24, ss.9993-10000, 2007 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **Note. The effect of citrus fibre on the physical, chemical and sensory properties of ice cream**  
Dervisoglu M., Yazıcı F.  
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, cilt.12, sa.2, ss.159-164, 2006 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **A survey on the some chemical and biochemical properties of civil cheese, a traditional Turkish**

## **cheese**

Sengul M., Gurses M., Dervisoglu M., Yazıcı F.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.9, sa.4, ss.791-801, 2006 (SCI-Expanded)

- XXXIX. **Effect of heat treatment and starter culture on proteolysis and lipolysis of Kulek cheese during ripening**

Dervisoglu M., Yazıcı F., Aydemir O.

ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.18, sa.2, ss.139-149, 2006 (SCI-Expanded)

- XL. **The effect of soy protein concentrate addition on the physical, chemical, and sensory properties of strawberry flavored ice cream**

Dervisoglu M., Yazıcı F., Aydemir O.

EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.221, sa.3-4, ss.466-470, 2005 (SCI-Expanded)

- XLI. **Production of a high nutritional value, aromatised yogurt with the addition of non-fat wheat germ**

Ayar A., Elgun A., Yazıcı F.

AUSTRALIAN JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.60, sa.1, ss.14-18, 2005 (SCI-Expanded)

- XLII. **Effect of pH on microflora of Civil cheese during refrigerated storage**

Yazıcı F.

ACTA ALIMENTARIA, cilt.33, sa.2, ss.201-206, 2004 (SCI-Expanded)

- XLIII. **A note on the total and heme iron contents of ready-to-eat doner kebabs**

Turhan S., Altunkaynak T., Yazıcı F.

MEAT SCIENCE, cilt.67, sa.2, ss.191-194, 2004 (SCI-Expanded)

- XLIV. **Effect of some protein based fat replacers on physical, chemical, textural, and sensory properties of strained yoghurt**

Yazıcı F., Akgun A.

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.62, sa.3, ss.245-254, 2004 (SCI-Expanded)

- XLV. **Effect of pH adjustment on some chemical, biochemical, and sensory properties of Civil cheese during storage**

Yazıcı F., Dervisoglu M.

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.56, sa.4, ss.361-369, 2003 (SCI-Expanded)

- XLVI. **Utilization of soy yoghurt in tarhana production**

Koca A. F., Yazıcı F., Anıl M.

European Food Research and Technology, cilt.215, sa.4, ss.293-297, 2002 (SCI-Expanded)

- XLVII. **Proteolysis in Golot cheese**

Yazıcı F., Dervisoglu M.

Acta Alimentaria, cilt.31, sa.3, ss.307-313, 2002 (SCI-Expanded)

- XLVIII. **Ripening changes of Kulek cheese in wooden and plastic containers**

Dervisoglu M., Yazıcı F.

Journal of Food Engineering, cilt.48, sa.3, ss.243-249, 2001 (SCI-Expanded)

## **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- I. **Morphologic and chemical characterizations of some salep orchids**

Çalışkan Ö., Beşir Özgeçen A., Anıl M., Gülser C., Yazıcı F., Kurt D.

Eurasian Journal of Soil Sciences, cilt.12, 2023 (Scopus)

- II. **Kenevirde THC ve CBD Faktörlerinin Değerlendirilmesi**

BEŞİR A., YAZICI BEKTAŞ N., MORTAŞ M., YAZICI F.

Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi (Online), 2022 (Hakemli Dergi)

- III. **A Plant-Based Milk Type: Hemp Seed Milk Bitkisel Sütlerden Biri: Kenevir Tohumu Sütü**

Besir A., Awad N., Mortaş M., Yazıcı F.

Akademik Gıda, cilt.20, sa.2, ss.170-184, 2022 (Scopus)

- IV. **Bitkisel Sütlerden Biri: Kenevir Tohumu Sütü**

BEŞİR A., Awad N., MORTAŞ M., YAZICI F.

AKADEMIK GIDA, cilt.20, ss.170-184, 2022 (Scopus)

**V. Investigation Properties of Ayran (Yoghurt Drink) Produced from Different Ratio of Cow and Hemp Seed Milk Mixtures**

BEŞİR A., MORTAŞ M., YAZICI F.

European Food Science and Engineering, 2022 (Hakemli Dergi)

**VI. Evaluation of THC and CBD Factors in Cannabis**

BEŞİR A., YAZICI BEKTAŞ N., MORTAŞ M., YAZICI F.

Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi (Online), 2022 (Hakemli Dergi)

**VII. Effect of Cayenne Pepper Addition on Physicochemical, Microbiological and Sensory Properties of Drinkable Yoghurt-Ayran**

akçay f., BEŞİR A., YAZICI F.

ACTA UNIVERSITATIS CIBINIENSIS. SERIES E: FOOD TECHNOLOGY, cilt.24, sa.1, ss.79-87, 2020 (Hakemli Dergi)

**VIII. Application of Ultrasound Technology at Honey**

MORTAŞ M., YAZICI F.

Mellifera, cilt.13, sa.25, ss.2-5, 2013 (Hakemli Dergi)

**IX. The Consumption Preferences of Milk and Dairy Products of Undergraduate Students**

MORTAŞ M., YAZICI F.

Journal of Food Science and Engineering, cilt.2, ss.10-114, 2012 (Hakemli Dergi)

**X. Review on keş Keş Peyniri Üzerine Derleme**

TARAKÇI Z., DERVİŞOĞLU M., TEMİZ H., AYDEMİR O., YAZICI F.

Gıda, 2010 (Hakemli Dergi)

**XI. Süt alkali proteinazı plazmin**

AYDEMİR O., DERVİŞOĞLU M., TEMİZ H., YAZICI F.

Gıda, cilt.33, ss.235-240, 2008 (Hakemli Dergi)

**XII. Physical Chemical Nutritional and Organoleptic Characteristics of Fruit Added Yogurts**

AYAR A., SERT D., kalyoncu h., YAZICI F.

Journal of Food Technology, cilt.4, sa.1, ss.44-49, 2006 (Hakemli Dergi)

**XIII. Samsun ve Yöresinde Süt Endüstrisi**

YAZICI F., AYKUT U., dervişoğlu m.

Anadolu Tarım Bilimleri Dergisi, cilt.18, sa.3, ss.80-84, 2003 (Hakemli Dergi)

**XIV. Production of ice cream with cola extract Kolali Dondurma Üretimi**

Dervişoğlu M., Yazıcı F.

Turkish Journal of Agriculture and Forestry, cilt.25, sa.4, ss.283-289, 2001 (Scopus)

## **Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar**

**I. KENEVİR TOHUMU VE ÜRÜNLERİNİN ETİK AÇIDAN DEĞERLENDİRİLMESİ**

MORTAŞ M., BEŞİR A., YAZICI F.

3. ULUSLARARASI TARIM ve GIDA ETİĞİ KONGRESİ, Türkiye, 05 Kasım 2021

**II. A New Colorimetric Method From Qualitative to Quantitative**

BEŞİR A., YAZICI F., MORTAŞ M., GÜL O.

ICOFAAS, Antalya, Türkiye, 8 - 11 Kasım 2019

**III. Effect of low and high temperature on the properties of hazelnut milk obtained from hazelnut cake**

ATALAR İ., GÜL O., MORTAŞ M., YAZICI F.

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

**IV. Production of spicy (hot) Ayran and assessment of some properties**

akçay f., BEŞİR ÖZGEÇEN A., YAZICI F.

The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Kyrenia, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018

- V. **Investigating the effect of fortification hazelnut milk on the physicochemical, microbiological and sensory properties of yoghurt-like product**  
GÜL O., ATALAR İ., SARICAOĞLU F. T., MORTAŞ M., GÜL L. B., YAZICI F.  
The 4th International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Kyrenia, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018
- VI. **Hazelnut Milk from Hazelnut Cake and Development of Hazelnut Milk-Based Dairy Products**  
GÜL O., ATALAR İ., MORTAŞ M., SARICAOĞLU F. T., KURT A., YAZICI F.  
IX. International Congress on Hazelnut, 15 - 19 Ağustos 2017
- VII. **Elektrohidrodinamik Atomizasyonun Gıda Alanındaki Uygulamaları**  
BEŞİR A., YAZICI F.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- VIII. **Gıda Endüstrisinde Moleküler Baskılama Teknolojisi**  
BEŞİR A., YAZICI F.  
Kromatografi 2016, Türkiye, 31 Ağustos - 02 Eylül 2016
- IX. **Effects of Concentration and High Pressure Homogenization on Hazelnut Milk from Cold Press Hazelnut Oil Cake**  
GÜL O., MORTAŞ M., ATALAR İ., DERVİŞOĞLU M., YAZICI F.  
ISEKI\_Food Conference 2016, 6 - 08 Haziran 2016
- X. **Comparative Analysis of Aflatoxin M1 in Marketed Butter by ELISA and HPLC**  
AKSOY A., ATMACA E., YAZICI F., GÜVENÇ D., GÜL O., DERVİŞOĞLU M.  
3rd International Vetİstanbul Group Congress 2016, 17 - 20 Mayıs 2016
- XI. **Evaluation of the Nutritional and Storage Quality of Akçaabat Meatballs Formulated with Bee Pollen**  
TURHAN S., YAZICI F., SARICAOĞLU F. T., MORTAŞ M., GENÇCELEP H.  
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015
- XII. **Evaluation of Colour Lipid Oxidation and Microbial Quality in Akçaabat Meatballs Formulated with Bee Pollen during Frozen Storage**  
TURHAN S., SARICAOĞLU F. T., MORTAŞ M., YAZICI F., GENÇCELEP H.  
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015
- XIII. **Evaluation of Colour Lipid oxidation and Microbial Quality in Akçaabat meatballs Formulated with Bee Pollen during Frozen Storage**  
TURHAN S., SARICAOĞLU F. T., MORTAŞ M., YAZICI F., GENÇCELEP H.  
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015
- XIV. **Evaluation of the nutritional Storage Quality of Akçaabat meatballs Formulated with Bee Pollen**  
TURHAN S., YAZICI F., SARICAOĞLU F. T., MORTAŞ M., GENÇCELEP H.  
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015
- XV. **Traditional Sweet Water Buffalo Turkish Delight**  
BİRCAN M., YAZICI F.  
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015
- XVI. **Soğukta muhafaza edilen Akçaabat köftelerinin lipid oksidasyonu renk stabilitesi ve mikrobiyolojik kalitesi üzerine polen ilavesinin etkisi**  
TURHAN S., YAZICI F., SARICAOĞLU F. T., MORTAŞ M., GENÇCELEP H.  
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
- XVII. **Trace metal levels in butter samples collected from the Black Sea Region of Turkey**  
DERVİŞOĞLU M., GÜL O., YAZICI F., GÜVENÇ D., ATMACA E., AKSOY A.  
4th International Congress on Food and Nutrition together with 3rd Safe Consortium International Congress on Food Safety, 12 - 14 Ekim 2011, ss.217
- XVIII. **Levels of organochlorine pesticide residues in butter samples collected from the black sea region of Turkey**  
Aksoy A., Dervisoglu M., Guvenc D., Gul O., Yazici F., Atmaca E.  
47th Congress of the European-Societies-of-Toxicology, Paris, Fransa, 28 - 31 Ağustos 2011
- XIX. **Effect of blueberry addition on microflora of yoghurt**

DERVİŞOĞLU M., YAZICI F., TEMİZ H., AYDEMİR O., KAHYAOĞLU T.

International Conference on Food Innovation. Valencia, Spain, 25 - 29 Ekim 2010

**XX. Keş Peyniri Üzerine Yapılan Araştırmalar ve Üretim Metodları**

TARAKÇI Z., DERVİŞOĞLU M., TEMİZ H., AYDEMİR O., YAZICI F.

The 1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucas, 15 - 17 Nisan 2010

**XXI. Minerals in Turkish Cheeses.**

TARAKÇI Z., DERVİŞOĞLU M., TEMİZ H., YAZICI F.

3 rd International Conference of Food Science and Nutrition National Research, 3 - 05 Kasım 2008

**XXII. A traditional Turkish dairy product : Kes cheese**

TARAKÇI Z., DERVİŞOĞLU M., TEMİZ H., AYDEMİR O., YAZICI F.

3 rd International Conference of Food Science and Nutrition National Research, 3 - 05 Kasım 2008

**XXIII. Gıda ve kanser**

DERVİŞOĞLU M., YAZICI F., AYDEMİR O., AKGÜN A., TEMİZ H., ATÇI M.

Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008

**XXIV. Külek Peynirinin Duyusal Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri.**

YAZICI F., DERVİŞOĞLU M., TEMİZ H.

V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 1998

## **Desteklenen Projeler**

Yazıcı F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ambalaj Materyallerinden Gıdalara Bisfenol A Geçiş Üzerine Sıcaklık, Ultrasound ve Ultraviyole Uygulamalarının Etkisinin Araştırılması, 2021 - 2022

Yazıcı F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Manda Sütünden Olejel İlaveli Fonksiyonel Dondurma Üretimi, 2020 - 2022

Yazıcı F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kinoa unu ve sütünün dondurma üretiminde kullanım, 2020 - 2021

Yazıcı F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Konjuge Linoleik Asit üreten laktik asit bakterilerinin izolasyonu, tanısı ve fonksiyonel bir ürün üretimi, 2019 - 2021

Yazıcı F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Beyaz peynirlerde salamura hazırlama amacıyla kullanılan suların ağır metal içeriklerinin peynir kütlesine geçişi, 2018 - 2021

Yazıcı F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 2018 - 2019

Yazıcı F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Meyve ilavesinin Ayrancaların fizikokimyasal, duyusal ve mikrobiyolojik özellikleri üzerine etkisi, 2018 - 2019

Yazıcı F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fındık Sütünün Sütlü Tatlı Üretimine Uygunluğunun Araştırılması, 2017 - 2018

Yazıcı F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı bitkisel ekstraktların kaşar peyniri muhafazasında biyokimyasal ve mikrobiyolojik etkileri, 2015 - 2017

Yazıcı F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kara Turp (*Raphanus sativus* L. *niger*) tan Etken Maddelerin Ekstraksiyonu ve Belirlenmesi, 2015 - 2017

Yazıcı F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, The 3rd International symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 2015 - 2015