

Asst. Prof. MUSTAFA DİDİN

Personal Information

Email: mdidin@mku.edu.tr

Web: <https://avesis.mku.edu.tr/mdidin>

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0001-8444-5725

Yoksis Researcher ID: 153809

Education Information

Doctorate, Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Turkey 1992 - 1999

Postgraduate, Van Yüzüncü Yil University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YL) (Tezli), Turkey 1989 - 1992

Undergraduate, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Turkey 1984 - 1988

Dissertations

Doctorate, Nevşehir-Niğde yöresinde yaygın olarak yetiştirilen bazı patates çeşitlerinin cipse işlenmeye uygunluklarının ve depolamanın cips kalitesi üzerine etkilerinin belirlenmesi üzerinde bir araştırma, Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, 1999

Postgraduate, Bazı Üzüm Çeşitlerinin Konserveye İşlemeye Uygunluğu Üzerinde Bir Araştırma, Van Yüzüncü Yil University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YL) (Tezli), 1992

Academic Titles / Tasks

1999 - Continues

Academic and Administrative Experience

2007 - 2010

1999 - 2004

1999 - 2004

1999 - 2004

1990 - 2004

Courses

Et teknolojisi, Undergraduate, 2023-2024, 2021-2022, 2017-2018, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010

Gıda mevzuatı ve kalite kontrol, Undergraduate, 2023-2024, 2021-2022, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010

Reçel marmelat ve jele üretim teknolojisi, Undergraduate Double Major, 2023-2024

Gıdaların dondurularak değerlendirilmesi, Undergraduate Minor, 2023-2024

Meyve sebze işleme teknolojisi, Associate Degree, 2023-2024, 2021-2022, 2017-2018, 2016-2017, 2014-2015, 2013-2014, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010

Meyve sebze teknolojisi, Undergraduate, 2023-2024

Meyve suyu üretim teknolojisi, Undergraduate Double Major, 2023-2024, 2022-2023, 2021-2022, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2010-2011, 2009-2010, 2008-2009, 2007-2008, 2006-2007, 2005-2006, 2004-2005, 2003-2004, 2002-2003, 2001-2002, 2000-2001

Tarım ürünleri teknolojisi, Undergraduate, 2022-2023, 2021-2022, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010, 2008-2009, 2007-2008, 2006-2007, 2005-2006, 2004-2005, 2003-2004

Bahçe ürünleri değerlendirme, Undergraduate, 2022-2023, 2021-2022, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010

meyve suyu durultma teknolojisi, Undergraduate Double Major, 2022-2023

Gıdalarda görülen bozulmalar ve mekanizmaları, Undergraduate Double Major, 2022-2023, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010, 2008-2009, 2007-2008, 2006-2007, 2005-2006, 2004-2005, 2003-2004, 2002-2003, 2001-2002, 2000-2001

Gıda işleme ilkeleri II, Associate Degree, 2022-2023

Gıda kurutma teknolojileri, Undergraduate Minor, 2022-2023, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010, 2008-2009, 2007-2008, 2006-2007, 2005-2006, 2004-2005, 2003-2004, 2002-2003, 2001-2002, 2000-2001

Gıdaların Dondurularak Dayandırılması, Undergraduate Minor, 2021-2022, 2017-2018, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010, 2008-2009, 2007-2008, 2006-2007, 2005-2006, 2004-2005, 2003-2004, 2002-2003, 2001-2002

Gıda Ürünlerinde Kalite Kontrol, Undergraduate Double Major, 2021-2022, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010, 2008-2009, 2007-2008, 2005-2006, 2004-2005, 2003-2004, 2002-2003, 2001-2002, 2000-2001

Gıda Mevzuatı, Undergraduate, 2021-2022, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010

Reçel Marmelat ve Jöle Üretim Teknolojisi, Undergraduate Minor, 2021-2022, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010, 2008-2009, 2007-2008, 2006-2007, 2005-2006, 2004-2005, 2003-2004, 2002-2003, 2001-2002, 2000-2001

Proses Tasarımı ve Uygulamaları, Undergraduate, 2021-2022, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2009-2010, 2007-2008

Mezuniyet Çalışması, Undergraduate, 2021-2022, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010

Mesleki Uygulama, Undergraduate, 2021-2022, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010

Gıda Sanayiinde Proje ve Projelendirme Esasları, Undergraduate Minor, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010, 2008-2009, 2007-2008, 2006-2007, 2005-2006, 2004-2005, 2003-2004, 2002-2003, 2001-2002, 2000-2001

Meyve Suyu Durultma Teknolojileri, Undergraduate Double Major, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010, 2008-2009, 2007-2008, 2006-2007, 2005-2006, 2004-2005, 2003-2004, 2002-2003, 2001-2002, 2000-2001

Özel Gıdalar Teknolojisi, Undergraduate, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010, 2008-2009, 2007-2008, 2005-2006, 2004-2005, 2003-2004, 2002-2003

Advising Theses

DİDİN M., Trabzon hurmasının kurutulması değerlendirilmesi, Postgraduate, İ.ASLAN(Student), 2023

DİDİN M., Bazı ekzopolisakkaritlerin antagonist maya ile yenilebilir film kaplamada kullanımı ve baharatlık kırmızıbiberde aflatoksin gelişimi üzerine etkisi, Doctorate, Z.ERASLAN(Student), 2023

- DİDİN M., Hatay ilinde yetiştirilen hicaz nar ve katırbaşı nar çeşitlerinden elde edilen nar ekşilerinin standartlarının belirlenmesi, Postgraduate, T.SELÇUK(Student), 2023
- DİDİN M., Salçalık acı biberden kapsaisin eldesinde farklı lokasyonların karşılaştırılması, Postgraduate, A.CEYLAN(Student), 2023
- DİDİN M., Emülsiyon elektroegirme yöntemiyle bazı tıbbi aromatik bitkilerin yağlarının akıllı polimerlerle nanolif yapısında enkapsülasyonu, enkapsülasyonun karakterizasyonu ve enkapsüle etken maddelerin kontrollü salım kinetiklerinin modellenmesi, Doctorate, S.DEDE(Student), 2022
- DİDİN M., Farklı yöntemler kullanılarak üretilen biber salçasının kalite kriterlerinin belirlenmesi ve karşılaştırılması, Postgraduate, M.AYDA(Student), 2020
- DİDİN M., Zeytinyağının farklı materyallerle filtrasyonunun bazı kalite özellikleri üzerine etkisi, Postgraduate, S.ZUBAROĞLU(Student), 2013
- DİDİN M., Mustafa Kemal Üniversitesi Sağlık Uygulama Ve Araştırma Hastanesinde TSE EN: ISO 9001: 2000 Kalite Yönetim Sistemi Uygulama Önerisi, Postgraduate, A.TAŞDELEN(Student), 2010
- DİDİN M., Hatay yöresinde yetiştirilen bazı patates çeşitlerinin fiziksel, kimyasal ve teknolojik özelliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, F.ÜBEYİTOĞULLARI(Student), 2005
- DİDİN M., Hatay'da üretilen zeytinyağlarında UV'de özgül absorpsiyon ve Trilinolein (Trigliserit) değerlerinin belirlenmesi ve bu değerlerin zeytin yağı taşıdığındeki önemi, Postgraduate, N.OKAY(Student), 2004
- DİDİN M., Hatay'da üretilen natürel zeytinyağlarının bazı fiziksel, kimyasal ve duyuşsal özelliklerinin incelenmesi, Postgraduate, D.BOZDOĞAN(Student), 2002

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Antimicrobial food packaging application of angelica root (*Angelica sylvestris*) oil-loaded electrospun biofibers**
DEDE S., Sadak O., DİDİN M., Gunasekaran S.
Food Packaging and Shelf Life, vol.35, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Basil oil-loaded electrospun biofibers: Edible food packaging material**
DEDE S., Sadak O., DİDİN M., Gunasekaran S.
Journal of Food Engineering, vol.319, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **Determination of capsaicinoids and Scoville heat unit in different ornamental Capsicum genotypes grown in Turkey using HPLC**
DUMAN A. D., MAVİ K., ARPACI B. B., DİDİN M., Duman D. S.
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, 2021 (SCI-Expanded)
- IV. **The protective role of polyphenols on blood cells in rats exposed to lead Rolul protectiv al polifenolilor asupra celulelor sanguine la şobolanii expuşi la plumb**
Aksu D. S., DİDİN M., Kayikci F.
Revista Romana de Medicina de Laborator, vol.20, no.3, pp.233-243, 2012 (SCI-Expanded)
- V. **Characterization of virgin olive oils produced in Hatay**
Konuskan D. B., DİDİN M.
Asian Journal of Chemistry, vol.21, no.1, pp.269-274, 2009 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **DETERMINATION AND COMPARISON OF QUALITY CHANGES DURING STORAGE OF TURKISH PEPPER PASTE PRODUCED BY DIFFERENT METHODS**
Ayda M., DEDE S., DIDIN M.
GIDA, vol.48, no.5, pp.1071-1083, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Zeytinyağının farklı materyalle filtrasyonunun yağ asitleri kompozisyonu ve bazı kalite özelliklerine etkisi**

DİDİN M., zubaroğlu sakarya s., BOZDOĞAN KONUŞKAN D., DOĞAN M., DUMAN A. D., AYDIN Z.
MUSTAFA KEMAL UNIVERSITY JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES (MKUJAS), vol.26, no.2, pp.443-451, 2021
(Peer-Reviewed Journal)

- III. **The effect on some quality properties and fatty acid composition of filtration with different materials of olive oil**
DİDİN M., Zubaroğlu Sakarya S., Bozdogan Konuskan D., DOĞAN M., Duman A. D., AYDIN Z.
Mustafa Kemal Üniversitesi tarım bilimleri dergisi (online), vol.26, no.2, pp.443-451, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **EFFECTS OF SODIUM METABISULPHITE APPLICATIONS ON COLD STORAGE OF 'OWARI SATSUMA' MANDARIN VARIETY**
Özdemir A. E., DİDİN M., bayazit s., ALAKRAA N., GÜRSES H. K., AKI M. K.
Bahçe, vol.49, no.1, pp.173-183, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **'Owari Satsuma' Mandarin Çeşidinin Soğukta Muhafazasına Sodyum Metabisülfid Uygulamalarının Etkileri**
ÖZDEMİR A. E., DİDİN M., BAYAZIT S., Alakraa N., Gürses H. K., Akı M. K.
Bahçe, vol.49, no.1, pp.173-183, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Effects of Zeolite Treatment on Cold Storage of Carrots**
Özdemir A. E., Genç A., DİDİN M., Sermenli T.
Alatarım, vol.18, no.2, pp.135-143, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **Effects of Sodium Metabisulphide Treatment and Modified Atmosphere Packaging on Cold Storage of Carrots**
ÖZDEMİR A. E., Genç A., DİDİN M., SERMENLİ T., ŞEN F.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING AND TECHNOLOGY, vol.7, no.2, pp.54-62, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Storage of apricot 'Hacıhaliloglu' under modified atmosphere and cold storage conditions**
Öztürk B., Sarıtepe Y., Öztürk K., DİDİN M., Konak R.
Acta Horticulturae, vol.1214, pp.151-157, 2018 (Scopus)
- IX. **Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gerçekliği, Orijini ve İzlenebilirliğinde Nanoenkapsülasyon Teknolojilerinin Kullanımının Araştırılması**
DEDE S., DİDİN M.
MUSTAFA KEMAL UNIVERSITY JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES (MKUJAS), vol.22, no.2, pp.97-106, 2017
(Peer-Reviewed Journal)
- X. **An Overview of Food Fraud in Turkey and The Potential Risk for Peanut**
DUMAN A. D., Tenekeci O., DİDİN M.
Analele Universităţii din Craiova, Seria Agricultură-Montanologie, vol.47, no.2, pp.450-455, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Physical, Chemical and Technological Features of some Potatoes Kinds Grown in Hatay Province of Turkey**
DİDİN M., Ubeyitoğulları F., DUMAN A. D., ÖZER E. A.
Annals of the University of Craiova - Agriculture, Montanology, Cadastre Series, vol.48, no.2, pp.102-108, 2017
(Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Determination of some quality characteristics of peanut (Arachis hypogaea L.) using Near-Infrared Reflectance Spectroscopy (NIRS)**
Akkaya M. R., Yucel H., DİDİN M., ÖZER E. A., Kola O., Duman A. D.
Derim, vol.34, no.1, pp.37-42, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **Nevşehir Niğde Yöresinde Yetiştirilen Bazı Patates Çeşitlerinin Dondurulmuş Parmak Patatese İşlemeye Uygunluğunun Belirlenmesi Üzerinde Bir Araştırma**
DİDİN M., AKYILDIZ A., FENERCİOĞLU H.
Gıda, pp.255-263, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **Hatay'da yetiştirilen önemli zeytinlerden elde edilen zeytinyağlarının antioksidan özellikteki bileşenlerinin ve oksidatif stabiliteilerinin belirlenmesi**
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., DİDİN M., aykut k.
Zeytin ve Zeytinyağı Akdeniz Kültürü Dergisi, no.27, pp.72-77, 2013 (Peer-Reviewed Journal)

- XV. **Baharatlar ve Şifalı Bitkilerin Önemi: Endüstriyel Potansiyeli**
DUMAN A. D., DİDİN M.
Gıda Teknolojisi, pp.87-89, 2012 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **Malatya'da Yetistirilen Bazı Kizilcik Çesitlerinin Nektar'a Islemeye Uygunlularinin Belirlenmesi Üzerinde Bir Arastirma**
DİDİN M., AKYILDIZ A., Fenercioğlu H.
GIDA, pp.435-441, 2000 (Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **Nevsehir-Nigde Yöresinde Yetistirilen Bazı Patates Çesitlerinin Dondurulmus Parmak Patatese Islemeye Uygunlugunun Belirlenmesi Üzerinde Bir Arastirma**
DİDİN M., AKYILDIZ A., Fenercioğlu H.
GIDA, pp.255-263, 2000 (Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. **Farklı Ortamlarda Yetistirilen F144 Domates Çesidinin Konserveye İşlemeye Uygunluğu Ve Farklı Kalsiyum Katkısının Doku Üzerine Etkisi**
DİDİN M., HAYOĞLU İ. A., Fenercioğlu H., PAKSOY M.
GIDA, vol.24, no.4, pp.277-281, 1999 (Peer-Reviewed Journal)
- XIX. **A Study on Some Properties of Hot Red - Blackish Ground Pepper Produced in Southeast of Turkey**
HAYOĞLU İ. A., DİDİN M., Fenercioğlu H.
GIDA TEKNOLOJİSİ DERGİSİ, 1999 (Peer-Reviewed Journal)
- XX. **Patatesin Muhafazası ve Gıda Sanayiinde Kullanım Olanakları**
DİDİN M., KAYA C.
Ziraat Mühendisliği Dergisi, no.324, pp.40-41, 1999 (Peer-Reviewed Journal)
- XXI. **Türkiye Tarımında Patatesin Yeri ve Beslenme Açısından Önemi**
DİDİN M., KAYA C.
Ziraat Mühendisliği Dergisi, no.318, pp.42-45, 1998 (Peer-Reviewed Journal)
- XXII. **Bazı Frenk üzümü Çesitlerinin Reçel Ve Marmelata İşlenebilirliği Üzerinde Bir Araştırma**
DİDİN M., HAYOĞLU İ. A., KAYA C., AKYILDIZ A., Fenercioğlu H.
GIDA TEKNOLOJİSİ DERGİSİ, no.10, pp.76-80, 1998 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIII. **Antep Karası Üzüm Çesidinin Soyulmuş Üzüm Konservesine İşlenmeye Uygunluğu Üzerine Bir Çalışma**
HAYOĞLU İ. A., DİDİN M., Fenercioğlu H.
GIDA, vol.22, no.5, pp.353-357, 1997 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIV. **Bazı Üzüm Çesitlerinin Konserveye Uygunluk Derecelerinin Belirlenmesi Üzerinde bir Araştırma**
DİDİN M., Fenercioğlu H.
GIDA, vol.19, no.4, pp.223-227, 1994 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **ELEKTROEĞİRME VE NANOFİBER TEMELLİ YÖNTEMLER İLE ENKAPÜLASYON UYGULAMALARI**
DEDE S., DİDİN M.
in: Mühendislikte Araştırma ve Değerlendirmeler, Bardak, Selahattin (Doç. Dr.); Çavuş, Vedat (Doç.Dr.), Editor, Gece Kitaplığı / Gece Publishing, Ankara, pp.83-110, 2022
- II. **ELEKTROEĞİRME VE NANOFİBER TEMELLİ YÖNTEMLER İLE ENKAPÜLASYON UYGULAMALARI**
DEDE S., DİDİN M.
in: Mühendislikte Araştırma ve Değerlendirmeler, Doç. Dr. Selahattin BARDAK; Doç. Dr. Vedat ÇAVUŞ, Editor, Gece Kitaplığı/Gece Publishing, Ankara, pp.83-110, 2022
- III. **Nanotechnology in food and agriculture industry**
ÖZER E. A., Özcan m., DİDİN M.
in: Food processing strategies for quality assessment Food engineering series, Malik A, Erginkaya Z, Ahmad S, Erten H, Editor, Springer, New York, pp.477-497, 2014
- IV. **Nanotechnology in Food and Agriculture Industry**

ÖZER E. A., ÖZCAN M., DİDİN M.

in: Food Processing: Strategies for Quality Assessment, Malik A., Erginkaya Z., Ahmad S., Erten H., Editor, SPRINGER, pp.477-497, 2014

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Farklı Kurutma Yöntemlerinin Kahramanmaraş Tipi Kırmızı Biberde Aflatoksin Oluşumu Üzerine Etkileri**
DİDİN M., DEDE S.
5th International Agriculture Congress, Turkey, 5 - 06 December 2022
- II. **Hatay'da Üretilen Zeytinyağlarında Trilinolein (Trigliserit) Değerlerinin Belirlenmesi ve Bu Değerlerin Zeytinyağı Tağşışindeki Önemi**
DİDİN M., OKAY N.
5th International Agriculture Congress, Turkey, 5 - 06 December 2022
- III. **Hatay'da Üretilen Zeytinyağlarında Özgül Absorbans Değerlerinin Belirlenmesi ve Bu Değerlerin Zeytinyağı Tağşışindeki Önemi**
DİDİN M.
5th International Agriculture Congress, Turkey, 5 - 06 December 2022
- IV. **Farklı Kurutma Yöntemlerinin Kahramanmaraş Tipi Kırmızı Biberde Aflatoksin Oluşumu Üzerine Etkiler**
DİDİN M., DEDE S.
5th International Agriculture Congress, Turkey, 5 - 06 December 2022
- V. **Geleneksel Gıdalarda Sorunlar ve Çözüm Önerileri**
Duman D. S., DUMAN A. D., DİDİN M.
5.Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Bursa, Turkey, 24 November 2022
- VI. **Mycotoxins and Risk Management in Agricultural Commodities**
Duman A. D., Duman D. S., Didin M.
3rd International Conference on Food, Agriculture and Veterinary, İzmir, Turkey, 19 June 2021, pp.10-11
- VII. **Mycotoxins and Risk Management in Agricultural Commodities**
DUMAN A. D., DUMAN D. S., DİDİN M.
3rd INTERNATIONAL CONFERENCEon FOOD, AGRICULTURE AND VETERINARY, İzmir, Turkey, 19 June 2021, pp.10-11
- VIII. **Tarımsal Ürünlerde Mikotoksinler ve Risk Yönetimi**
DUMAN A. D., DUMAN D. S., DİDİN M.
3th Inernational Congress on Food, Agriculture and Veterinary, İzmir, Turkey, 19 June 2021, pp.10-11
- IX. **The viscoelasticity of homemade pomegranate sour concentrates**
DEDE S., DİDİN M., Hüyükü Ö., ALTAY F.
International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Turkey, 19 - 21 October 2018, pp.171
- X. **Tradional taste Yoghurt Bean Soup**
ERASLAN Z., DİDİN M., DUMAN A. D., DOĞAN M.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Cyprus (Kkct), 19 - 21 April 2018, pp.266
- XI. **Problems with Homemade Paste of Tomato and Red Pepper and Suggested Solutions**
DEDE S., DİDİN M., DOĞAN M.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Girne, Cyprus (Kkct), 19 - 21 April 2018, pp.147
- XII. **Problems with Traditional Molasses and Pomegranate Sour Production ad Suggested Solutions**
DOĞAN M., DİDİN M., DEDE S., DUMAN A. D.
The 4th International Symposium on 'Traditional Foods from Adriatic to Caucasus' 19-21 April 2018 Kyrenia / Northern Cyprus, Girne, Cyprus (Kkct), 19 - 21 April 2018, pp.25

- XIII. **Problems with Traditional Molasses and Pomegranate Sour Production and Suggested Solutions**
DOĞAN M., DİDİN M., DEDE S., DUMAN A. D.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Girne, Cyprus (Kkct), 19 - 21 April 2018
- XIV. **A Tradational Sweet : Küncülü Halvah**
DUMAN A. D., TÜRKMEN A., DİDİN M.
The 4th International Symposium on "Tradational Foods from Adriatic to Caucasus", Girne, Cyprus (Kkct), 19 - 21 April 2018, pp.96
- XV. **Regional Product: TİRŞİK (Arum Dioscorides SM) SOUP**
Doğan M., DİDİN M., DEDE S., DUMAN A. D.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Girne, Cyprus (Kkct), 19 April 2018, pp.159
- XVI. **Traditional taste; Yoghurt Bean Soup**
ERASLAN Z., DİDİN M., DUMAN A. D., Doğan M.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Girne, Cyprus (Kkct), 19 April 2018, pp.266
- XVII. **TSE EN: ISO 9001: 2000 Quality Management System Practise Suggestion at Mustafa Kemal University Health Practises And Research Hospital**
TAŞDELEN A., DİDİN M., DOĞAN M., DEDE S., DUMAN A. D.
II. congress of international tourism and microbial food safety, Antalya, Turkey, 13 - 14 December 2017
- XVIII. **Determination of Quality Parametersand Rehydration of Dehydrated Carrot (Daucus carota)**
DİDİN M., DOĞAN M., DEDE S.
II. Congress of International Tourism and Microbial Food Safety, 13 - 14 December 2017, pp.18
- XIX. **Cooking Behavior, Colour and Sensory Properties Enriched Noodles with Chickpea and Buckwheat**
ÖZER E. A., ÖZPALAS B., DİDİN M.
The 13th ANNUAL MEETING "DURABLE AGRICULTURE – AGRICULTURE OF THE FUTURE, 9 - 10 November 2017
- XX. **Physical, Chemical and Technological Features of some Potatoes Kinds Grown in Hatay Province of Turkey**
DİDİN M., Ubeyitoğulları F., DUMAN A. D., ÖZER E. A.
The 13th Annual Meeting Durable Agriculture-Agriculture Of Future, Craiova, Romania, 9 - 10 November 2017
- XXI. **An Overview of Food Fraud in Turkey and The Potential Risk for Peanut.**
DUMAN A. D., Tenekeci O., DİDİN M.
International The 13th Annual Meeting Durable Agriculture-Agriculture of The Future, 9 - 10 November 2017, pp.66-67
- XXII. **Production of Turkish Delight with Blood Orange JuiceUsing Response Surface Method**
ÖZER E. A., ÖZPALAS B., DİDİN M., AKSAY S.
2 nd International Mediterranean Science and Engineering Congress, 25 - 27 October 2017, pp.1999
- XXIII. **Using of Food Industry Wastes in Feed Rations**
DİDİN M., DUMAN A. D.
International Congress on Food of Animal Orgin, 10 - 13 November 2016, pp.284-285
- XXIV. **Interactions Between Foods and Genes**
DUMAN A. D., DİDİN M.
International Congress on Food of Animal Orgin, 10 - 13 November 2016, pp.286-287
- XXV. **Dut meyvesinin gıda sanayiinde değerlendirme yöntemleri**
DİDİN M.
Adıyaman Dut Festivali, Tut/Adıyaman, Turkey, 8 - 09 July 2016
- XXVI. **Kurutulmuş Turunçgillerin Portakal Limon Mandarin Meyve Kabuklarında Kalite Kriterlerinin Araştırılması**
AKSAN ALDANMAZ E., DİDİN M., ZORLUGENÇ B.
Pamukkale Gıda Sempozyumu III "Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar", Denizli, Turkey, 13 - 15 May 2015, vol.1, pp.286

- XXVII. **"Determination of essential oil components of some medicinal and aromatic plants produced in the Hatay region**
DİDİN M., DUMAN A. D., Ozkan A., Özer E.
Natural Volatiles and Essential Oils, 7 - 09 September 2014, pp.187
- XXVIII. **Yerfıstığı Arachis hypogaea L nda Yağ ve Protein Oranının NIRS Near Infrared Reflectance Spectroscopy Yardımıyla Belirlenmesi**
AKKAYA M. R., Yücel H., DUMAN A. D., DİDİN M., ÖZER E. A.
TGDF Gıda Kongresi, Turkey, 12 - 14 November 2013, pp.91
- XXIX. **Gıda İşlemede Elde Edilen Yan Ürünlerin Güncel Alternatif Değerlendirilme Fırsatları**
DİDİN M., DUMAN A. D., AKKAYA M. R., DAYISOYLU K. S., Tenekeci O.
TGDF Gıda Kongresi 2023:Yüzüncü Yıla On Kala, Turkey, 12 - 14 October 2013, pp.90
- XXX. **Yerfıstığı (Arachis hypogaea L.)'nda Yağ ve Protein Oranının NIRS (Near Infrared Reflectans Spectroscopy) Yardımı İle Belirlenmesi**
AKKAYA M. R., Yücel H., DUMAN A. D., DİDİN M., ÖZER E. A.
TGDF Gıda Kongresi 2023:Yüzüncü Yıla On Kala, Turkey, 12 - 14 October 2013, pp.91
- XXXI. **Production and Properties of Milk Produced some Nuts**
ÖZER E. A., AKSAY S., DİDİN M.
IV. International Congress on Food and Nutrition, 12 - 14 October 2011
- XXXII. **Zeytinlerde Taşıma ve Muhafazanın Zeytinyağı Kalitesine Etkileri**
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., KEÇELİ MUTLU T., DİDİN M.
1. Bahçe Bitkileri Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2005
- XXXIII. **Zeytinlerde Taşıma Ve Muhafazanın Zeytinyağı Kalitesi Üzerine Etkileri**
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., KEÇELİ MUTLU T., DİDİN M.
III.Bahçe Ürünlerinde Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu, Hatay, Turkey, 6 - 09 September 2005, pp.345-349
- XXXIV. **Kahraman Maraş Tarhanasının Kimi Özellikleri ve Beslenmedeki Fonksiyonel Önemi**
DAYISOYLU K. S., GEZGİNÇ Y., DUMAN A. D., DİDİN M.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 23 - 24 September 2004
- XXXV. **Kahramanmaraş Yöresi Bağcılık Ürünleri**
GEZGİNÇ Y., DUMAN A. D., DAYISOYLU K. S., DİDİN M.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 10 - 12 September 2004, pp.399-401
- XXXVI. **Yöresel Türk Baharatı: İSOT**
DUMAN A. D., DAYISOYLU K. S., GEZGİNÇ Y., DİDİN M.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 10 - 12 September 2004, pp.402-405
- XXXVII. **Geleneksel Kahramanmaraş Tarhanasının Kimi Özellikleri ve Beslenmedeki Fonksiyonel Önemi**
DAYISOYLU K. S., GEZGİNÇ Y., DUMAN A. D., DİDİN M.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 10 - 12 September 2004, pp.407-411
- XXXVIII. **Hatay ili Naturel Zeytinyağlarının Kalitesinin Belirlenmesi Üzerine Bir Çalışma**
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., DİDİN M., KEÇELİ MUTLU T.
Türkiye I. Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Sempozyumu, Turkey, 2 - 03 October 2003, pp.200
- XXXIX. **Gaziantep ve Kahramanmaraş Yöresinde Üretilen Kırmızı Biberlerin Bazı Özellikleri ve Standartlara Uygunlukları**
DİDİN M., DUMAN A. D.
Gıda Güvenliği ve Sağlık Riskleri Çalıştayı, Isparta, Turkey, 20 - 22 October 2003
- XL. **Hatay İli Zeytinyağlarının Kalitesinin Belirlenmesi Üzerine Bir Çalışma.**
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., DİDİN M.
Türkiye 1. Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Sempozyumu, İzmir, Turkey, 10 October - 12 December 2003
- XLI. **Hatay İli Natürel Zeytinyağlarının Kalitesinin Belirlenmesi Üzerine Bir Çalışma**
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., DİDİN M., KEÇELİ MUTLU T.
Türkiye I. Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Sempozyumu, İzmir, Turkey, 2 - 03 October 2003, pp.200-2004
- XLII. **Kırmızı Biber Kurutma Yöntemleri ve Kurutmada Dikkat Edilecek Hususlar, Tarım İl Müdürlüğü, Gaziantep.**

- DİDİN M.
Tarım İl Müdürlüğü, Gaziantep., Gaziantep, Turkey, 20 October 2002
- XLIII. **Gaziantep ve Kahramanmaraş Yöresinde Üretilen Kırmızı Biberlerde Aflatoksin Oluşumunun Önlenmesi İçin Alınması Gereken Önlemler**
DİDİN M.
Hizmet İçi Eğitim Semineri, Gaziantep Ticaret Odası, Gaziantep, Turkey, 10 October 2002
- XLIV. **Ereğlide Yetiştirilen Beyaz Kirazların Reçel ve Marmelata İşlenmeye Uygunluklarının Belirlenmesi Üzerinde Bir Araştırma**
DİDİN M., KAYA C., BENLİ H., BOZDOĞAN KONUŞKAN D.
7. Gıda Kongresi, Ankara, Turkey, 22 - 24 May 2002, pp.511
- XLV. **Zeytin ve Zeytinyağı Üretiminde Hatay'ın Yeri ve Önemi**
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., OKAY N., DİDİN M.
Türkiye 7. Gıda Kongresi, Ankara, Turkey, 22 - 24 May 2002, pp.743-750
- XLVI. **Üzümün Gıda Sanayiinde Değerlendirilme Olanakları**
DİDİN M., KAYA C., KOLA O., SALİHOĞLU B.
GAP II. Tarım Kongresi, Turkey, 24 - 26 October 2001
- XLVII. **Ereğlide Yetiştirilen Beyaz Kirazların Konserveye İşlenmeye Uygunluklarının Belirlenmesi Üzerinde Bir Araştırma**
DİDİN M., KAYA C., BENLİ H.
I. Sert Çekirdekli Meyveler Sempozyumu. 25-28 Eylül Yalova., Yalova, Turkey, 25 - 28 September 2001
- XLVIII. **Üzümün Gıda Sanayinde Değerlendirme Olanakları**
DİDİN M.
Hassa Bağcılık Sempozyumu, Hassa/Hatay, Turkey, 10 October 2000
- XLIX. **Şanlıurfa Çevresinde Yetişen Kapari Tomurcuklarının Konserve Yapımına Uygunluğu Üzerinde Bir Araştırma**
HAYOĞLU İ. A., DİDİN M., FENERCİOĞLU H.
GAP 1. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Turkey, 10 - 12 October 1999, pp.215-221
- L. **Nevşehir -Niğde Yöresinde Yetiştirilen Farklı Patates Çeşitlerinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerinde Bir Araştırma**
DİDİN M., FENERCİOĞLU H.
I. II. Ulusal Patates Kongresi, Turkey, 28 - 30 June 1999
- LI. **Farklı Ortamlarda Yetiştirilen F144 Domates Çeşitinin Konserveye İşleme Uygunluğu ve Farklı Kalsiyum Katkısının Doku zerine Etkisi**
DİDİN M., HAYOĞLU İ. A., PAKSOY M., FENERCİOĞLU H.
Gıda Mühendisliği II. Ulusal Sempozyumu, Ankara, Turkey, 10 - 12 October 1997, pp.257-262
- LII. **Nevşehir-Niğde Yöresinde Yetiştirilen Bazı Patates Çeşitlerinin Dondurulmuş Parmak Patates İşlemeye Uygunluğunun Belirlenmesi Üzerinde Bir Araştırma.**
DİDİN M., AKYILDIZ A., FENERCİOĞLU H.
Gıda Mühendisliği II. Ulusal Sempozyumu, Ankara., Ankara, Turkey, 10 - 12 October 1997, pp.248-256
- LIII. **Kuşburnu Meyvesinin Gıda Sanayiinde Kullanımı ve Marmelata İşlenmeye Uygunluğu.**
DİDİN M., AKYILDIZ A., ÖZER M. S., FENERCİOĞLU H.
Gümüşhane Valiliği -K.T.Ü. Orman Fakültesi Kuşburnu Simpozyumu, Gümüşhane, Turkey, 5 - 06 September 1996, pp.319-328

Supported Projects

DİDİN M., YILDIZ H., ERASLAN Z., Project Supported by Higher Education Institutions, Bazı Ekzopolisakkaritlerin Antagonist Maya ile Yenilebilir Film Kaplamada Kullanımı ve Baharatlı Kırmızıbiberde Aflatoksin Gelişimi Üzerine Etkisi, 2020 - 2023

DİDİN M., YILDIZ H., ERASLAN Z., Project Supported by Higher Education Institutions, Bazı Ekzopolisakkaritlerin

Antagonist Maya ile Yenilebilir Film Kaplamada Kullanımı ve Kurutulmuş Gıdalarda Aflatoksin Gelişimi Üzerine Etkisi, 2020 - 2023

DİDİN M., KOLA O., DOĞAN M., Project Supported by Higher Education Institutions, Mikrodalga-Vakum Kurutma Sistemi ile Kivi Meyvesinin Kurutulması ve Kalite Özellikleri Üzerine Etkisinin Belirlenmesi, 2020 - 2023

KALAYCI S., SELVİ M., EREN Ö., LAÇİN ŞİMŞEK C., TİRYAKİ E. N., DOĞAN Y., SARAÇ YILDIRIM E., ÇİÇEK ŞENTÜRK Ö., DOĞAN K., DİDİN M., et al., TUBITAK Project, Sürdürülebilir Doğa Yolculuğu İçin Ekokids, 2021 - 2022

DİDİN M., DEDE S., ALTAY F., Project Supported by Higher Education Institutions, Emülsiyon elektroegirme yöntemiyle bazı tıbbi aromatik bitkilerin yağlarının akıllı polimerlerle nanolif yapısında enkapsülasyonu, enkapsülasyonun karakterizasyonu ve enkapsüle etken maddelerin kontrollü salım kinetiklerinin modellenmesi, 2019 - 2022

BOZDOĞAN KONUŞKAN D., KARAYİYEN A., DİDİN M., Project Supported by Higher Education Institutions, Hatay da Yetiştirilen Önemli Zeytin Çeşitlerinden Elde Edilen Naturel Zeytinyağlarının Antioksidan Özellikteki Bileşenlerinin Ve Oksidatif Stabilitelerinin Araştırılması, 2011 - 2012

DİDİN M., Project Supported by Higher Education Institutions, Mustafa Kemal Üniversitesi Sağlık Uygulama ve Araştırma Hastanesinde TSE EN: ISO 9001: 2000 Kalite Yönetim Sistemi Uygulaması, 2008 - 2009

DİDİN M., Project Supported by Higher Education Institutions, Hatay Yöresi Zeytinyağlarının Özgül Abzorbans ve Trilinolein (Trigliserit) Değerlerinin Belirlenmesi ve Bu Değerlerin Zeytinyağı Taşıışındaki Önemi (Yüksek Lisans Tezi), 2002 - 2003

BOZDOĞAN KONUŞKAN D., DİDİN M., Project Supported by Higher Education Institutions, Hatay Yöresinde Üretilen Naturel Zeytinyağlarının Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Organoleptik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. (Yüksek Lisans Tezi), 2001 - 2002

Metrics

Publication: 86

Citation (Scopus): 34

H-Index (Scopus): 3