

Dr. Öğr. Üyesi MUSTAFA DİDİN

Kişisel Bilgiler

E-posta: mdidin@mku.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-8444-5725

Yoksis Araştırmacı ID: 153809

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye 1992 - 1999

Yüksek Lisans, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 1989 - 1992

Lisans, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Türkiye 1984 - 1988

Yaptığı Tezler

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

Yüksek Lisans, Bazı Üzüm Çeşitlerinin Konserveye İşlemeye Uygunluğu Üzerinde Bir Araştırma, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 1992

Akademik Unvanlar / Görevler

1999 - Devam Ediyor

Akademik İdari Deneyim

2007 - 2010

1999 - 2004

1999 - 2004

1999 - 2004

1990 - 2004

Verdiği Dersler

Et teknolojisi, Lisans, 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, Lisans, 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, Lisans Çift Anadal, 2023-2024

Gıdaların dondurularak değerlendirilmesi, Lisans Yandal, 2023-2024

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

Meyve sebze teknolojisi, Lisans, 2023-2024

Meyve suyu üretim teknolojisi, Lisans Çift Anadal, 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, Lisans, 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, Lisans, 2022-2023, 2021-2022, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010

meyve suyu durultma teknolojisi, Lisans Çift Anadal, 2022-2023

Gıdalarda görülen bozulmalar ve mekanizmaları, Lisans Çift Anadal, 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, Ön Lisans, 2022-2023

Gıda kurutma teknolojileri, Lisans Yandal, 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, Lisans Yandal, 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, Lisans Çift Anadal, 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, Lisans, 2021-2022, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010

Reçel Marmelat ve Jöle Üretim Teknolojisi, Lisans Yandal, 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, Lisans, 2021-2022, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2009-2010, 2007-2008

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

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

Gıda Sanayiinde Proje ve Projelendirme Esasları, Lisans Yandal, 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, Lisans Çift Anadal, 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, Lisans, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010, 2008-2009, 2007-2008, 2005-2006, 2004-2005, 2003-2004, 2002-2003

Yönetilen Tezler

DİDİN M., Trabzon hurmasının kurutulması değerlendirilmesi, Yüksek Lisans, İ.ASLAN(Öğrenci), 2023

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

DİDİN M., Hatay ilinde yetiştirilen hicaz nar ve katırbaşı nar çeşitlerinden elde edilen nar ekşilerinin standartlarının

belirlenmesi, Yüksek Lisans, T.SELÇUK(Öğrenci), 2023

DİDİN M., Salçalık acı biberden kapsaisin eldesinde farklı lokasyonların karşılaştırılması, Yüksek Lisans, A.CEYLAN(Öğrenci), 2023

DİDİN M., Emülsiyon elektroğirme yöntemiyle bazı tıbbi aromatik bitkilerin yağlarının akıllı polimerlerle nanolif yapısında enkapsülasyonu, enkapsülasyonun karakterizasyonu ve enkapsüle etken maddelerin kontrollü salım kinetiklerinin modellenmesi, Doktora, S.DEDE(Öğrenci), 2022

DİDİN M., Farklı yöntemler kullanılarak üretilen biber salçasının kalite kriterlerinin belirlenmesi ve karşılaştırılması, Yüksek Lisans, M.AYDA(Öğrenci), 2020

DİDİN M., Zeytinyağının farklı materyallerle filtrasyonunun bazı kalite özellikleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans, S.ZUBAROĞLU(Öğrenci), 2013

DİDİN M., Mustafa Kemal Üniversitesi Sağlık Uygulama Ve Araştırma Hastanesinde TSE EN: ISO 9001: 2000 Kalite Yönetim Sistemi Uygulama Önerisi, Yüksek Lisans, A.TAŞDELEN(Öğrenci), 2010

DİDİN M., Hatay yöresinde yetiştirilen bazı patates çeşitlerinin fiziksel, kimyasal ve teknolojik özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, F.ÜBEYİTOĞULLARI(Öğrenci), 2005

DİDİN M., Hatay'da üretilen zeytinyağlarında UV'de özgül absorpsiyon ve Trilinolein (Trigliserit) değerlerinin belirlenmesi ve bu değerlerin zeytin yağı taşıdığındeki önemi, Yüksek Lisans, N.OKAY(Öğrenci), 2004

DİDİN M., Hatay'da üretilen natürel zeytinyağlarının bazı fiziksel, kimyasal ve duyuşsal özelliklerinin incelenmesi, Yüksek Lisans, D.BOZDOĞAN(Öğrenci), 2002

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.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, cilt.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., Kayıkcı F.
Revista Romana de Medicina de Laborator, cilt.20, sa.3, ss.233-243, 2012 (SCI-Expanded)
- V. **Characterization of virgin olive oils produced in Hatay**
Konuskan D. B., DİDİN M.
Asian Journal of Chemistry, cilt.21, sa.1, ss.269-274, 2009 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **DETERMINATION AND COMPARISON OF QUALITY CHANGES DURING STORAGE OF TURKISH PEPPER PASTE PRODUCED BY DIFFERENT METHODS**
Ayda M., DEDE S., DIDİN M.
GIDA, cilt.48, sa.5, ss.1071-1083, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. **Zeytinyağının farklı materyalle filtrasyonunun yağ asitleri kompozisyonu ve bazı kalite özelliklerine etkisi**
DİDİN M., zubaroglu sakarya s., BOZDOĞAN KONUŞKAN D., DOĞAN M., DUMAN A. D., AYDIN Z.

MUSTAFA KEMAL UNIVERSITY JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES (MKUJAS), cilt.26, sa.2, ss.443-451, 2021
(Hakemli Dergi)

- III. **Zeytinyağının farklı materyallerle filtrasyonunun yağ asitleri kompozisyonu ve bazı kalite özelliklerine etkisi**
DİDİN M., Zubaroğlu Sakarya S., Bozdoğan Konuskan D., DOĞAN M., Duman A. D., AYDIN Z.
Mustafa Kemal Üniversitesi tarım bilimleri dergisi (online), cilt.26, sa.2, ss.443-451, 2021 (Hakemli Dergi)
- IV. **'OWARİ SATSUMA' MANDARİN ÇEŞİDİNİN SOĞUKTA MUHAFAZASINA SODYUM METABİSÜLFİT UYGULAMALARININ ETKİLERİ**
Özdemir A. E., DİDİN M., bayazit s., ALAKRAA N., GÜRSES H. K., AKI M. K.
Bahçe, cilt.49, sa.1, ss.173-183, 2020 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.49, sa.1, ss.173-183, 2020 (Hakemli Dergi)
- VI. **Havuçların Soğukta Muhafazasına Zeolit Uygulamasının Etkileri**
Özdemir A. E., Genç A., DİDİN M., Sermenli T.
Alatarım, cilt.18, sa.2, ss.135-143, 2019 (Hakemli Dergi)
- VII. **Effects of Sodium Metabisulphide Treatment and Modified AtmospherePackaging on Cold Storage of Carrots**
ÖZDEMİR A. E., Genç A., DİDİN M., SERMENLİ T., ŞEN F.
JOURNAL OFFOOD ENGINEERINGAND TECHNOLOGY, cilt.7, sa.2, ss.54-62, 2018 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Storage of apricot 'Hacıhalıloğlu' under modified atmosphere and cold storage conditions**
Öztürk B., Sarıtepe Y., Öztürk K., DİDİN M., Konak R.
Acta Horticulturae, cilt.1214, ss.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), cilt.22, sa.2, ss.97-106, 2017
(Hakemli Dergi)
- X. **An Overview of Food Fraud in Turkey and The Potential Risk for Peanut**
DUMAN A. D., Tenekeci O., DİDİN M.
Analele Universitatii din Craiova, Seria Agricultura-Montanologie, cilt.47, sa.2, ss.450-455, 2017 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.48, sa.2, ss.102-108, 2017
(Hakemli Dergi)
- XII. **Yerfıstığı (Arachis hypogaea L.)'nda bazı kalite özelliklerinin Yakın Kızılötesi Spektroskopi (NIRS) ile belirlenmesi**
Akkaya M. R., Yucel H., DİDİN M., ÖZER E. A., Kola O., Duman A. D.
Derim, cilt.34, sa.1, ss.37-42, 2017 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Nevşehir Niğde Yöresinde Yetiştirilen Bazı Patates Çeşitlerinin Dondurulmuş Parmak Patatese İşlemeye Uygunluğunun Belirlenmesi Üzerinde Bir Araştırma**
DİDİN M., AKYILDIZ A., FENERCİOĞLU H.
Gıda, ss.255-263, 2014 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Hatay'da yetiştirilen önemli zeytinlerden elde edilen zeytinyağlarının antioksidan özellikteki bileşenlerinin ve oksidatif stabilitelerinin belirlenmesi**
BOZDOĞAN KONUSKAN D., DİDİN M., aykut k.
Zeytin ve Zeytinyağı Akdeniz Kültürü Dergisi, sa.27, ss.72-77, 2013 (Hakemli Dergi)
- XV. **Baharatlar ve Şifalı Bitkilerin Önemi: Endüstriyel Potansiyeli**
DUMAN A. D., DİDİN M.

- Gıda Teknolojisi, ss.87-89, 2012 (Hakemsiz Dergi)
- XVI. **Malatya’da Yetistirilen Bazı Kizilcik Çesitlerinin Nektar’a Islemeye Uygunlularinin Belirlenmesi Üzerinde Bir Arastirma**
DİDİN M., AKYILDIZ A., Fenercioğlu H.
GIDA, ss.435-441, 2000 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Nevsehir-Nigde Yöresinde Yetistirilen Bazı Patates Çesitlerinin Dondurulmus Parmak Patatese Islemeye Uygunlugunun Belirlenmesi Üzerinde Bir Arastirma**
DİDİN M., AKYILDIZ A., Fenercioğlu H.
GIDA, ss.255-263, 2000 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.24, sa.4, ss.277-281, 1999 (Hakemli Dergi)
- 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 (Hakemli Dergi)
- XX. **Patatesin Muhafazası ve Gıda Sanayiinde Kullanım Olanakları**
DİDİN M., KAYA C.
Ziraat Mühendisliği Dergisi, sa.324, ss.40-41, 1999 (Hakemli Dergi)
- XXI. **Türkiye Tarımında Patatesin Yeri ve Beslenme Açısından Önemi**
DİDİN M., KAYA C.
Ziraat Mühendisliği Dergisi, sa.318, ss.42-45, 1998 (Hakemli Dergi)
- 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, sa.10, ss.76-80, 1998 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **Antep Karası Üzüm Çesidinin Soyulmuş Üzüm Konervesine İşlenmeye Uygunluğu Üzerine Bir Çalışma**
HAYOĞLU İ. A., DİDİN M., Fenercioğlu H.
GIDA, cilt.22, sa.5, ss.353-357, 1997 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **Bazı Üzüm Çesitlerinin Konserveye Uygunluk Derecelerinin Belirlenmesi Üzerinde bir Araştırma**
DİDİN M., Fenercioğlu H.
GIDA, cilt.19, sa.4, ss.223-227, 1994 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

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

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Farklı Kurutma Yöntemlerinin Kahramanmaraş Tipi Kırmızı Biberde Aflatoksin Oluşumu Üzerine Etkileri**
DİDİN M., DEDE S.
5th International Agriculture Congress, Türkiye, 5 - 06 Aralık 2022
- II. **Hatay'da Üretilen Zeytinyağlarında Trilinolein (Trigliserit) Değerlerinin Belirlenmesi ve Bu Değerlerin Zeytinyağı Tağışışindeki Önemi**
DİDİN M., OKAY N.
5th International Agriculture Congress, Türkiye, 5 - 06 Aralık 2022
- III. **Hatay'da Üretilen Zeytinyağlarında Özgül Absorbans Değerlerinin Belirlenmesi ve Bu Değerlerin Zeytinyağı Tağışışindeki Önemi**
DİDİN M.
5th International Agriculture Congress, Türkiye, 5 - 06 Aralık 2022
- IV. **Farklı Kurutma Yöntemlerinin Kahramanmaraş Tipi Kırmızı Biberde Aflatoksin Oluşumu Üzerine Etkiler**
DİDİN M., DEDE S.
5th International Agriculture Congress, Türkiye, 5 - 06 Aralık 2022
- V. **Geleneksel Gıdalarda Sorunlar ve Çözüm Önerileri**
Duman D. S., DUMAN A. D., DİDİN M.
5.Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Bursa, Türkiye, 24 Kasım 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, Türkiye, 19 Haziran 2021, ss.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, Türkiye, 19 Haziran 2021, ss.10-11
- VIII. **Tarımsal Ürünlerde Mikotoksinler ve Risk Yönetimi**
DUMAN A. D., DUMAN D. S., DİDİN M.
3th International Congress on Food, Agriculture and Veterinary, İzmir, Türkiye, 19 Haziran 2021, ss.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, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, ss.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", Kıbrıs (Kkct), 19 - 21 Nisan 2018, ss.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, Kıbrıs (Kkct), 19 - 21 Nisan 2018, ss.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, Kıbrıs (Kkct), 19 - 21 Nisan 2018, ss.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, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 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, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.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, Kıbrıs (Kktc), 19 Nisan 2018, ss.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, Kıbrıs (Kktc), 19 Nisan 2018, ss.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, Türkiye, 13 - 14 Aralık 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 Aralık 2017, ss.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 Kasım 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, Romanya, 9 - 10 Kasım 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 Kasım 2017, ss.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 Ekim 2017, ss.1999
- XXIII. **Using of Food Industry Wastes in Feed Rations**
DİDİN M., DUMAN A. D.
International Congress on Food of Animal Orgin, 10 - 13 Kasım 2016, ss.284-285
- XXIV. **Interactions Between Foods and Genes**
DUMAN A. D., DİDİN M.
International Congress on Food of Animal Orgin, 10 - 13 Kasım 2016, ss.286-287
- XXV. **Dut meyvesinin gıda sanayiinde değerlendirme yöntemleri**
DİDİN M.
Adıyaman Dut Festivali, Tut/Adıyaman, Türkiye, 8 - 09 Temmuz 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, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015, cilt.1, ss.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 Eylül 2014, ss.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, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2013, ss.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, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2013, ss.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, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2013, ss.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 Ekim 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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 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, Türkiye, 6 - 09 Eylül 2005, ss.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, Türkiye, 23 - 24 Eylül 2004
- XXXV. **Kahramanmaraş Yöresi Bağcılık Ürünleri**
GEZGİNÇ Y., DUMAN A. D., DAYISOYLU K. S., DİDİN M.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 10 - 12 Eylül 2004, ss.399-401
- XXXVI. **Yöresel Türk Baharatı: İSOT**
DUMAN A. D., DAYISOYLU K. S., GEZGİNÇ Y., DİDİN M.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 10 - 12 Eylül 2004, ss.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, Türkiye, 10 - 12 Eylül 2004, ss.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, Türkiye, 2 - 03 Ekim 2003, ss.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, Türkiye, 20 - 22 Ekim 2003
- XL. **Hatay İli Zeytinyağlarının Kalitesinin Belirlenmesi Üzerine Bir Çalışma.**
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., DİDİN M.
Türkiye 1. Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 10 Ekim - 12 Aralık 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, Türkiye, 2 - 03 Ekim 2003, ss.200-2004
- XLII. **Kırmızı Biber Kurutma Yöntemleri ve Kurutmada Dikkat Edilecek Hususlar, Tarım İl Müdürlüğü, Gaziantep.**
DİDİN M.
Tarım İl Müdürlüğü, Gaziantep., Gaziantep, Türkiye, 20 Ekim 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, Türkiye, 10 Ekim 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, Türkiye, 22 - 24 Mayıs 2002, ss.511

XLV. Zeytin ve Zeytinyağı Üretiminde Hatay'ın Yeri ve Önemi

BOZDOĞAN KONUŞKAN D., OKAY N., DİDİN M.

Türkiye 7. Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 22 - 24 Mayıs 2002, ss.743-750

XLVI. Üzümün Gıda Sanayiinde Değerlendirilme Olanakları

DİDİN M., KAYA C., KOLA O., SALİHOĞLU B.

GAP II. Tarım Kongresi, Türkiye, 24 - 26 Ekim 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, Türkiye, 25 - 28 Eylül 2001

XLVIII. Üzümün Gıda Sanayinde Değerlendirme Olanakları

DİDİN M.

Hassa Bağcılık Sempozyumu, Hassa/Hatay, Türkiye, 10 Ekim 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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 1999, ss.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, Türkiye, 28 - 30 Haziran 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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 1997, ss.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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 1997, ss.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 Sempozyumu, Gümüşhane, Türkiye, 5 - 06 Eylül 1996, ss.319-328

Desteklenen Projeler

DİDİN M., YILDIZ H., ERASLAN Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Ekzopolisakkaritlerin Antagonist Maya ile Yenilebilir Film Kaplamada Kullanımı ve Baharatlık Kırmızıbiberde Aflatoksin Gelişimi Üzerine Etkisi, 2020 - 2023

DİDİN M., YILDIZ H., ERASLAN Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Ekzopolisakkaritlerin Antagonist Maya ile Yenilebilir Film Kaplamada Kullanımı ve Kurutulmuş Gıdalarda Aflatoksin Gelişimi Üzerine Etkisi, 2020 - 2023

DİDİN M., KOLA O., DOĞAN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., TÜBİTAK Projesi, Sürdürülebilir Doğa Yolculuğu İçin Ekokids, 2021 - 2022

DİDİN M., DEDE S., ALTAY F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Emülsiyon elektroğirme 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hatay da Yetiştirilen Önemli Zeytin Çeşitlerinden Elde Edilen Naturel Zeytinyağlarının Antioksidan Özellikteki Bileşenlerinin Ve Oksidatif Stabilitelerinin Araştırılması, 2011 - 2012

DİDİN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mustafa Kemal Üniversitesi Sağlık Uygulama ve Araştırma Hastanesinde TSE EN: ISO 9001: 2000 Kalite Yönetim Sistemi Uygulaması, 2008 - 2009

DİDİN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hatay Yöresi Zeytinyağlarının Özgül Abzorbans ve Trilinolein (Trigliserit) Değerlerinin Belirlenmesi ve Bu Değerlerin Zeytinyağı Tağşışindeki Önemi (Yüksek Lisans Tezi), 2002 - 2003

BOZDOĞAN KONUŞKAN D., DİDİN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hatay Yöresinde Üretilen Naturel Zeytinyağlarının Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Organoleptik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. (Yüksek Lisans Tezi), 2001 - 2002

Metrikler

Yayın: 86

Atıf (Scopus): 34

H-İndeks (Scopus): 3