

Doç. Dr. Münir Anıl

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 362 312 1919](tel:+903623121919)

Fax Telefonu: [+90 362 457 6094](tel:+903624576094)

E-posta: munira@omu.edu.tr

Diğer E-posta: muniranil@gmail.com

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

Posta Adresi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Atakum /Samsun

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: S0qNGhsAAAAJ

ORCID: 0000-0001-7126-0510

Publons / Web Of Science ResearcherID: ACW-8157-2022

ScopusID: 16240913000

Yoksis Araştırmacı ID: 106991

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 1995 - 2002

Yüksek Lisans, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 1991 - 1994

Lisans, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Teknolojisi Bölümü, Türkiye 1987 - 1991

Yaptığı Tezler

Doktora, Besinsel lif kaynağı olarak keten tohumunun ekme yapımında kullanımı, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 2002

Yüksek Lisans, Bulgur yapımında farklı buğday çeşitleri, pişirme yöntemleri ve kurutma sıcaklıklarının ürün kalitesi üzerine etkisi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 1994

Araştırma Alanları

Hububat Teknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2017 - Devam Ediyor

Yrd. Doç. Dr., Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2009 - 2017

Araştırma Görevlisi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002 - 2009

Araştırma Görevlisi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Teknolojisi Bölümü, 1993 - 2002

Akademik İdari Deneyim

Ondokuz Mayıs Üniversitesi, 2016 - 2016

Verdiği Dersler

- Gıda kalite Kontrolü II, Lisans, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011
- Gıda Makine ve Ekipmanları , Lisans, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010
- Uzmanlık Alan Dersi I, Yüksek Lisans, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011
- Gıda Araştırma Teknikleri I, Lisans, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011
- Yumuşak Buğday Ürünleri Teknolojisi, Yüksek Lisans, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010
- Öğütme Teknolojisi, Yüksek Lisans, 2016 - 2017, 2015 - 2016
- Proje Hazırlama Teknikleri , Yüksek Lisans, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010
- Tahıl Teknolojisi, Lisans, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011
- Genel ve Teknik İletişim, Lisans, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011
- Dondurulmuş gıdalar, Yüksek Lisans, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011
- Gıda Kalite Kontrolü I, Lisans, 2015 - 2016
- Uzmanlık Alan Dersi II, Yüksek Lisans, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011
- Öğütme Teknolojisi, Lisans, 2015 - 2016
- Organik Kimya, Lisans, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011
- Gıda Araştırma Teknikleri II, Lisans, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011
- Mühendislik Ekonomisi, Lisans, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010
- Gıda Teknolojisi, Lisans, 2011 - 2012, 2010 - 2011
- Proses Uygulamaları II, Lisans, 2009 - 2010
- Malzeme Bilgisi, Lisans, 2009 - 2010
- Proses uygulamaları I, Lisans, 2009 - 2010
- İş Hukuku, Lisans, 2009 - 2010
- Organik Gıda Üretimi, Lisans, 2009 - 2010
- Geleneksel Gıdalar, Lisans, 2009 - 2010

Yönetilen Tezler

- Anıl M., Fındık zarı ekstraktının kepekli ekme kalitesi üzerine etkisi, Yüksek Lisans, H.ALİ(Öğrenci), 2022
- Anıl M., Bayat ekmeğin lokma tatlısı üretiminde değerlendirilmesi, Yüksek Lisans, B.BUKE(Öğrenci), 2022
- Anıl M., Toz krep üretiminde fonksiyonel özellikli bazı meyve ekstraktlarının kullanımının kalite üzerine etkileri, Yüksek Lisans, M.USLU(Öğrenci), 2020
- Anıl M., Fonksiyonel özellikli bazı bitki ekstraktlarının kullanımının gofret yaprağı kalitesi üzerine etkileri, Yüksek Lisans, E.AKSOY(Öğrenci), 2020
- Anıl M., Fındık zarı ve modifiye nişasta ilavesinin ekşi hamur reolojisi, ekme kalitesi ve sindirilebilirlik üzerine etkileri, Doktora, Y.DURMUŞ(Öğrenci), 2019
- Anıl M., Farklı ön işlemler uygulanmış baklagil unlarının tarhana üretiminde hammadde olarak kullanımı, Yüksek Lisans, Z.ÖNÇİRAK(Öğrenci), 2019
- Anıl M., Renkli cin mısırların farklı metotlarla patlatılmasının bazı fonksiyonel bileşenler üzerine etkisi, Yüksek Lisans, Ç.KAYIŞOĞLU(Öğrenci), 2017
- Anıl M., B vitaminleri (B2 ve B6), antioksidanlar ve bazı esansiyel aminoasitlerce zenginleştirilen bulgurların farklı

üretim yöntemlerine göre karşılaştırılması, Yüksek Lisans, M.DİNÇER(Öğrenci), 2016

Münir A., Glutensiz tarhana üretiminde hidrokolloid kullanımının kalite üzerine etkisi, Yüksek Lisans,

Y.DURMUŞ(Öğrenci), 2015

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Enrichment of sourdough bread with hazelnut skin, cross-linked starch, or oxidized starch for improvement of nutritional quality**
Durmus Y., Whitney K., Anil M., Simsek S.
Journal of Food Process Engineering, cilt.46, sa.8, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Discrimination of Glutopex Test and Mixograph Parameters for Evaluation of Wheat Flour Supplemented with Hazelnut Skin, Cross-Linked Starch, and Oxidized Starch**
Durmus Y., Anil M., Simsek S.
Foods, cilt.12, sa.2, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Effects of hazelnut skin, cross-linked starch, and oxidized starch on wheat flour and dough quality**
DURMUŞ Y., Anil M., Simsek S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.45, sa.2, 2021 (SCI-Expanded)
- IV. **The effect of starch modification and concentration on steady-state and dynamic rheology of meat emulsions**
Gençcelep H., Saricaoglu F. T., Anil M., Agar B., Turhan S.
FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.48, ss.135-148, 2015 (SCI-Expanded)
- V. **EFFECTS OF WHEAT BRAN, CORN BRAN, RICE BRAN AND OAT BRAN SUPPLEMENTATION ON THE PROPERTIES OF PIDE**
Anil M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.36, sa.3, ss.276-283, 2012 (SCI-Expanded)
- VI. **Short Communication Effect of flaxseed and wheat flour blends on dough rheology and bread quality**
Koca A. F., Anil M.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.87, sa.6, ss.1172-1175, 2007 (SCI-Expanded)
- VII. **Utilization of soy yoghurt in tarhana production**
Koca A. F., Yazıcı F., Anil M.
European Food Research and Technology, cilt.215, sa.4, ss.293-297, 2002 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Morphologic and chemical characterizations of some salep orchids**
Çalışkan Ö., Beşir Özgeçen A., Anil M., Gülser C., Yazıcı F., Kurt D.
Eurasian Journal of Soil Sciences, cilt.12, 2023 (Scopus)
- II. **Effects of different concentrations of guar, xanthan and locust bean gums on physicochemical quality and rheological properties of corn flour tarhana**
Anil M., DURMUŞ Y., TARAKÇI Z.
NUTRITION & FOOD SCIENCE, cilt.51, sa.1, ss.137-150, 2021 (ESCI)
- III. **Fındık zarı ve okside nişasta ilavesinin hamur reolojisi üzerine etkileri**
ANIL M., DURMUŞ Y., ŞİMŞEK Ş.
Akademik Ziraat Dergisi, cilt.8, sa.Özel Sayı, ss.91-98, 2019 (Hakemli Dergi)
- IV. **THE EFFECTS OF DIFFERENT MODIFIED STARCHES ON SOME PHYSICAL AND TEXTURE PROPERTIES OF MEAT EMULSION**
GENÇCELEP H., ANIL M., SARICAOĞLU F. T., AĞAR B.
GIDA, cilt.42, sa.6, ss.773-786, 2017 (Hakemli Dergi)

- V. **Farklı Gamlar İçeren Mısır Unlu ve Fırınlanmış Mısır Unlu Tarhanaların Viskozitelerinin Kiyaslanması**
ANIL M., DURMUŞ Y., TARAKÇI Z.
Ordu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi, 2016 (Hakemli Dergi)
- VI. **Makarna Kalitesi ve Kaliteyi etkileyen Faktörler**
KOCA A. F., ANIL M.
Standard Ekonomik ve Teknik Dergi, cilt.46, sa.542, ss.54-59, 2007 (Hakemli Dergi)
- VII. **Dondurulmuş Hamur Kalitesine Yağ ve Yüzey Aktif Maddelerin Etkisi**
Koca A. F., Anıl M.
Gıda, cilt.28, sa.1, ss.61-67, 2003 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Dondurulmuş Hamur Stabilitesine Askorbik Asit ve Sodyum Stearol -2- Laktilat'ın Etkisi**
KOCA A. F., ANIL M.
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, cilt.23, sa.2, ss.249-255, 1999 (Scopus)
- IX. **The effect of ascorbic acid and sodium stearyl -2- lactylate on frozen dough stability Dondurulmuş hamur stabilitesine askorbik asit ve sodyum stearyl -2-laktilat'm etkisi**
Koca A. F., Anıl M.
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, cilt.23, sa.2, ss.249-255, 1999 (Scopus)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Bayat Ekmeğin Değerlendirilmesi**
ANIL M., Gümüşlü B. B.
Uluslararası 19 Mayıs Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, 17 - 19 Mayıs 2019, ss.233-234
- II. **Besinsel Lifler ve Sağlık**
ANIL M., Bozdemir H. A.
Uluslararası 19 Mayıs Multidisipliner çalışmalar Kongresi, 17 - 19 Mayıs 2019, ss.235
- III. **Effects of hazelnut skin on bread quality and nutritional properties of sourdough bread**
DURMUŞ Y., ANIL M., Şimşek Ş.
North Dakota Academy of Science 111th Annual Meeting, North Dakota, Amerika Birleşik Devletleri, 8 - 09 Mart 2019, cilt.73, ss.55
- IV. **Effect of Different Popping Methods on Bioactive Compound Contents of Colored Popcorn**
Kayıoğlu Ç., ANIL M.
Internatinonal Conference on Agriculture, Forest, Food, Veterinary Sciences and Technologies, 2 - 05 Nisan 2018
- V. **Celiac Disease**
Kayıoğlu Ç., ANIL M.
Internatinonal Conference on Agriculture, Forest, Food, Veterinary Sciences and Technologies, 2 - 05 Nisan 2018
- VI. **Functional Characteristics and Physiological Effects of Legumes**
Öncürak Z., ANIL M.
I. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants "Natural and Healty Life, 10 - 12 Mayıs 2017
- VII. **Cereals and Anthocyanins.**
Kayıoğlu Ç., ANIL M.
I. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants "Natural and Healty Life", 10 - 12 Mayıs 2017
- VIII. **Effects of Polyphenols on Digestibility of Macronutrients**
DURMUŞ Y., ANIL M.
1st International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, cilt.1, ss.1756
- IX. **Enzime Dirençli Nişasta**
ANIL M., DURMUŞ Y.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- X. **Utilization of Guar Xanthan and Locust Bean Gums on Gluten Free Tarhana Production**
DURMUŞ Y., ANIL M., TARAKÇI Z.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 1 - 04 Ekim 2015

- XI. **The Effect of Adding Guar Xanthan and Locust Bean Gums on Viscosity Properties of Corn Flour Tarhana**
TARAKÇI Z., ANIL M., DURMUŞ Y.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 1 - 04 Ekim 2015
- XII. **The Effect of Adding Guar Xanthan and Locust Bean Gums on Some Properties of Kiln dried Corn Flour Tarhana**
ANIL M., TARAKÇI Z., DURMUŞ Y.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 1 - 04 Ekim 2015
- XIII. **Kurutulmuş Ordu Kabağının Bazı Özellikleri Üzerine Bir Araştırma**
TARAKÇI Z., ANIL M., DURMUŞ Y.
Kurutulmuş Ordu Kabağının Bazı Özellikleri Üzerine Bir Araştırma, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015
- XIV. **Fındık Kurutma**
Aksoy E., ANIL M.
Pamukkale Gıda Sempozyumu III "Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar", Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015
- XV. **Çeltik Kurutma**
Küçükali B., ANIL M.
Pamukkale Gıda Sempozyumu III "Kurutulmuş ve yarı Kurutulmuş Gıdalar", Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015
- XVI. **Tokat ın Yöresel Kurutulmuş Gıdaları**
Kaymaz H., ANIL M.
Pamukkale Gıda Sempozyumu III "Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar", Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015
- XVII. **Fast-Food Tipi Beslenme Alışkanlığı İçinde Tahıl Ürünlerinin Yeri**
ANIL M., KILIÇ O., BAŞKAYA SEZER D., DİNÇER M., AYDIN ERYILMAZ G.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011
- XVIII. **Samsun Ondokuz Mayıs Üniversitesi Öğrencilerinin Fast Food Tipi Beslenme Alışkanlığı**
ANIL M., KILIÇ O., BAŞKAYA SEZER D., Dinçer M., AYDIN ERYILMAZ G.
Samsun Sempozyumu, Samsun, Türkiye, 13 - 16 Ekim 2011, cilt.3
- XIX. **Effect of adding cherry laurel on physicochemical and functional properties of tarhana**
TARAKÇI Z., ANIL M., KOCA İ., İSLAM A.
International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, 26 - 29 Mayıs 2011
- XX. **Şeker mısırın (Zea mays saccharata) dondurarak depolanması**
KOCA A. F., KOCA İ., ANIL M., Karadeniz B.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008
- XXI. **Kızılıcık tarhanasının fiziksel, kimyasal ve duyuşsal özellikleri**
KOCA A. F., KOCA İ., ANIL M., Karadeniz B.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006

Desteklenen Projeler

- Anıl M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Renkli Pirinç Çeşitlerinden Farklı Yöntemler ile Üretilen Cipslerin Kalite Özellikleri, 2023 - Devam Ediyor
- Anıl M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Leblebi Unundan Kek Üretiminde Farklı Gamların Kalite Üzerine Etkisi, 2023 - Devam Ediyor
- Anıl M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bakla Şekeri Yapımında Farklı İslatma ve Pişirme Yöntemlerinin Kalite Üzerine Etkisi, 2023 - 2024
- Anıl M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ÇAVDAR UNUNDAN MAYALI / MAYASIZ UNLU MAMÜL YAPIMI İÇİN HAMUR YOĞURMA MAKİNASI, 2019 - 2023
- Anıl M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bayat Ekmeğın Lokma Tatlısı Üretiminde Değerlendirilmesi, 2020 - 2021
- Anıl M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAKLAGİLLERE UYGULANAN ÖN İŞLEMLERİN TARHANA KALİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2018 - 2019

Anıl M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, The 2nd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, 2016 - 2016

Anıl M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 3 rd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, 2015 - 2015

Patent

Münir A., Çavdar unundan mayalı / mayasız unlu mamül yapımı için hamur yoğurma makinası, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Tescil No: 2019 08903 , Standart Tescil, 2021