

Doç. Dr. MUSTAFA TUĞRUL MASATCIOĞLU

Kişisel Bilgiler

E-posta: tmasatcioglu@mku.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-2583-8796

Yoksis Araştırmacı ID: 153811

Eğitim Bilgileri

Doktora, Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye 2005 - 2013

Yüksek Lisans, Türkiye 2001 - 2004

Lisans, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, Türkiye 1995 - 2000

Yabancı Diller

İngilizce

Yaptığı Tezler

Doktora, Ekstrüzyon pişirmenin Maillard reaksiyonu üzerine etkileri, Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2013

Yüksek Lisans, Sürk peyniri üretiminde kullanılan çeşni maddelerinin, depolama koşullarının ve süresinin Staphylococcus aureus'xxun canlılığı üzerine etkisi, 2004

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, 2022 - Devam Ediyor

Yrd. Doç. Dr., 2013 - Devam Ediyor

Araştırma Görevlisi, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2005 - 2013

Araştırma Görevlisi, 2000 - 2005

Akademik İdari Deneyim

Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, 2016 - Devam Ediyor

Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, 2019 - 2020

Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, 2018 - 2020

Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, 2017 - 2020

Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, 2019 - 2019

Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, 2016 - 2017

Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, 2016 - 2016

Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, 2015 - 2016

Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, 2014 - 2015

Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, 2014 - 2015

Verdiği Dersler

Tahıl Teknolojisi, Lisans, 2021-2022, 2020-2021, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018

Temel İşlemler 1, Lisans, 2021-2022, 2020-2021, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018

Enerji ve Kütle Denkliği, Lisans, 2021-2022, 2020-2021, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018

Gıda Kimyası, Lisans, 2020-2021, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018

Protein Kimyası, Lisans Çift Anadal, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018, 2015-2016

Gıda Ambalaj Materyalleri ve Metotları, Lisans Çift Anadal, 2019-2020, 2015-2016

Hububat ve Ürünleri Teknolojisi, Lisans Çift Anadal, 2019-2020, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016

Gıda Mühendisliğinde Yeni Teknolojiler, Lisans, 2018-2019, 2017-2018

Hububat Teknolojisinde Yeni Gelişmeler, Lisans Çift Anadal, 2018-2019, 2017-2018, 2015-2016

Gıda Katkı Maddeleri, Lisans Çift Anadal, 2015-2016, 2014-2015

Gıdalarda Duyusal Analiz Metotları, Lisans Çift Anadal, 2015-2016, 2014-2015

Gıda Mühendisliğinde Mesleki İngilizce, Lisans Çift Anadal, 2014-2015

Yönetilen Tezler

MASATCIOĞLU M. T., İç Anadolu'da entansif olarak yetiştirilen Akkaraman koyunlarından laktasyon süresince elde edilen sütlerin insan beslenme ihtiyaçlarını karşılama düzeyleri, Doktora, İ.KARAASLAN(Öğrenci), 2022

MASATCIOĞLU M. T., Ultrasonikasyonun farklı tane renkli fasulyelerin fiziksel, besinsel ve antibesinsel özellikleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans, A.OĞUR(Öğrenci), 2022

MASATCIOĞLU M. T., KARABUĞDAYIN ANTI-BESİNSEL BİLEŞİKLERİNİN FARKLI YÖNTEMLER İLE UZAKLAŞTIRILMASI VE GLUTENSİZ EKMEK ÜRETİMİNDE KULLANILMASI, Doktora, A.ARSLAN(Öğrenci), 2020

MASATCIOĞLU M. T., Kırmızı mercimek kepeğinin ekstrüzyon ürünlerinin yapısal ve besinsel özellikleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans, C.KEŞRE(Öğrenci), 2019

MASATCIOĞLU M. T., Buğdayda süne (Eurygaster spp.) zararının hızlı belirlenmesine yönelik gluten indeks yönteminin modifikasyonu, Yüksek Lisans, H.İBRAHİM(Öğrenci), 2019

MASATCIOĞLU M. T., Tahıl ve fırıncılık ürünlerinde RASFF bildirim analizleri ve Hatay yöresi buğdaylarının mikotoksin açısından değerlendirilmesi, Yüksek Lisans, A.SAĞLAM(Öğrenci), 2019

MASATCIOĞLU M. T., Ekstrüzyon işleminin kinoa ekstrüdatlarının besinsel ve antibesinsel özellikleri üzerine etkileri, Yüksek Lisans, S.ÇANKAYA(Öğrenci), 2019

MASATCIOĞLU M. T., Ultrases yönteminin enzime dirençli nişasta oluşumu üzerine etkisi, Yüksek Lisans, K.TÜL(Öğrenci), 2017

MASATCIOĞLU M. T., Ekstrüzyon pişirme ile enzime dirençli nişasta üretimi ve karakterizasyonu, Yüksek Lisans, Z.SÜMER(Öğrenci), 2016

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. Development of cellular high-protein foods: Third-generation yellow pea and red lentil puffed snacks

Sinaki N. Y., MASATCIOĞLU M. T., Paliwal J., Koksel F.
Foods, cilt.11, sa.1, 2022 (SCI-Expanded)

II. Physical characteristics of corn extrudates supplemented with red lentil bran

Kesre C., MASATCIOĞLU M. T.
LWT, cilt.153, 2022 (SCI-Expanded)

- III. **Extrusion cooking of immature rice grain: under-utilized by-product of rice milling process**
Albayrak B. B., TUNCEL N. B., YILMAZ TUNCEL N., MASATCIOĞLU M. T.
Journal of Food Science and Technology, cilt.57, sa.8, ss.2905-2915, 2020 (SCI-Expanded)
- IV. **Effects of extrusion conditions and nitrogen injection on physical, mechanical, and microstructural properties of red lentil puffed snacks**
Luo S., Chan E., MASATCIOĞLU M. T., Erkinbaev C., Paliwal J., Koksel F.
Food and Bioproducts Processing, cilt.121, ss.143-153, 2020 (SCI-Expanded)
- V. **Physical properties of puffed yellow pea snacks produced by nitrogen gas assisted extrusion cooking**
Koksel F., MASATCIOĞLU M. T.
LWT, cilt.93, ss.592-598, 2018 (SCI-Expanded)
- VI. **Effects of breed and lactation period on some characteristics and free fatty acid composition of raw milk from Damascus Goats and German Fawn × Hair goat B1 crossbreds**
GÜLER Z., MASATCIOĞLU M. T., KESGİN M., GÜL S., BİÇER O.
Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, cilt.31, sa.5, ss.347-354, 2007 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Farklı ticari rennetlerle üretilen süt jeli ve pıhtılarda fiziksel, kimyasal, tekstürel ve mikroyapısal nitelikler**
Güler Z., TÜRKMEN D., DURSUN A., MASATCIOĞLU M. T., KOKSAL KAVRAK M.
Mustafa Kemal Üniversitesi tarım bilimleri dergisi (online), cilt.26, sa.2, ss.211-227, 2021 (Hakemli Dergi)
- II. **RASFF SİSTEMİNDE TAHİL VE FIRINCILIK ÜRÜNLERİNİN AFLATOKSİN VE OKRATOKSİN A DÜZEYLERİ VE HATAY YÖRESİ BUĞDAYLARININ BU MİKOTOKSİNLER AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ**
SAĞLAM A., MASATCIOĞLU M. T.
GIDA, cilt.46, sa.5, ss.1195-1204, 2021 (Hakemli Dergi)
- III. **Peynir altı suyunun bazı tahıl ürünlerinde kullanımı ve kalite özellikleri üzerine etkisi**
MASATCIOĞLU M. T., KOKSAL KAVRAK M., TÜRKMEN D., DURSUN A., Güler Z.
Mustafa Kemal Üniversitesi tarım bilimleri dergisi (online), cilt.25, sa.3, ss.422-433, 2020 (Hakemli Dergi)
- IV. **NORMAL, MUMLU (WAXY) VE YÜKSEK AMİLOZLU NIŞASTALAR VEGİDALARDAKİ FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİ**
Yalçın E., MASATCIOĞLU M. T., cındık b.
GIDA, cilt.45, sa.6, ss.1261-1271, 2020 (Hakemli Dergi)
- V. **AVRUPA BİRLİĞİ VE TÜRKİYE KAYNAKLI GIDALARDA 2009-2018 YILLARIARASINDA RASFF BİLDİRİMLERİ**
SAĞLAM A., MASATCIOĞLU M. T.
GIDA, cilt.45, sa.4, ss.623-634, 2020 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **EKSTRÜZYON TEKNOLOJİSİ VE EKSTRÜDE ÜRÜNLER**
MASATCIOĞLU M. T., YALÇIN E.
HUBUBAT BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ, Hamit KÖKSEL, Editör, Sidas Medya, İzmir, ss.567-585, 2021

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **RECENT DEVELOPMENTS IN EXTRUSION COOKING TECHNOLOGY**

MASATCIOĞLU M. T.

Innovative Food of High Quality for Human Health and Sustainability, Olsztyn, Polonya, 7 - 08 Eylül 2023, ss.120-121

- II. **Microwave assisted extrusion: an effective pulse-based snack product development tool**
SINAKI N. Y., MASATCIOĞLU M. T., PALIWAL J., KOKSEL F.
Cereals & Grains 2020 - Virtual Meeting, 25 Ekim 2020
- III. **Roselle Çiçeği Tozunun Bisküvi Kalitesi Üzerine Etkisi**
KÖKSAL KAVRAK M., MASATCIOĞLU M. T.
13. Türkiye Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 Ekim 2020
- IV. **Tam Randımanlı Baklagil Unlarından Ekstrüzyon Ürünlerinin Geliştirilmesi**
MASATCIOĞLU M. T., KOKSEL F.
13. Türkiye Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 Ekim 2020
- V. **Effects of different physical blowing agents on physical and techno-functional properties of pulse-based expanded foods and food ingredients**
KOKSEL F., MASATCIOĞLU M. T.
Cereals & Grains 2019, Denver, CO, Amerika Birleşik Devletleri, 03 Kasım 2019
- VI. **A New Approach in Extrusion Cooking: CO2 Gas Injection**
KÖKSEL H., MASATCIOĞLU M. T.
10th International Congress "Flour-Bread '19" 12th Croatian Congress of Cereal Technologists "Brašno-Kruh '19.", Osijek, Hırvatistan, 11 Haziran 2019
- VII. **Utilisation of Extrusion Cooking and Enzymatic Hydrolysis to Increase Soluble Fibre Content of Wheat Bran**
AKTAŞ AKYILDIZ E., MASATCIOĞLU M. T., KÖKSEL H.
10th International Congress Flour-Bread '19 and the 12th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh '19, Osijek, Hırvatistan, 11 - 14 Haziran 2019, ss.24
- VIII. **Advantages of Carbon-dioxide Gas Injection in Extrusion Cooking Process**
KÖKSEL H., MASATCIOĞLU M. T.
The 10th International Symposium of Food Science, Hefei, Anhui, Çin, 02 Ağustos 2018
- IX. **The Use of Nitrogen Gas as a Physical Blowing Agent to Produce Puffed Snacks Made from Yellow Pea Flour**
KOKSEL F., MASATCIOĞLU M. T.
4th ICC Latin American Cereals Conference, Mexico City, Meksika, 11 Mart 2018
- X. **Sütçülük Yan Ürünü Olan Yoğurt Suyunun Bisküvi Üretiminde Kullanım Olanakları**
Kesre C., MASATCIOĞLU M. T.
10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 09 Kasım 2017
- XI. **Kırmızı Mercimek Unu İlave Edilerek Üretilen Bisküvilerin Fiziksel Ve Duyusal Özellikleri**
SÜRMEİ A., MASATCIOĞLU M. T.
10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 09 Kasım 2017
- XII. **Enzime Dirençli Nişasta İçeriğinin Artırılmasına Yönelik Yeni Uygulamalar**
MASATCIOĞLU M. T., KÖKSEL H.
10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 09 Kasım 2017
- XIII. **Buğday Unu Örneklerinde Escherichia coli izolasyonu ve Karakterizasyonu**
MASATCIOĞLU M. T., WIECZOREK K., OSEK J., KÜREKÇİ C.
7. Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 4 - 08 Ekim 2017
- XIV. **Gas Assisted Extrusion As A Tool To Puff Snack Foods**
Zhang M., MASATCIOĞLU M. T., KOKSEL F.
7th Annual Manitoba Materials Conference, Winnipeg, Manitoba, Kanada, 09 Mayıs 2017
- XV. **Bread Crumbs Extrudates**
SAMRAY M. N., MASATCIOĞLU M. T., KÖKSEL H.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2016
- XVI. **Utilization of Durum Wheat Flour in Extrusion Cooking**

- MASATCIOĞLU M. T., OZCELIK M., KÖKSEL H.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2016
- XVII. **Effects of Formulation and CO2 Injection Process on Physical Properties of Corn Based Extrudates**
MASATCIOĞLU M. T., NG P. K., KÖKSEL H.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2016
- XVIII. **Ekstrüzyon Pişirme Teknolojisinde Yeni Yaklaşımlar**
MASATCIOĞLU M. T., KÖKSEL H.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015, ss.16
- XIX. **Effects of Extrusion Cooking Process on Maillard Reaction Products**
MASATCIOĞLU M. T., NG P. K., KÖKSEL H.
2015 AACCI Centennial Meeting, MINNEAPOLIS, Amerika Birleşik Devletleri, 18 - 21 Ekim 2015
- XX. **Bazı Makarnalık Buğday Çeşitleri ve Yerel Popülasyonların Bulgur Verimi ve Kalite Unsurları Yönünden Mukayesesi**
TİRYAKİOĞLU M., MASATCIOĞLU M. T., AKÇALI C. T., AKTAŞ H.
ULUSLARARASI MEZOPOTAMYA TARIM KONGRESİ, Diyarbakır, Türkiye, 22 - 25 Eylül 2014, ss.971
- XXI. **A New Approach for Acrylamide Mitigation in Extrusion Cooking**
MASATCIOĞLU M. T., GÖKMEN V., NG P. K., KÖKSEL H.
EuroFoodChem XVII, İstanbul, Türkiye, 7 - 10 Mayıs 2013, ss.101
- XXII. **Ekstrüzyon Pişirme İşleminin Fenolik Bileşikler ve Antioksidan Aktivite Üzerine Etkileri**
MASATCIOĞLU M. T., YALÇIN E., KİM M., ÇELİK S., RYU G. H., KÖKSEL H.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.35
- XXIII. **Effects of extrusion cooking on furosine formation**
MASATCIOĞLU M. T., NG P. K., KÖKSEL H.
14th ICC Cereals and Bread Congress and Forum on Fats&Oils, Beijing, Çin, 6 - 09 Ağustos 2012, ss.82-83
- XXIV. **Effect of Trans Fatty Acids on Water in Oil Emulsion Stability**
KÖKSEL H., MERT B., MASATCIOĞLU M. T., ERİNÇ H., TEKİN A.
EuroFoodChem XVI, Gdansk, Polonya, 6 - 08 Temmuz 2011, cilt.61, ss.131
- XXV. **Influence of the Minor Components of Sunflower Oil on Emulsion Stability**
MASATCIOĞLU M. T., MERT B., TEKİN A., KÖKSEL H.
EuroFoodChem XVI, Gdansk, Polonya, 6 - 08 Temmuz 2011, cilt.61, ss.79
- XXVI. **Total Phenolic Compounds and Antioxidant activities of the Extrudates Supplemented with Tomato Powder**
MASATCIOĞLU M. T., YALÇIN E., KİM M., ÇELİK S., RYU G. H., KÖKSEL H.
C&E Spring Meeting, Freising-Weihenstephan, Almanya, 11 - 13 Nisan 2011
- XXVII. **Total Dietary Fiber and Vitamin B Contents of Wheat Bran and Rice Bran Supplemented Corn Extrudates**
YALÇIN E., MASATCIOĞLU M. T., ÇELİK S., KÖKSEL H., BİLGİ B., RYU G. H.
4th International Dietary Fibre Conference 2009, Vienna, Avusturya, 1 - 03 Temmuz 2009
- XXVIII. **Effects of Acid Modification Heat Treatment and Lyophilization on Various Properties of Resistant Starch Preparations**
MASATCIOĞLU M. T., KAHRAMAN K., ÖZTÜRK S., BAŞMAN A., KÖKSEL H.
Bosphorus 2008 ICC International Conference, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Nisan 2008, ss.125
- XXIX. **Effects of Extrusion Processes on Vitamin B1 and B2 Contents of Corn Extrudates**
BİLGİ BOYACI B., HAN J. Y., MASATCIOĞLU M. T., YALÇIN E., ÇELİK S., RYU G. H., KÖKSEL H.
Bosphorus 2008 ICC International Conference, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Nisan 2008, ss.204
- XXX. **Resistant Starch and Glucan Contents of Hullless Barley Flour Incorporated Corn Extrudates**
YALÇIN E., MASATCIOĞLU M. T., HWAN P. J., ÇELİK S., RYU G. H., KÖKSEL H.
Bosphorus 2008 ICC International Conference, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Nisan 2008, ss.227
- XXXI. **Cracker Making Quality of Ancient Wheat Flours**
KÜTÜK AYHAN D., MASATCIOĞLU M. T., ÖZTÜRK S., KARAGÖZ A., KÖKSEL H.
Bosphorus 2008 ICC International Conference, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Nisan 2008, ss.214

- XXXII. **The Evaluation of Minor Free Fatty Acids of Raw Milk From Damascus Goat and German Fawn x Hair Goat B1 Crossbreds**
GÜLER Z., KESKİN M., MASATCIOĞLU M. T., GÜL S., BİÇER O.
1st International Chester Food Science and Technology Conference, İngiltere, 10 - 13 Nisan 2007
- XXXIII. **The Evaluation of Minor Free Fatty Acids of Row Milk from Damascus and German Fawn X Hair Goat Crossbreds**
GÜLER Z., KESKİN M., MASATCIOĞLU M. T., GÜL S., BİÇER O.
1st International Chester Food Science & Technology Conference, Chestermere, Kanada, 10 - 13 Nisan 2007, ss.57
- XXXIV. **Proteinlerin Emülsiyon Özellikleri Üzerine Etkisi**
MASATCIOĞLU M. T., MERT B., TEKİN A.
Hububat 2006 Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 7 - 08 Eylül 2006, ss.313-316
- XXXV. **The Effects of Ingredients Used in the Production of Sürk Spicy Acid Curd Cheese Cheese on the Survival of Staphylococcus aureus**
MASATCIOĞLU M. T., AVŞAR Y. K., AKDEMİR EVRENDİLEK G.
International Dairy Symposium, Isparta, Türkiye, 24 - 28 Mayıs 2004, ss.182-185
- XXXVI. **Değişik ısıtım uygulamalarının keçi sütünün pıhtılaşma ve sinerez yeteneği üzerine etkisi**
AVŞAR Y. K., MASATCIOĞLU M. T., OKAY N.
GAP II. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Türkiye, 2 - 03 Ekim 2003, cilt.1, ss.377-384
- XXXVII. **Sürk Yapımında Kullanılan Bazı Baharatların Antimikrobiyal Özellikleri**
MASATCIOĞLU M. T., AKDEMİR EVRENDİLEK G., AVŞAR Y. K.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2003, ss.477-482
- XXXVIII. **Alternatif Pastörizasyon Yöntemleri**
AKDEMİR EVRENDİLEK G., AVŞAR Y. K., MASATCIOĞLU M. T.
7. Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 22 - 24 Mayıs 2002, ss.576
- XXXIX. **Keçi Sütünün Bileşim ve Fizikokimyasal Özelliklerinin Süt Teknolojisi Açısından Önemi**
AVŞAR Y. K., MASATCIOĞLU M. T., AKDEMİR EVRENDİLEK G.
7. Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 22 - 24 Mayıs 2002, ss.776
- XL. **Farklı Üretim Tekniklerinin Çökeleğin Bileşimi Yapısı ve Randımanı Üzerine Etkisi**
MASATCIOĞLU M. T., AVŞAR Y. K., AKDEMİR EVRENDİLEK G.
7. Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 22 - 24 Mayıs 2002, ss.333
- XLI. **Değişik Isıtım Uygulamalarının Keçi Sütünün Pıhtılaşma ve Sinerez Yeteneği Üzerine Etkisi**
AVŞAR Y. K., MASATCIOĞLU M. T., OKAY N.
Gap II. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2001, ss.377-384

Desteklenen Projeler

MASATCIOĞLU M. T., KÖKSAL KAVRAK M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mercimek Kepeği ile Zenginleştirilmiş Ekmek Üretimi, 2022 - Devam Ediyor

MASATCIOĞLU M. T., KARAASLAN İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İç Anadolu'da Entansif Olarak Yetiştirilen Akkaraman Koyunlarından Laktasyon Süresince Elde Edilen Sütlerin İnsan Beslenme İhtiyaçlarını Karşılama Düzeyleri, 2021 - Devam Ediyor

MASATCIOĞLU M. T., KÖKSAL KAVRAK M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fenolik Bileşiklerin Süne Proteaz Enzim Aktivitesi ve Süne Zararı Görmüş Buğday Unlarının Reolojik Özellikleri Üzerine Etkileri, 2020 - Devam Ediyor

MASATCIOĞLU M. T., OĞUR A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ultrasonikasyon İşleminin Baklagillerin Antibesinsel Özellikleri Üzerine Etkisi, 2020 - 2021

MASATCIOĞLU M. T., KÖKSAL KAVRAK M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Besinsel Lifin Ekstrüzyon Ürünlerinin Yapısal ve Besinsel Özellikleri Üzerine Etkisi, 2018 - 2020

MASATCIOĞLU M. T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ultrases Prosesinin Farklı Nişasta Kaynaklarının Yapısal Özellikleri Üzerine Etkileri, 2017 - 2020

DURŞUN A., TÜRKMEN D., MASATCIOĞLU M. T., KÖKSAL KAVRAK M., GÜLER Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Geleneksel Beyaz Peynirin Olgunlaşması Sırasındaki Tekstürel Nitelikler: Peynir retimi Sırasındaki Yan rn Peynir Altı Suyunun Tahıl rnlerinde Kullanım Olanakları ve Tekstüre Etkisi, 2018 - 2019

MASATCIOĞLU M. T., YILMAZ TUNCEL N., TUNCEL N. B., Çeltik İşleme Esnasındaki Yan rn Olarak Ortaya Çıkan Ham Tanenin Infrared Kızılötesi Enerji ile Stabilizasyonu ve Çeşitli Gıda rnlerinde Değerlendirilmesi (PROJE NO: 1150605), 2015 - 2018

MASATCIOĞLU M. T., YALÇIN E., ÇELİK S., BİLGİ BOYACI B., KÖKSEL H., Utilization of cold extrusion process in the production of cereal products with increased dietary fiber and vitamin B contents and antioxidant activity, 2006 - 2009

MASATCIOĞLU M. T., KAHRAMAN K., MERT B., TEKİN A., KÖKSEL H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yağların Fiziksel ve Kimyasal zelliklerinin Emülsiyonların Kararlılığına Etkisinin Yakın Kızılötesi Geçirgenliği Tekniği ile Araştırılması, 2006 - 2009

MASATCIOĞLU M. T., AVŞAR Y. K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sürk Peyniri retiminde Kullanılan Çeşni Maddelerinin Depolama Koşullarının ve Sresinin Staphylococcus aureus un canlılığı üzerine etkileri, 2002 - 2004

MASATCIOĞLU M. T., GÜL S., KESKİN M., GÜLER Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yerli Irk ve Melez Keçi Stlerindeki Serbest ve Toplam Yağ Asitleri Miktarının Gaz Kromatografisi Kütle Spektroskopisi ile Belirlenmesi, 2002 - 2003

Bilimsel Hakemlikler

Diğer Dergiler, Temmuz 2024

Diğer Dergiler, Temmuz 2024

FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, Diğer Dergiler, Temmuz 2024

FOOD CHEMISTRY, Diğer Dergiler, Temmuz 2024

FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, Diğer Dergiler, Ocak 2017

GIDA, Diğer Dergiler, Ocak 2017

FOOD CHEMISTRY, Diğer Dergiler, Ocak 2016

JOURNAL OF CEREAL SCIENCE, Diğer Dergiler, Ocak 2016

Metrikler

Yayın: 53

Atıf (Scopus): 107

H-İndeks (Scopus): 5