

## Prof.Dr. LÜTFİYE YILMAZ ERSAN

### Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 224 294 1505](tel:+902242941505)

E-posta: [lutfiyey@uludag.edu.tr](mailto:lutfiyey@uludag.edu.tr)

Web: <https://avesis.uludag.edu.tr/lutfiyey>

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: [rfc\\_uIAAAAAJ](https://scholar.google.com/citations?user=rfc_uIAAAAAJ)

ORCID: [0000-0001-9588-6200](https://orcid.org/0000-0001-9588-6200)

Publons / Web Of Science ResearcherID: [AAG-8219-2021](https://publons.com/author/pub/156592)

ScopusID: [35750795400](https://scopus.com/authid/detail.uri?authorId=35750795400)

Yoksis Araştırmacı ID: [156592](https://yoksis.uludag.edu.tr/yoksis/156592)

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Bursa Uludağ Üniversitesi, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2002 - 2006

Yüksek Lisans, Bursa Uludağ Üniversitesi, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 1999 - 2002

Lisans, Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1994 - 1999

### Araştırma Alanları

Tarımsal Bilimler, Temel Bilimler, Mühendislik ve Teknoloji

### Akademik Unvanlar / Görevler

Doç.Dr., Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2014 - Devam Ediyor

Araştırma Görevlisi, Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2000 - 2012

### Verdiği Dersler

GMB5038 - SÜT TEKNOLOJİSİNDE PROBİYOTİK BAKTERİLER ve PREBİYOTİKLER, Yüksek Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017

GMD3244 - MESLEKİ UYGULAMA II, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017

GMB6040 - İLERİ PEYNİR TEKNOLOJİSİ, Doktora, 2017 - 2018

GMD4210LYE - BİTİRME ÇALIŞMASI, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017

GMB5051 - SÜT ÜRÜNLERİNDE REOLOJİ ve TEKSTÜR, Yüksek Lisans, 2017 - 2018

GMB6029 - SÜT ÜRÜNLERİNDE FONKSİYONEL KATKILAR, Doktora, 2017 - 2018

MB5038 - SÜT TEKNOLOJİSİNDE PROBİYOTİK BAKTERİLER ve PREBİYOTİKLER, Yüksek Lisans, 2017 - 2018

GMD3237 - MESLEKİ UYGULAMA I, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017

GMD3206 - SÜT TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017

GMD2223 - SOSYAL SORUMLULUK UYGULAMALARI, Lisans, 2017 - 2018

GMB5041 - SÜT TEKNOLOJİSİNDE ALTERNATİF KORUMA YÖNTEMLERİ, Yüksek Lisans, 2017 - 2018

GSD4225-S - FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017

## Yönetilen Tezler

- YILMAZ ERSAN L., Yenilebilir mantarın bazı lactobacillus türlerinin gelişmesi üzerine etkisi, Yüksek Lisans, G.Omak(Öğrenci), 2020
- YILMAZ ERSAN L., Badem ununun bazı probiyotik bakterilerin gelişmesi üzerine etkisi, Yüksek Lisans, C.Mansrı(Öğrenci), 2020
- YILMAZ ERSAN L., Spirulina platensis ve chlorella vulgaris ile zenginleştirilmiş probiyotik beyaz peynir üretiminin araştırılması, Yüksek Lisans, G.Suna(Öğrenci), 2020
- YILMAZ ERSAN L., Kaşar peynirinin fiziko-kimyasal, tekstürel ve duyuşal özellikleri üzerine manda sütü kullanımının etkisi, Yüksek Lisans, M.Okumuş(Öğrenci), 2019
- YILMAZ ERSAN L., Fiziko-kimyasal, tekstürel ve duyuşal özellikleri üzerine manda sütü kullanımının etkisi, Yüksek Lisans, M.Okumuş(Öğrenci), 2019
- YILMAZ ERSAN L., Bazı probiyotik bakterilerin gelişmesi üzerine ksantan gamın etkisi, Yüksek Lisans, M.Kandil(Öğrenci), 2019
- YILMAZ ERSAN L., Badem sütü ile zenginleştirilmiş probiyotik yoğurt üretimi, Yüksek Lisans, E.Topçuoğlu(Öğrenci), 2019
- YILMAZ ERSAN L., Bazı bifidobacterium türlerinin gelişmesi üzerine salep tozunun etkisinin incelenmesi, Yüksek Lisans, B.USTA(Öğrenci), 2015

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

- I. **The probiotic chestnut-based dairy matrix: Influence on the metabolomic formation and the nutritional quality**  
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., Usta-Gorgun B., Keser G., Ciniviz M., Demiray-Teymuroglu M. INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Probiotic Fermentation and Organic Acid Profile in Milk Based Lactic Beverages Containing Potential Prebiotic Apple Constituents**  
Özcan T., Yılmaz Ersan L., Akpınar Bayizit A., Delikanlı Kıyak B., Keser G., Ciniviz M., Barat A. Tarım Bilimleri Dergisi, cilt.29, sa.2, ss.734-742, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Interaction of probiotic activity, antioxidative capacity, and gamma- amino butyric acid (GABA) in chestnut milk-fortified yogurt**  
YILMAZ ERSAN L., ŞAHİN S., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., Usta-Gorgun B., Ciniviz M., Keser G. Journal of Food Processing and Preservation, cilt.46, sa.12, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **Optimization of formulation and process conditions of chestnut-based functional beverage using response surface methodology**  
Usta-Gorgun B., YILMAZ ERSAN L., ŞAHİN S. JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.59, sa.8, ss.3210-3219, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **Utilization of microalgae in probiotic white brined cheese**  
Suna G., YILMAZ ERSAN L. MLJEKARSTVO, cilt.72, sa.2, ss.88-104, 2022 (SCI-Expanded)
- VI. **Effect of Cordyceps militaris on formation of short-chain fatty acids as postbiotic metabolites**  
Omak G., YILMAZ ERSAN L. PREPARATIVE BIOCHEMISTRY & BIOTECHNOLOGY, cilt.52, sa.10, ss.1142-1150, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **Evaluation of instrumental and sensory measurements using multivariate analysis in probiotic yogurt enriched with almond milk**  
YILMAZ ERSAN L., Topcuoglu E. JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.59, sa.1, ss.133-143, 2022 (SCI-Expanded)
- VIII. **Effect of fortification with almond milk on quality characteristics of probiotic yoghurt**  
Topcuoglu E., YILMAZ ERSAN L. JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.44, 2020 (SCI-Expanded)
- IX. **Assessment of socio-demographic factors, health status and the knowledge on probiotic dairy**

## **products**

Yılmaz Ersan L., Özcan T., Akpınar Bayizit A.

FOOD SCIENCE AND HUMAN WELLNESS, cilt.9, sa.3, ss.272-279, 2020 (SCI-Expanded)

- X. **Short-chain fatty acids production by Bifidobacterium species in the presence of salep**  
Usta-Gorgun B., YILMAZ ERSAN L.  
ELECTRONIC JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, cilt.47, ss.29-35, 2020 (SCI-Expanded)
- XI. **POTENTIAL PREBIOTIC EFFECTS OF MUSHROOM EXTRACTS ON THE VIABILITY OF BIFIDOBACTERIUM BIFIDUM**  
Özcan T., Yılmaz Ersan L., Akpınar Bayizit A., Ozcan O., Delikanlı Kiyak B., Ozyurek M. B., Teksoy S.  
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, cilt.29, sa.3, ss.1452-1458, 2020 (SCI-Expanded)
- XII. **Assessment of antioxidant capacity by method comparison and amino acid characterisation in buffalo milk kefir**  
ÖZCAN T., ŞAHİN S., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.72, sa.1, ss.65-73, 2019 (SCI-Expanded)
- XIII. **Comparison of antioxidant capacity of cow and ewe milk kefirs**  
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., ŞAHİN S.  
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.101, sa.5, ss.3788-3798, 2018 (SCI-Expanded)
- XIV. **THE EFFECT OF GUMS ON THE GROWTH OF BIFIDOBACTERIUM LONGUM**  
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., Usta B., Kandil M., Eroglu E.  
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, cilt.27, sa.6, ss.4270-4276, 2018 (SCI-Expanded)
- XV. **Antioxidant properties of probiotic fermented milk supplemented with chestnut flour (Castanea sativa Mill)**  
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., DELİKANLI KIYAK B.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.41, sa.5, 2017 (SCI-Expanded)
- XVI. **Probiotic Cream: Viability of Probiotic Bacteria and Chemical Characterization**  
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., TURAN M. A., TAŞKIN M. B.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.41, sa.1, 2017 (SCI-Expanded)
- XVII. **Impact of Some Gums on the Growth and Activity of Bifidobacterium animalis subsp. lactis**  
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., OMAK G.  
Journal of Food Engineering, cilt.3, sa.1, ss.73-77, 2017 (SCI-Expanded)
- XVIII. **EVALUATION OF PREBIOTIC POTENTIAL OF SALEP OBTAINED FROM SOME ORCHIDACEAE SPECIES**  
Usta B., YILMAZ ERSAN L.  
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, cilt.26, sa.10, ss.6191-6198, 2017 (SCI-Expanded)
- XIX. **"Consumers' Behavior towards Table Olives"**  
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B., YILDIZ E., VURAL H.  
Journal of Food Engineering, cilt.3, sa.1, ss.83-88, 2017 (SCI-Expanded)
- XX. **CHARACTERIZATION OF GARLIC (ALLIUM SATIVUM L.) ACCORDING THE GEOGRAPHICAL ORIGIN BY ANALYSIS OF MINERALS**  
TURAN M. A., TABAN S., Taban N., YILMAZ ERSAN L.  
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, cilt.26, sa.6, ss.4292-4298, 2017 (SCI-Expanded)
- XXI. **Survival of Lactobacillus spp in Fruit Based Fermented Dairy Beverages**  
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., BERRAK D., ABDULLAH B.  
International Journal of Food Engineering, cilt.1, sa.1, ss.44-49, 2015 (SCI-Expanded)
- XXII. **Single cell oil (SCO) production by Fusarium species using cheese whey as a substrate**  
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., Basoglu F.  
MLJEKARSTVO, cilt.64, sa.2, ss.111-118, 2014 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Fatty acid composition of cream fermented by probiotic bacteria**  
Yilmaz-Ersan L.  
MLJEKARSTVO, cilt.63, sa.3, ss.132-139, 2013 (SCI-Expanded)
- XXIV. **MAJOR AND MINOR ELEMENT CONCENTRATIONS IN FERMENTED SHALGAM BEVERAGE**  
YILMAZ ERSAN L., TURAN M. A.

- INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.15, sa.4, ss.903-911, 2012 (SCI-Expanded)
- XXV. **The formation of polycyclic hydrocarbons during smoking process of cheese**  
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., Sahin O. I., YILMAZ ERSAN L.  
MLJEKARSTVO, cilt.61, sa.3, ss.193-198, 2011 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Assesment of some microbiological and chemical properties of pismaniye sweet**  
YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., Sahin O. I., AYDINOL SÖNMEZ P.  
AFRICAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY RESEARCH, cilt.5, sa.9, ss.1119-1122, 2011 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Effect of Dehydration on Several Physico-Chemical Properties and the Antioxidant Activity of Leeks (Allium porrum L.)**  
ÖZGÜR M., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.  
NOTULAE BOTANICAE HORTI AGROBOTANICI CLUJ-NAPOCA, cilt.39, sa.1, ss.144-151, 2011 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Effects of edible film coatings on shelf-life of mustafakemalpasa sweet, a cheese based dessert**  
Guldas M., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.47, sa.5, ss.476-481, 2010 (SCI-Expanded)
- XXIX. **The Utilisation of Microbial Poly-Hydroxy Alkanoates (PHA) in Food Industry**  
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., Sahin O. I., YILMAZ ERSAN L.  
RESEARCH JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, cilt.5, sa.3, ss.76-79, 2010 (SCI-Expanded)
- XXX. **Inductively Coupled Plasma Optical-Emission Spectroscopy Determination of Major and Minor Elements in Vinegar**  
AKPINAR BAYİZİT A., Turan M. A., YILMAZ ERSAN L., Taban N.  
NOTULAE BOTANICAE HORTI AGROBOTANICI CLUJ-NAPOCA, cilt.38, sa.3, ss.64-68, 2010 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Viability of Lactobacillus acidophilus LA-5 and Bifidobacterium bifidum BB-12 in Rice Pudding**  
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., Sahin O. I., AYDINOL SÖNMEZ P.  
MLJEKARSTVO, cilt.60, sa.2, ss.135-144, 2010 (SCI-Expanded)
- XXXII. **DETERMINATION OF BOZA'S ORGANIC ACID COMPOSITION AS IT IS AFFECTED BY RAW MATERIAL AND FERMENTATION**  
AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.13, sa.3, ss.648-656, 2010 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **Impact of Processing Methods on Nutritive Value and Fatty Acid Profile of Hen Eggs**  
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., GÜRBÜZ O.  
PAKISTAN VETERINARY JOURNAL, cilt.30, sa.4, ss.219-222, 2010 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Membrane processes in production of functional whey components**  
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.  
MLJEKARSTVO, cilt.59, sa.4, ss.282-288, 2009 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Milk-based traditional Turkish desserts**  
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.  
MLJEKARSTVO, cilt.59, sa.4, ss.349-355, 2009 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **Effect of Sorbic Acid and Potassium Sorbate Addition to the Brine on Microbiological and Chemical Properties of Turkish White Cheese during Ripening**  
YILMAZ ERSAN L., Kurdal E.  
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH, cilt.14, sa.5, ss.437-444, 2008 (SCI-Expanded)

## **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- I. **Süt Ürünlerinin Zenginleştirilmesinde Kullanılan Baharatların Fonksiyonel Etkileri**  
Kanat N., Yılmaz Ersan L., Özcan T.  
Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (Online), cilt.37, sa.1, ss.221-239, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. **PEYNİR BENZERİ ÜRÜNLERDE İNOVATİF YAKLAŞIMLAR: İMİTASYON PEYNİR**  
SUNA G., YILMAZ ERSAN L.  
Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi, cilt.13, sa.1, ss.23-31, 2020 (Hakemli Dergi)

- III. **Badem Sütü ile Zenginleştirilmiş Probiyotik Yoğurtların Mikrobiyolojik ve Bazı Fiziko-Kimyasal Özellikleri**  
TOPÇUOĞLU E., YILMAZ ERSAN L.  
BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.33, sa.2, ss.321-339, 2019 (Hakemli Dergi)
- IV. **Bifidogenic effect of salep powder**  
USTA GÖRGÜN B., YILMAZ ERSAN L.  
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.23, sa.2, ss.150-158, 2019 (Hakemli Dergi)
- V. **Quantitation of benzoic and sorbic acid levels from green olives by high-performance liquid chromatography**  
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., BARLAK N., HOCA G.  
MOJ Food Process Technology, cilt.7, sa.1, ss.4-9, 2019 (Hakemli Dergi)
- VI. **The Evaluation of the Textural and Sensorial Properties of Chocolate Dairy Dessert**  
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., CHEIMA M., ESRA T., SALİHA K., ÖZDEMİR T.  
Journal of Animal Husbandry and Dairy Science, cilt.3, sa.1, ss.9-13, 2019 (Hakemli Dergi)
- VII. **Effects of starter culture combination on the characteristic of white cheese**  
EREN VAPUR U., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.  
International Journal of Innovative Approaches in Agricultural Research, cilt.3, sa.2, ss.277-286, 2019 (Hakemli Dergi)
- VIII. **The Shelf Life Characteristics of Plain and Fruit Flavored Kefir: Microbiological and Techno-Functional Properties**  
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., KARAMAN S., TOPCUOĞLU E., OZDEMİR T., MANSRI C.  
Journal of Animal Husbandry and Dairy Science, cilt.2, sa.4, ss.9-18, 2018 (Hakemli Dergi)
- IX. **Gamların prebiyotik Özellikleri**  
KANDİL M., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.  
Gıda ve yem Bilimi -Teknolojisi, cilt.18, sa.2, ss.18-26, 2017 (Hakemli Dergi)
- X. **Effects of High-Pressure Technology on the Functional Properties of Milk and Fermented Milk Products**  
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., AYDINOL P.  
Journal of Life Sciences, cilt.11, sa.3, ss.125-132, 2017 (Hakemli Dergi)
- XI. **Biyolojik Detoksifikasyon ve Probiyotikler**  
OMAK G., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.  
U. Ü. ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.30, sa.1, ss.157-168, 2016 (Hakemli Dergi)
- XII. **Peynir Üretiminde Pıhtı Kesim Zamanının Belirlenmesinde Kullanılan Enstrümental Yöntemler**  
OMAK G., YILMAZ ERSAN L.  
Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi, cilt.4, sa.9, ss.776-781, 2016 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Bifidojenik Faktör Olarak Laktoz Türevlerinin Önemi**  
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., DELİKANLI KIYAK B.  
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.30, sa.2, ss.79-90, 2016 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Whey as a Renewable Substrate for Single Cell Oil Production By Saprolegnia diclina**  
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., BAŞOĞLU F.  
International Journal of Chemical Engineering and Applications, cilt.7, sa.1, ss.56-61, 2016 (Hakemli Dergi)
- XV. **The Use of Prebiotics of Plant Origin in Functional Milk Products**  
ÖZCAN Ö., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., DELİKANLI B.  
Food Science and Technology, cilt.4, sa.2, ss.15-22, 2016 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Evaluation of Fatty Acid Profile of Trabzon Butter**  
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., ÇETİN K., DELİKANLI B.  
International Journal of Chemical Engineering and Applications, cilt.7, sa.3, ss.190-194, 2016 (Hakemli Dergi)
- XVII. **A Research on Whey as a Renewable Substrate for Single Cell Oil Production by Saprolegnia diclina**  
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., BAŞOĞLU F.  
International Journal of Chemical Engineering and Applications, cilt.7, sa.1, ss.56-61, 2016 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **The Antioxidative Capacity of Kefir Produced from Goat Milk**

- YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., ŞAHİN S.  
International Journal of Chemical Engineering and Applications, cilt.7, sa.1, ss.22-26, 2016 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Using Beeswax Coatings for Prolongation Shelf Life of Cheese**  
GÜLDAŞ M., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.  
Uludağ Arıcılık Dergisi, cilt.15, sa.1, ss.22-32, 2015 (Scopus)
- XX. **The Production of Set Type Bio Yoghurt With Commercial Probiotic Culture**  
YILMAZ ERSAN L., KURDAL E.  
International Journal of Chemical Engineering and Applications, cilt.5, sa.5, ss.402-408, 2014 (Hakemli Dergi)
- XXI. **Phenolics in Human Health**  
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., BERRAK D.  
International Journal of Chemical Engineering and Applications, cilt.5, sa.5, ss.393-396, 2014 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Türkiye’de koyun sütü üretimi ve değerlendirilmesi**  
YILMAZ ERSAN L.  
Tarım Türk, cilt.8, sa.40, ss.64-65, 2013 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **Sütün Antioksidan Enzimleri ve Biyolojik Etkileri**  
USTA B., YILMAZ ERSAN L.  
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.27, sa.2, ss.123-130, 2013 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **Yöresel bir kebab: İskender döner kebab**  
YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T.  
Gıda Mühendisliği Dergisi, cilt.13, sa.30, ss.108-110, 2010 (Hakemli Dergi)
- XXV. **Süt protein bazlı biyoaktif peptitlerin fonksiyonel özellikleri**  
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.  
Hasad Gıda, cilt.23, sa.272, ss.34-37, 2008 (Hakemli Dergi)
- XXVI. **Probiyotik yoğurt üretiminde kullanılan bakterilerin “Hepatik Ensefalopati” hastalığı üzerine etkisi**  
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.  
Süt Dünyası, cilt.7, ss.35-37, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXVII. **Süt Proteinlerinin Yenilebilir Film ve Kaplamalarda Kullanılması**  
YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T.  
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, cilt.2, sa.1, ss.59-64, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXVIII. **Keçi sütü ve terapötik özellikleri**  
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., KURDAL E.  
Akademik Gıda, cilt.4, sa.21, ss.17-18, 2006 (Hakemli Dergi)
- XXIX. **Peynir muhafazasında kullanılan doğal bir antimikrobiyal: natamisin**  
YILMAZ ERSAN L., KURDAL E.  
Gıda (GTD), cilt.30, sa.6, ss.385-388, 2005 (Hakemli Dergi)
- XXX. **Propolis’in kimyasal bileşimi, biyolojik özellikleri ve insan sağlığı üzerine etkisi**  
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.  
Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi Dergisi, cilt.3, sa.4, ss.34-38, 2004 (Hakemli Dergi)
- XXXI. **Bazı soğuk mezelerin hijyenik kalitelerinin belirlenmesi**  
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.  
Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi Dergisi, cilt.2, sa.4, ss.35-42, 2003 (Hakemli Dergi)
- XXXII. **Eskimeyen bir süt içkisi: kıymız**  
YILMAZ ERSAN L., KURDAL E.  
Gıda ve Yem Bilimi – Teknolojisi, cilt.1, sa.1, ss.43-47, 2002 (Hakemli Dergi)
- XXXIII. **Alglerin nutrasötik özellikleri**  
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.  
Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, cilt.18, sa.1, ss.262-272, 2001 (Hakemli Dergi)
- XXXIV. **Alglerden elde edilen ve gıda sanayiinde kullanılan stabilize edici maddeler ve fonksiyonları**  
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L.  
Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, cilt.18, sa.1, ss.233-240, 2001 (Hakemli Dergi)

## Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Yoğurt Teknolojisi**  
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., KESER G., CİNİVİZ M., NARLI M. B.  
Endüstriyel Gıda Üretim Teknikleri, P. Şanlıbaba, Y. Güçer, Editör, Nobel, Ankara, ss.387-411, 2022
- II. **Effects of ultrasound technology on milk fermentation**  
CİNİVİZ M., KESER G., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.  
Natural and Technology Sciences, Cogurcu and M. Uzun, Editör, Duvar, İzmir, 2022
- III. **Süt Teknolojisi**  
Kurdal E., Özcan T., Yılmaz Ersan L.  
U. Ü., Bursa, 2019
- IV. **The Functional Aspects of Beta Glucan for Dairy Industry**  
Özcan T., Akpınar Bayizit A., Yılmaz Ersan L.  
Science within Food: Up-to-date Advances on Research and Educational Ideas, A. Méndez-Vilas, Editör, Formatex Research Center, Badajoz, ss.264-271, 2017
- V. **The therapeutic potential of pomegranate and its products for prevention of cancer**  
Akpınar Bayizit A., Özcan T., Yılmaz Ersan L.  
Cancer Prevention, A.G. Georgakilas, Editör, Open Access Publisher, Rijeka, ss.331-372, 2012
- VI. **The therapeutic potential of pomegranate and its products for prevention of cancer**  
Akpınar Bayizit A., Özcan T., Yılmaz Ersan L.  
Cancer Prevention, A.G. Georgakilas, Editör, InTech Open Access Publisher, Rijeka, Rijeka, ss.331-372, 2012

## Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **The utilisation of microbial poly-hydroxy alkanooates (PHA) in food industry**  
Akpınar Bayizit A., Özcan T., Şahin Cebeci O. I., Yılmaz Ersan L.  
IV. Ulusal Biyomühendislik Kongresi, İzmir, Türkiye, 15 - 18 Ekim 2008, ss.141-142
- II. **Şirden Mayası ile Üretilen Geleneksel Peynir: İvrindi Kelle Peyniri**  
Kanat N., Yılmaz Ersan L.  
5. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Bursa, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2022, ss.111-170
- III. **Genetic heritage and traditional cheeses**  
KESER G., ÖZCAN T., CİNİVİZ M., YILMAZ ERSAN L.  
1st International Traditional Food and Sustainable Food Systems Symposium, August,10, Mersin, Turkey, Mersin, Türkiye, 10 Ağustos 2022
- IV. **Novel nomenclature for butter culture**  
CİNİVİZ M., YILMAZ ERSAN L., KESER G., ÖZCAN T.  
1st International Traditional Food and Sustainable Food Systems Symposium, August,10, Mersin, Turkey, Mersin, Türkiye, 10 Ağustos 2022
- V. **The perspective of geographically indicated dairy products**  
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., Keser R. A.  
1st International Traditional Food and Sustainable Food Systems Symposium, August,10, Mersin, Turkey, Mersin, Türkiye, 10 Ağustos 2022, cilt.1
- VI. **Determination of some properties affecting consumer preference in plant based beverages**  
Bengü İ., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.  
GANUD International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics-III May 6-8, 2022 Istanbul Gedik University, Istanbul, İstanbul, Türkiye, 06 Mayıs 2022, cilt.1, ss.257-270
- VII. **Therapeutic effects of antioxidants in the prevention and management of obesity**  
ÖZBAY M., ERUL L., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.  
GANUD International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics-III May 6-8, Istanbul Gedik University, İstanbul, Türkiye, 06 Mayıs 2022, cilt.1, ss.57

- VIII. **The effect of omega-3 fatty acid metabolism on insulin resistance and obesity-associated disorders**  
ERUL L., ÖZBAY M., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.  
GANUD International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics-III May 6-8, Istanbul Gedik University, İstanbul, Türkiye, 06 Mayıs 2022, cilt.1, ss.58-59
- IX. **Effect of salt concentration on the structure and preference of Mihalic cheese**  
KESER G., CİNİVİZ M., ARAL BAŞKAYA I., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., ÇOPUR Ö. U., KANER Ö.  
Latin American Conference on Natural and Applied Sciences, November 5-6, 2021, Villahermosa, Mexico, Villahermosa, Meksika, 05 Kasım 2021
- X. **Evaluation of somatic cell count of raw milk depending on seasonal variation**  
CİNİVİZ M., KESER G., ARAL BAŞKAYA I., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., ÇOPUR Ö. U.  
Latin American Conference on Natural and Applied Sciences, November 5-6, 2021, Villahermosa, Mexico, 291-297, Villahermosa, Meksika, 05 Kasım 2021
- XI. **Süt Endüstrisinde Proses Kontrolünde Yeni Yaklaşımlar Biyosensörler**  
Yılmaz Ersan L., Özcan T., Suna G., Özçelik Ş., Öztürk Z., Özyürek M. B.  
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, cilt.201
- XII. **Probiyotiklerin farklı kanser türlerinde sitotoksik etkileri**  
Özcan Ö., Özcan T., Yılmaz Ersan L., Akpınar Bayizit A.  
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, ss.200
- XIII. **Fonksiyonel süt ürünlerinin geliştirilmesinde Spirulina platensis ve Chlorella vulgaris'in değerlendirilmesi**  
Akpınar Bayizit A., Özcan T., Yılmaz Ersan L., Mercan F., Hassan Ali Babeker H.  
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, ss.203-204
- XIV. **Süt ürünlerinin ambalajlanmasında biyosensör uygulamaları**  
Özcan T., Yılmaz Ersan L., Özyürek M. B., Suna G., Teksoy Ş., Öztürk Z.  
Tüm Ürün, Kap ve Ambalaj Standartları Sempozyumu: Süt ve Süt Ürünleri, İstanbul, Türkiye, 18 - 19 Nisan 2019, cilt.1, ss.54-63
- XV. **The Evaluation of the Textural and Sensorial Properties of Chocolate Dairy Dessert**  
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., CHEIMA M., TOPCUOĞLU E., KARAMAN S., ÖZDEMİR T.  
INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND LIFE SCIENCE, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018, cilt.764
- XVI. **Alternative to Antibiotic Use in Livestock: Probiotic Microorganisms**  
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., USTA GÖRGÜN B.  
INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND LIFE SCIENCE, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018, ss.821-824
- XVII. **Association between Intake of Yogurt Consumption and Sensory Aspects**  
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZDEMİR T., KARAMAN S., TOPÇUOĞLU E., MANSRI C.  
INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND LIFE SCIENCE, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018, ss.768-771
- XVIII. **Bifidogenic Effect of Salep Powder**  
USTA GÖRGÜN B., YILMAZ ERSAN L.  
INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND LIFE SCIENCE, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018, ss.539-546
- XIX. **Evaluation of Agro-Industrial Wastes as Prebiotic**  
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.  
INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND LIFE SCIENCE, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018, ss.958-960
- XX. **Lipid production by Rhizopus stolonifer cultivated on dairy wastes**  
AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., BAYİZİT M.  
43rd Croatian Dairy Experts Symposium with International Participation, LOVRAN, Hırvatistan, 7 - 10 Kasım 2018, ss.55-56
- XXI. **Computer vision and image analysis techniques for evaluation of cheese characteristics**



- ÖZCAN M. O., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A.  
43rd Croatian Dairy Experts Symposium with International Participation, LOVRAN, Hırvatistan, 7 - 10 Kasım 2018, ss.88
- XXII. **Assessment of consumer demand for reduced-sugar and lactose-free dairy products**  
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A.  
43rd Croatian Dairy Experts Symposium with International Participation, LOVRAN, Hırvatistan, 7 - 10 Kasım 2018, ss.54
- XXIII. **Antioxidant capacity, phenolic and vitamin E contents of goat milk kefir produced with commercial starter culture**  
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., ŞAHİN S.  
43rd Croatian Dairy Experts Symposium with International Participation, LOVRAN, Hırvatistan, 7 - 10 Kasım 2018, ss.56-57
- XXIV. **Technological and Yield Properties of White Cheese Made Using Different Coagulant Enzymes**  
EREN VAPUR U., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.  
International Agriculture, Environment and Health Congress, 26-28 October, Aydın Turkey, Aydın, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2018, ss.1722-1732
- XXV. **Low-Fat Foods: Functionality of Fat Replacers**  
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., AYDINOL P.  
ICELIS, 26 - 29 Nisan 2018
- XXVI. **Effect of sugar components on sensorial and textural properties of Turkish delight (lokum)**  
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., KAYA S.  
International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, ss.83-84
- XXVII. **The effect of different animal milk on rheological characteristics of dairy products**  
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.  
International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, ss.153-157
- XXVIII. **Effects of Starter Culture Combination on the Characteristic of White Cheese**  
EREN VAPUR U., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.  
International Agricultural, Biological and Life Science Conference, Edirne, Türkiye, 2 - 05 Eylül 2018
- XXIX. **Determination of Prebiotic Activity During Probiosis Management**  
USTA B., YILMAZ ERSAN L.  
International Congress on Engineering and Life Sciences, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018, ss.760
- XXX. **The Choice for Brand by Cheese Consumers using Multinomial Logit Model**  
VURAL H., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.  
The 4 th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Girne, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, cilt.46
- XXXI. **Investigation of Antioxidant Activity of Two Tagetes Species with Potential Use as Food Additive**  
ÖZKAN Y., ÖZGÜR M., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.  
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Türkiye, 19 - 21 Nisan 2018, ss.121
- XXXII. **Increasing Trend on Low-Calorie Sweeteners: Natural Sweeteners as Alternatives to Artificial Sweeteners**  
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZKAN Y.  
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Türkiye, 19 - 21 Nisan 2018, ss.245
- XXXIII. **Probiyotik mikroorganizmaların taşıyıcısı olarak süt ürünlerinin önemi**  
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.  
7. Ulusal Sağlıklı Yaşam Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 12 - 15 Nisan 2018, ss.156
- XXXIV. **Probiyotik süt ürünlerinde bifidojenik faktör olarak inülin**  
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L.  
7. Ulusal Sağlıklı Yaşam Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 12 - 15 Nisan 2018, ss.156
- XXXV. **Beslenmede Nutriyenetik Yaklaşımlar**  
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A.  
Uluslararası Gıda Kongresi 4th International Food Congress, Gıda Sektöründe Yeni Yaklaşımla, 28 - 29 Eylül 2017,

- XXXVI. **Fonksiyonel Süt Pazarında Manda Sütü ve Ürünlerinin Geliştirilmesi**  
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.  
Uluslararası Gıda Kongresi 4th International Food Congress "Gıda Sektöründe Yeni Yaklaşımlar", Bursa, Türkiye, 28 - 29 Eylül 2017, cilt.23
- XXXVII. **Manda sütünden üretilen endüstriyel süt ürünlerinin geliştirilmesi**  
OKUMUŞ M., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.  
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 Mayıs - 26 Temmuz 2017, ss.68
- XXXVIII. **Identifying the consumer characteristics and preferences towards traditional cheese**  
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B., VURAL H.  
186th International Conference on Food and Agricultural Engineering (ICFAE), Lizbon, 11 - 12 Mayıs 2017
- XXXIX. **USING OF STEVIA AS NON-CALORIC SUGAR SUBSTITUTES ONVIABILITY OF PROBIOTIC BACTERIA LACTOBACILLUS CASEI**  
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., DELİKANLI KIYAK B.  
186th International Conference on Food and Agricultural Engineering (ICFAE), 11 - 12 Mayıs 2017
- XL. **Stevia ve şeker içeriği azaltılmış süt ürünlerinde kullanımı**  
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., DELİKANLI KIYAK B., EROĞLU E.  
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017
- XLI. **Biyoplastikler ve süt ürünlerinde kullanımı**  
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., BARLAK N., HOCA G., ZORBAZ D., AKKAYA S.  
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.72
- XLII. **Süt hayvanlarında mastitisin önlenmesi ve tedavisinde transgenik uygulamalar**  
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., OMAK G., KANDİL M., TOPÇUOĞLU E.  
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.69
- XLIII. **Effects of high-pressure technology on the functional properties of dairy foods**  
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., AYDINOL P.  
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOT 2017), Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.1160
- XLIV. **The characterization of the textural and sensory properties of buffalo milk yoghurts**  
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., DELİKANLI KIYAK B.  
186th International Conference on Food and Agricultural Engineering (ICFAE), Lizbon, Portekiz, 11 - 12 Mayıs 2017
- XLV. **Karacabey Yöresi Geleneksel Peyniri Mihaliç Peyniri**  
GÜLDAŞ M., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.  
Karacabey Sempozyumu 2015, Karacabey, Türkiye, 1 - 03 Ekim 2015, cilt.1, ss.553-560
- XLVI. **Textural Properties of Herby Cheese**  
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., DELİKANLI KIYAK B.  
3rd International Conference on Food Sciences and Health (ICFSH), SİDNEY, Avustralya, 26 - 28 Kasım 2016
- XLVII. **Impact of some Gums on the Growth and Activity of Bifidobacterium animalis subsp lactis**  
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., OMAK G.  
3rd International Conference on Food Sciences and Health (ICFSH 2016), 26 - 28 Kasım 2016
- XLVIII. **Consumer's behavior towards table olives**  
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B., YILDIZ E., VURAL H.  
3rd International Conference on Food Sciences and Health (ICFSH), Sidney, Avustralya, 26 - 28 Kasım 2016, cilt.23
- XLIX. **Antioksidan Potansiyeli Yüksek Alternatif Nutrasötikler: Yenilebilir Çiçekler**  
ÖZCAN Ö., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.305
- L. **Beta Glucan A Novel Ingredient for Dairy Products**  
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L.  
27th INTERNATIONAL SCIENTIFIC-EXPERT CONGRESS OF AGRICULTURE AND FOOD INDUSTRY, 26 - 28 Eylül 2016

- LII. **In vitro Fermentation of Carrageenan Locust Bean and Xanthan Gums by Bifidobacterium longum**  
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., USTA B.  
27th INTERNATIONAL SCIENTIFIC-EXPERT CONGRESS OF AGRICULTURE AND FOOD INDUSTRY, 26 - 28 Eylül 2016
- LIII. **Functional Components of Prebiotic Fermentation Short Chain Fatty Acids SCFAs**  
USTA B., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.  
27th INTERNATIONAL SCIENTIFIC-EXPERT CONGRESS OF AGRICULTURE AND FOOD INDUSTRY, 26 - 28 Eylül 2016
- LIV. **Biomass Production and Accumulation of Lipids Screening with Penicillium spp Grown on Whey**  
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., BAŞOĞLU F.  
27th INTERNATIONAL SCIENTIFIC-EXPERT CONGRESS OF AGRICULTURE AND FOOD INDUSTRY, 26 - 28 Eylül 2016
- LIV. **Evaluation of Fatty Acid Profile of Trabzon Butter**  
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., ÇETİN K., DELİKANLI KIYAK B.  
4th International Conference on Chemical and Process Engineering, Madrid, İspanya, 15 - 16 Haziran 2015, cilt.7, ss.190-194
- LV. **Bazı yenilebilir mantar türlerinin probiyotik bakterilerin gelişmesi üzerine etkisinin Araştırılması**  
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN Ö., DELİKANLI KIYAK B., OMAK G.  
VI. Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, Bursa, Türkiye, 15 - 16 Mart 2016
- LVI. **Kastamonu Yöresi Salep Tozunun Prebiyotik Özelliklerinin İncelenmesi**  
USTA B., YILMAZ ERSAN L.  
Uludağ Üniversitesi V. Bilgilendirme ve AR-GE Günleri, Bursa, Türkiye, 15 - 16 Mart 2016
- LVII. **Organik süt işletmelerinin uygunluğunun ve sürdürülebilirliğinin sistemsel ispatı**  
ERGÜL S., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.  
Doğu Karadeniz 2. Organik Tarım Kongresi, Rize, Türkiye, 6 - 09 Ekim 2015, ss.41
- LVIII. **Organik süt üretiminde risk oluşturan biyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikeler**  
AYDINOL P., DELİKANLI KIYAK B., OMAK G., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.  
Doğu Karadeniz 2. Organik Tarım Kongresi, Rize, Türkiye, 6 - 09 Ekim 2015
- LIX. **consumer preferences and perception an analysis on table olives**  
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., YILDIZ E., VURAL H.  
the 3rd international symposium on traditional foods from adriatic to caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, cilt.1, ss.537
- LX. **Research on Whey as a Renewable Substrate for Single Cell Oil Production By Saprolegnia diclina**  
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., BAŞOĞLU F.  
4th International Conference on Chemical and Process Engineering (ICCPE 2015), Madrid, İspanya, 15 - 16 Haziran 2015
- LXI. **The Antioxidative Capacity of Kefir Produced from Goat Milk**  
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., ŞAHİN S.  
4th International Conference on Chemical and Process Engineering (ICCPE 2015), Madrid, İspanya, 15 - 16 Haziran 2015
- LXII. **A Research on Whey as a Renewable Substrate for Single Cell Oil Production By Saprolegnia diclina**  
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., BAŞOĞLU F.  
4th International Conference on Chemical and Process Engineering (ICCPE 2015), Madrid, İspanya, 15 - 16 Haziran 2015
- LXIII. **Survival of Lactobacillus spp. in Fruit Based Fermented Dairy Beverages**  
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., DELİKANLI KIYAK B., BARAT A.  
4th International Conference on Chemical and Process Engineering (ICCPE 2015), Madrid, İspanya, 15 Haziran - 16 Mayıs 2015
- LXIV. **Beslenme genomiği ve nutrigenetik**  
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., DELİKANLI KIYAK B.  
2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015

- LXV. **Plant prebiotics for the development of fermented dairy products**  
ÖZCAN Ö., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A.  
International Conference on Engineering and Natural Science, Skopje, Makedonya, 15 - 19 Mayıs 2015
- LXVI. **OZCAN O T OZCAN L YILMAZ ERSAN A AKPINAR BAYIZIT 2015 Plant Prebiotics for the Development of Fermented Dairy Products**  
ÖZCAN Ö., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A.  
International Conference on Engineering and Natural Science, Skopje, Makedonya, 15 - 19 Mayıs 2015
- LXVII. **Probiyotik bakterilerin antioksidan etki mekanizmaları**  
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., OMAK G.  
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015
- LXVIII. **Prebiyotik etkinin değerlendirilmesinde nicel yaklaşımlar**  
USTA B., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.  
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.321
- LXIX. **Phenolics in Human Health**  
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B.  
International Conference on Chemical and Food Engineering-ICCFE, Dubai, Birleşik Arap Emirlikleri, 4 - 05 Nisan 2014, cilt.5, ss.393-396
- LXX. **Therapeutic potential of mushroom polysaccharides**  
ÖZCAN T., ÖZCAN Ö., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B.  
3rd International Food Congress, Bursa, Türkiye, 26 - 27 Eylül 2014
- LXXI. **Bursa İlinde Geleneksel Peynirlerin Tüketim Eğilimlerinin Belirlenmesi**  
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B., AKPINAR BAYİZİT A., VURAL H.  
", 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
- LXXII. **Sofralık Zeytin Ve Zeytinyağı Tüketici Alışkanlıkları: Bursa İli Örneği**  
AKPINAR BAYİZİT A., VURAL H., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B.  
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
- LXXIII. **Bursa İlinde Geleneksel Peynirlerin Tüketim Eğilimlerinin Belirlenmesi**  
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI B., AKPINAR BAYİZİT A., VURAL H.  
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Sözlü-Poster Bildiriler Kitabı, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.664
- LXXIV. **Bursa ilinde geleneksel peynirlerin tüketim eğilimlerinin belirlenmesi**  
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B., AKPINAR BAYİZİT A., VURAL H.  
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.664
- LXXV. **Fermented Cream Production with Probiotic Strains**  
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.  
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga-Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, cilt.154
- LXXVI. **Survival of selected probiotic bacteria in set-type yogurt supplemented with chestnut flour**  
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., DELİKANLI KIYAK B.  
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga-Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013
- LXXVII. **Functional properties of salep beverage**  
USTA B., YILMAZ ERSAN L.  
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga-Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, cilt.557
- LXXVIII. **Süt ve ürünlerinin doğal antioksidan bileşenleri ve etki mekanizmaları**  
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.  
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012, cilt.142
- LXXIX. **Yenilenebilir karbon kaynağı olarak peynir altı suyundan Mortierella isabellina CBS 224.35 ile mikrobiyel yağ üretimi**  
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.  
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012, ss.143

- LXXX. **Laktoz ve türevlerinin prebiyotik özellikleri**  
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.  
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.488
- LXXXI. **Dondurmada overrun ve köpük stabilizasyonu**  
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., DELİKANLI KIYAK B.  
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012
- LXXXII. **Bazı sebzelerin hijyenik kalitesi üzerine kurutma işleminin etkisi**  
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., ÖZGÜR M.  
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.487
- LXXXIII. **Mikrobiyel polihidroksialkanoat (PHA) üretimi**  
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., ŞAHİN CEBECİ O. I.  
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, cilt.490
- LXXXIV. **Thymus serpyllum'un uçucu yağları ve fonksiyonel özellikleri**  
DELİKANLI KIYAK B., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T.  
III. Geleneksel Gıdalar Kongresi, Konya, Türkiye, 10 - 11 Mayıs 2012
- LXXXV. **Trabzon tereyağının yağ asidi kompozisyonunun belirlenmesi**  
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., ÇETİN K.  
III. Geleneksel Gıdalar Kongresi, Konya, Türkiye, 10 - 11 Mayıs 2012, ss.189-191
- LXXXVI. **The effect of prebiotics on the bioavailability of mineral elements in infant formulas**  
YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T.  
International Symposium of Probiotics Prebiotics in Pediatrics, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Şubat 2012, cilt.89
- LXXXVII. **Lactose and Its derivatives in infant formulas**  
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.  
International Symposium of Probiotics Prebiotics in Pediatrics, İstanbul, Türkiye, 24 Şubat 2012 - 26 Şubat 2016, cilt.90
- LXXXVIII. **Effect of herbs and spices on chemical and organoleptic Properties of black table olives**  
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.  
IV Conference Table Olives Conference, Cordoba, Arjantin, 16 - 17 Şubat 2012, ss.132
- LXXXIX. **Bioavailability of food polyphenols**  
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B., YILDIZ E.  
International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011
- XC. **Trabzon tereyağının yağ asidi kompozisyonunun belirlenmesi**  
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., ÇETİN K.  
III. Geleneksel Gıdalar Kongresi, Konya, Türkiye, 10 Mayıs 2012 - 11 Mayıs 2011, ss.189-191
- XCII. **Production of single cell oil during growth of Aspergillus species on whey**  
AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.  
Joint Annual Meeting of ADSA ASAS, Denver, Amerika Birleşik Devletleri, 11 - 15 Temmuz 2010, cilt.93, ss.608
- XCIII. **Süt yağından elde edilen krema ürünleri**  
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AYDINOL P.  
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.389-395
- XCIV. **Yöresel Bir Kebap: İskender**  
YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T.  
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.547-549
- XCV. **Höşmerim tatlısı üretimi ve özellikleri**  
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., AYDINOL P.  
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.100-103
- XCVI. **Türk kahvesi'nin tarihçesi ve özellikleri**  
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., ŞAHİN CEBECİ O. I.  
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.599-603
- XCVII. **İzmit pişmaniyesi'nin mikrobiyolojik ve kimyasal özellikleri**  
YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., ŞAHİN O. I., AYDINOL P.

- II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.337-340
- XCVII. **Sütlaç'da Lactobacillus acidophilus LA-5 ve Bifidobacterium bifidum BB-12'nin Aktivitesi ve Gelişimi**  
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ŞAHİN CEBECİ O. I., AYDINOL P.  
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.50
- XCVIII. **Mustafakemalpaşa cheese-based dessert: A traditional Turkish taste**  
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.  
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.145
- XCIX. **The occurrence of PAH (polycyclic aromatic hydrocarbons) in smoked cheeses**  
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., ŞAHİN CEBECİ O. I., YILMAZ ERSAN L.  
IV. Ulusal Biyomühendislik Kongresi, İzmir, Türkiye, 15 - 18 Ekim 2008, ss.149-150
- C. **Viability of Yoghurt and Commercial Probiotic Cultures in Set-type Yoghurt-Like Fermented Milks during Storage**  
YILMAZ ERSAN L., KURDAL E.  
The IPA World Congress, Los-Angeles, Şili, 11 - 12 Nisan 2008
- CI. **The organic acid profile of boza: a fermented beverage**  
AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., GÜLDAŞ M.  
5th International Congress on Food Technology, Atina, Yunanistan, 9 - 11 Mart 2007
- CII. **Comparison of the cholesterol content and nutritional value of chicken eggs processed by different methods**  
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., GÜRBÜZ O., YÜCEL A.  
1st International Functional and Nutraceutical Foods Symposium, Antalya, Türkiye, 27 - 29 Nisan 2004
- CIII. **Aromalı kefir üretimi**  
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.  
Ulusal Kivi Ve Üzümü Meyveler Sempozyumu, Ordu, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2003, ss.485-490
- CIV. **Developments in membrane separation techniques used in production of whey protein concentrate**  
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., KURDAL E.  
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2003, ss.217-221
- CV. **Propolis'in kimyasal bileşimi, biyolojik özellikleri ve insan sağlığı üzerine etkisi**  
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.  
2. Marmara Arıcılık Kongresi, Yalova, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2003
- CVI. **A Study on the use of yoghurt, Whey, Lactic Acid and Starter Culture on Carrot Fermentation**  
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.  
2nd International Conference on Horticultural Science, Kafr El-Sheikh, Mısır, 10 - 12 Eylül 2002
- CVII. **The suitability of some vegetables for drying**  
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., ÖZGÜR M.  
2nd International Conference on Horticultural Science, Kafr El-Sheikh, Mısır, 10 - 12 Eylül 2002

## Patent

Yılmaz Ersan L., Suna G., MİKROALG İLE ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ PROBİYOTİK PEYNİR VE BUNUN ELDE EDİLMESİ YÖNTEMİ, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2019/20173 , Standart Tescil, 2019

Yılmaz Ersan L., Usta Görgün B., KESTANE SÜTÜ KATKILI FONKSİYONEL SÜT ÜRÜNLERİ VE BUNUN ELDE EDİLMESİ YÖNTEMİ, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2019/20166 , Standart Tescil, 2019

## Metrikler

Yayın: 186

Atf (WoS): 313

Atf (Scopus): 378

H-İndeks (WoS): 11

H-İndeks (Scopus): 11