

Prof. Dr. LÜTFİYE YILMAZ ERSAN

Kişisel Bilgiler

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

E-posta: lutfiyey@uludag.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: [rfc_uIAAAAAJ](https://orcid.org/0000-0002-8482-5055)

ORCID: 0000-0002-8482-5055

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAG-8219-2021

ScopusID: 35750795400

Yoksis Araştırmacı ID: 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 gamm 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. **Encapsulation of Lactocaseibacillus casei and Lactobacillus acidophilus using Elaeagnus angustifolia L. flour as encapsulating material by emulsion method**
Karkar B., ŞAHİN S., YILMAZ ERSAN L., Akça B., GÜNEŞ M. E., ÖZAKIN C.
Food Science and Nutrition, cilt.12, sa.9, ss.6810-6825, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Comparison of the targeted metabolomics and nutritional quality indices of the probiotic cheese enriched with microalgae**
YILMAZ ERSAN L., Suna G.
Talanta, cilt.272, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **A Novel Approach to the Use of Xanthan Gum: Evaluation of Probiotic Promoter, Postbiotic Formation and Techno-Functional Effect**
Yılmaz Ersan L., Kandil M.
ANAIŞ DA ACADEMIA BRASILEIRA DE CIENCIAS, cilt.96, sa.1, ss.1-22, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **Bioaccessibility and antioxidant capacity of kefir-based smoothies fortified with kale and spinach after in vitro gastrointestinal digestion**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., Usta-Gorgun B., Ciniviz M., Keser G., Bengu I., Keser R. A.
Food Science and Nutrition, cilt.12, sa.3, ss.2153-2165, 2024 (SCI-Expanded)
- V. **The effect of plant mucilaginous gel polysaccharides on oxidative tolerance and fermentation of dietetic yoghurts**
Özcan T., Yılmaz Ersan L., Keser R. A.
MLJEKARSTVO, cilt.74, sa.1, ss.22-32, 2024 (SCI-Expanded)
- VI. **The probiotic chestnut-based dairy matrix: Influence on the metabolomic formation and the nutritional quality**
Yılmaz Ersan L., Özcan T., Akpınar Bayizit A., Usta-Gorgun B., Keser G., Ciniviz M., Demiray-Teymuroglu M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.76, ss.895-908, 2023 (SCI-Expanded)
- VII. **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)
- VIII. **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)

- IX. **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)
- X. **Utilization of microalgae in probiotic white brined cheese**
Suna G., YILMAZ ERSAN L.
MLJEKARSTVO, cilt.72, sa.2, ss.88-104, 2022 (SCI-Expanded)
- XI. **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)
- XII. **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)
- XIII. **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)
- XIV. **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)
- XV. **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)
- XVI. **POTENTIAL PREBIOTIC EFFECTS OF MUSHROOM EXTRACTS ON THE VIABILITY OF BIFIDOBACTERIUM BIFIDUM**
Özcan T., Yılmaz Ersan L., Akpınar Bayizit A., Ozcan O., Delikanlı Kıyak B., Ozyurek M. B., Teksoy S.
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, cilt.29, sa.3, ss.1452-1458, 2020 (SCI-Expanded)
- XVII. **Assessment of antioxidant capacity by method comparison and amino acid characterisation in buffalo milk kefir**
Özcan T., Şahin S., Akpınar Bayizit A., Yılmaz Ersan L.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.72, sa.1, ss.65-73, 2019 (SCI-Expanded)
- XVIII. **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)
- XIX. **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)
- XX. **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)
- XXI. **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)
- XXII. **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)
- XXIII. **“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)
- XXIV. **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)
- XXV. **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)
- XXVI. **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)
- XXVII. **Single cell oil (SCO) production by Fusarium species using cheese whey as a substrate**
Akpınar Bayizit A., Özcan T., Yılmaz Ersan L., Basoglu F.
MLJEKARSTVO, cilt.64, sa.2, ss.111-118, 2014 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Fatty acid composition of cream fermented by probiotic bacteria**
Yılmaz-Ersan L.
MLJEKARSTVO, cilt.63, sa.3, ss.132-139, 2013 (SCI-Expanded)
- XXIX. **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)
- XXX. **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)
- XXXI. **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)
- XXXII. **Effect of Dehydration on Several Physico-Chemical Properties and the Antioxidant Activity of Leeks (Allium porrum L.)**
Özgür M., Akpınar Bayizit A., Özcan T., Yılmaz Ersan L.
NOTULAE BOTANICAE HORTI AGROBOTANICI CLUJ-NAPOCA, cilt.39, sa.1, ss.144-151, 2011 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **Effects of edible film coatings on shelf-life of mustafakemalpasa sweet, a cheese based dessert**
Guldaz 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)
- XXXIV. **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)
- XXXV. **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)
- XXXVI. **Viability of Lactobacillus acidophilus LA-5 and Bifidobacterium bifidum BB-12 in Rice Pudding**
Özcan T., Yılmaz Ersan L., Akpınar Bayizit A., Sahin O. I., Aydınol Sönmez P.
MLJEKARSTVO, cilt.60, sa.2, ss.135-144, 2010 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **Impact of Processing Methods on Nutritive Value and Fatty Acid Profile of Hen Eggs**
Akpınar Bayizit A., Özcan T., Yılmaz Ersan L., Gürbüz O.
PAKISTAN VETERINARY JOURNAL, cilt.30, sa.4, ss.219-222, 2010 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **DETERMINATION OF BOZA'S ORGANIC ACID COMPOSITION AS IT IS AFFECTED BY RAW MATERIAL AND FERMENTATION**
Akpınar Bayizit A., Yılmaz Ersan L., Özcan T.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.13, sa.3, ss.648-656, 2010 (SCI-Expanded)

- XXXIX. **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)
- XL. **Milk-based traditional Turkish desserts**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
MLJEKARSTVO, cilt.59, sa.4, ss.349-355, 2009 (SCI-Expanded)
- XLI. **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., ÖZDEMİR 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**
Yılmaz Ersan L., Özcan T., Akpınar Bayizit A., Delikanlı Kıyak B.
Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (Online), 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., Yılmaz Ersan L., Akpınar Bayizit A., Delikanlı 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., Akpınar Bayizit A., Yılmaz Ersan L., Çetin K., Delikanlı 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**
Yılmaz Ersan L., Özcan T., Akpınar Bayizit A., Şahin 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., Akpınar Bayizit A., Yılmaz 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: kırmız**
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., Yılmaz Ersan L., Keser G., Cıvıvız M., Narlı M. B.
Endüstriyel Gıda Üretim Teknikleri, P. Şanlıbaba, Y. Güçer, Editör, Nobel Yayınevi, Ankara, ss.387-411, 2022
- II. **Effects of ultrasound technology on milk fermentation**
CİVİVİZ 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. **Peynirlerde propiyonik asit fermantasyon kinetiği ve tekstürel interaksiyon**
KESER G., CİVİVİZ M., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.

III. Ulusal Sütçülük Kongresi 5-6 Ekim 2023, Ankara, Türkiye, 05 Ekim 2023, cilt.1

III. Süt ve ürünlerinde sürdürülebilirlik için yeni nesil dizileme teknikleri: DNA barkodlama ve metabarkodlama

CİNİVİZ M., KESER G., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.

III. Ulusal Sütçülük Kongresi: 3.Sütçülük Kongresi, 5-6 Ekim, Ankara, Türkiye, 05 Ekim 2023

IV. 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

V. 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

VI. 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

VII. 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

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. 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

X. 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

XI. 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

XII. 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

XIII. 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

XIV. 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

XV. 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

XVI. 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

- 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. **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
- XIX. **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
- XX. **The Evaluation of the Textural and Sensorial Properties of Chocolate Dairy Dessert**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., CHEIMA M., TOPCUOGLU E., KARAMAN S., ÖZDEMİR T.
INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND LIFE SCIENCE, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018, cilt.764
- XXI. **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
- XXII. **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
- XXIII. **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
- XXIV. **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
- XXV. **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
- XXVI. **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
- XXVII. **Low-Fat Foods: Functionality of Fat Replacers**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., AYDINOL P.
ICELIS, 26 - 29 Nisan 2018
- XXVIII. **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
- XXIX. **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
- XXX. **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
- XXXI. **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
- XXXII. **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
- XXXIII. **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
- XXXIV. **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
- XXXV. **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
- XXXVI. **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
- XXXVII. **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, ss.35
- XXXVIII. **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
- XXXIX. **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
- XL. **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
- XLI. **USING OF STEVIA AS NON-CALORIC SUGAR SUBSTITUTES ON VIABILITY 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
- XLII. **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
- XLIII. **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
- XLIV. **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
- XLV. **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
- XLVI. **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
- XLVII. **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
- XLVIII. **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
- XLIX. **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
- L. **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
- LI. **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
- LII. **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
- LIII. **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
- 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
- LV. **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
- LVI. **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
- LVII. **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
- LVIII. **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
- LIX. **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

- LX. **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
- LXI. **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
- LXII. **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. **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
- LXIV. **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
- LXV. **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
- LXVI. **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
- LXVII. **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
- LXVIII. **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
- LXIX. **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
- LXX. **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
- LXXI. **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
- LXXII. **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
- LXXIII. **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

- LXXIV. **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
- LXXV. **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
- LXXVI. **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
- LXXVII. **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
- LXXVIII. **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
- LXXIX. **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
- LXXX. **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
- LXXXI. **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
- LXXXII. **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
- LXXXIII. **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
- LXXXIV. **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
- LXXXV. **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
- LXXXVI. **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
- LXXXVII. **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
- LXXXVIII. **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
- LXXXIX. **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

- XC. **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
- XCI. **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
- XCII. **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
- XCIII. **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
- XCIV. **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
- XCV. **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
- 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. **Yöresel Bir Kebab: İskender**
YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.547-549
- XCVIII. **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
- XCIX. **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
- C. **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
- CI. **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
- CII. **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
- CIII. **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
- CIV. **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
- CV. **Aromalı kefir üretimi**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.

Ulusal Kivi Ve Üzümsü Meyveler Sempozyumu, Ordu, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2003, ss.485-490

- CVI. Developments in membrane seperation 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
- CVII. 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
- CVIII. 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
- CIX. 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: 194

Atf (WoS): 455

Atf (Scopus): 558

H-İndeks (WoS): 12

H-İndeks (Scopus): 13

Akademi Dışı Deneyim

ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ

University of Nebraska-Lincoln, Institute of Agriculture and Natural Resources
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
DEPARTMENT