

Assoc. Prof. MUSTAFA TUĞRUL MASATCIOĞLU

Personal Information

Email: tmasatcioglu@mku.edu.tr

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

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0002-2583-8796

Yoksis Researcher ID: 153811

Education Information

Doctorate, Hacettepe University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Turkey 2005 - 2013

Postgraduate, Turkey 2001 - 2004

Undergraduate, Ankara University, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, Turkey 1995 - 2000

Foreign Languages

English

Dissertations

Doctorate, Ekstrüzyon pişirmenin Maillard reaksiyonu üzerine etkileri, Hacettepe University, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2013

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

Academic Titles / Tasks

Associate Professor, Hatay Mustafa Kemal University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, 2022 - Continues

Assistant Professor, 2013 - Continues

Research Assistant, Hacettepe University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2005 - 2013

Research Assistant, 2000 - 2005

Academic and Administrative Experience

Hatay Mustafa Kemal University, 2016 - Continues

Hatay Mustafa Kemal University, 2019 - 2020

Hatay Mustafa Kemal University, 2018 - 2020

Hatay Mustafa Kemal University, 2017 - 2020

Hatay Mustafa Kemal University, 2019 - 2019

Hatay Mustafa Kemal University, 2016 - 2017

Hatay Mustafa Kemal University, 2016 - 2016

Hatay Mustafa Kemal University, 2015 - 2016

Hatay Mustafa Kemal University, 2014 - 2015

Hatay Mustafa Kemal University, 2014 - 2015

Courses

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

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

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

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

Protein Kimyası, Undergraduate Double Major, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018, 2015-2016

Gıda Ambalaj Materyalleri ve Metotları, Undergraduate Double Major, 2019-2020, 2015-2016

Hububat ve Ürünleri Teknolojisi, Undergraduate Double Major, 2019-2020, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016

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

Hububat Teknolojisinde Yeni Gelişmeler, Undergraduate Double Major, 2018-2019, 2017-2018, 2015-2016

Gıda Katkı Maddeleri, Undergraduate Double Major, 2015-2016, 2014-2015

Gıdalarda Duyusal Analiz Metotları, Undergraduate Double Major, 2015-2016, 2014-2015

Gıda Mühendisliğinde Mesleki İngilizce, Undergraduate Double Major, 2014-2015

Advising Theses

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

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

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

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

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

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

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

MASATCIOĞLU M. T., Ultrases yönteminin enzime dirençli nişasta oluşumu üzerine etkisi, Postgraduate, K.TÜL(Student), 2017

MASATCIOĞLU M. T., Ekstrüzyon pişirme ile enzime dirençli nişasta üretimi ve karakterizasyonu, Postgraduate, Z.SÜMER(Student), 2016

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

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, vol.11, no.1, 2022 (SCI-Expanded)

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

Kesre C., MASATCIOĞLU M. T.
LWT, vol.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, vol.57, no.8, pp.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, vol.121, pp.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, vol.93, pp.592-598, 2018 (SCI-Expanded)
- VI. **Damaskus (Şam) keçileri ve Alman Alaca × Kıl Keçi (G1) melezlerin sütlerindeki serbest yağ asitleri ve bazı nitelikler üzerine ırkın ve laktasyon periyodunun etkileri**
GÜLER Z., MASATCIOĞLU M. T., KESGİN M., GÜL S., BİÇER O.
Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, vol.31, no.5, pp.347-354, 2007 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Physico-chemical, textural and microstructural properties during the cheese curds manufacturing with different commercial rennets**
Güler Z., TÜRKMEN D., DURSUN A., MASATCIOĞLU M. T., KOKSAL KAVRAK M.
Mustafa Kemal Üniversitesi tarım bilimleri dergisi (online), vol.26, no.2, pp.211-227, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **ANALYSIS OF RASFF NOTIFICATION ON CEREAL AND BAKERY PRODUCTS AND EVALUATION OF THE AFLATOXIN AND OCHRATOXIN A IN WHEAT FROM HATAY REGION**
SAĞLAM A., MASATCIOĞLU M. T.
GIDA, vol.46, no.5, pp.1195-1204, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **The utilization of whey in some cereal products and its effect on quality properties**
MASATCIOĞLU M. T., KOKSAL KAVRAK M., TÜRKMEN D., DURSUN A., Güler Z.
Mustafa Kemal Üniversitesi tarım bilimleri dergisi (online), vol.25, no.3, pp.422-433, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **NORMAL, WAXY AND HIGH-AMYLOSE STARCHES AND THEIR FUNCTIONAL PROPERTIES IN FOODS**
Yalçın E., MASATCIOĞLU M. T., CINDIK B.
GIDA, vol.45, no.6, pp.1261-1271, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **RASFF NOTIFICATION ON FOODS ORIGINATED FROM EUROPEAN UNION AND TURKEY BETWEEN 2009-2018**
SAĞLAM A., MASATCIOĞLU M. T.
GIDA, vol.45, no.4, pp.623-634, 2020 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

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

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **RECENT DEVELOPMENTS IN EXTRUSION COOKING TECHNOLOGY**
MASATCIOĞLU M. T.
Innovative Food of High Quality for Human Health and Sustainability, Olsztyn, Poland, 7 - 08 September 2023,

pp.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 October 2020
- III. **Roselle Çiçeği Tozunun Bisküvi Kalitesi Üzerine Etkisi**
KÖKSAL KAVRAK M., MASATCIOĞLU M. T.
13. Türkiye Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 October 2020
- IV. **Tam Randımanlı Baklagil Unlarından Ekstrüzyon Ürünlerinin Geliştirilmesi**
MASATCIOĞLU M. T., KOKSEL F.
13. Türkiye Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 October 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, United States Of America, 03 November 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, Croatia, 11 June 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, Croatia, 11 - 14 June 2019, pp.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, China, 02 August 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, Mexico, 11 March 2018
- X. **Sütçülük Yan Ürünü Olan Yoğurt Suyunun Bisküvi Üretiminde Kullanım Olanakları**
Kesre C., MASATCIOĞLU M. T.
10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 09 November 2017
- XI. **Kırmızı Mercimek Unu İlave Edilerek Üretilen Bisküvilerin Fiziksel Ve Duyusal Özellikleri**
SÜRME Lİ A., MASATCIOĞLU M. T.
10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 09 November 2017
- XII. **Enzime Dirençli Nişasta İçeriğinin Artırılmasına Yönelik Yeni Uygulamalar**
MASATCIOĞLU M. T., KÖKSEL H.
10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 09 November 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 October 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, Canada, 09 May 2017
- XV. **Bread Crumbs Extrudates**
SAMRAY M. N., MASATCIOĞLU M. T., KÖKSEL H.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Turkey, 18 - 21 April 2016
- XVI. **Utilization of Durum Wheat Flour in Extrusion Cooking**
MASATCIOĞLU M. T., OZCELIK M., KÖKSEL H.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Turkey, 18 - 21 April 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, Turkey, 18 - 21 April 2016
- XVIII. Ekstrüzyon Pişirme Teknolojisinde Yeni Yaklaşımlar**
MASATCIOĞLU M. T., KÖKSEL H.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Turkey, 12 - 14 November 2015, pp.16
- XIX. Effects of Extrusion Cooking Process on Maillard Reaction Products**
MASATCIOĞLU M. T., NG P. K., KÖKSEL H.
2015 AACCI Centennial Meeting, MINNEAPOLIS, United States Of America, 18 - 21 October 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, Turkey, 22 - 25 September 2014, pp.971
- XXI. A New Approach for Acrylamide Mitigation in Extrusion Cooking**
MASATCIOĞLU M. T., GÖKMEN V., NG P. K., KÖKSEL H.
EuroFoodChem XVII, İstanbul, Turkey, 7 - 10 May 2013, pp.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, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.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, China, 6 - 09 August 2012, pp.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, Poland, 6 - 08 July 2011, vol.61, pp.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, Poland, 6 - 08 July 2011, vol.61, pp.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, Germany, 11 - 13 April 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, Austria, 1 - 03 July 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, Turkey, 24 - 26 April 2008, pp.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, Turkey, 24 - 26 April 2008, pp.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, Turkey, 24 - 26 April 2008, pp.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, Turkey, 24 - 26 April 2008, pp.214
- XXXII. The Evaluation of Minor Free Fatty Acids of Raw Milk From Damascus Goat and German Fawn x Hair Goat B1 Crossbreeds**

- GÜLER Z., KESKİN M., MASATCIOĞLU M. T., GÜL S., BİÇER O.
1st International Chester Food Science and Technology Conference, England, 10 - 13 April 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, Canada, 10 - 13 April 2007, pp.57
- XXXIV. **Proteinlerin Emülsiyon Özellikleri Üzerine Etkisi**
MASATCIOĞLU M. T., MERT B., TEKİN A.
Hububat 2006 Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, Gaziantep, Turkey, 7 - 08 September 2006, pp.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, Turkey, 24 - 28 May 2004, pp.182-185
- XXXVI. **Değişik ısı işlem uygulamalarının keçi sütünün pıhtılaşma ve sinerez yeteneği üzerine etkisi**
AVŞAR Y. K., MASATCIOĞLU M. T., OKAY N.
GAP II. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Turkey, 2 - 03 October 2003, vol.1, pp.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, Turkey, 22 - 23 May 2003, pp.477-482
- XXXVIII. **Alternatif Pastörizasyon Yöntemleri**
AKDEMİR EVRENDİLEK G., AVŞAR Y. K., MASATCIOĞLU M. T.
7. Gıda Kongresi, Ankara, Turkey, 22 - 24 May 2002, pp.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, Turkey, 22 - 24 May 2002, pp.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, Turkey, 22 - 24 May 2002, pp.333
- XLI. **Değişik Isıl İşlem Uygulamalarının Keçi Sütünün Pıhtılaşma ve Sinerez Yeteneği Üzerine Etkisi**
AVŞAR Y. K., MASATCIOĞLU M. T., OKAY N.
Gap II. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Turkey, 24 - 26 October 2001, pp.377-384

Supported Projects

- MASATCIOĞLU M. T., KÖKSAL KAVRAK M., Project Supported by Higher Education Institutions, Mercimek Kepeği ile Zenginleştirilmiş Ekmek Üretimi, 2022 - Continues
- MASATCIOĞLU M. T., KARAASLAN İ., Project Supported by Higher Education Institutions, İç Anadolu'da Entansif Olarak Yetiştirilen Akkaraman Koyunlarından Laktasyon Süresince Elde Edilen Sütlerin İnsan Beslenme İhtiyaçlarını Karşılama Düzeyleri, 2021 - Continues
- MASATCIOĞLU M. T., KÖKSAL KAVRAK M., Project Supported by Higher Education Institutions, Fenolik Bileşiklerin Süne Proteaz Enzim Aktivitesi ve Süne Zararı Görmüş Buğday Unlarının Reolojik Özellikleri Üzerine Etkileri, 2020 - Continues
- MASATCIOĞLU M. T., OĞUR A., Project Supported by Higher Education Institutions, Ultrasonikasyon İşleminin Baklagillerin Antibesinsel Özellikleri Üzerine Etkisi, 2020 - 2021
- MASATCIOĞLU M. T., KÖKSAL KAVRAK M., Project Supported by Higher Education Institutions, Besinsel Lifin Ekstrüzyon Ürünlerinin Yapısal ve Besinsel Özellikleri Üzerine Etkisi, 2018 - 2020
- MASATCIOĞLU M. T., Project Supported by Higher Education Institutions, Ultrases Prosesinin Farklı Nişasta Kaynaklarının Yapısal Özellikleri Üzerine Etkileri, 2017 - 2020
- DURSUN A., TÜRKMEN D., MASATCIOĞLU M. T., KÖKSAL KAVRAK M., GÜLER Z., Project Supported by Higher Education Institutions, Geleneksel Beyaz Peynirin Olgunlaşması Sırasında Tekstürel Nitelikler: Peynir Üretimi Sırasında Yan Ürün

Peynir Altı Suyunun Tahıl Ürünlerinde Kullanım Olanakları ve Tekstüre Etkisi, 2018 - 2019

MASATCIOĞLU M. T., YILMAZ TUNCEL N., TUNCEL N. B., Çeltik İşleme Esnasında Yan Ürün Olarak Ortaya Çıkan Ham Tanenin Infrared Kızılötesi Enerji ile Stabilizasyonu ve Çeşitli Gıda Ürünlerinde 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., Project Supported by Higher Education Institutions, Yağların Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Emülsiyonların Kararlılığına Etkisinin Yakın Kızılötesi Geçirgenliği Tekniği ile Araştırılması, 2006 - 2009

MASATCIOĞLU M. T., AVŞAR Y. K., Project Supported by Higher Education Institutions, Sürk Peyniri Üretiminde Kullanılan Çeşni Maddelerinin Depolama Koşullarının ve Süresinin Staphylococcus aureus un canlılığı üzerine etkileri, 2002 - 2004

MASATCIOĞLU M. T., GÜL S., KESKİN M., GÜLER Z., Project Supported by Higher Education Institutions, Yerli Irk ve Melez Keçi Sütlerindeki Serbest ve Toplam Yağ Asitleri Miktarının Gaz Kromatografisi Kütle Spektroskopisi ile Belirlenmesi, 2002 - 2003

Scientific Refereeing

Other journals, July 2024

Other journals, July 2024

FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, Other journals, July 2024

FOOD CHEMISTRY, Other journals, July 2024

FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, Other journals, January 2017

GIDA, Other Journals, January 2017

FOOD CHEMISTRY, Other journals, January 2016

JOURNAL OF CEREAL SCIENCE, Other journals, January 2016

Metrics

Publication: 53

Citation (Scopus): 107

H-Index (Scopus): 5