

Prof. TÜLAY ÖZCAN

Personal Information

Office Phone: [+90 224 294 1498](tel:+902242941498)

Fax Phone: [+90 224 294 1402](tel:+902242941402)

Email: tulayozcan@uludag.edu.tr

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

International Researcher IDs

ScholarID: acw-3o4AAAAJ

ORCID: 0000-0002-0223-3807

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAG-8194-2021

ScopusID: 25926089700

Yoksis Researcher ID: 156595

Biography

Çalışma Alanları: Süt ve Ürünleri Kimyası ve Biyokimyası, Süt Ürünleri Reolojisi ve Tekstürü, Probiyotik Süt Ürünleri, Prebiyotikler, Fonksiyonel Gıdalar ve Beslenme, Yağ Oranı ve Şeker Oranı Azaltılmış Süt Ürünlerinin Geliştirilmesi, Yağ ve Şeker İkameleri, Süt Proteinleri, Süt Sanayi Atıklarının Değerlendirilmesi, Geleneksel Süt Ürünleri Üretim Teknolojisi

Education Information

Doctorate, Bursa Uludağ University, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 1994 - 2000

Postgraduate, Bursa Uludağ University, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Turkey 1992 - 1994

Undergraduate, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Bölümü, Turkey 1988 - 1992

Dissertations

Doctorate, Starter, proteaz ve lipaz kullanımının Mihaliç peynirinin olgunlaşma süresine etkisi, Bursa Uludağ University, 2000

Postgraduate, Bursa ili merkezinde açıkta satılan meyveli dondurmaların kimyasal ve mikrobiyolojik nitelikleri üzerine araştırmalar, Bursa Uludağ University, 1994

Research Areas

Food Engineering, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Professor, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2020 - Continues

Associate Professor, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2012 - 2020

Lecturer PhD, University of Wisconsin-Madison, Agricultural And Life Sciences, Department Of Food Science, 2010 - 2010

Lecturer PhD, University of Wisconsin-Madison, Agricultural And Life Sciences, Department Of Food Science, 2005 - 2006

Research Assistant, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 1994 - 2003

Courses

Süt Teknolojisinde Probiyotik Bakteriler ve Prebiyotikler , Postgraduate, 2020 - 2021

Fonksiyonel Gıdalar ve Nutrasötikler , Postgraduate, 2020 - 2021

Ürün Geliştirme ve Projelendirme Teknikleri , Undergraduate, 2020 - 2021

Süt Teknolojisi , Undergraduate, 2020 - 2021

Fermente Süt ürünleri Kimyası ve Biyokimyası , Doctorate, 2020 - 2021

Toplum Beslenmesi , Postgraduate, 2020 - 2021

Organik Gıdaların İşlenmesi , Undergraduate, 2020 - 2021

Süt Teknolojisinde Alternatif Koruma Yöntemleri, Postgraduate, 2020 - 2021

Süt Ürünlerinde Reoloji ve Tekstür , Postgraduate, 2020 - 2021

Süt Ürünleri Üretim Teknolojisi , Postgraduate, 2020 - 2021

İleri Süt Teknolojisi , Doctorate, 2020 - 2021

Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi , Undergraduate, 2020 - 2021

Gıda Sanitasyonu , Postgraduate, 2020 - 2021

Beslenme İlkeleri , Undergraduate, 2020 - 2021

Proses Uygulamaları I , Undergraduate, 2019 - 2020

İleri Peynir Teknolojisi , Doctorate, 2020 - 2021

Süt Ürünlerinde Fonksiyonel Katkılar , Doctorate, 2020 - 2021

Süt ve Ürünleri Fizik ve Kimyası , Postgraduate, 2019 - 2020

İşletme Hijyeni ve Sanitasyonu , Undergraduate, 2018 - 2019

Fonksiyonel Gıdalar Teknolojisi , Undergraduate, 2018 - 2019

Süt İşleme Teknolojisi, Undergraduate, 2015 - 2016

Advising Theses

Özcan T., FONKSİYONEL FERMENTE KREMA ÜRETİMİ, Postgraduate, M.ÖZCAN(Student), 2023

Özcan T., GLİKOZ OKSİDAZ ENZİMİ VE FARKLI KARBONHİDRAT KAYNAKLARININ PROBİYOTİK SÜT FERMANTASYONU ÜZERİNE ETKİSİNİN ARAŞTIRILMASI, Postgraduate, H.ŞEYMA(Student), 2023

Özcan T., TEREYAĞININ OKSİDASYON STABİLİTESİ VE FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE FARKLI ÜZÜM ÇEŞİDİ KABUĞU BİYOAKTİF BİLEŞENLERİNİN ETKİSİ, Doctorate, Z.BAŞÇAM(Student), 2023

Özcan T., MİHALİÇ PEYNİRİNDEN İZOLE EDİLEN BAZI LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNİN FARKLI SÜT EMÜLSİYON SİSTEMLERİNDE FERMANTASYONUNUN BELİRLENMESİ, Doctorate, G.KESER(Student), 2023

Özcan T., YAĞ ASİTLERİNCE ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ BİTKİSEL YAĞLI SÜTLÜ BUZ ÜRETİMİ, Postgraduate, B.TUĞÇE(Student), 2023

Özcan T., Yayık altı suyu kullanımının düşük yağlı kaşar peynirlerinin fonksiyonel ve teknolojik özelliklerine etkisinin araştırılması, Doctorate, H.RIZA(Student), 2022

Özcan T., Fonksiyonel fermente yayık altı suyu üretimi, Postgraduate, M.DEMİRAY(Student), 2022

ÖZCAN T., The use of Stevia as a sugar substitute in probiotic yogurt production with red beetroot, Postgraduate, T.Özdemir(Student), 2021

Özcan T., Investigation of viability and some probiotic properties of probiotic bacteria in in vitro conditions and milk model system enriched with legume flours, Postgraduate, M.BEGÜM(Student), 2020

Özcan T., Evaluation of bacterial viability and product properties of probiotic yogurt with stevia, Postgraduate, E.EROĞLU(Student), 2019

Özcan T., Investigation of the effect of acacia gum and pectin addition on the functional and technological properties of

black carrot added probiotic yogurt, Postgraduate, S.KARAMAN(Student), 2019

Özcan T., Improvement of textural properties of reduced-fat labneh cheese, Doctorate, P.AYDINOL(Student), 2019

Özcan T., Investigation of the effect of cream cooling temperature and acidification method on butter properties, Postgraduate, Ö.CEYLAN(Student), 2019

Özcan T., Texture characterization of white cheeses produced with sheep, goat and cow milk and correlation between composition, sensory and instrumental analyses, Postgraduate, S.BAYSAL(Student), 2019

Özcan T., Determination of potential prebiotic activity of edible mushroom (*Cordyceps militaris*) and its impact on milk fermentation, Doctorate, B.DELİKANLI(Student), 2018

Özcan T., Determination of properties of yogurt produced with vegetable puree, Postgraduate, E.YILDIZ(Student), 2017

Özcan T., Production of fruit-based probiotic fermented milk beverage, Postgraduate, A.BARAT(Student), 2015

Özcan T., Determination of properties of non-fat fermented milk drink with vegetable protein additives, Postgraduate, Z.BAŞÇAM(Student), 2014

Özcan T., Determination of textural properties of non-fat yogurt enriched with milk protein additives, Postgraduate, B.DELİKANLI(Student), 2012

Özcan T., The use of β -glucan in probiotic yoghurt production, Postgraduate, O.KURTULDU(Student), 2012

Özcan T., The manufacturing of probiotic yoghurt with *Lactobacillus rhamnosus*, Postgraduate, Z.CANBULAT(Student), 2010

ÖZCAN T., The effect of smoke application methods on the characteristics of smoked Circassian cheese, Postgraduate, P.Aydinol(Student), 2010

Özcan T., Determination of full fat white cheese characteristics which is produced by using animal and microbial source of cheese yeast with different starter culture ratios, Doctorate, U.EREN(Student), 2010

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **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., Bengü I., Keser R. A.
Food Science and Nutrition, vol.12, no.3, pp.2153-2165, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **The effect of plant mucilaginous gel polysaccharides on oxidative tolerance and fermentation of dietetic yoghurts**
Özcan T., Yılmaz Ersan L., Keser R. A.
MLJEKARSTVO, vol.74, no.1, pp.22-32, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Therapeutic potential of *Cordyceps militaris* extracts and its structural effects on the cultured milk model**
Delikanli-Kiyak B., ÖZCAN T.
PROCESS BIOCHEMISTRY, vol.135, pp.12-21, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **The probiotic chestnut-based dairy matrix: Influence on the metabolomic formation and the nutritional quality**
Yılmaz Ersan L., Özcan T., Akpınar Bayazit A., Usta-Gorgun B., Keser G., Ciniviz M., Demiray-Teymuroglu M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.76, pp.895-908, 2023 (SCI-Expanded)
- V. **Probiotic Fermentation and Organic Acid Profile in Milk Based Lactic Beverages Containing Potential Prebiotic Apple Constituents**
Özcan T., Yılmaz Ersan L., Akpınar Bayazit A., Delikanlı Kiyak B., Keser G., Ciniviz M., Barat A.
Tarım Bilimleri Dergisi, vol.29, no.2, pp.734-742, 2023 (SCI-Expanded)
- VI. **In vitro fermentation assay on the bifidogenic effect of steviol glycosides of *Stevia rebaudiana* plant for the development of dietetic novel products**
ÖZCAN T., Eroglu E.
PREPARATIVE BIOCHEMISTRY & BIOTECHNOLOGY, vol.53, no.9, pp.1099-1108, 2023 (SCI-Expanded)
- VII. **Pro-pre and Postbiotic Fermentation of the Dietetic Dairy Matrix with Prebiotic Sugar Replacers**
Eroglu E., ÖZCAN T.

Probiotics and Antimicrobial Proteins, 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, vol.46, no.12, 2022 (SCI-Expanded)
- IX. **The impact of combination of solution plasma processing and pulsed electric field on the viability of probiotic bacteria, microbial growth, and structure of yoghurt drink**
AKARCA G., ÖZKAN M., ÖZCAN T.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.46, no.7, 2022 (SCI-Expanded)
- X. **Assessment of bifidogenic potential of cowpea (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.) extract in in vitro and milk fermentation models**
Narli M. B., ÖZCAN T.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.157, 2022 (SCI-Expanded)
- XI. **Effect of stevia and inulin interactions on fermentation profile and short-chain fatty acid production of *Lactobacillus acidophilus* in milk and in vitro systems**
Özcan T., Eroglu E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.75, no.1, pp.171-181, 2022 (SCI-Expanded)
- XII. **Assessment of structure and sensory characteristics of reduced fat yoghurt manufactured with carob bean gum polysaccharides**
AYDINOL SÖNMEZ P., ÖZCAN T.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.42, 2022 (SCI-Expanded)
- XIII. **Determination of gelation properties and bio-therapeutic potential of black carrot fibre-enriched functional yoghurt produced using pectin and gum arabic as prebiotic**
Karaman S., ÖZCAN T.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.74, no.3, pp.505-517, 2021 (SCI-Expanded)
- XIV. **Effect of acacia exudate gum on milk gel fermentation of flavoured synbiotic yoghurt enriched with *Daucus carota* L. ssp. sativus var. atrorubens Alef fibre**
ÖZCAN T., Karaman S.
MLJEKARSTVO, vol.71, no.3, pp.204-212, 2021 (SCI-Expanded)
- XV. **Survival of *Lactobacillus casei* and functional characteristics of reduced sugar red beetroot yoghurt with natural sugar substitutes**
ÖZCAN T., Ozdemir T., Avci H. R.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.74, no.1, pp.148-160, 2021 (SCI-Expanded)
- XVI. **Evaluation of bioaccessibility and functional properties of kombucha beverages fortified with different medicinal plant extracts**
Tamer C. E., Temel Ş. G., Suna S., Karabacak A., Ozcan T., Ersan L. Y., Kaya B. T., Copur Ö. U.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.45, no.1, pp.13-32, 2021 (SCI-Expanded)
- XVII. **Effect of steviol glycosides as sugar substitute on the probiotic fermentation in milk gels enriched with red beetroot (*Beta vulgaris* L.) bioactive compounds**
Ozdemir T., Özcan T.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.134, 2020 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Characterization and consumer liking of White cheeses from different milk fermentation: Correlation between sensory and instrumental analyses**
Baysal S., Özcan T.
INTERNATIONAL FOOD RESEARCH JOURNAL, vol.27, no.6, pp.1132-1140, 2020 (SCI-Expanded)
- XIX. **Effect of the cream cooling temperature and acidification method on the crystallization and textural properties of butter**
Ceylan O., Özcan T.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.132, 2020 (SCI-Expanded)
- XX. **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, vol.9, no.3, pp.272-279, 2020 (SCI-Expanded)

- XXI. **THE CHARACTERISATION OF DAIRY INDUSTRY WASTE BUTTERMILK FROM DIFFERENT BUTTER PROCESSING PROCEDURES**
Avci H. R., Özcan T.
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, vol.29, no.7, pp.5472-5478, 2020 (SCI-Expanded)
- XXII. **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, vol.29, no.3, pp.1452-1458, 2020 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Functional and textural properties of vegetable-fibre enriched yoghurt**
Yildiz E., ÖZCAN T.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.72, no.2, pp.199-207, 2019 (SCI-Expanded)
- XXIV. **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, vol.72, no.1, pp.65-73, 2019 (SCI-Expanded)
- XXV. **Production of reduced-fat Labneh cheese with inulin and -glucan fibre-based fat replacer**
AYDINOL SÖNMEZ P., ÖZCAN T.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.71, no.2, pp.362-371, 2018 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Comparison of antioxidant capacity of cow and ewe milk kefirs**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., ŞAHİN S.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol.101, no.5, pp.3788-3798, 2018 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Effect of beta-glucan on the properties of probiotic set yoghurt with Bifidobacterium animalis subsp lactis strain Bb-12**
Kurtuldu O., ÖZCAN T.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.71, pp.157-166, 2018 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Growth of probiotic bacteria and characteristics of fermented milk containing fruit matrices**
Barat A., ÖZCAN T.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.71, pp.120-129, 2018 (SCI-Expanded)
- XXIX. **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, vol.27, no.6, pp.4270-4276, 2018 (SCI-Expanded)
- XXX. **Functional properties of fermented milk produced with plant proteins**
Akin Z., ÖZCAN T.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.86, pp.25-30, 2017 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Improving the Textural Properties of Yogurt Fortified with Milk Proteins**
DELİKANLI KIYAK B., ÖZCAN T.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.41, no.5, 2017 (SCI-Expanded)
- XXXII. **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, vol.41, no.5, 2017 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **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, vol.41, no.1, 2017 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **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, vol.3, no.1, pp.73-77, 2017 (SCI-Expanded)
- XXXV. **EFFECTS OF SHORT-CHAIN AND LONG-CHAIN INULIN ON THE QUALITY OF PROBIOTIC YOGURT CONTAINING LACTOBACILLUS RHAMNOSUS**

Canbulat Z., ÖZCAN T.

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.39, no.6, pp.1251-1260, 2015 (SCI-Expanded)

XXXVI. **Yogurt made from milk heated at different pH values**

ÖZCAN T., Horne D. S., Lucey J. A.

JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol.98, no.10, pp.6749-6758, 2015 (SCI-Expanded)

XXXVII. **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, vol.1, no.1, pp.44-49, 2015 (SCI-Expanded)

XXXVIII. **The influence of the season and milking time on the properties and the fatty acid composition of the milk in different dairy cattle farms**

ÖZCAN T., YASLIOĞLU E., KILIÇ İ., ŞİMŞEK E.

MLJEKARSTVO, vol.65, no.1, pp.9-17, 2015 (SCI-Expanded)

XXXIX. **Effects of various whey proteins on the physicochemical and textural properties of set type nonfat yoghurt**

DELİKANLI KIYAK B., ÖZCAN T.

INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.67, no.4, pp.495-503, 2014 (SCI-Expanded)

XL. **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, vol.64, no.2, pp.111-118, 2014 (SCI-Expanded)

XLI. **The effect of natural and liquid smokes on the benzo[a]pyrene content and quality parameters of Circassian cheese**

AYDINOL SÖNMEZ P., ÖZCAN T.

INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.66, no.4, pp.498-504, 2013 (SCI-Expanded)

XLII. **Effects of yeast culture addition (Saccharomyces cerevisiae) to Anatolian water buffalo diets on milk composition and somatic cell count Utjecaji dodatka kulture kvasaca (Saccharomyces cerevisiae) u obroke anatolijskih vodenih bivolica na sastav mlijeka i broj somatskih stanica**

Degirmencioglu T., Ozcan T., Ozbilgin S., Senturklu S.

Mljekarstvo, vol.63, no.1, pp.42-48, 2013 (SCI-Expanded)

XLIII. **The effects of using a starter culture, lipase, and protease enzymes on ripening of Mihalic cheese**

ÖZCAN T., Kurdal E.

INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.65, no.4, pp.585-593, 2012 (SCI-Expanded)

XLIV. **Determination of free amino acids in whole-fat Turkish White Brined Cheese produced by animal and microbial milk-clotting enzymes with and without the addition of starter culture**

Eren-Vapur U., ÖZCAN T.

MLJEKARSTVO, vol.62, no.4, pp.241-250, 2012 (SCI-Expanded)

XLV. **Functional compounds and antioxidant properties of dried green and red peppers**

Ozgun M., Ozcan T., Akpinar-Bayizit A., Yilmaz-Ersan L.

AFRICAN JOURNAL OF AGRICULTURAL RESEARCH, vol.6, no.25, pp.5638-5644, 2011 (SCI-Expanded)

XLVI. **Effect of increasing the colloidal calcium phosphate of milk on the texture and microstructure of yogurt**

Ozcan T., Horne D., Lucey J. A.

JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol.94, no.11, pp.5278-5288, 2011 (SCI-Expanded)

XLVII. **The formation of polycyclic hydrocarbons during smoking process of cheese**

ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., Sahin O. I., YILMAZ ERSAN L.

MLJEKARSTVO, vol.61, no.3, pp.193-198, 2011 (SCI-Expanded)

XLVIII. **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, vol.5, no.9, pp.1119-1122, 2011 (SCI-Expanded)

XLIX. **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, vol.39, no.1, pp.144-151, 2011 (SCI-Expanded)

- L. **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, vol.47, no.5, pp.476-481, 2010 (SCI-Expanded)
- LI. **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, vol.5, no.3, pp.76-79, 2010 (SCI-Expanded)
- LII. **Determination of Minerals in Kefir by Inductively Coupled Plasma-Optical Emission Spectrometer (ICP-OES)**
Ozcan T.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, vol.22, no.8, pp.6589-6594, 2010 (SCI-Expanded)
- LIII. **A TURKISH CHEESE-BASED DESSERT**
Bayizit A., Ozcan T., Yilmaz L.
BULGARIAN JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE, vol.16, no.4, pp.493-499, 2010 (SCI-Expanded)
- LIV. **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, vol.60, no.2, pp.135-144, 2010 (SCI-Expanded)
- LV. **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, vol.30, no.4, pp.219-222, 2010 (SCI-Expanded)
- LVI. **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, vol.13, no.3, pp.648-656, 2010 (SCI-Expanded)
- LVII. **Milk-based traditional Turkish desserts**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
MLJEKARSTVO, vol.59, no.4, pp.349-355, 2009 (SCI-Expanded)
- LVIII. **Membrane processes in production of functional whey components**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
MLJEKARSTVO, vol.59, no.4, pp.282-288, 2009 (SCI-Expanded)
- LIX. **Effect of tetrasodium pyrophosphate on the physicochemical properties of yogurt gels**
Ozcan T., Lucey J. A., Horne D. S.
Journal of Dairy Science, vol.91, no.12, pp.4492-4500, 2008 (SCI-Expanded)
- LX. **Effect of trisodium citrate on rheological and physical properties and microstructure of yogurt**
Ozcan-Yilsay T., Lee W. -, Horne D., Lucey J. A.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol.90, no.4, pp.1644-1652, 2007 (SCI-Expanded)
- LXI. **A study on the use of yoghurt, whey, lactic acid and starter culture on carrot fermentation**
Akpınar Bayizit A., Özcan T., Yilmaz Ersan L.
POLISH JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION SCIENCES, vol.57, no.2, pp.147-150, 2007 (SCI-Expanded)
- LXII. **Mineral and trace element contents of the edible meat of frozen shellfish**
Yilsay T., Bayizit A., Turan M. A., Yucel A.
INDIAN VETERINARY JOURNAL, vol.83, no.12, pp.1298-1299, 2006 (SCI-Expanded)
- LXIII. **The sensory characteristics of berry-flavoured kefir**
Yilmaz L., Yilsay T., Bayizit A.
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, vol.24, no.1, pp.26-32, 2006 (SCI-Expanded)
- LXIV. **The effect of using a whey protein fat replacer on textural and sensory characteristics of low-fat vanilla ice cream**
Yilsay T., Yilmaz L., Bayizit A.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.222, pp.171-175, 2006 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Süt Ürünlerinin Zenginleştirilmesinde Kullanılan Baharatların Fonksiyonel Etkileri**
Kanat N., Yılmaz Ersan L., Özcan T.
Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (Online), vol.37, no.1, pp.221-239, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Probiyotik Bakterilerin Stress Koşullarının Azaltılmasında Alternatif Proses Teknolojileri**
AKSÖZ D., ÖZCAN T.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.11, no.5, pp.905-919, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Effect of coffee nutraceutical components and caffeine on energy regulation and exercise performance**
ERUL L., ÖZCAN T.
Food and Health, vol.9, no.2, pp.170-183, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Gıdaların Oral İşlenmesi ve Tribolojik Perspektif**
KESER G., KIYMA B., ÖZCAN T.
INTERNATIONAL JOURNAL OF SCIENCE, TECHNOLOGY AND DESIGN, vol.3, no.2, pp.130-150, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Morphological Characteristics of Local Grape (Vitis vinifera L.) Cultivars**
AKIN BAŞÇAM Z., ÖZCAN T.
Acta Scientific Publications Pvt. Ltd., vol.6, no.12, pp.3-9, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Fermente süt kreması ve özellikleri**
ÖZCAN T., Özcan M.
Food and Health, vol.8, no.1, pp.78-91, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **Süt Endüstrisi Atıklarının Çevresel Etkileri ve Biyoteknolojik Olarak Değerlendirilmesi**
Özcan T., Harputlugil B. T.
Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (Online), vol.35, no.2, pp.415-437, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Glikoz Oksidaz Enzim Mekanizması ve Süt Ürünlerinde Probiyotik Bakterilerin Gelişimi Üzerine Etkisi.**
Altınkaynak H. Ş., Özcan T.
Gıda ve Yem Bilimi - Teknoloji Dergisi/Journal of Food and Feed Science - Technology , vol.26, no.2, pp.1-9, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Glikoz Oksidaz Enzimi Mekanizması ve Süt Ürünlerinde Probiyotik Bakterilerin Gelişimi Üzerine Etkisi**
Altınkaynak H. Ş., ÖZCAN T.
Gıda ve yem bilimi-teknolojisi dergisi, vol.26, no.2, pp.1-9, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Functional Composition of Grapevine Leaf and Required Procedures for the Design of the Brine Grapevine Leaf Processing Plant**
AKIN BAŞÇAM Z., ÖZCAN T., Keser G., BAŞÇAM S.
International Journal of Scientific and Technological Research, vol.7, no.1, pp.1-14, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Bioactive components of milk fat globule membrane and technological applications**
Özcan T., Demiray Teymuroglu M.
International Journal of Scientific and Technological Research, vol.6, no.8, pp.10-28, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Mechanisms of psychobiotic effect and gut microbiota**
Özyürek M. B., Özcan T.
International Journal of Science, Technology and Design, vol.1, no.1, pp.59-77, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **Determining product development and consumer strategies with food texture - aroma interactions**
Keser G., Özcan T.
International Journal of Scientific and Technological Research, vol.6, no.10, pp.29-54, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **Süt Ürünlerinin Mikro Yapısının Oluşumunda Süt Proteinlerinin Önemi**
Özdemir T., Özcan T.

B.U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.33, no.2, pp.355-374, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

- XV. **Smoked Circassian Cheese Flavour and Sensory Perspective**
ÖZCAN T., AYDINOL P.
International Journal of Science and Engineering Investigations, vol.8, no.93, pp.1-6, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **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, vol.7, no.1, pp.4-9, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **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, vol.3, no.2, pp.277-286, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. **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, vol.3, no.1, pp.9-13, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- XIX. **Sütün Enzimatik Koagülasyonu ve Peynir Üretiminde Bitkisel Pıhtılaştırıcılar**
EROGLU E., ÖZCAN T.
BUÜ Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.32, no.2, pp.201-214, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XX. **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, vol.2, no.4, pp.9-18, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XXI. **Fonksiyonel süt ürünlerinin geliştirilmesinde nutrasötik bileşenler**
KARAMAN S., ÖZCAN T.
Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi, vol.20, no.2, pp.30-45, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XXII. **Peynirde Tuz Oranının Azaltılmasına Yönelik Alternatif Teknolojiler: Yüksek Basınç Uygulaması (HPP) Gıda ve yem Bilimi-Teknolojisi**
AVCI H. R., ÖZCAN T.
Gıda ve yem Bilimi-Teknolojisi, vol.19, no.1, pp.16-25, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIII. **Gamların prebiyotik Özellikleri**
KANDİL M., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
Gıda ve yem Bilimi –Teknolojisi, vol.18, no.2, pp.18-26, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIV. **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, vol.11, no.3, pp.125-132, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XXV. **Using of stevia as non-caloric sugar substitutes on viability of probiotic bacteria Lactobacillus casei**
Özcan T., Yılmaz Ersan L., Akpınar Bayizit A., Delikanlı Kıyak B.
International Journal of Advances in Science, Engineering and Technology, vol.5, pp.43-48, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVI. **Consumers' Behavior towards Table Olives**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B., YILDIZ E., VURAL H.
ETP International Journal of Food Engineering, vol.3, pp.83-88, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVII. **Biyolojik Detoksifikasyon ve Probiyotikler**
OMAK G., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
U. Ü. ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, vol.30, no.1, pp.157-168, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVIII. **Sebze Püresi ile Üretilen Yoğurtların Tekstürel ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi**
ÖZCAN T., YILDIZ E.
Türk Tarım-Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi, vol.4, no.7, pp.579-587, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIX. **Fermente Süt İçeceğinde Probiyotik Bakterilerin Gelişimi Üzerine Meyve İlavesinin Etkisi**
BARAT A., ÖZCAN T.

- Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.53, no.3, pp.259-268, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XXX. **Bifidojenik Faktör Olarak Laktoz Türevlerinin Önemi**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., DELİKANLI KIYAK B.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.30, no.2, pp.79-90, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXI. **Vejetaryen Beslenme ve Sağlık Üzerine Etkileri**
ÖZCAN T., BAYSAL S.
U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.30, no.2, pp.101-116, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXII. **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, vol.7, no.1, pp.56-61, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIII. **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, vol.4, no.2, pp.15-22, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIV. **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, vol.7, no.3, pp.190-194, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXV. **Evaluation of Antioxidant Activity of Pomegranate Molasses by 2,2-Diphenyl-1-Picrylhydrazyl (DPPH) Method**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., YILDIZ E.
International Journal of Chemical Engineering and Applications, vol.7, no.1, pp.71-74, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVI. **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, vol.7, no.1, pp.22-26, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVII. **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, vol.7, no.1, pp.56-61, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVIII. **Gıda İşleme Yöntemlerinin Gıda Alerjenitesi Üzerine Etkisi**
ÖZCAN T., DELİKANLI KIYAK B., YILDIZ E.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.29, no.2, pp.165-181, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIX. **Using Beeswax Coatings for Prolongation Shelf Life of Cheese**
GÜLDAŞ M., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
Uludağ Arıcılık Dergisi, vol.15, no.1, pp.22-32, 2015 (Scopus)
- XL. **Soya Biyoaktif Bileşenleri ve Sağlık Üzerine Etkisi**
ÖZCAN T., DELİKANLI KIYAK B., AKIN Z.
Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji dergisi, vol.3, no.6, pp.350-355, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XLI. **Probiyotik içeren yenilebilir filmler ve kaplamalar**
DELİKANLI B., ÖZCAN T.
U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.28, no.2, pp.59-70, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XLII. **Probiyotik İçeren Yenilebilir Filmler ve Kaplamalar**
ÖZCAN T., DELİKANLI KIYAK B.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.28, no.2, pp.59-70, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XLIII. **Influence of Dietary Fiber Addition on the Properties of Probiotic Yogurt International Journal of Chemical Engineering and Applications**
ÖZCAN T., KURTULDU O.
International Journal of Chemical Engineering and Applications, vol.5, no.5, pp.397-401, 2014 (Peer-Reviewed Journal)

- XLIV. **Phenolics in Human Health**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., BERRAK D.
International Journal of Chemical Engineering and Applications, vol.5, no.5, pp.393-396, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XLV. **Süt ürünlerinde probiyotik bakterilerin mikroenkapsülasyonu II: Kaplama materyalleri ve süt ürünlerinde uygulamalar**
ALTUN B., ÖZCAN T.
U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.27, no.2, pp.105-114, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- XLVI. **Süt ürünlerinde probiyotik bakterilerin mikroenkapsülasyonu I: Enkapsülasyon teknikleri**
ÖZCAN T., ALTUN B.
U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.27, no.2, pp.93-104, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- XLVII. **Tahıl içerikli süt ürünlerinin geliştirilmesinde β -glukan kullanımı**
ÖZCAN T., KURTULDU O., DELİKANLI B.
U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.27, no.1, pp.87-96, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- XLVIII. **Tahıl İçerikli Süt Ürünlerinin Geliştirilmesinde B-Glukan Kullanımı**
ÖZCAN T., KURTULDU O., DELİKANLI KIYAK B.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.27, no.1, pp.87-96, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- XLIX. **Determination of yogurt quality by using rheological and textural parameters**
ÖZCAN T.
International Proceedings of Chemical, Biological & Environmental, vol.53, no.122, pp.118, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- L. **Effect of different rennet type on physico chemical properties and bitterness in white cheese**
ÖZCAN T., EREN VAPUR U.
International Journal of Environmental Science and Development, vol.4, no.1, pp.71-75, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- LI. **Effects of *S. cerevisiae* addition to Anatolian Water Buffalo Diets on Dry Matter Intake Milk Yield Milk Composition and Somatic Cell Count**
DEĞİRMENCİOĞLU T., ÖZBİLGİN S., ŞENTÜRK LÜ S., ÖZCAN T.
Macedonian Journal of Animal Science, vol.3, no.2, pp.193-198, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- LII. **Effect of animal and microbial rennet on proteolysis during ripening of White Brined Cheese**
ÖZCAN T., VAPUR U. E.
Agriculture and Animal Science, vol.47, pp.30-35, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- LIII. **Fonksiyonel süt ürünleri ve sağlıklı yaşam**
ÖZCAN T.
Tarım Türk Dergisi, vol.38, no.7, pp.156-160, 2012 (Non Peer-Reviewed Journal)
- LIV. **Effect of animal and microbial rennet on proteolysis during ripening of White Brined Cheese**
UFUK V., ÖZCAN T.
International Proceedings of Chemical, Biological and Environmental Engineering (IPCBE), vol.47, pp.30-35, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- LV. **Gıdaların tekstürel özelliklerinin geliştirilmesinde peynir altı suyu protein katkılarının fonksiyonel etkileri**
ÖZCAN T., DELİKANLI KIYAK B.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.25, no.2, pp.77-88, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- LVI. **Sütün raf ömrünün uzatılmasında alternatif yöntemler**
ÖZCAN T., KURTULDU O.
U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.25, no.1, pp.119-129, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- LVII. **Yöresel bir kebab: İskender döner kebab**
YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T.
Gıda Mühendisliği Dergisi, vol.13, no.30, pp.108-110, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- LVIII. **Peynirlerde kalsiyum laktat (ca-laktat) kristalizasyonu**
AYDINOL P., ÖZCAN T.

- U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.23, no.1, pp.81-91, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
- LIX. **Süt ürünlerinin ambalajlanmasında migrasyon kaynakları**
Özcan T.
Bursa'da Gıda ve Tarım, vol.2, no.12, pp.14-16, 2009 (Non Peer-Reviewed Journal)
- LX. **Süt protein bazlı biyoaktif peptitlerin fonksiyonel özellikleri**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
Hasad Gıda, vol.23, no.272, pp.34-37, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- LXI. **Dondurmada buz kristallerinin oluşumunu etkileyen faktörler**
ACI C., ÖZCAN T.
U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.21, no.2, pp.1-12, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- LXII. **Bebek mamaları ve çocuk ek besinlerinde Lactobacillus rhamnosus GG kullanımının sağlık üzerine etkileri**
CANBULAT Z., ÖZCAN T.
U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.21, no.1, pp.69-79, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- LXIII. **Süt Proteinlerinin Yenilebilir Film ve Kaplamalarda Kullanılması**
YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, vol.2, no.1, pp.59-64, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- LXIV. **Probiyotik yoğurt üretiminde kullanılan bakterilerin "Hepatik Ensefalopati" hastalığı üzerine etkisi**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
Süt Dünyası, vol.7, pp.35-37, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- LXV. **Keçi sütü ve terapötik özellikleri**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., KURDAL E.
Akademik Gıda, vol.4, no.21, pp.17-18, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- LXVI. **Peynir altı suyundan mikrobiyel yağ üretimi**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T.
Akademik Gıda, vol.2, no.10, pp.15-17, 2004 (Peer-Reviewed Journal)
- LXVII. **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, vol.3, no.4, pp.34-38, 2004 (Peer-Reviewed Journal)
- LXVIII. **Donmuş karideslerin bazı fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YÜCEL A.
SU URUNLERI DERGISI, vol.20, pp.303-312, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- LXIX. **Bazı soğuk mezelerin hijyenik kalitelerinin belirlenmesi**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi Dergisi, vol.2, no.4, pp.35-42, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- LXX. **Nisin'in özellikleri ve gıdalarda kullanımı**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
Dünya Gıda, vol.8, no.4, pp.64-67, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXI. **Donmuş midyelerin bazı fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YÜCEL A.
SU URUNLERI DERGISI, vol.20, pp.217-225, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXII. **Bursa ilinde tüketilen kaymakların mikrobiyolojik özellikleri ve bazı patojen mikroorganizmaların aranması**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.16, pp.77-86, 2002 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXIII. **Gıda işleme atıklarının biyolojik materyale dönüştürülmesi ve tek hücre proteini üretimi**
Akpınar Bayizit A., Özcan T.
Unlu Mamuller Teknolojisi, vol.10, no.54, pp.8-16, 2001 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXIV. **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, vol.18, no.1, pp.233-240, 2001 (Peer-Reviewed Journal)

- LXXV. **Alglerin nutrasötik özellikleri**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, vol.18, no.1, pp.262-272, 2001 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXVI. **Edible films and coatings 2: types of films and coatings**
Akpınar Bayizit A., Özcan T.
Gıda Teknolojisi, vol.4, no.5, pp.38-42, 1999 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXVII. **Su ürünlerinin neden olduğu besin alerjileri**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
Dünya Gıda, vol.3, pp.36-39, 1999 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXVIII. **Edible films and coatings 1: introduction and food applications**
Akpınar Bayizit A., Özcan T.
Gıda Teknolojisi, vol.4, no.4, pp.61-64, 1999 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXIX. **Dondurma üretiminde stabilizatör ve emülgatörlerin önemi**
ÖZCAN T.
Dünya Gıda, pp.41-43, 1998 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXX. **Gıda sanayiinde laktitol'ün kullanımı**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
Gıda Mühendisliği Dergisi, vol.3, no.6, pp.11-14, 1998 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXXI. **Ksilitol: fiziksel, kimyasal ve fonksiyonel özellikleri**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
Dünya Gıda, vol.8, pp.48-50, 1998 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXXII. **Brucellosis: Önemi ve süt teknolojisinde taşıdığı riskler**
Özcan T.
Süt Teknolojisi Dergisi, vol.1, no.5, pp.32-35, 1997 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXXIII. **Bursa il merkezinde satılan meyveli dondurmaların kimyasal ve mikrobiyolojik nitelikleri üzerine araştırma**
Özcan T.
Gıda, vol.22, pp.217-225, 1997 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXXIV. **Bursa'da tüketime sunulan Lor peynirlerinin bileşiminin belirlenmesi üzerine bir araştırma**
Özcan T.
Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi, vol.68, no.4, pp.63-65, 1997 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXXV. **Peynir altı suyundan laktozun geri kazanım aşamaları**
Özcan T.
Süt Teknolojisi Dergisi, vol.2, pp.55-58, 1996 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **Gıda Emülsiyonları ve Mikroyapısal Dizayn**
Keser R. A., ÖZCAN T.
in: TARIM İÇİN GELİŞMİŞ STRATEJİLER -2, BEYÇİOĞLU, Tahsin, Editor, www.iksadyayinevi.com, Ankara, pp.15-44, 2023
- II. **Yoğurt Teknolojisi**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., KESER G., CİNİVİZ M., NARLI M. B.
in: Endüstriyel Gıda Üretim Teknikleri, P. Şanlıbaba, Y. Güçer, Editor, Nobel, Ankara, pp.387-411, 2022
- III. **Effects of ultrasound technology on milk fermentation**
CİNİVİZ M., KESER G., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.
in: Natural and Technology Sciences, Cogurcu and M. Uzun, Editor, Duvar, İzmir, 2022
- IV. **Probiyotik Kültürlerinin Muhafazası**
Özcan T., Akpınar Bayizit A.
in: Probiyotik Yüzyılı, M. Akçelik, P. Şanlıbaba, N. Akçelik, B. Uymaz Tezel, Editor, Gazi Yayın Dağıtım, Ankara, pp.1-45,

2020

- V. **A research on determination of aflatoxin M1 level in raw milk by rapid methods: Food safety strategies and field application recommendations**
Eren Vapur U., Özcan T.
in: In Current Researches in Health Sciences, N. Duran and H. Demir, Editor, Cetnje, Ankara, pp.140-156, 2020
- VI. **Probiyotik Kültürlerin Muhafazası**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
in: Probiyotik Yüz Yılı, M. Akçelik, P. Şanlıbaba, N. Akçelik, B.U. Tezel, Editor, Gazi Kitap Evi, Ankara, pp.247-293, 2020
- VII. **Süt Teknolojisi**
Kurdal E., Özcan T., Yılmaz Ersan L.
U. Ü., Bursa, 2019
- VIII. **The Functional Aspects of Beta Glucan for Dairy Industry**
Özcan T., Akpınar Bayizit A., Yılmaz Ersan L.
in: Science within Food: Up-to-date Advances on Research and Educational Ideas, A. Méndez-Vilas, Editor, Formatex Research Center, Badajoz, pp.264-271, 2017
- IX. **The therapeutic potential of pomegranate and its products for prevention of cancer**
Akpınar Bayizit A., Özcan T., Yılmaz Ersan L.
in: Cancer Prevention, A.G. Georgakilas, Editor, InTech Open Access Publisher, Rijeka, Rijeka, pp.331-372, 2012
- X. **İşletme Hijyeni ve Sanitasyonu**
Yücel A., Özcan T.
U. Ü., Bursa, 2010

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **The utilisation of microbial poly-hydroxy alkanoates (PHA) in food industry**
Akpınar Bayizit A., Özcan T., Şahin Cebeci O. I., Yılmaz Ersan L.
IV. Ulusal Biyomühendislik Kongresi, İzmir, Turkey, 15 - 18 October 2008, pp.141-142
- II. **Peynirlerde propiyonik asit fermentasyon kinetiği ve tekstürel interaksiyon**
KESER G., CİNİVİZ M., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
III. Ulusal Sütçülük Kongresi 5-6 Ekim 2023, Ankara, Turkey, 05 October 2023, vol.1
- III. **Süt bazlı emülsiyon sistemlerinde karotenoidlerin biyoerişilebilirliği**
Keser R. A., ÖZCAN T.
III. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Turkey, 05 October 2023, vol.1
- IV. **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, Turkey, 05 October 2023
- V. **Investigation of melting behavior of cheese produced with by-products from butter**
Avcı H. R., ÖZCAN T.
International Asian Congress on Contemporary Sciences-VII, December 09-11, Olongapo City, Philippines, Philippines, 09 December 2022, vol.1, pp.1-6
- VI. **Functionality of fermented milk supplemented with legume bioactive compounds**
NARLI M. B., ÖZCAN T.
7th IDF Symposium on Science and Technology of Fermented Milk, Schaerbeek, Belgium, 29 November 2022
- VII. **Geçmişten günümüze peynir mirasımız: Akçakatkı peyniri**
AKSÖZ D., ÖZCAN T.
Geleneksel Gıdalar Sempozyum, 24-26 Kasım, Bursa, Turkey, 24 - 26 November 2022
- VIII. **Glutensiz diyetlerde geleneksel gıdalar ve bağırsak mikrobiyotası**
ERUL L., ÖZCAN T.

5. Geleneksel Gıdalar Sempozyum, 24-26 Kasım, Bursa, Turkey, 24 November 2022, vol.1

- IX. **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, Turkey, 10 August 2022, vol.1
- X. **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, Turkey, 10 August 2022
- XI. **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, Turkey, 10 August 2022
- XII. **Relationship With Vitamin D And Covid-19 Disease**
Delikanlı Kıyak B., Özcan T., Çorakçı B. D.
14th. INTERNATIONAL CONFERENCE ON MATHEMATICS, ENGINEERING, NATURAL AND MEDICAL SCIENCES, Paris, France, 6 - 07 July 2022, pp.230-237
- XIII. **Relationship between vitamin D and Covid-19 disease**
DELİKANLI KIYAK B., ÖZCAN T., DELİKANLI ÇORAKÇI B.
Conference on Mathematic, Engineering and Natural Sciences, July 6-7, Paris, France, Paris, France, 6 - 07 July 2022, vol.1, pp.230-237
- XIV. **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, Turkey, 06 May 2022, vol.1, pp.257-270
- XV. **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, Turkey, 06 May 2022, vol.1, pp.58-59
- XVI. **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, Turkey, 06 May 2022, vol.1, pp.57
- XVII. **Determination of pomological characteristics of some grape cultivars (Vitis vinifera L) in Manisa region**
BAŞÇAM Z., ÖZCAN T.
Latin American Conference on Natural and Applied Sciences, April 5-7, Colombia, Bogata, Bogata, Colombia, 5 - 07 April 2022, vol.1, pp.420-428
- XVIII. **Legume cell wall polysaccharides: Interactions between gut microbiota and food structure**
NARLI M. B., ÖZCAN T.
2 nd International Symposium of Scientific Research and Innovative Studies (ISSRIS'22), 2-5 March, Balıkesir, Turkey, Balıkesir, Turkey, 02 March 2022, pp.1333-1334
- XIX. **Determination of optimum parameters in starter culture selection in Kashar cheese**
EREN VAPUR U., ÖZCAN T.
6th Asia pacific International Modern Sciences Congress, December 15-16, Delhi, India, Delhi, Canada, 15 December 2021, vol.1, pp.366
- XX. **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, Mexico, 05 November 2021
- XXI. **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, Mexico, 05 November 2021

- XXII. **Culture Selection in Yoghurt Production in Accordance with the Expectations of the producers and Consumers**
Vapur U. E., Özcan T.
4th INTERNATIONAL NEW YORK CONFERENCE ON EVOLVING TRENDS IN INTERDISCIPLINARY RESEARCH & PRACTICES, Manhattan, New York, United States Of America, 2 - 04 May 2021, vol.1, no.1, pp.116-124
- XXIII. **The Impact of Bean Prebiotic Sources on the In Vitro Growth of Bifidobacterium animalis subsp. lactis**
Narlı M. B., Özcan T.
3rd International Conference on Innovative Studies of Contemporary Sciences, Tokyo, Japan, 19 - 21 February 2021, pp.1-8
- XXIV. **The effect of different butter production technologies on chemical composition and amino acid profile of buttermilk.**
Avcı H. R., Özcan T., Polat F., Kaygısız M., Arıkan Aşan A.
HEZARFEN Uluslararası Fen Matematik ve Mühendislik Bilimleri Kongresi, İzmir, Turkey, 8 - 10 November 2019, pp.23-35
- XXV. **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, Turkey, 25 - 26 April 2019, vol.201
- XXVI. **Probiyotiklerin farklı kanser türlerinde sitotoksik etkileri**
Özcan Ö., Özcan T., Yılmaz Ersan L., Akpınar Bayizit A.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Turkey, 25 - 26 April 2019, pp.200
- XXVII. **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, Turkey, 25 - 26 April 2019, pp.203-204
- XXVIII. **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, Turkey, 18 - 19 April 2019, vol.1, pp.54-63
- XXIX. **Şeker oranı azaltılmış sinbiyotik yoğurt üretiminde doğal tatlandırıcıların kullanımı**
EROĞLU E., ÖZCAN T.
VIII. Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, Bursa, Turkey, 18 - 19 March 2019
- XXX. **Evaluation of Agro-Industrial Wastes as Prebiotic**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND LIFE SCIENCE, Kastamonu, Turkey, 26 - 29 April 2018, pp.958-960
- XXXI. **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, Turkey, 26 - 29 April 2018, pp.821-824
- XXXII. **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, Turkey, 26 - 29 April 2018, pp.768-771
- XXXIII. **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, Turkey, 26 - 29 April 2018, vol.764

- XXXIV. **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, Croatia, 7 - 10 November 2018, pp.55-56
- XXXV. **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, Croatia, 7 - 10 November 2018, pp.88
- XXXVI. **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, Croatia, 7 - 10 November 2018, pp.56-57
- XXXVII. **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, Croatia, 7 - 10 November 2018, pp.54
- XXXVIII. **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, Turkey, 26 - 28 October 2018, pp.1722-1732
- XXXIX. **Low-Fat Foods: Functionality of Fat Replacers**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., AYDINOL P.
ICELIS, 26 - 29 April 2018
- XL. **Effect of Whey Protein Concentrate as Fat Mimetic on the Structure and Textural Properties of Labneh Cheese**
AYDINOL P., ÖZCAN T.
ICELIS, 26 - 29 April 2018, pp.759-763
- XLI. **Textural attributes of white cheeses: correlation with instrumental and sensory measurements**
ÖZCAN T., BAYSAL S.
International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Turkey, 19 - 21 October 2018, pp.158-163
- XLII. **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, Turkey, 19 - 21 October 2018, pp.83-84
- XLIII. **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, Turkey, 19 - 21 October 2018, pp.153-157
- XLIV. **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, Turkey, 2 - 05 September 2018
- XLV. **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, Cyprus (Kktc), 19 - 21 April 2018, vol.46
- XLVI. **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, Turkey, 19 - 21 April 2018, pp.245
- XLVII. **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, Turkey, 19 - 21 April 2018, pp.121

- XLVIII. Probiyotik st ürünlerinde bifidojenik faktr olarak inlin**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYZT A., YILMAZ ERSAN L.
7. Ulusal Sağlıklı Yaşam Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 12 - 15 April 2018, pp.156
- XLIX. Probiyotik mikroorganizmaların taşıyıcısı olarak süt ürünlerinin nemi**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYZT A.
7. Ulusal Sağlıklı Yaşam Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 12 - 15 April 2018, pp.156
- L. Süt Sektöründe Mesleki Yeterlilik ve Gereksinimlerin Belirlenmesi**
GLDAŞ M., GÜRBÜZ O., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AVŞAR Z.
Uludağ Üniversitesi VII. Bilgilendirme ve AR-GE Günleri, Bursa, Turkey, 3 - 04 April 2018
- LI. Beslenmede Nutrigenetik Yaklaşımlar**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYZT A.
Uluslararası Gıda Kongresi 4th International Food Congress, Gıda Sektöründe Yeni Yaklaşımla, 28 - 29 September 2017, pp.35
- LII. Yağı Azaltılmış Fermente Süt rnlerinin Geliştirilmesinde Fonksiyonel Yaklaşımlar**
Aydinol P., zcan T.
Uluslararası Gıda Kongresi 4th International Food Congress "Gıda Sektöründe Yeni Yaklaşımlar", Bursa, Turkey, 28 - 29 September 2017, vol.37
- LIII. Fonksiyonel Süt Pazarında Manda Sütü ve rnlerinin Geliştirilmesi**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYZT A.
Uluslararası Gıda Kongresi 4th International Food Congress "Gıda Sektöründe Yeni Yaklaşımlar", Bursa, Turkey, 28 - 29 September 2017, vol.23
- LIV. Manda sütünden üretilen endüstriyel süt ürünlerinin geliştirilmesi**
OKUMUŞ M., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Turkey, 25 May - 26 July 2017, pp.68
- LV. USING OF STEVIA AS NON-CALORIC SUGAR SUBSTITUTES ONVIABILITY OF PROBIOTIC BACTERIA LACTOBACILLUS CASEI**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYZT A., DELKANLI KIYAK B.
186th International Conference on Food and Agricultural Engineering (ICFAE), 11 - 12 May 2017
- LVI. Identifying the consumer characteristics and preferences towards traditional cheese**
AKPINAR BAYZT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., DELKANLI KIYAK B., VURAL H.
186th International Conference on Food and Agricultural Engineering (ICFAE, Lizbon, 11 - 12 May 2017
- LVII. Biyoplastikler ve st ürünlerinde kullanımı**
AKPINAR BAYZT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., BARLAK N., HOCA G., ZORBAZ D., AKKAYA S.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Turkey, 25 - 26 May 2017, pp.72
- LVIII. St hayvanlarında mastitisin nlenmesi ve tedavisinde transgenik uygulamalar**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., OMAK G., KANDL M., TOPULU E.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Turkey, 25 - 26 May 2017, pp.69
- LIX. Production of reduced fat Labneh cheese with Locust Bean Gum**
AYDINOL P., ÖZCAN T.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Nevşehir, Turkey, 15 May 2017 - 17 January 2018, pp.192
- LX. Effects of high-pressure technology on the functional properties of dairy foods**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYZT A., YILMAZ ERSAN L., AYDINOL P.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.1160
- LXI. The characterization of the textural and sensory properties of buffalo milk yoghurts**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYZT A., DELKANLI KIYAK B.
186th International Conference on Food and Agricultural Engineering (ICFAE), Lizbon, Portugal, 11 - 12 May 2017
- LXII. Yağı azaltılmış Labne peyniri üretiminde β-glukan kullanımı**
AYDINOL P., ÖZCAN T.
VI. Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, Bursa, Turkey, 15 - 16 March 2017

- LXIII. **Karacabey Yöresi Geleneksel Peyniri Mihaliç Peyniri**
GÜLDAŞ M., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
Karacabey Sempozyumu 2015, Karacabey, Turkey, 1 - 03 October 2015, vol.1, pp.553-560
- LXIV. **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, Australia, 26 - 28 November 2016
- LXV. **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, Australia, 26 - 28 November 2016, vol.23
- LXVI. **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 November 2016
- LXVII. **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), Australia, 26 - 28 November 2016
- LXVIII. **Antioksidan Potansiyeli Yüksek Alternatif Nutrasötikler: Yenilebilir Çiçekler**
ÖZCAN Ö., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.305
- LXIX. **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 September 2016
- LXX. **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 September 2016
- LXXI. **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 September 2016
- LXXII. **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 September 2016
- LXXIII. **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, Spain, 15 - 16 June 2015, vol.7, pp.190-194
- LXXIV. **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, Turkey, 15 - 16 March 2016
- LXXV. **Füme Çerkez peynirinin özellikleri üzerine farklı dumanlama tekniklerinin etkisi**
AYDINOL P., ÖZCAN T.
V. Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, Bursa, Turkey, 15 - 16 March 2016
- LXXVI. **Organik süt işletmelerinin uygunluğunun ve sürdürülebilirliğinin sistemsel ispatı**
ERGÜL S., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
Doğu Karadeniz 2. Organik Tarım Kongresi, Rize, Turkey, 6 - 09 October 2015, pp.41
- LXXVII. **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, Turkey, 6 - 09 October 2015

- LXXVIII. **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, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, vol.1, pp.537
- LXXIX. **Consumer Preferences and Perception: An Analysis on Table Olives**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI B., YILDIZ E.
3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015
- LXXX. **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, Spain, 15 - 16 June 2015
- LXXXI. **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, Spain, 15 - 16 June 2015
- LXXXII. **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, Spain, 15 - 16 June 2015
- LXXXIII. **Evaluation of Antioxidant Activity of Pomegranate Molasses by 2,2-Diphenyl-1-Picrylhydrazyl (DPPH) Method**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., YILDIZ E.
4th International Conference on Chemical and Process Engineering (ICCPE 2015), Spain, 15 - 16 June 2015
- LXXXIV. **Beslenme genomiği ve nutrigenetik**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., DELİKANLI KIYAK B.
2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015
- LXXXV. **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, Spain, 15 June - 16 May 2015
- LXXXVI. **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, Macedonia, 15 - 19 May 2015
- LXXXVII. **Probiyotik bakterilerin antioksidan etki mekanizmaları**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., OMAK G.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015
- LXXXVIII. **Prebiyotik etkinin değerlendirilmesinde nicel yaklaşımlar**
USTA B., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015, pp.321
- LXXXIX. **Phenolics in Human Health**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B.
International Conference on Chemical and Food Engineering-ICCFE, Dubai, United Arab Emirates, 4 - 05 April 2014, vol.5, pp.393-396
- XC. **Edible Flowers of Turkey: Innovative Nutraceuticals**
ÖZCAN T., YILDIZ E., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A.
3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2014
- XCI. **Therapeutic potential of mushroom polysaccharides**
ÖZCAN T., ÖZCAN Ö., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B.
3rd International Food Congress, Bursa, Turkey, 26 - 27 September 2014
- XCII. **Computer vision technology for food quality evaluation**

ÖZCAN M. O., SERT E., ÖZCAN T.

3rd International Food Congress, Bursa, Turkey, 26 - 27 September 2014, vol.27

XCIII. 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, Turkey, 17 - 19 April 2014

XCIV. 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, Turkey, 17 - 19 April 2014

XCV. Bursa ilinde geleneksel peynirlerin tüketim eğilimlerinin belirlenmesi

ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B., AKPINAR BAYİZİT A., VURAL H.

Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.664

XCVI. 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, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.664

XCVII. Influence of Dietary Fiber Addition on the Properties of Probiotic Yogurt

ÖZCAN T., KURTULDU O.

International Conference on Chemical and Food Engineering-ICCFE, International Journal of Chemical Engineering and Applications, Dubai, United Arab Emirates, 4 - 05 April 2014, vol.5, pp.397-401

XCVIII. Fonksiyonel bileşenlerin taşınmasında protein kaynaklı mikro- ve nano- partiküllerin kullanımı

DELİKANLI KIYAK B., ÖZCAN T.

8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 7 - 09 November 2013

XCIX. Probiyotik yoğurt üretiminde β -Glukan kullanımı

KURTULDU O., ÖZCAN T.

III. Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, Bursa, Turkey, 12 - 14 November 2013

C. 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, Macedonia, 24 - 26 October 2013, vol.154

CI. 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, Macedonia, 24 - 26 October 2013

CII. Improving the textural properties of non-fat yogurt by addition of milk-based protein additives

DELİKANLI KIYAK B., ÖZCAN T.

Joint Annual Meeting of ADSA ASAS, 8 July - 12 August 2013

CIII. Determination of yogurt quality by using rheological and textural parameters

ÖZCAN T.

2nd International Conference on Nutrition and Food Sciences -ICNFS, Nutrition and Food Science II, Moskva, Russia, 27 - 28 July 2013, vol.53, pp.118-122

CIV. Effects of various lengths inulin on the properties of yogurt with Lactobacillus rhamnosus

CANBULAT Z., ÖZCAN T.

Joint Annual Meeting of ADSA ASAS, Journal of Dairy Science, Indianapolis, Indiana, United States Of America, 8 - 12 July 2013, vol.96, pp.309

CV. Effect of animal and microbial rennet on proteolysis during ripening of White Brined Cheese

EREN VAPUR U., ÖZCAN T.

3rd International Conference on Agriculture and Animal Science - CAAS, Agriculture and Animal Science, Bangkok, Thailand, 24 - 26 November 2012, vol.47, pp.30-35

CVI. Süt ve ürünlerinin doğal antioksidan bileşenleri ve etki mekanizmaları

YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Turkey, 15 - 16 November 2012, vol.142

CVII. 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, Turkey, 15 - 16 November 2012, pp.143

CVIII. γ - aminobütirik asit (GABA) ve süt ürünlerinde önemi

ÖZCAN T., AYDINOL P., DELİKANLI KIYAK B.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Turkey, 15 - 16 November 2012

CIX. Dondurmada overrun ve köpük stabilizasyonu

ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., DELİKANLI KIYAK B.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012

CX. Mikrobiyel polihidroksialkanoat (PHA) üretimi

AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., ŞAHİN CEBECİ O. I.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, vol.490

CXI. Laktoz ve türevlerinin prebiyotik özellikleri

YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.488

CXII. Farklı dumanlama tekniklerinin füme Çerkez peynirinin özellikleri üzerine etkisi

AYDINOL P., ÖZCAN T.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.178

CXIII. Bazı sebzelerin hijyenik kalitesi üzerine kurutma işleminin etkisi

AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., ÖZGÜR M.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.487

CXIV. Effects of *S. cerevisiae* addition to anatolian water buffalo diets on dry matter intake, milk yield, milk composition and somatic cell count

Değirmencioğlu T., Şentürk S., Özbilgin S., Özcan T.

V. International Symposium of Livestock Production, Macedonian Journal of Animal Science, Skopje, Macedonia, 2 - 07 September 2012, vol.3, pp.193-198

CXV. Thymus serpyllum'un uçucu yağları ve fonksiyonel özellikleri

DELİKANLI KIYAK B., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T.

III. Geleneksel Gıdalar Kongresi, Konya, Turkey, 10 - 11 May 2012

CXVI. Trabzon tereyağının yağ asidi kompozisyonunun belirlenmesi

ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., ÇETİN K.

III. Geleneksel Gıdalar Kongresi, Konya, Turkey, 10 - 11 May 2012, pp.189-191

CXVII. Lactose and Its derivatives in infant formulas

YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.

International Symposium of Probiotics Prebiotics in Pediatrics, İstanbul, Turkey, 24 February 2012 - 26 February 2016, vol.90

CXVIII. 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, Turkey, 24 - 26 February 2012, vol.89

CXIX. 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, Argentina, 16 - 17 February 2012, pp.132

CXX. Dumanlanarak üretilen peynirler

Aydinol P., Özcan T.

7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.114

CXXI. Tahıl bazlı süt ürünlerinin geliştirilmesi

Kurtuldu O., Özcan T.

7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.158

CXXII. Yogurts made from milk where heating was performed at different pH values

ÖZCAN T., LUCEY J. A.

Joint Annual Meeting of ADSA ASAS, Journal of Dairy Science, New Orleans, Louisiana, United States Of America, 10

- 14 July 2011, vol.94

- CXXIII. **Functional Properties and Anti-microbial Activity of Some Macrofungus Extracts**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., YILDIZ E., DELİKANLI KIYAK B.
International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, 26 - 29 May 2011
- CXXIV. **Bioavailability of Food Polyphenol**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B., YILDIZ E.
International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, 26 - 29 May 2011
- CXXV. **The Use of Microorganisms for Vanillin Flavour Production**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., YILDIZ E., DELİKANLI KIYAK B.
International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, 26 - 29 May 2011
- CXXVI. **Trabzon tereyağının yağ asidi kompozisyonunun belirlenmesi**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., ÇETİN K.
III. Geleneksel Gıdalar Kongresi, Konya, Turkey, 10 May 2012 - 11 May 2011, pp.189-191
- CXXVII. **Enzyme accelerated ripening of Turkish Mihalic hard cheese: proteolysis and lipolysis**
ÖZCAN T., KURDAL E.
Joint Annual Meeting of ADSA ASAS, Journal of Dairy Science, Denver, Colorado, United States Of America, 11 - 15 July 2010, vol.93
- CXXVIII. **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, United States Of America, 11 - 15 July 2010, vol.93, pp.608
- CXXIX. **Süt yağından elde edilen krema ürünleri**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AYDINOL P.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.389-395
- CXXX. **Sütün pastörizasyonunun Örgü peynirinin duysal özellikleri üzerine etkisi**
ACI C., ÖZCAN T.
6. Gıda Mühendisliği Kongres, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.599-607
- CXXXI. **Evaluation of fatty acid composition of raw milk produced in Marmara and West Anatolia areas of Turkey**
ÇETİN K., ÖZCAN T.
3rd International EuroFIR Congress, Vienna, Austria, 8 - 10 September 2009, pp.182-183
- CXXXII. **Höşmerim tatlısı üretimi ve özellikleri**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., AYDINOL P.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.100-103
- CXXXIII. **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, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.337-340
- CXXXIV. **Yöresel Bir Kebap: İskender**
YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.547-549
- CXXXV. **Türk kahvesi'nin tarihçesi ve özellikleri**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., ŞAHİN CEBECİ O. I.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.599-603
- CXXXVI. **Mustafakemalpasa cheese-based dessert: A traditional Turkish taste**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Turkey, 21 - 23 May 2009, pp.145
- CXXXVII. **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, Turkey, 21 - 23 May 2009, pp.50
- CXXXVIII. **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, Turkey, 15 - 18 October 2008, pp.149-150

- CXXXIX. **Zeytinyağında trans-yağ asidi oluşumu üzerine carvacrol ve thymol' ün etkisinin incelenmesi**
ÇETİN K., AKPINAR BAYİZİT A., GÜRBÜZ O., ÖZCAN T.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.639
- CXL. **Dondurma üretiminde kristalizasyon ve rekristalizasyon Mekanizması**
ACI C., ÖZCAN T.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.705-708
- CXLI. **Süt ürünlerinin Eikosapentaenoik asit (EPA) ve Dokosahekzaenoik asit (DHA) ile zenginleştirilmesi**
CANBULAT Z., ÖZCAN T.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.713-716
- CXLII. **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, Greece, 9 - 11 March 2007
- CXLIII. **Impact of trisodium citrate on rheology and microstructure of yogurt**
ÖZCAN T., LEE W. J., LUCEY J. A.
Joint Annual Meeting of ADSA ASA, Minneapolis, Minnesota, 8 - 12 July 2006, vol.89, pp.176-177
- CXLIV. **Mozzeralla ve pizza peynirinin erime kabiliyetine etki eden faktörler**
EREN VAPUR U., ÖZCAN T.
8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, 26 - 28 May 2004, pp.7
- CXLV. **Doğal nutrasötik bir gıda: tereyağı**
ÖZCAN T.
8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, 26 - 28 May 2004, pp.68
- CXLVI. **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, Turkey, 27 - 29 April 2004
- CXLVII. **Aromalı kefir üretimi**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
Ulusal Kivi Ve Üzümsü Meyveler Sempozyumu, Ordu, Turkey, 23 - 25 October 2003, pp.485-490
- CXLVIII. **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, Turkey, 22 - 23 May 2003, pp.217-221
- CXLIX. **Propolis'in kimyasal bileşimi, biyolojik özellikleri ve insan sağlığı üzerine etkisi**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
2. Marmara Arıcılık Kongresi, Yalova, Turkey, 28 - 30 April 2003
- CL. **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, Egypt, 10 - 12 September 2002
- CLI. **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, Egypt, 10 - 12 September 2002
- CLII. **Vişne meyvesi, aroması ve likörü ile meyveli yoğurt üretimi**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
I. Sert Çekirdekli Meyveler Sempozyumu, Yalova, Turkey, 25 September - 28 August 2001, pp.329-342
- CLIII. **Süt ve ürünlerinde bulunan laktik asit bakterilerinin oluşturduğu bakteriosinler**
Akpinar Bayizit A., Özcan T.
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu "Süt ve Ürünleri Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri", Tekirdağ, Turkey, 22 - 23 May 2000, pp.315-319
- CLIV. **Probiyotik süt ürünlerinin beslenme ve sağlık üzerine etkisi**
ÖZCAN T., KURDAL E.
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu "Süt ve Ürünleri Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri", Tekirdağ, Turkey, 22 - 23 May 2000, pp.279-287

CLV. Sütün insan beslenmesindeki önemi

ÖZCAN T., ERBİL F., KURDAL E.

IV. Süt ve Ürünleri Sempozyumu "İçme Sütü", İstanbul, Turkey, 21 - 22 May 1996, pp.31-41

CLVI. İçme sütüne işleme ve depolama sırasında sütün bileşiminde oluşan değişimler

ÖZCAN T., ERBİL F., KURDAL E.

IV. Süt ve Ürünleri Sempozyumu "İçme Sütü", İstanbul, Turkey, 01 January 1998, pp.169-177

Supported Projects

ELAL MUŞ T., ÇETİNKAYA F., ÖZCAN T., SELVİ T. N., ŞENTÜRK N., KESER G., Project Supported by Higher Education Institutions, Psyllium Plantago ovata Diyet Lifi ile Zenginleştirilmiş Fonksiyonel Salam Üretimi ve Ticari Üretim Olasılıklarının Değerlendirilmesi, 2023 - Continues

YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., CİNİVİZ M., KESER G., AKSÖZ D., Project Supported by Higher Education Institutions, Geleneksel Peynirlerden İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Farklı Süt Matrislerinde Fermantasyon Aktiviteleri ile Teknofonksiyonel Etkilerinin Belirlenmesi, 2022 - Continues

ÖZCAN T., KESER R. A., YILMAZ ERSAN L., KESER G., CİNİVİZ M., Project Supported by Higher Education Institutions, Mihaliç Peynirinden İzole Edilen Bazı Laktik Asit Bakterilerinin Fonksiyonel Kültür Olarak Kullanımının Araştırılması, 2022 - Continues

Özcan T., Kaya A. R., Çetin Y. E., Elçiboğa F., TUBITAK Project, Probiyotik bakterilerin soğuk stresi toleranslarının dondurulmuş süt matrisinde araştırılması, 2024 - 2025

Özcan T., Yılmaz Ersan L., Çopur Ö. U., TUBITAK Project, Geleneksel Fermente Ürünlerin Araştırılması ve Ürün Geliştirilmesi, 2019 - 2025

Özcan T., Narlı M. B., TUBITAK Project, Probiyotik Süt Matrisi Reolojisinin Dondurarak Kurutulmuş Ürün Özelliklerine Etkisi, 2023 - 2024

YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., Project Supported by Higher Education Institutions, Mikroalg İle Zenginleştirilmiş Fonksiyonel Peynir Üretiminin Geliştirilmesi, 2020 - 2024

ÖZCAN T., BENGÜ İ., YILMAZ ERSAN L., KESER R. A., Project Supported by Higher Education Institutions, Probiyotik Yoğurtlarda Oksidatif Tolerans ve Metabolik Etki Üzerine Prebiyotiklerin Etkisinin Belirlenmesi, 2022 - 2023

ÖZCAN T., BAŞÇAM Z., Project Supported by Higher Education Institutions, Tereyağının Oksidasyon Stabilitesi ve Fonksiyonel Özellikleri Üzerine Farklı Üzüm Çeşidi Kabuğu Biyoaktif Bileşenlerinin Etkisi, 2021 - 2023

Özcan T., Eren O., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Türkiye Geleneksel Peynir Envanterinin Oluşturulması, 2021 - 2023

Özcan T., Avcı H. R., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Yayıkalı Suyunun Krem Tipi Eritme Peynirinde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2020 - 2023

Akpınar Bayizit A., Özcan T., Cebeci O. I., Yılmaz Ersan L., Project Supported by Higher Education Institutions, Bazı Mikroalglerden Üretilen Biyokütle Ve Fonksiyonel Bileşenlerin Biyoyararlılıklarının İncelenmesi, 2015 - 2023

Yılmaz Ersan L., Özcan T., Project Supported by Higher Education Institutions, Mikroalg İle Zenginleştirilmiş Fonksiyonel Peynir Üretiminin Geliştirilmesi, 2020 - 2022

ÖZCAN T., Project Supported by Higher Education Institutions, Yayıkalı Suyu Kullanımının Düşük Yağlı Kaşar Peynirlerinin Fonksiyonel ve Teknolojik Özelliklerine Etkisinin Araştırılması, 2020 - 2022

ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., Project Supported by Higher Education Institutions, Stevia Katkılı Şeker Oranı Azaltılmış Fonksiyonel Süt Ürünlerinin Geliştirilmesi, 2019 - 2022

Özcan T., Avcı H. R., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Yayıkalı Suyunun Fonksiyonel Bileşiminin Belirlenmesi ve Peynir Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2019 - 2021

Yılmaz Ersan L., Özcan T., Akpınar Bayizit A., TUBITAK Project, Fermente Süt Ürünleri Üretiminde Kestane Sütü Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2018 - 2021

Çopur Ö. U., Gürbüz O., Özcan T., Tamer C. E., Akpınar Bayizit A., İncedayı B., Project Supported by Other Private Institutions, Uludağ Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Araştırma Merkezi Altyapısının Oluşturulması, 2011 - 2021

Akpınar Bayizit A., Yılmaz Ersan L., Özcan T., Project Supported by Higher Education Institutions, Potansiyel Prebiyotik Kaynağı Olarak Bademin Kullanılması, 2019 - 2020

Özcan T., Yılmaz Ersan L., Demir S., TUBITAK Project, Simbiyotik Dondurma ve Simbiyotik Dondurma Üretim Süreci Geliştirme, 2017 - 2019

Gültaş M., Gürbüz O., Özcan T., EU Supported Other Project, Mapping Skills Needs and Supply in the Dairy Sector, 2016 - 2019

Özcan T., Yılmaz Ersan L., Akpınar Bayizit A., Delikanlı Kıyak B., Project Supported by Higher Education Institutions, Yenilebilir Mantarın Probiyotik Bakterilerin Gelişimi Üzerine Etkisi ve Fermente Süt Ürünlerinde Kullanımı, 2015 - 2019

Özcan T., Yılmaz Ersan L., Akpınar Bayizit A., Project Supported by Higher Education Institutions, Bifidobacterium lactis' in in vitro Koşullarda Gelişimi Üzerine Bazı Potansiyel Prebiyotik Bileşenlerin Etkisi, 2017 - 2018

Yılmaz Ersan L., Özcan T., Akpınar Bayizit A., Şahin S., Project Supported by Higher Education Institutions, Kefirin Antioksidan Özelliği Üzerine Farklı Hayvan Sütlerinin Etkisi, 2015 - 2018

Akpınar Bayizit A., Özcan T., Yılmaz Ersan L., Project Supported by Higher Education Institutions, Bursa İlinde Tüketime Sunulan Yeşil ve Siyah Zeytinlerde Sorbik Asit ve Benzoik Asit Miktarlarının İncelenmesi , 2016 - 2017

Özcan T., Aydınol Sönmez P., Project Supported by Higher Education Institutions, Protein ve Diyet Lifi Katkısı ile Zenginleştirilen Yağı Azaltılmış Labne Peynirinin Tekstürel Özelliklerinin Geliştirilmesi, 2014 - 2017

Özcan T., Yılmaz Ersan L., Akpınar Bayizit A., Barat A., Project Supported by Higher Education Institutions, Meyveli Probiyotik Süt İçeceğinde Probiyotik Bakterilerin Canlılığının Belirlenmesi U Ü Bilimsel Araştırma Projeleri , 2014 - 2015

Özcan T., Lucey J. A., National Research Fund Supported Project, Sütte Kolloidal Kalsiyum Fosfat CCP İçeriğinin Arttırılmasının Yoğurt Tekstürü Üzerine Etkisi, 2010 - 2010

Özcan T., Aydınol Sönmez P., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Dumanlama Tekniklerinin Füme Çerkez Peynirinin Özellikleri Üzerine Etkisi, 2009 - 2010

Özcan T., Vapur U. E., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Starter Kültür Oranları ile Hayvansal ve Mikrobiyel Kaynaklı Peynir Mayaları Kullanılarak Üretilen Tam Yağlı Beyaz Peynirlerin Özelliklerinin Belirlenmesi, 2008 - 2010

Yashoğlu E., Arıcı İ., Şimşek E., Balcı F., Özcan T., Kılıç İ., Project Supported by Higher Education Institutions, An Investigation on Effect of Animal Barn's Indoor Air Quality on Productivity and Product Quality, 2008 - 2010

Akpınar Bayizit A., Yılmaz Ersan L., Özcan T., Gültaş M., TUBITAK Project, Boza Fermentasyonu ve Depolanması Sırasında Organik Asitlerin Belirlenmesi, 2006 - 2007

Özcan T., Lucey J. A., Universities of Other Countries Supported Project, Yoğurt Reolojisinin Geliştirilmesi Üzerine Alternatif Yöntemler, 2005 - 2006

Akpınar Bayizit A., Özcan T., Yılmaz Ersan L., TUBITAK Project, Peynir Altı Suyundan Küflerle Mikrobiyel Yağ Üretimi, 2002 - 2006

Yücel A., Özcan T., Akpınar Bayizit A., Project Supported by Higher Education Institutions, Bursa da Tüketime Sunulan Donmuş Kabuklu Su Ürünlerinin Fiziksel Kimyasal ve Mikrobiyolojik Niteliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma, 1999 - 2001

Patent

Özcan T., Özcan M., KABAK ÇEKİRDEĞİ YAĞI İÇEREN FERMENTE SÜT KREMASI , Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 2022/009920 , Standard Registration, 2022

Özcan T., YAYIKALTI SUYUNDAN FONKSİYONEL PROBİYOTİK YOĞURT, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 2019/18441 , Standard Registration, 2019

Özcan T., BİTKİSEL PROTEİN KATKILI YAĞ ORANI AZALTILMIŞ BİR FERMENTE SÜT İÇECEĞİ VE BUNUN ÜRETİM YÖNTEMİ, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 2019/21596 , Standard Registration, 2019

Özcan T., Aydınol Sönmez P., PROTEİN VE DİYET LİFİ KATKISIYLA ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ YAĞ ORANI AZALTILMIŞ BİR LABNE PEYNİRİ VE BUNUN ÜRETİM YÖNTEMİ , Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 2019/21583 , Standard Registration, 2019

Özcan T., Yılmaz Ersan L., Akpınar Bayizit A., Özcan Ö., CORDYCEPS MİLİTARİS YENİLEBİLİR MANTAR EKSTRATI İÇEREN BİR SİMBİYOTİK YOĞURT VE BİR FERMENTE SÜT İÇECEĞİ VE BUNLARIN ÜRETİM YÖNTEMİ, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 2019/21609 , Standard Registration, 2019

Metrics

Publication: 318

Citation (WoS): 1037

Citation (Scopus): 1234

H-Index (WoS): 19

H-Index (Scopus): 21

Non Academic Experience

Technology and Natural Sciences University , Bydgoszcz, Polonya

Life Sciences, Czech University

University of Wisconsin-Madison USA

University of Wisconsin-Madison USA