

## Doç. Dr. Mustafa Mortaş

### Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 0362 312 1919](tel:+9003623121919)

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

Web: <https://avesis.omu.edu.tr/mustafa.mortas>

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: [qbDjs8EAAAAAJ](https://scholar.google.com/citations?user=qbDjs8EAAAAAJ)

ORCID: [0000-0002-0316-7768](https://orcid.org/0000-0002-0316-7768)

Publons / Web Of Science ResearcherID: [DIA-8067-2022](https://publons.com/author/1806722/DIA-8067-2022)

ScopusID: [55863381400](https://scopus.com/authid/detail.uri?authorId=55863381400)

Yoksis Araştırmacı ID: [160477](https://yoksis.gov.tr/yoksis/arastrmaci/160477)

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2010 - 2016

Yüksek Lisans, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 2009 - 2010

Lisans, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2002 - 2007

### Yaptığı Tezler

Doktora, Krem Bal Üretim Standardizasyonu, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2016

Yüksek Lisans, Standart 5-hidroksimetilfurfural (5-HMF) tayin yönteminde kullanılan ısı işlem ve asit uygulamasının etkisinin belirlenmesi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 2012

### Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği

### Akademik Unvanlar / Görevler

Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2018 - Devam Ediyor

Araştırma Görevlisi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2009 - 2016

### Verdiği Dersler

GMB-Mühendislik Ekonomisi, Lisans, 2018 - 2019

GMB 211 Termodinamik, Lisans, 2018 - 2019

GMB-Akışkanlar Mekaniği, Lisans, 2018 - 2019

GMB 307 Temel İşlemler I, Lisans, 2016 - 2017

GMB 211 Termodinamik, Lisans, 2016 - 2017

## Yönetilen Tezler

Mortaş M., Ultrases ve homojenizasyon işlemlerinin kenevir sütünün fizikokimyasal özellikleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans, S.GRAM(Öğrenci), 2021

Mortaş M., Fındık ve yer fıstığı esaslı kuru meyve katkı yeni ürün geliştirilmesi, Yüksek Lisans, F.RABİA(Öğrenci), 2020

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

- I. **A Review on Textural Quality Analysis of Dried Food Products**  
Siddiqui S. A., Shrestha P., Awad N. M. H., Mortaş M., Povetkin S. N., Pathare P. B.  
Food Reviews International, cilt.40, sa.7, ss.1854-1874, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Characterization of a New Powdered, Milk-Based Medicinal Plant (Alcea rosea) Drink Product**  
Mortaş M.  
Sustainability (Switzerland), cilt.15, sa.12, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **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)
- IV. **Nanoencapsulation of Cyanidin 3-O-Glucoside: Purpose, Technique, Bioavailability, and Stability**  
Zannou O., Oussou K. F., Chabi I. B., Awad N. M. H., Aissi M. V., Goksen G., Mortaş M., ÖZ F., Proestos C., Kayode A. P.  
P.  
NANOMATERIALS, cilt.13, sa.3, 2023 (SCI-Expanded)
- V. **Anthocyanins from Agro-Industrial Food Waste: Geographical Approach and Methods of Recovery-A Review**  
Diaconeasa Z., Iuhas C. I., AYVAZ H., Mortaş M., Farcas A., Mihai M., Danciu C., Stanila A.  
PLANTS-BASEL, cilt.12, sa.1, 2023 (SCI-Expanded)
- VI. **Rapid discrimination of Turkish commercial hazelnut (Corylus avellana L.) varieties using Near-Infrared Spectroscopy and chemometrics**  
AYVAZ H., TEMİZKAN R., Genis H. E., Mortaş M., Genis D. O., Dogan M. A., Nazlim B. A.  
VIBRATIONAL SPECTROSCOPY, cilt.119, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **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.  
ANAIS DA ACADEMIA BRASILEIRA DE CIENCIAS, cilt.94, sa.1, 2022 (SCI-Expanded)
- VIII. **Near- and mid-infrared determination of some quality parameters of cheese manufactured from the mixture of different milk species**  
AYVAZ H., Mortaş M., Dogan M. A., Atan M., Yildiz Tiryaki G., Karagul Yuçer Y.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.58, sa.10, ss.3981-3992, 2021 (SCI-Expanded)
- IX. **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)
- X. **Rapid detection of milk fat adulteration in yoghurts using near and mid-infrared spectroscopy**  
TEMİZKAN R., Can A., Dogan M. A., Mortaş M., AYVAZ H.  
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.110, 2020 (SCI-Expanded)
- XI. **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)
- XII. **Rheological, textural, colour and sensorial properties of kefir produced with buffalo milk using kefir**

**grains and starter culture: A comparison with cows' milk kefir**

Gul O., ATALAR İ., Mortaş M., Dervisoglu M.

INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.71, ss.73-80, 2018 (SCI-Expanded)

**XIII. 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)

**XIV. 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)

**XV. 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)

**XVI. Improving the screening of potato breeding lines for specific nutritional traits using portable mid-infrared spectroscopy and multivariate analysis**

AYVAZ H., BOZDOĞAN A., Giusti M. M., Mortaş M., Gomez R., Rodriguez-Saona L. E.

FOOD CHEMISTRY, cilt.211, ss.374-382, 2016 (SCI-Expanded)

**XVII. Evaluation of polycyclic aromatic hydrocarbons in Circassian cheese by high-performance liquid chromatography with fluorescence detection**

Gul O., Dervisoglu M., Mortaş M., AYDEMİR O., İlhan E., Aksehir K.

JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, cilt.37, ss.82-86, 2015 (SCI-Expanded)

**XVIII. 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)

**XIX. 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)

## **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

**I. Comparison of Soluble Flaxseed Gum Extracts Using Different Aqueous Extraction Methods**

tok z., MORTAŞ M.

Black Sea Journal of Agriculture, cilt.7, sa.2, ss.168-175, 2024 (Hakemli Dergi)

**II. Industrial hemp root: Optimum infusion parameters for alternative extracted beverage products**

Mortaş M., Beşir Özgeçen A.

Food Chemistry Advances, cilt.3, 2023 (Scopus)

**III. Design determination formula and shelf-life of new additive-free Mediterranean product**

AKÇATEMİZ F. R., MORTAŞ M.

Brazilian Journal of Food Technology, cilt.26, sa.26, 2023 (Scopus)

**IV. 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)

**V. Adulteration detection technologies used for halal/kosher food products: an overview**

MORTAŞ M., AWAD N., AYVAZ H.

Springer Science and Business Media LLC, cilt.2, sa.15, 2022 (Scopus)

**VI. Bitkisel Sütlerden Biri: Kenevir Tohumu Sütü**

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

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

- VII. **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)
- VIII. **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)
- IX. **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)
- X. **Optimization of Extraction Parameters by Response Surface Methodology in Handling Tea Extract From Fibrous Tea Waste**  
MORTAŞ M., AWAD N.  
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, cilt.0, sa.20, ss.672-684, 2020 (Hakemli Dergi)
- XI. **OVEN COOKING AS ALTERNATIVE TO SMOKING: EVALUATION OF PHYSICO-CHEMICAL, MICROBIOLOGICAL, TEXTURAL AND SENSORY PROPERTIES OF CIRCASSIAN CHEESE DURING STORAGE AND DETERMINATION OF PAH CONTENTS**  
Gul O., AYDEMİR O., ATALAR İ., Mortaş M., Dervisoglu M.  
CARPATHIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.11, sa.1, ss.149-165, 2019 (ESCI)
- XII. **Furfural Contents and Some Physical and Chemical Properties of Raisins**  
GÜL O., MORTAŞ M., DERVİŞOĞLU M., ER M., ATMACA M., ATALAR İ.  
AKADEMİK GIDA, cilt.14, sa.3, ss.235-241, 2016 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Application of Ultrasound Technology at Honey**  
MORTAŞ M., YAZICI F.  
Mellifera, cilt.13, sa.25, ss.2-5, 2013 (Hakemli Dergi)
- XIV. **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)

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

- I. **The Potential of avocado seed powder as a natural additive in ice cream: Physicochemical, Sensory and Digestive Properties.**  
Awad N., BEŞİR A., MORTAŞ M.  
IV. INTERNATIONAL AGRICULTURAL, BIOLOGICAL & LIFE SCIENCE CONFERENCE, Türkiye, 29 - 31 Ağustos 2022
- II. **KENEVİR TOHUMU VE ÜRÜNLERİNİN ETİK AÇIDAN DEĞERLENDİRİLMESİ**  
MORTAŞ M., BEŞİR A., YAZICI F.  
3. ULUSLARARASI TARIM ve GIDA ETİĞİ KONGRESİ, Türkiye, 05 Kasım 2021
- III. **A New Colorimetric Method From Qualitative to Quantitative**  
BEŞİR A., YAZICI F., MORTAŞ M., GÜL O.  
ICOFAAS, Antalya, Türkiye, 8 - 11 Kasım 2019
- IV. **Food innovation**  
MORTAŞ M.  
2nd food innovation, 17 - 21 Eylül 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., ALKAN L. B., YAZICI F.  
The 4th International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, 19 - 21 Nisan 2018
- VI. **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

- VII. **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
- VIII. **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
- 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. **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
- XI. **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
- 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 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
- XIV. **Soğukta muhafaza edilen Akçaabat köftelerinin lipit 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

### **Desteklenen Projeler**

Mortaş M., TÜBİTAK Projesi, OMÜ-TTO A.Ş. Kapasite Geliştirme Projesi, 2020 - 2027

Mortaş M., TÜBİTAK Projesi, OMÜ TTO Hazırlık, Başlangıç ve Kapasite Artırımı Sağlanması ve Uygulanması, 2018 - 2020

Mortaş M., Yazıcı F., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Fındık sütü üretimi için proses optimizasyonu, 2016 - 2017

Yazıcı F., TÜBİTAK Projesi, Standardize Fındık Sütü Üretimi ve Yoğurt Üretiminde Kullanımı, 2014 - 2017

Yazıcı F., Standardize Fındık Sütü Üretimi ve Yoğurt Üretiminde Kullanımı, 2014 - 2017

Mortaş M., Sanayi Tezleri Projesi, Bal ve Fındık İçerikli Yeni Bir Ürünün Raf Ömrünün Geliştirilmesi, 2012 - 2014

### **Patent**

Mustafa M., Fehmi Y., Fındık Sütü, Patent, BÖLÜM C Kimya; Metalürji, 2017

Mustafa M., Furfural belirteci, Patent, BÖLÜM C Kimya; Metalürji, 2016