



Kişisel Bilgiler

Cep Telefonu: [+90 536 457 2877](tel:+905364572877)

İş Telefonu: [+90 286 218 0018](tel:+902862180018) Dahili: 30025

Fax Telefonu: [+90 286 218 0549](tel:+902862180549)

E-posta: myuceer@comu.edu.tr

Diğer E-posta: myyuceer@gmail.com

Web: <http://muhammedyuceer.com>

Posta Adresi: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, ÇTBYO Gıda İşleme Bölümü,
Terzioğlu Kampüsü (Adliye girişi) Merkez, 17020 - ÇANAKKALE



Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: E7AbX3cAAAAJ

ORCID: 0000-0001-6709-1347

Publons / Web Of Science ResearcherID: I-1111-2013

ScopusID: 55832211200

Yoksis Araştırmacı ID: 13365

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği,
Türkiye 2009 - 2013

Yüksek Lisans, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği,
Türkiye 2003 - 2007

Lisans, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü,
Türkiye 1998 - 2002

Biyografi

Muhammed Yüceer, lisans eğitimini Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Gıda Mühendisliği bölümünden (2002), yüksek lisansını İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde (2007) Prof.Dr. Beraat Özçelik yönetiminde düşük kolesterolü sıvı yumurta sarısı ile mayonez üretimi ve reolojik karakterizasyonu üzerine tamamlamıştır. Yüceer, doktora derecesini Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde (2013) Prof.Dr. Cengiz Caner'in danışmanlığında, SAN-TEZ projesi olarak yumurta raf ömrünün aktif paketlenme ve yeni muhafaza yöntemleri ile uzatılması üzerinde yürütmüştür. Kariyerine, 2002 yılında gıda sanayii için endüstriyel yumurta ürünleri (sıvı, dondurulmuş, toz) üreticisi olan A.B Gıda firmasında Ar-Ge departmanında başlamış ve **yumurta işleme uzmanı** olarak ürün geliştirme ve kalite sorumlusu olarak >15 yıllık sektör deneyimine sahiptir.

Dr. Yüceer'in araştırmaları, yumurta bilimi ve raf ömrünün uzatılmasında fonksiyonel gıdaların yanı sıra yeni işleme yöntemlerinin uygulanmasını içermekte, özellikle yumurta ve yumurta ürünlerinde yeni teknikler ve işlem yardımcılarının (enzim) uygulanmasına odaklanmıştır. Alanıyla ilgili 1 adedi ticarileştirilmiş olmak üzere 6 adet patent sahibidir. 4 adet BAP, 1 adet Avrupa Birliği ve 3 adet TÜBİTAK projesinde yürütücülük yapmış olup, >10 üniversite-sanayi Ar-Ge projesini tamamlamıştır. Dr. Yüceer halen Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gıda İşleme Bölümünde akademisyen olup, özel sektör ile birçok ortak proje çalışmaları yürütmektedir. Evli ve üç çocuk babasıdır. Daha fazla bilgi için: www.muhammedyuceer.com

Çalışma/araştırma konularımı 10 başlık altında kısaca özetleyebilirim, bunlar;

1. Gıda ve yumurta sektörü atıklarından katma değeri yüksek biyoaktif bileşiklerin elde edilmesi, ekstraksiyonu, proses geliştirilmesi, makine tasarlanması ve optimizasyonunu yapmak (atık yumurta kabuğundan patentli teknik ile doğal yumurta kabuğu zarı eldesi, kollajen vb.).
2. Gıdalarda ve başlıca yumurta ve ürünlerinde biyoaktif bileşenlerin (lizozim, ovalbumin vd.) yenilikçi yeşil teknolojiler kullanılarak ekstraksiyonu, fonksiyonel özelliklerinin geliştirilmesi ve ticari yeni proseslerin tasarlanması, kurulumu ve hayata geçirilmesi.
3. Biyo-plastik yenilebilir kaplamalara dayalı kompozit olmayanlar gibi sürdürülebilir, antimikrobiyal, biyolojik olarak parçalanabilir ve aktif paketleme/ambalaj sistemlerini uygulamak.
4. Yan ürünlerin yeniden değerlendirilmesi de dahil olmak üzere yumurta ve taze gıdaların kalitesini, fonksiyonelliğini ve güvenliğini korumak/artırmak için sürdürülebilir teknolojilerin optimizasyonu, bozulabilir gıda ürünlerinin depolama stabilitesini ve raf ömrünü arttırmak. Sıvı yumurta ve yumurta tozu ürünlerinde enzim uygulamaları vb.
5. Gıdalarda ve başlıca yumurta ve ürünlerinde yeni yenilikçi ısı olmayan işleme yöntemlerinin uygulanması; ultrason, ozon, elektrolize su, UV-C klor dioksit, membran filtrasyon gibi gıda muhafaza tekniklerinin uygulamak.
6. HoReCa (Hotel, Restaurant, Cafe)/ETD (Ev Dışı Tüketim) sektörüne yönelik yenilikçi e-çözümlerin ve uygulama pratiklerinin geliştirilmesi.
7. Afetzedeler için farklı gıdalar ve yumurta ürünleri ile depolama stabilitesi yüksek uzun raf ömürlü (>5 yıl) ürünler geliştirmek.
8. Uluslararası ve ulusal endüstriyel işletmeler ile işbirliği çalışmaları; Ar-Ge ve Ür-Ge projeleri, proses optimizasyonu, ürün/proses kayıplarının azaltılması, verimlilik çalışmalarının gerçekleştirilmesi, kalite odaklı çalışmalar yapmak.
9. Yeni ürün geliştirme çalışmaları; sürülebilir yumurta, yumurta esaslı sıvı ve toz sporcu ürünleri, vegan ürünler, enzim modifiye yumurta ürünleri, vb.
10. Yöntem geliştirme çalışmaları; yumurta ürünlerinde taşışın tespit edilmesi vb.

Dr. Muhammed Yüceer, M.Sc., Ph.D.

Associate Professor

Dept. of Food Processing

Canakkale Onsekiz Mart University

017020 Canakkale, Türkiye

Founder & CEO

Innoyum Biotechnology

Innovative Egg Processing Solutions

www.innoyum.com

E-mail: myyuceer@gmail.com

E-mail: myuceer@comu.edu.tr

E-mail: myuceer@innoyum.com

Web: www.muhammedyuceer.com

Phone: +905364572877

[Scopus](#) | [Research gate](#) | [Orcid ID](#) | [Google scholar](#) | [LinkedIn](#) | [Facebook](#) | [WhatsApp](#) |

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Arapça, C1 İleri

Rusça, A1 Başlangıç

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Diğer, Sustainable Food Production and Consumption: new Deep Tech Approaches, Methods and Tools, Inspire & RIS Inspire programme of EIT Food, 2023

Mesleki Eğitim, LIVE Seminar: Whole Grain Baking, BAKER Academy, 2023

Diğer, Herkes İçin Yapay Zeka - Artificial Intelligence for Everyone, Ecodation Teknoloji Yazılım Ltd. Şti., 2023

Lojistik, FDA Detention processes: Steps to quickly move detained products into US commerce, Merieuc NutriSciences, 2023

Şirket Kurma ve Yönetme, Devlet Teşvikleri ve Hibeleri Eğitimi - Government Incentives and Grants Training, Başkent Üniversitesi, Başkent Üniversitesi Bilgi, İnovasyon ve Teknoloji Transfer Ofisi, Türkiye Patent Hareketi, Patent Hareketi Derneği, 2022

Kişisel Gelişim, Yaratıcı Drama Eğitimi - Creative Drama Education, Afyon Kocatepe Üniversitesi, 2022

Mesleki Eğitim, Süt Endüstrisinde Buhar Kullanımı, Enerji Verimliliği ve Enerji Tasarrufu - Steam Usage, Energy Efficiency and Energy Saving in Dairy Industry, MaxVal & Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği (ASÜD), 2022

Diğer, Proje Yönetim Sertifikası-Seviye C, International Project Management Association (IPMA), 2018

Sağlık ve Tıp, Olympus Mikroskopi Semineri-Mikroskopide Güncel Uygulamalar ve Yeni Trendler- Mikroskop Sistemleri, İncekaralar Laboratuvar Cihazları Pazarlama A.Ş.-Olympus Mikroskopi Çözümleri, 2018

Diğer, PCM & PRAG, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı, Avrupa Birliği ve Mali Yardımlar Dairesi, 2017

Diğer, Yatırımcılar için Devlet Destekleri Eğitimi, Güney Marmara Kalkınma Ajansı, 2017

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Girişimcilik Eğitim Programı - Entrepreneurship Training Program, KOSGEB (T.C. Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı), 2017

Diğer, AB Programlarına Yönelik Proje Yazma Eğitimi - Project Writing Training for EU Programs, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Proje Koordinasyon Birimi, 2017

Diğer, Proje Hazırlama ve Yürütme Eğitimi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Proje Koordinasyon Merkezi, 2016

Finans, Hedef Pazar Seçimi Eğitimi - Target Market Definition Training, Güney Marmara Kalkınma Ajansı, 2016

Mesleki Eğitim, Gıda Üretiminde Püskürtme Teknolojileri Semineri - Spraying Technologies Seminar in Food Production, Spraying Systems Co., 2016

Eğitim Yönetimi ve Planlama, The National Egg Quality School (IN, Indianapolis) 16-19.05.2016, North Carolina Department of Agriculture & Consumer Services, USA-Amerika Birleşik Devletleri, 2016

Diğer, Food Rheology From Laboratory to Food Industry, Anton Paar Türkiye Ofisi ve Yıldız Teknik Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2015

Diğer, Rheology of Complex Fluids, Gels and soft solids by Peter Hodder, London,UK, 23-24.09.2015, TA Instruments, A Division of Waters Ltd. İngiltere, 2015

Diğer, AFCO 2015 - Fermentation Methods and Scale-up Strategies Workshop 4-7.08.2015, Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2015

Sağlık ve Tıp, New Technologies and Regulatory Updates in Development and Manufacturing of Biologicals, GE Healthcare, 2015

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Advanced Course on Predictive Microbiology, 9-13.02.2015, CIHEAM - Mediterranean Agronomic Institute of Zaragoza, Zaragoza, Spain, 2015

Eğitim Yönetimi ve Planlama, İleri Reoloji Eğitimi - Advanced Rheology Course, Gareth H. McKinley - MIT (Massachusetts Institute of Technology) ve Massimo Baiardo - TA Instruments, 2014

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Tarım ve Gıda Bilimleri Araştırma Projesi Hazırlama ve Yürütme Eğitimi - Agricultural and Food Sciences Research Project Preparation and Execution Training, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, 2014

Eğitim Yönetimi ve Planlama, TRFOODMICRORISK 2014 - 1. Predictive Modelling and Foodborne Microbial Risk Assessment Workshop, Prof. József Baranyi, Prof. Mark Tamplin at Yıldız Teknik University, 2014

Eğitim Yönetimi ve Planlama, International Workshop on Food Packaging:Balancing Functionality with Low Environmental Impact, Institute of Technology & The University of Reading,U.K. supt. by British Council, 2014

Diğer, Omnia Service - Egg Automatic Grading & Packaging Machines, MOBA Technical Training Center, Barneveld, Netherlands, 2012

Diğer, Omnia Detection Systems - Egg Automatic Grading & Packaging Machines, MOBA Technical Training Center, Barneveld, Netherlands, 2012

Kalite Yönetimi, Bilirkişi Uzmanlık Eğitimi - Expert Expertise Training, Gıda Mühendisleri Odası, Ankara Genel Merkez, 2012

Diğer, Gıda İşletmelerinde CIP Sistemi - CIP Process in Food Industry, Sealed Air-Diversey, 2012

Kalite Yönetimi, 5S İşyeri Organizasyonu Eğitimi - 5S Workplace Organization Training, Sigma Center Danışmanlık Eğitim Ltd. Şti., 2012

Diğer, Product Technical Training Certificate (AE, VAULT and RIO Series), MIOX Engineering Corporation, Albuquerque, NM, United States, 2012

İş Sağlığı ve Güvenliği, C Sınıfı İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanlığı - Occupational Health and Safety Expertise (Class C), Mavi Akademi-ÇASGEM (180 saat), 2012

Kalite Yönetimi, Yalın 6 Sigma Yeşil Kuşak Uzmanlık Eğitimi - Lean 6 Sigma Specialist Training (Green Belt), Sigma Center Danışmanlık Eğitim Ltd. Şti. (96 saat), 2012

Sağlık ve Tıp, İlk Yardım Eğitimi Sertifikası - First Aid Training Certificate, Balıkesir İl Sağlık Müdürlüğü, 2009

Kalite Yönetimi, F4ST-Tarlardan Çatala Gıda Güvenliği Programı – Avrupa Birliği’nde Gıda Güvenliği, F4ST, Kalite Sistem Laboratuvarları, 2008

Kalite Yönetimi, F4ST TARLADAN ÇATALA GIDA GÜVENLİĞİ UZMANI EĞİTİM PROGRAMI (e-learning) - F4ST FIELD TO FORK FOOD SAFETY EXPERT TRAINING PROGRAM (e-learning), Kalite Sistem Laboratuvarlar Grubu ve AB Leonardo da Vinci B Tipi Pilot Projesi (TR/06/B/F/PP-178050), 2008

İş Sağlığı ve Güvenliği, İşyerlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği, Sigma Center Danışmanlık Eğitim Ltd. Şti., 2008

Kalite Yönetimi, Entegre Pest-Haşere Yönetimi, Evergreen-Rota Haşere Mücadele Ltd. Şti., 2008

Diğer, ABB Flow Master Training, ABB Enstrümantasyon, 2008

Diğer, Avrupa Birliği’ne Proje Yazma Teknikleri Atölye Çalışması - Project Writing Techniques Workshop for the European Union, İstanbul Sanayi Odası / Enterprise Europe Network, 2008

Kalite Yönetimi, İstatistiksel Proses Kontrol - Statistical Process Control, Bureau Veritas/Bursa, 2008

Kalite Yönetimi, Ölçüm Cihazları-Yeni Jenerasyon Basınçlı Hatlarda Sıcaklık,Nem,td Debi Ölçüm Transmitterleri - Measuring Devices-Temperature, Humidity, td Flow Transmitters in New Generation Pressure Lines, Tesco Ltd.Şti., 2007

Diğer, Ar&Ge Uzmanlık Eğitimi - R&D Specialization Training, TÜSSİDE/TÜBİTAK, 2007
Kalite Yönetimi, ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Eğitimi, Yönetim Akademisi, 2007
Kalite Yönetimi, Bilirkişi Meslek İçi Eğitim Semineri (belge no:2006/00057), TMMOB, Gıda Mühendisleri Odası, 2006
Kalite Yönetimi, ISO 14001:2004 Çevre Yönetim Sistemi İç Tetkikçi (sertifika no:YA24B06101), Yönetim Akademisi, 2006
Kalite Yönetimi, BRC Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi (sertifika no:2318-2005/977), Okyanus Danışmanlık, 2005
Kalite Yönetimi, Gıda Fabrikalarında Genel Hijyen ve Personel Hijyeni - General Hygiene and Personnel Hygiene in Food Factories, Johnson Diversey, 2005
Yabancı Dil, Business English (BSWADV17B)-Upper Int./Lower Advanced Be3, British Council, 2005
Yabancı Dil, Speaking Skills (SP4B14E)-Lower Advanced, British Council, 2005
Yabancı Dil, Business English (BE3C09E)- Upper Intermediate, British Council, 2004
Kalite Yönetimi, ISO 9000:2000 Yönetim Sistemi Eğitimi - ISO 9000:2000 Management System Training, TMMOB, Gıda Mühendisleri Odası, İstanbul Şubesi, 2003
Finans, Dış Ticaret Eğitimi - Foreign Trade Education, İnanç Dış Ticaret, 2003
Kalite Yönetimi, HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Point) Eğitimi, TMMOB, Gıda Mühendisleri Odası, 2002
Bilişim, Cisco Networking Academy Program (CNAP)-sertifika no:119537-233482-547535 ve 209136-233482-547535, Cisco Systems Networking Academy, 2001

Yaptığı Tezler

Doktora, Yumurtanın Aktif Ambalajlama ve Yeni Muhafaza Yöntemleri ile Raf Ömrünün Arttırılması (SAN-TEZ; 00729.STZ.2010-2 ile Sanayi Bakanlığı projesi kapsamında desteklenmiştir), Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2013
Yüksek Lisans, Kolesterolü Azaltılmış Yumurta Sarısı Üretimi ve Düşük Kolesterolü Mayonez Üretiminde Kullanımı, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2007

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Mevzuatı ve Kalite Kontrolü, Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu, Gıda Teknolojisi, Yumurta Ürünleri Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, 2021 - Devam Ediyor
Dr. Öğr. Üyesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, 2018 - 2021
Yrd. Doç. Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, 2013 - 2018

Akademik İdari Deneyim

Bölüm Başkan Yardımcısı, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, 2018 - Devam Ediyor
Kalite, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, 2016 - Devam Ediyor
Döner Sermaye İşletme Müdürlüğü Yürütme Kurulu Üyesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, 2022 - 2023

Verdiği Dersler

Gıda Kimyasının Temelleri, Lisans, 2024 - 2025
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri , Lisans, 2024 - 2025
Kalite Yönetim Sistemi ve Standartları, Ön Lisans, 2023 - 2024
Yumurta Bilim ve Teknolojisi, Lisans, 2024 - 2025
Özel Gıdalar Teknolojisi, Ön Lisans, 2022 - 2023
Gıda Endüstrisi Makineleri, Ön Lisans, 2022 - 2023
Protein Mühendisliği, Lisans, 2022 - 2023
Sporcu Beslenmesi, Lisans, 2020 - 2021
Hijyenik Tasarım ve Prensipleri, Lisans, 2020 - 2021
Beslenme, Gıda ve Diyetetik Biyokimyası, Lisans, 2020 - 2021
Akışkanlar Dinamiği ve Reolojik Uygulamalar, Lisans, 2020 - 2021
Fonksiyonel Gıdalar, Lisans, 2018 - 2019
Genel Mikrobiyoloji, Ön Lisans, 2018 - 2019
Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji, Ön Lisans, 2018 - 2019
Özel Tıbbi Amaçlı Gıdalar, Lisans, 2018 - 2019
Gıda Kimyası, Ön Lisans, 2018 - 2019
Gıda Endüstrisi Makineleri, Ön Lisans, 2018 - 2019
Gıda Muhafazası, Ön Lisans, 2018 - 2019
Gıda Mikrobiyolojisi, Ön Lisans, 2018 - 2019
Kalite Yönetim Sistemi ve Standartları, Ön Lisans, 2018 - 2019
Uzmanlık Alan Dersi, Yüksek Lisans, 2018 - 2019, 2015 - 2016
Gıda Muhafaza, Ön Lisans, 2017 - 2018
Ambalaj Teknolojisi, Ön Lisans, 2017 - 2018
Mesleki Yabancı Dil II, Ön Lisans, 2017 - 2018
Uzmanlık Alan Dersi, Yüksek Lisans, 2017 - 2018
Gıda Kimyası, Ön Lisans, 2017 - 2018
Mesleki Yabancı Dil I, Ön Lisans, 2017 - 2018
Genel Mikrobiyoloji, Ön Lisans, 2017 - 2018
Uzmanlık Alan Dersi, Yüksek Lisans, 2017 - 2018
Mesleki Yabancı Dil I, Ön Lisans, 2017 - 2018
Laboratuvar Teknikleri I, Ön Lisans, 2017 - 2018
Mesleki İngilizce II, Ön Lisans, 2015 - 2016
Mesleki Yabancı Dil II, Ön Lisans, 2015 - 2016
Seminer, Yüksek Lisans, 2015 - 2016
Mesleki Yabancı Dil I, Ön Lisans, 2015 - 2016
Mesleki İngilizce I, Ön Lisans, 2015 - 2016
Mesleki Yabancı Dil, Ön Lisans, 2015 - 2016
Genel Mikrobiyoloji , Ön Lisans, 2014 - 2015
Et ve Et Ürünleri Teknolojisi- I , Ön Lisans, 2014 - 2015

Yönetilen Tezler

Yüceer M., Lipaz Enzimi ile Modifiye Edilen Sıvı Yumurta Akının Reolojik Karakterizasyonu ve Üretilen Bezenin Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, H.Aşık(Öğrenci), 2019

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Haziran, 2023
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Haziran, 2023

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ocak, 2023

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ekim, 2022

Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Eylül, 2022

Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ağustos, 2022

Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ağustos, 2022

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ağustos, 2022

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ağustos, 2022

Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ağustos, 2022

Yarışma, University4Society Çanakkale, University4Society, Nisan, 2019

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Haziran, 2014

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mayıs, 2014

Verdiği Kurs ve Eğitimler

Yüceer M., Strategies to Improve the Qualification of Hotel Restaurant Catering Staff on Food Safety and Hygiene Practices (HORECA-FS), 2024 - 2024

Yüceer M., Online Eğitim - "Yumurta ve Yumurta Ürünlerinde Gıda Güvenliği Kalite Standartları ve Uygulamaları" (ücretsiz), 2023 - 2023

Yüceer M., Uygulamalı Ar-Ge, İnovasyon ve Yeni Ürün Geliştirme Süreç Yönetimi Eğitimi, 2019 - 2019

Yüceer M., Gıda Sanayiinde Hijyenik Tasarım Bilgilendirme Eğitimi, 2019 - 2019

Yüceer M., ISO 9001:2015 Kalite Yönetim ve ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, 2019 - 2019

Yüceer M., Uygulamalı Üretim Yönetimi ve İstatistiksel Proses Kontrol Eğitimi, 2019 - 2019

Yüceer M., Uygulamalı Gıda Sektöründe İzlenebilirlik ve Ürün Geri Çağırma Eğitimi, 2019 - 2019

Yüceer M., Gıda Sanayiinde Geleneksel Gıda İşleme Teknolojileri, Yenilikçi Teknolojiler ve Uygulama Eğitimi, 2019 - 2019

Yüceer M., Uygulamalı Proje Hazırlama ve Yönetimi Eğitimi, 2019 - 2019

Yüceer M., Gıda Güvenliği ve Uygulamalı HACCP Eğitimi, 2019 - 2019

Yüceer M., 5S (İşyeri Organizasyonu) Eğitimi, 2019 - 2019

Eğitim Altyapısı Bilgileri

Yüceer M., Gıda İşleme Bölümü Laboratuvarı ve Mesleki Eğitim Atölyesi, Ocak 2019

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. The shellac and shellac nanocomposite coatings on enhanced the storage stability of fresh eggs for sustainable packaging
Şahansoy H., CANER C., YÜCEER M.

International Journal of Biological Macromolecules, cilt.261, 2024 (SCI-Expanded)

- II. **Combined effect of electrolyzed water (EW) and sonication with equilibrium modified atmosphere packaging for prolonging storage stability of fresh strawberry**
CANER C., Tiryaki K., Pala Ç., YÜCEER M.
Food Science and Technology International, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Combined effect of sonication and equilibrium-modified atmosphere packaging to improve storage stability of “Angelino” plums during extended storage**
Caner C., Alniak N. Y., Yüceer M.
Journal of Food Process Engineering, cilt.46, sa.7, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **Effects of types and concentrations of modified Cloisite Clays on properties of chitosan nanocomposites for food packaging**
CANER C., Rahvali F., YÜCEER M., ORAL A.
Polymers for Advanced Technologies, cilt.34, sa.7, ss.2248-2260, 2023 (SCI-Expanded)
- V. **Investigation of the effects of reverse osmosis and ultrafiltration treatments on physicochemical, techno-functional, and rheological characteristics of liquid egg albumen and prepared meringue cookie batter**
YÜCEER M.
Acta Alimentaria, cilt.52, sa.2, ss.294-304, 2023 (SCI-Expanded)
- VI. **Characterization of pasteurized and sonicated whole shell egg and evaluating egg's interior quality during storage period**
YÜCEER M.
Journal of Food Process Engineering, cilt.46, sa.1, 2023 (SCI-Expanded)
- VII. **Investigate the enzyme-texturized egg albumen on the functionality, sensorial and textural characteristics of cooked meringue cookies during storage**
YÜCEER M., CANER C.
Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.16, sa.4, ss.2961-2968, 2022 (SCI-Expanded)
- VIII. **Chitosan coatings and chitosan nanocomposite to enhance the storage stability of fresh eggs during storage**
CANER C., Coşkun B. M., YÜCEER M.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.46, sa.7, 2022 (SCI-Expanded)
- IX. **The Effects of Sonication on the Stability of Eggs during Extended Storage**
Yüceer M., Yıldırım G., Caner C.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, sa.57, ss.6046-6054, 2022 (SCI-Expanded)
- X. **The enhancement of the physicochemical and functional characterisation of egg white proteins using different enzymes during storage**
YÜCEER M., CANER C.
ACTA ALIMENTARIA, cilt.51, sa.1, ss.145-154, 2022 (SCI-Expanded)
- XI. **Effectiveness of enzymes on structural, functional and creep-recovery behavior of freshly prepared meringue's batter using liquid egg albumen**
Yüceer M., Caner C.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.59, sa.3, ss.927-934, 2022 (SCI-Expanded)
- XII. **Effects of protease-hydrolyzed egg white on the meringue batter properties and meringue textural and sensory properties during storage**
Yüceer M., Caner C.
International Journal of Gastronomy and Food Science, cilt.25, 2021 (SCI-Expanded)
- XIII. **The impact of coatings and novel processing techniques on the functionality of table eggs during extended storage period at ambient temperature**
YÜCEER M., CANER C.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.45, sa.3, 2021 (SCI-Expanded)
- XIV. **Evaluation of physicochemical properties on meringue prepared from phospholipase A(2)enzyme-hydrolyzed liquid egg albumen**

- YÜCEER M.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.246, sa.9, ss.1847-1856, 2020 (SCI-Expanded)
- XV. **Texture, rheology, storage stability, and sensory evaluation of meringue's prepared from lipase enzyme-modified liquid egg white**
YÜCEER M., Asik H.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.44, sa.9, 2020 (SCI-Expanded)
- XVI. **Structural and rheological characterization of liquid egg white modified with phospholipase A(2) enzyme**
YÜCEER M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.44, sa.6, 2020 (SCI-Expanded)
- XVII. **The effects of ozone, ultrasound and coating with shellac and lysozyme-chitosan on fresh egg during storage at ambient temperature. Part II: microbial quality, eggshell breaking strength and FT-NIR spectral analysis**
Yüceer M., Caner C.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.55, sa.4, ss.1629-1636, 2020 (SCI-Expanded)
- XVIII. **The effects of ozone, ultrasound and coating with shellac and lysozyme-chitosan on fresh egg during storage at ambient temperature - part 1: interior quality changes**
Yüceer M., Caner C.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.55, sa.1, ss.259-266, 2020 (SCI-Expanded)
- XIX. **Comparison of flow behavior and physicochemical characteristics of low-cholesterol mayonnaises produced with cholesterol-reduced egg yolk**
Yuceer M., İlyasoğlu H., Özçelik B.
JOURNAL OF APPLIED POULTRY RESEARCH, cilt.25, sa.4, ss.518-527, 2016 (SCI-Expanded)
- XX. **Ozone treatment of shell eggs to preserve functional quality and enhance shelf life during storage**
YÜCEER M., ADAY M. S., CANER C.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.96, sa.8, ss.2755-2763, 2016 (SCI-Expanded)
- XXI. **Maintaining functional properties of shell eggs by ultrasound treatment**
Caner C., Yüceer M.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.95, sa.14, ss.2880-2891, 2015 (SCI-Expanded)
- XXII. **Efficacy of various protein-based coating on enhancing the shelf life of fresh eggs during storage**
Caner C., Yüceer M.
POULTRY SCIENCE, cilt.94, sa.7, ss.1665-1677, 2015 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Antimicrobial lysozyme-chitosan coatings affect functional properties and shelf life of chicken eggs during storage**
Yüceer M., Caner C.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.94, sa.1, ss.153-162, 2014 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Improving food security as disaster relief using intermediate moisture foods and active packaging technologies**
Aydın A., YÜCEER M., ULUGERGERLİ E. U., CANER C.
Applied Food Research, cilt.4, sa.1, 2024 (Scopus)
- II. **Improvement of Structural Characteristics for Liquid Egg White by Enzyme Treatment**
Yüceer M., Caner C.
JOURNAL OF CULINARY SCIENCE & TECHNOLOGY, cilt.22, sa.1, ss.99-109, 2024 (ESCI)
- III. **Yumurta Akından Lizozim Ekstraksiyonu, Saflaştırılması ve Kurutulması: Güncel Gelişmeler ve Uygulamaları**
Yüceer M., Çelikten C., Mavuş R., Dişli E., Ağırallı Akgün Ş., Sarı E.

International Journal of Life Sciences and Biotechnology, cilt.6, sa.1, ss.245-261, 2023 (Hakemli Dergi)

- IV. **Gıda sanayiinde akıllı ambalajlama ve uygulamaları**
Yüceer M., Caner C.
Gıda ve yem bilimi-teknolojisi dergisi, sa.30, ss.57-68, 2023 (Hakemli Dergi)
- V. **Yumurta ve Ürünlerinin Muhafazasında Gıda Güvenliği, Kontrol-İzleme Sistemleri ve Soğuk Zincir Uygulamaları**
Yüceer M.
Yumurta Üreticileri Merkez Birliği Dergisi, sa.62, ss.32-34, 2023 (Hakemsiz Dergi)
- VI. **Yumurta ve Yumurta Ürünlerini Tüketmenin Önemi, Ambalajlanması, Beslenme ve Teknolojik Değeri**
Yüceer M.
Food Sektör, cilt.23, sa.23, ss.32-34, 2023 (Hakemsiz Dergi)
- VII. **Yumurta Biyoaktif Bileşenleri (3) Ovomusin**
Yüceer M.
Yumurta Üreticileri Merkez Birliği Dergisi, cilt.13, sa.61, ss.48-49, 2022 (Hakemsiz Dergi)
- VIII. **Yumurta ve Türevlerinin Bazı Katma Değerli Uygulamaları**
Yüceer M.
Catering Guide, cilt.18, sa.98, ss.44-45, 2022 (Hakemsiz Dergi)
- IX. **Yumurta Biyoaktif Bileşenleri (2): Lizozim**
Yüceer M.
Yumurta Üreticileri Merkez Birliği Dergisi, sa.58, ss.30-33, 2022 (Hakemsiz Dergi)
- X. **Pastörizasyon ve Ultrasonikasyon İşlemi Uygulanan Kabuklu Yumurta Kullanılarak Üretilen Beze Ürünlerinin Fiziki-fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi**
Yüceer M.
Catering Guide, cilt.18, sa.97, ss.56-59, 2022 (Hakemli Dergi)
- XI. **Yumurta Alternatifleri ve Doğal Yumurta İkamesi olarak Kullanım İmkanları**
Yüceer M.
Yumurta, sa.56, ss.8-10, 2021 (Hakemsiz Dergi)
- XII. **Yumurta Biyoaktif Bileşenleri (1): Ovalbumin**
Yüceer M.
Yumurta Üreticileri Merkez Birliği Dergisi, sa.57, ss.15-17, 2021 (Hakemsiz Dergi)
- XIII. **Yumurta ve Yumurta Ürünlerinin Ambalajlanması ve Pandemi Sürecinde Yeni Trendler**
Yüceer M.
Plastik & Ambalaj Teknolojisi Dergisi, cilt.275, sa.New Trends in Packaging of Eggs and Egg Products and in the Pandemic Process, ss.52-54, 2021 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Yumurta Alternatifleri ve Yumurta İkamesi olarak Kullanım İmkanları**
Yüceer M.
Yumurta Üreticileri Merkez Birliği Dergisi, sa.56, ss.8-10, 2021 (Hakemsiz Dergi)
- XV. **Yeni Protein Kaynağı Arayışları**
YÜCEER M.
Helal Yaşam Rehberi, cilt.15, sa.78, ss.22-25, 2021 (Hakemsiz Dergi)
- XVI. **Yumurtaya Değer Katmak**
Yüceer M.
Yumurta Üreticileri Merkez Birliği Dergisi, sa.55, ss.8-10, 2021 (Hakemsiz Dergi)
- XVII. **Çöpten Gelen Katma Değer - Yumurta Kabuğu Zarı**
Yüceer M.
Yumurta Üreticileri Merkez Birliği Dergisi, sa.55, ss.42-45, 2021 (Hakemsiz Dergi)
- XVIII. **Taze Yumurta Ama Hangisi: Organik, Kafes, Serbest Dolaşan mı? Yoksa Doğal, Köy Yumurtası mı?**
Yüceer M.
Yumurta Üreticileri Merkez Birliği Dergisi, cilt.11, sa.54, ss.46-47, 2021 (Hakemsiz Dergi)
- XIX. **Bir Ambalaj olarak Yumurta Viyolünün Önemi ve Sektördeki Güncel Gelişmeler**
Yüceer M., Caner C.

- Plastik & Ambalaj Teknolojisi Dergisi, cilt.26, sa.270, ss.62-67, 2021 (Hakemli Dergi)
- XX. **Yumurta ve Yumurta Ürünlerinde Taklit ve Tağşiş**
Yüceer M.
Yumurta Üreticileri Merkez Birliği Dergisi, cilt.11, sa.53, ss.44-47, 2021 (Hakemsiz Dergi)
- XXI. **Microplastics and Food Safety Mikroplastikler ve Gıda Güvenliği**
Atakan O., YÜCEER M., CANER C.
Akademik Gıda, cilt.19, sa.4, ss.433-441, 2021 (Scopus)
- XXII. **Sıvı Yumurta Sarısının Ultrases Tekniğiyle İşlenmesi ile Yapısal Özelliklerinin Karakterizasyonu ve Reolojik Davranışının Belirlenmesi**
YÜCEER M.
AKADEMİK GIDA, sa.4, ss.402-410, 2020 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **Yumurta ve Yumurta Ürünlerinin Pastacılık ve Fırıncılık Sektöründeki Fonksiyonel İşlevleri**
YÜCEER M.
Catering Guide, cilt.15, sa.85, ss.32, 2019 (Hakemsiz Dergi)
- XXIV. **Endüstriyel Yumurta Ürünlerinin Helal Gıda Açısından Üretim Şartlarının İncelenmesi ve Değerlendirilmesi**
Yüceer M., Caner C.
Journal of Halal Life Style, cilt.1, sa.1, ss.23-34, 2019 (Hakemli Dergi)
- XXV. **Endüstriyel Yumurta Ürünlerinin Helal Gıda Açısından Üretim Şartlarının İncelenmesi ve Değerlendirilmesi - An Assessment and Review of the Halal Food Certification Process Requirements of Industrial Egg Products**
YÜCEER M., CANER C.
Journal of Halal Life Style, cilt.1, ss.23-34, 2019 (Hakemli Dergi)
- XXVI. **Atık Gıdalar ve Gıdanın Geri Dönüşümü**
YÜCEER M.
Food Sektör, cilt.19, sa.109, ss.44, 2019 (Hakemsiz Dergi)
- XXVII. **Endüstriyel Sıvı Yumurta Ürünlerinde Enzim Kullanımı**
YÜCEER M.
Catering Guide, cilt.15, sa.80, ss.60-62, 2019 (Hakemli Dergi)
- XXVIII. **Sıvı Yumurtada Ultrases Tekniği Kullanımının Ürünün Bazı Fiziksel ve Fonksiyonel Özellikleri Üzerindeki Etkisi**
YÜCEER M.
Gıda, cilt.43, sa.6, ss.1019-1029, 2018 (Hakemli Dergi)
- XXIX. **Ultrasound a Novel and Innovative Processing Method for Egg and Egg Products Preservation**
Yüceer M., Caner C.
PRUEBAS, cilt.1, sa.1, ss.1-4, 2018 (Hakemsiz Dergi)
- XXX. **Gıda katkı Maddelerinde Bağımlılık Etkisi**
YÜCEER M.
Helal Yaşam Rehberi Dergisi, cilt.12, sa.59, ss.14-15, 2018 (Hakemsiz Dergi)
- XXXI. **Ultrasound; a Novel and Innovative Processing Method for Egg and Egg Products Preservation. Mini Review**
Caner C., Yüceer M.
Journal of Chemical Biology and Pharmaceutical Chemistry, cilt.1, ss.1-4, 2018 (Hakemli Dergi)
- XXXII. **Böcek Menşeli Protein Kaynaklarının Helal Gıda Sektöründeki Yeri**
YÜCEER M.
Helal Yaşam Rehberi Dergisi, cilt.11-56, ss.13-15, 2017 (Hakemsiz Dergi)
- XXXIII. **Ozon Uygulamasının Taze Yumurtanın Mikrobiyel Kalitesi Üzerine depolama Süresince Etkisinin Belirlenmesi**
YÜCEER M., CANER C.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.41, sa.1, ss.15-22, 2016 (Hakemli Dergi)
- XXXIV. **Ozon Uygulamasının Taze Yumurtanın Mikrobiyel Kalitesi Üzerinde Depolama Süresince Etkisinin**

Belirlenmesi

YÜCEER M., CANER C.

Gıda, cilt.41, sa.1, ss.15-22, 2016 (Hakemli Dergi)

XXXV. **Lisozim-Kitosan Bazlı Antimikrobiyal Kaplama Uygulamasının Taze Yumurtanın Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Etkisi**

YÜCEER M., CANER C.

Akademik Gıda - Academic Food Journal, cilt.11, sa.1, ss.40-45, 2013 (Hakemli Dergi)

XXXVI. **Fonksiyonel Gıda olarak Yumurta: Bileşenleri ve Fonksiyonel Özellikleri**

YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.

Akademik Gıda - Academic Food Journal, cilt.10, sa.4, ss.70-76, 2012 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. **Ozone Applications in Food Processing**

Yüceer M.

Some Novel Applications in The Food Industry, Osman Kılınççeker; Raciye Meral, Editör, Serüven Yayınevi, Ankara, ss.329-346, 2023

II. **Yumurta ve Yumurta Ürünleri İşleme Teknolojisi ve Uygulamaları**

Yüceer M.

Sidas Medya Ltd.Şti., İzmir, 2019

III. **Enzimler**

YÜCEER M., CANER C.

Gıda Kimyasının Temelleri, Cengiz Caner, Editör, Sidas Medya Ltd. Şti., Çanakkale, ss.209-240, 2019

IV. **Karbonhidratlar**

CANER C., YÜCEER M.

Gıda Kimyasının Temelleri, Cengiz Caner, Editör, Sidas Medya Ltd. Şti., Çanakkale, ss.47-95, 2019

V. **Fenolikler ve Renk Maddeleri**

Pala Ç., Yüceer M., Caner C.

Gıda Kimyasının Temelleri, Cengiz Caner, Editör, Sidas Medya Ltd. Şti., İzmir, ss.241-271, 2019

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. **Sustainability in the HORECA sector**

Yüceer M.

XI. Food Technology International Symposium, Murcia, İspanya, 11 - 12 Mayıs 2023

II. **Identifying the Needs of Trainers to Promote Food Safety and Hygiene Among Turkish HoReCa Workers**

Yüceer M., Pala Ç., Yaşar C., Anda C., Caner C.

XI. Food Technology International Symposium, Murcia, İspanya, 11 - 12 Mayıs 2023, ss.59

III. **Improvement and Enzymatic Hydrolysis of the Physicochemical and Techno-functional Characteristics of Egg Albumen with Microbial Transglutaminase**

Yüceer M.

XI. Food Technology International Symposium, Murcia, İspanya, 11 - 12 Mayıs 2023, ss.109

IV. **Helalen Tayyiben Bakış Açısı ile Böcekten Protein Eldesi ve Çekirge Örneği**

YÜCEER M.

GIMDES 14th International Halal and Tayyib Products Conference, İstanbul, Türkiye, 01 Eylül 2022

V. **Enhancing Storage Stability Fresh Eggs with Ultrasonication**

Yıldırım G., Yüceer M., Caner C.

3rd Eurasia Biochemical Approaches & Technologies Congress (EBAT), Antalya, Türkiye, 4 - 07 Kasım 2021

- VI. **Separation of Lysozyme from Liquid Egg White by Membrane-Filtration**
Çelikten C., Mavuş R., Yüceer M.
III. International Agricultural, Biological & Life Science Conference - AGBIOL 2021, Edirne, Türkiye, 1 - 03 Eylül 2021
- VII. **Effectiveness of Chitosan Coating and Electrolyzed Water Application on Fresh Strawberry Storage Stability**
Yumak Alniak N., YÜCEER M., CANER C.
3rd International Conference on Food, Agriculture and Veterinary, İzmir, Türkiye, 19 - 20 Haziran 2021
- VIII. **The Effect of Electrolyzed Water and Ultrasonication with Modified Atmosphere Packaging on Storage Stability of Fresh Strawberry (Fragariaananassa)**
Caner C., Pala Ç., Yüceer M., Tiryaki K.
3rd International Conference on Food, Agriculture and Veterinary, İzmir, Türkiye, 19 - 20 Haziran 2021
- IX. **Effect of Ultrasound Pre-treatment on Separation of Lysozyme from Liquid Egg White**
YÜCEER M.
MEMTEK 2019 - 6th MEMTEK International Symposium on Membrane Technologies and Applications, İstanbul, Türkiye, 18 - 20 Kasım 2019, ss.111-116
- X. **Effect of Ultrasound Processing on The Physico-Functional Characteristics of Liquid Egg Yolk**
YÜCEER M.
XVIII European Symposium on The Quality of Eggs and Egg Products, İzmir, Türkiye, 23 - 26 Haziran 2019, ss.89-91
- XI. **Innovative Eggs and Egg Products**
YÜCEER M., CANER C.
XVIII European Symposium on The Quality of Eggs and Egg Products, İzmir, Türkiye, 23 - 26 Haziran 2019, ss.110-112
- XII. **Physicochemical and Functional Properties of Protease, Lipase and Phospholipase A2 Enzyme-Modified Liquid Egg's White**
YÜCEER M., CANER C.
XVIII European Symposium on The Quality of Eggs and Egg Products, İzmir, Türkiye, 23 Haziran - 26 Temmuz 2019, ss.88-89
- XIII. **Rheological Behaviors of Modified Liquid Egg Albumen with Lipase Enzyme**
AŞIK H., YÜCEER M., CANER C.
XVIII European Symposium on The Quality of Eggs and Egg Products, İzmir, Türkiye, 23 - 26 Haziran 2019, ss.75-78
- XIV. **Effects of Lipase Enzyme on the Physico-Functional Quality of Liquid Egg White**
AŞIK H., YÜCEER M., CANER C.
4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Conference - TARGID, Afyonkarahisar, Türkiye, 20 - 22 Mayıs 2019
- XV. **Effects of Lipase Enzyme on Physico-Functional Quality of Liquid Egg White**
AŞIK H., YÜCEER M., CANER C.
4th International Anatolian Agriculture Food, Environment, and Biology Conference (TAGID 2019), Afyonkarahisar, Türkiye, 20 Nisan - 22 Temmuz 2019, ss.1043-1044
- XVI. **Rheological Characterization of Protease Treated Liquid Egg White**
YÜCEER M., CANER C.
The International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, ss.131-138
- XVII. **Emerging and New Non-Thermal Food Preservation Technologies in Egg Processing – Trends and Future Industrial Perspectives- An Overview**
YÜCEER M.
International Poultry Science Congress of WPSA Turkish Branch., Niğde, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, cilt.1, sa.1, ss.683-689
- XVIII. **The Edible Coatings for Maintaining Eggs Quality and Minimize Eggshell Breakage- A-Review.**
YÜCEER M., CANER C.

International Poultry Science Congress of WPSA Turkish Branch., Niğde, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, cilt.1, sa.1, ss.672-680

XIX. Ultrasound Treatment of Fresh Eggs- Effects on Bacterial Quality

YÜCEER M., CANER C.

International Poultry Science Congress of WPSA Turkish Branch, Niğde, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, cilt.1, sa.1, ss.206-212

XX. Liquid Egg White Enzyme Modification Using Protease- Effects on Physio-Chemical Characteristics

YÜCEER M., CANER C.

International Poultry Science Congress of WPSA Turkish Branch., Niğde, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, cilt.1, sa.1, ss.650-658

XXI. Halal and Healthy Food for A Good Life.

YÜCEER M., CANER C.

”, 4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, ANKARA, TÜRKİYE, 3 - 05 Kasım 2017

XXII. Halal and Healthy Food for A Good Life

YÜCEER M., CANER C.

4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2017

XXIII. Halal Certification Process in Egg and Egg Products

Yüceer M., Caner C.

4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2017, ss.338-339

XXIV. Recent Technological Developments and Innovations in Halal Food Processing Industry - Helal Gıda İşleme Endüstrisindeki Güncel Teknolojik Gelişmeler ve Yenilikler

YÜCEER M.

The 9th International Halal and Tayyib Conference, İstanbul, Türkiye, 23 - 24 Ekim 2017, cilt.11, ss.19-22

XXV. Recent Technological Developments and Innovations in Halal Food Processing Industry

YÜCEER M.

The 9th International Halal and Tayyib Conference, İstanbul, Türkiye, 23 - 24 Ekim 2017, ss.55-56

XXVI. Physicochemical Characteristics, Functional Properties and Rheological Behaviors of Ultrasound Treated Liquid Whole Egg

YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.

XVII. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Edinburgh, Saint Helena, 3 - 05 Eylül 2017, ss.5

XXVII. Physicochemical Characteristics, Functional Properties and Rheological Behaviors of Ultrasound Treated Liquid Whole Egg

YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.

XVII. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Edinburgh, Birleşik Krallık, 3 - 05 Eylül 2017, ss.5

XXVIII. Color Changes of Coated, Ozone and Ultrasound Treated Eggs during Long Term Storage

Yüceer M., Caner C., Temizkan R., Büyükcan M. B.

XVII. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Edinburgh, İngiltere, 3 - 05 Eylül 2017, ss.8

XXIX. Implementing A 5S Project to Reduce Waste Process in Egg Processing Plant

YÜCEER M., UNAKITAN A., ALTAŞ Y., UZER O. L.

XVII. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Edinburgh, Birleşik Krallık, 3 - 05 Eylül 2017, ss.38

XXX. Physicochemical Characteristics, Functional Properties and Rheological Behaviors of Ultrasound Treated Liquid Whole Egg

YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.

XVII. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Edinburgh, Birleşik Krallık, 3 - 05 Eylül 2017, ss.5

XXXI. Physicochemical Characteristics, Functional Properties and Rheological Behaviors of Ultrasound Treated Liquid Whole Egg

YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.

- XVII. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Edinburgh, Birleşik Krallık, 3 - 05 Eylül 2017, ss.5
- XXXII. **Fosfolipaz Enziminin Sıvı Yumurta Akı Fonksiyonel Kalitesine Etkisi**
YÜCEER M., CANER C., ALDEMİR H., TEMİZKAN R.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015, ss.178
- XXXIII. **Sıvı Yumurta Kalitesine Termal İşleme Tekniklerine Alternatif Olarak Yeni Tekniklerin Kullanımı ve Etkinliği**
YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015, ss.179
- XXXIV. **Çanakkale İli Özelinde Halal Gıda Kavramlarına Karşı Duyarlılık ve Anket Çalışması**
BACAK Ş., YÜCEER M., CANER C.
3. Uluslararası Halal ve Sağlıklı Gıdalar Kongresi, İstanbul, Türkiye, 30 - 31 Ekim 2015, ss.132-133
- XXXV. **Consumer Perception and Behaviours towards Halal Food Consumption in Canakkale**
BACAK Ş., YÜCEER M., CANER C.
3. Uluslararası Halal ve Sağlıklı Gıdalar Kongresi, İstanbul, Türkiye, 30 - 31 Ekim 2015
- XXXVI. **Enzim Modifiye Sıvı Yumurta Akının Reolojik Karakterizasyonu**
YÜCEER M., TEMİZKAN R., ALDEMİR H., CANER C.
6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Van, Türkiye, 7 - 11 Ekim 2015
- XXXVII. **Atımlı Işık (Pulsed Light) Uygulamasının Gıdalarda Kullanımı**
YÜCEER M., TEMİZKAN R., ALDEMİR H., CANER C.
6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Van, Türkiye, 7 - 11 Ekim 2015, ss.244-245
- XXXVIII. **Gıda İşlemede Isısal Olmayan Yeni Teknikler**
Yüceer M., Temizkan R., Aldemir H., Caner C.
6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Van, Türkiye, 7 - 11 Ekim 2015, ss.242-243
- XXXIX. **Evaluating of Color Changes in Various Edible Coated Eggs during Storage**
YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.
XVI. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Nantes, Fransa, 10 - 13 Mayıs 2015, cilt.71, sa.1, ss.130
- XL. **Evaluation of Color Changes in Various Edible Coated Eggs during Storage**
YÜCEER M., TEMİZKAN R., CANER C.
XVI European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Nantes, Fransa, 10 - 13 Mayıs 2015, ss.130
- XLI. **FT-NIR Application as An Alternative Tool for Evaluation of Ozone-Treated Eggs Freshness during Storage**
YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.
XVI. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Nantes, Fransa, 10 - 13 Mayıs 2015, cilt.71, sa.1, ss.37-0
- XLII. **Investigating FT-NIR Spectral and Color Properties of Lysozyme-Chitosan Coated Egg Freshness during Storage**
YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.
XVI. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products,, Nantes, Fransa, 10 - 13 Mayıs 2015, cilt.71, sa.1, ss.131
- XLIII. **Potential Application of Novel Emerging Processing Techniques in Egg Processing**
YÜCEER M., CANER C.
7. Uluslararası Nutrasötikler ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi ve Fuarı - 7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, cilt.11
- XLIV. **Evaluation of the physicochemical properties of cholesterol reduced egg yolk crosslinked with β -cyclodextrine.**
YÜCEER M., Özçelik B.
7. Uluslararası Nutrasötikler ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi ve Fuarı - 7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, cilt.11, ss.11
- XLV. **New Developments in Processing of Cholesterol Reduced Egg Products**

YÜCEER M., Özçelik B.

7. Uluslararası Nutrasötikler ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi ve Fuarı - 7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, cilt.11, ss.11

XLVI. The Use of Natural Antimicrobials in Egg and Egg Products

YÜCEER M., CANER C.

7. Uluslararası Nutrasötikler ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi ve Fuarı - 7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, cilt.11, ss.11

XLVII. Potential Application of Novel Processing Techniques in Egg Processing

YÜCEER M., CANER C.

7. Uluslararası Nutrasötikler ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi ve Fuarı - 7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods,, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, cilt.11, ss.11

XLVIII. Effect Of Lysozyme-Chitosan Antimicrobial Coatings On Microbial Quality Of Fresh Eggs

YÜCEER M., TEMİZKAN R., CANER C.

VII. International Packaging Congress, İzmir, Türkiye, 9 - 11 Mayıs 2013, ss.135-136

XLIX. Biopolymer-Based Nanocomposites in Food Packaging

YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R., BÜYÜKCAN M. B.

VII. Uluslararası Ambalaj Kongresi - 7th International Packaging Congress, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2013

L. Kitosan Lisozim Kaplamanın Taze Yumurtanın Kalite Kriterlerini Muhafazasında Etkinliği

YÜCEER M., CANER C.

7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011

LI. Kitosan-Lisozim Kaplamanın Taze Yumurta Kalite Kriterlerini Muhafazasında Etkinliği

YÜCEER M., CANER C.

7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2011, ss.199

LII. Microwave Susceptors Innovative Active Packaging

KARTAL S., YÜCEER M., CANER C.

VI. Uluslararası Ambalaj Kongresi, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010, cilt.1

LIIL. Various Coating Improves Chicken Egg Quality and Minimizes Eggshell Breakage

YÜCEER M., CANER C.

VI. INTERNATIONAL PACKAGING CONGRESS, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010

LIV. Microwave Susceptors: Innovative Active Packaging

YÜCEER M., CANER C., KARTAL S.

VI. INTERNATIONAL PACKAGING CONGRESS, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010

LV. Various Coating Improves Chicken Egg Quality and Minimises Eggshell Breakage

YÜCEER M., CANER C.

VI. Uluslararası Ambalaj Kongresi- 6th International Packaging Congress, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2010, cilt.1, ss.123-132

LVI. Microwave Susceptors: Inovative Active Packaging

Yüceer M., Caner C., Kartal S.

VI. Uluslararası Ambalaj Kongresi - 6th International Packaging Congress, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2010, cilt.1, ss.281-289

LVII. Geleneksel Yumurta ve Yumurta Ürünleri Traditional Egg and Egg Products

YÜCEER M., CANER C.

The 1'xxst International Traditional Foods from Adriatic to Caucasus,, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Haziran 2010

LVIII. Traditional Egg and Egg Products

YÜCEER M., CANER C.

Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Haziran 2010

LIX. Geleneksel Yumurta ve Yumurta Ürünleri

YÜCEER M., CANER C.

1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu - 1'st International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Türkiye, 1 - 04 Nisan 2010, ss.411-412

LX. Yumurta ve Yumurta Ürünlerinin Muhafazası ve İşlenmesine Yönelik Alternatif Uygulamalar

YÜCEER M., CANER C.

6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2009, ss.405-408

LXI. Novel Techniques of Measurement of Chemical and Physical Properties in Shell Eggs during Storage Period

YÜCEER M., CANER C.

The XIII European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Turku, Finlandiya, 21 - 25 Haziran 2009

LXII. Production of Cholesterol Reduced Egg Yolk Adsorption with beta-cyclodextrin.

YÜCEER M.

The XIII European Symposium on The Quality of Eggs and Egg Products, Finlandiya, 1 - 04 Haziran 2009, cilt.EO-EO29, ss.60

LXIII. Yumurta Akı Proteinlerinden Saflaştırılarak Üretilen Proteinlerin Fonksiyonel Özellikleri

YÜCEER M., ÖZÇELİK B.

II Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, cilt.1

LXIV. Yumurta Akı Proteininden Saflaştırılarak Üretilen Proteinlerin Fonksiyonel Özellikleri.

YÜCEER M., Özçelik B.

II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2009, ss.811-815

LXV. Rheological Properties of Egg Yolk Cholesterol and Fat Reduced Mayonnaise

YÜCEER M., Özçelik B.

3'rd International Congress on Food and Nutrition, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2009

LXVI. Production of Cholesterol-Reduced Pasteurized Egg Yolk by Adsorption of Cholesterol with beta-cyclodextrin.

YÜCEER M., Özçelik B.

IFT-Institute of Food Technologists 08 Annual Meeting+Food Expo, Amerika Birleşik Devletleri, 1 - 04 Temmuz 2008

LXVII. Production of Cholesterol Reduced Pasteurized Egg Yolk by Adsorption of Cholesterol with Beta Cyclodextrine

YÜCEER M., ÖZÇELİK B.

IFT'08 Annual Meeting Food Expo., New Orleans, Amerika Birleşik Devletleri, 28 Haziran - 01 Temmuz 2008

Bilirkişi Raporları

I. Bilirkişi Raporu

Yüceer M.

Balıkesir 1. Asliye Ceza Mahkemesi, ss.3, Balıkesir, 2023

II. Bilirkişi Raporu

Yüceer M.

Biga Sulh Hukuk Mahkemesi, ss.6, Çanakkale, 2023

III. Bilirkişi Raporu

Yüceer M.

Çanakkale 1. Asliye Ceza Mahkemesi, ss.1, Çanakkale, 2023

IV. Bilirkişi Raporu

Yüceer M.

Çanakkale Asliye Ceza Mahkemesi, ss.2, Çanakkale, 2022

V. Bilirkişi Raporu

Yüceer M.

Çanakkale 1. Asliye Hukuk Mahkemesi (Asliye Ticaret Mahkemesi sıfatıyla), ss.4, Çanakkale, 2022

VI. Bilirkişi Raporu

Yüceer M.

Çanakkale 2. Sulh Hukuk Mahkemesi, ss.10, Çanakkale, 2022

VII. Bilirkişi Raporu

Yüceer M.

Çanakkale 1. Asliye Hukuk Mahkemesi, ss.4, Çanakkale, 2022

VIII. Bilirkişi Raporu

YÜCEER M.

Çanakkale 1. İcra Dairesi, ss.1, Çanakkale, 2016

IX. Bilirkişi Raporu

YÜCEER M.

Gökçeada Asliye Hukuk Mahkemesi, ss.7, Çanakkale, 2015

X. Bilirkişi Raporu

YÜCEER M.

Burhaniye Asliye Hukuk Mahkemesi (İş Mahkemesi Sıfatıyla), ss.2, Balıkesir, 2014

XI. Bilirkişi Raporu

YÜCEER M.

Çanakkale Cumhuriyet Başsavcılığı, ss.3, Çanakkale, 2014

XII. Bilirkişi Raporu

YÜCEER M.

Çanakkale Sulh Ceza Hakimliği, ss.2, Çanakkale, 2014

XIII. Bilirkişi Raporu

YÜCEER M.

Çanakkale Cumhuriyet Başsavcılığı, ss.3, Çanakkale, 2014

XIV. Bilirkişi Raporu

YÜCEER M.

Çanakkale 2. Asliye Hukuk Mahkemesi, ss.2, Çanakkale, 2014

XV. Bilirkişi Raporu

YÜCEER M.

Bayramiç Asliye Ceza Mahkemesi, ss.2, Çanakkale, 2014

XVI. Bilirkişi Raporu

YÜCEER M.

Bayramiç Asliye Ceza Mahkemesi, ss.4, Çanakkale, 2014

XVII. Bilirkişi Raporu

YÜCEER M.

Gönen Asliye Hukuk Mahkemesi, ss.4, Balıkesir, 2013

Desteklenen Projeler

YÜCEER M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mikrobiyal Transglutaminaz Enziminin Yumurta Ürünleri ve Model Gıdada Etkisinin Belirlenmesi, 2023 - Devam Ediyor

YÜCEER M., TÜBİTAK Projesi, Yumurta Kabuğu ve Membran Zarı Ayrımını Sağlayan Makine Geliştirilmesi (İTÜ Çekirdek-ikinci aşama değerlendirme), 2018 - Devam Ediyor

YÜCEER M., TÜBİTAK Projesi, Hayvansal Kaynaklı Tıbbi Amaçlı Özel Gıda Ürünü Geliştirilmesi, 2017 - Devam Ediyor

Yüceer M., Mavuş R., Yılmaz B., Dinç R. C., Tohumoglu A., Turgay M., Ardic E. A., Dişli E., TÜBİTAK Projesi, Sıvı Yumurta Akından Ticari Ovalbumin Ekstraksiyonu için Pilot Ünite Geliştirilmesi ve Prototip İmalatı, 2024 - 2025

Yüceer M., Caner C., Uysal Pala Ç., Erasmus Projesi, Otel Restoran İkram Personelinin Gıda Güvenliği ve Hijyen Uygulamaları Konusunda Niteliklerini Artırma Stratejileri, 2022 - 2024

Yüceer M., Mavuş R., TÜBİTAK Projesi, Sıvı Lizozimden Toz Lizozim Eldesi için Püskürtmeli Kurutucu Sistemi Tasarlanması ve Prototip İmalatı, 2020 - 2022

YÜCEER M., MAVUŞ R., KAHRAMAN AVCI A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Pastörize Sıvı Yumurta Ürünlerinin Konsantrasyonunda Membran Filtrasyon Tekniklerinin Kullanımı ve Uygulama Potansiyeli, 2020 - 2021

Yüceer M., Mavuş R., TÜBİTAK Projesi, Lizozim Seperasyonu için Tam Otomatik Üretim Hattı Tasarımı ve Prototip İmalatı, 2020 - 2021

Yüceer M., Diğer Özel Kurumlarca Desteklenen Proje, Pastörize Sıvı Yumurtanın Dondurulmasında Meydana Gelen Kalite

Kayıplarının Azaltılması, Endüstriyel Çözüm Pratikleri ve Ekipman Tasarımı, 2019 - 2021

Yüceer M., Çolakoğlu S., Tarhan Kuzu K., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, Çanakkale Bölgesinde Mesleki Eğitim Atölyesi ve Gıda İşleme/Analizi Laboratuvar Kurulumu Projesi, 2019 - 2020

Yüceer M., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, Çanakkale Bölgesinde Mesleki Eğitim Atölyesi ve Gıda İşleme/Analizi Laboratuvar Kurulumu Projesi, 2019 - 2020

YÜCEER M., ŞEKER M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Pastörize Kabuklu Yumurta Kullanılarak Beze Üretimi ve Fiziko-Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi, 2018 - 2020

Yüceer M., TÜBİTAK Projesi, Sıvı Yumurta Akından Ticari Lisozim Üretimi, 2019 - 2019

YÜCEER M., TEMİZKAN R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sıvı Yumurta Sarısının Fonksiyonel ve Teknolojik Özelliklerinin İyileştirilmesi, 2017 - 2019

Yüceer M., Caner C., TÜBİTAK Projesi, Enzim Modifiye Yumurta Ürünlerinin Fonksiyonel ve Reolojik karakteristiklerinin Belirlenmesi, 2015 - 2019

YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sıvı Yumurta Ürünlerinin Ultrases Tekniği ile Muamelesi ve Fonksiyonel ile Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi, 2015 - 2018

Yüceer M., Caner C., Sanayi Tezleri Projesi, Yumurtanın Aktif Ambalajlama ve Yeni Muhafaza Yöntemleri ile Raf Ömrünün Arttırılması, 2010 - 2013

Patent

Yüceer M., Caner C., Sıvı Yumurtanın Ultrases Tekniğiyle İşlenmesi Yöntemi, Patent, BÖLÜM C Kimya; Metalürji, Buluşun Tescil No: 000 , Standart Tescil, 2021

Yüceer M., Yumurta Ürünlerinde Tağşışın Tespitine Yönelik Bir Yöntem , Patent, BÖLÜM C Kimya; Metalürji, Buluşun Başvuru Numarası: 2021/017164 , Standart Tescil, 2021

Yüceer M., Yumurta Akı Tozu Üretiminde Karamelizasyonu Önlemeye Yönelik Bir Yöntem, Patent, BÖLÜM C Kimya; Metalürji, Buluşun Başvuru Numarası: 2021/004156 , Standart Tescil, 2021

Yüceer M., Sürülebilir Yumurta Ürünü Üretim Yöntemi, Patent, BÖLÜM C Kimya; Metalürji, Buluşun Başvuru Numarası: 2020/18067 , Standart Tescil, 2020

Yüceer M., Yumurta Kabuğu ile Membran Zarı Ayrımını sağlayan Makine (TİCARİLEŞTİRİLDİ), Patent, BÖLÜM F Makine Mühendisliği; Aydınlatma; Isıtma; Silahlar; Tahrip Malzemeleri, Buluşun Başvuru Numarası: 2018/017746 , Standart Tescil, 2018

Yüceer M., Enzimler ile Fermente Edilen Sıvı Yumurta Akı ile Beze Üretim Yöntemi, Patent, BÖLÜM C Kimya; Metalürji, Buluşun Başvuru Numarası: 2018/01572 , Standart Tescil, 2018

Öğrenci Projeleri

Ar-Ge Projesi, Meyve Dilimlerinin Muhafazası için Yeni ve Fonksiyonel Yumurta Akı Esaslı Sprey Kaplama Solüsyonu Geliştirilmesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, Türkiye, 2018 - 2019

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, Editörler Kurulu Üyesi, 2022 - Devam Ediyor

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, Editörler Kurulu Üyesi, 2022 - Devam Ediyor

European Journal of Engineering and Technology Research, Editörler Kurulu Üyesi, 2022 - Devam Ediyor

European Journal of Agriculture and Food Sciences, Editörler Kurulu Üyesi, 2022 - Devam Ediyor

Food Sektör Gıda - Market ve Teknolojisi Dergisi, Yayın Kurul Üyesi, 2022 - Devam Ediyor

International Journal of Nutrition and Food Sciences, Bilim Kurulu Üyeliği, 2021 - Devam Ediyor

ACTA Scientific Veterinary Sciences, Bilim Kurulu Üyeliği, 2021 - Devam Ediyor

International Journal of Food Engineering and Technology (IJFET), Bilim Kurulu Üyeliği, 2021 - Devam Ediyor
Journal of Food Technology and Food Chemistry, Bilim Kurulu Üyeliği, 2021 - Devam Ediyor
Research Journal of Food and Nutrition, Bilim Kurulu Üyeliği, 2021 - Devam Ediyor
Akademik Platform Helal Yaşam Dergisi, Editör, 2019 - Devam Ediyor
Catering Guide, Editör, 2018 - Devam Ediyor
International Journal of Food and Bioscience, Bilim Kurulu Üyeliği, 2018 - Devam Ediyor
International Journal of Life Sciences and Biotechnology, Bilim Kurulu Üyeliği, 2018 - Devam Ediyor
Journal of Food Processing & Technology, Bilim Kurulu Üyeliği, 2018 - Devam Ediyor
World Journal of Food Science and Technology , Editörler Kurulu Üyesi, 2018 - Devam Ediyor
International Journal of Food Science and Biotechnology, Bilim Kurulu Üyeliği, 2018 - Devam Ediyor
SciFed Journal of Protein Science, Bilim Kurulu Üyeliği, 2017 - Devam Ediyor
International Journal of Agricultural Science and Food Technology (IJASFT) , Editörler Kurulu Üyesi, 2015 - Devam Ediyor
Advances in Food Technology and Nutrition Sciences Open Journal (AFTNSOJ), Editörler Kurulu Üyesi, 2014 - Devam Ediyor
Journal of Food Research, Yayın Kurul Üyesi, 2014 - Devam Ediyor

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

Yemek, Gıda İşletmecileri, Servis Sağlayıcıları ve Mesleki Eğitim Derneği (YEMEKDER), Üye, 2022 - Devam Ediyor , Türkiye
Yumurta Üreticileri Ürünleri Sanayicileri Derneği (YÜSAD), Üye, 2021 - Devam Ediyor , Türkiye
Gıda Mühendisleri Derneği (Gıda Muhder), Üye, 2021 - Devam Ediyor , Türkiye
International Society of Food Engineering (ISFE), Üye, 2014 - Devam Ediyor
Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti, Üye, 2014 - Devam Ediyor
Institute of Packaging Professionals (IoPP), Üye, 2013 - Devam Ediyor
Consumer Association (TÜDER), Üye, 2010 - Devam Ediyor
International Association for Food Protection (IAFP), Üye, 2005 - Devam Ediyor , Amerika Birleşik Devletleri
Institute of Food Technologists (IFT), Üye, 2004 - Devam Ediyor , Amerika Birleşik Devletleri
Poultry Science Association (PSA), Üye, 2003 - Devam Ediyor , Amerika Birleşik Devletleri
World's Poultry Science Association (WPSA), Üye, 2003 - Devam Ediyor , Amerika Birleşik Devletleri
TMMOB, Gıda Mühendisleri Odası, Üye, 2002 - Devam Ediyor
International Egg Commission (IEC), Üye, 2008 - 2009
Society of Manufacturing Engineers (SME), Üye, 2006 - 2007, Amerika Birleşik Devletleri

Bilimsel Hakemlikler

FOOD BIOSCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2024
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2024
JOURNAL OF AGRICULTURE AND FOOD RESEARCH, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2024
JOURNAL OF FOOD SAFETY, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2024
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Diğer, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Türkiye, Nisan 2024
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2024
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2024
JOURNAL OF FOOD SAFETY, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2024
JOURNAL OF AGRICULTURE AND FOOD RESEARCH, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2023
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2023
FOOD INNOVATION AND ADVANCES, Diğer Dergiler, Aralık 2023
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2023

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2023
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2023
JOURNAL OF AGRICULTURE AND FOOD RESEARCH, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2023
JOURNAL OF AGRICULTURE AND FOOD RESEARCH, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2023
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Ankara Üniversitesi, Türkiye, Ağustos 2023
FOOD PACKAGING AND SHELF LIFE, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2023
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2023
Diğer Özel Kurumlarca Desteklenen Proje, T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Stratejik Araştırmalar ve Verimlilik Genel Müdürlüğü, Türkiye, Temmuz 2023
FOOD BIOSCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2023
FOOD BIOSCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2023
FOOD BIOSCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2023
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Selçuk Üniversitesi, Türkiye, Haziran 2023
JOURNAL OF AGRICULTURE AND FOOD RESEARCH, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2023
FOOD BIOSCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2023
Diğer Ülkelerdeki Özel Organizasyonlar Tarafından Desteklenmiş Proje, World's Poultry Science Association, Polonya, Mayıs 2023
FOOD BIOSCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2023
FOOD BIOSCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2023
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2023
TROPICAL ANIMAL HEALTH AND PRODUCTION, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2023
FOOD BIOSCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2023
JOURNAL OF COATINGS TECHNOLOGY AND RESEARCH, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2023
FOOD BIOSCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2023
FOOD SCIENCE & NUTRITION, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2023
JOURNAL OF AGRICULTURE AND FOOD RESEARCH, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2023
POULTRY SCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2023
TÜBİTAK Projesi, 1011 - Uluslararası Bilimsel Araştırma Projelerine Katılma Programı (UBAP), Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Türkiye, Nisan 2023
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2023
ACTA ALIMENTARIA, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2023
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2023
BRITISH POULTRY SCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2023
LWT - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2023
JOURNAL OF AGRICULTURE AND FOOD RESEARCH, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2023
FOOD BIOPHYSICS, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2022
CURRENT RESEARCH IN FOOD SCIENCE (CRFS), SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2022
LWT - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2022
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2022
Acta Alimentaria, An International Journal of Food Science, SSCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2022
FOOD BIOPHYSICS, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2022
Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, ***, Türkiye, Temmuz 2022
ASIA-PACIFIC JOURNAL OF SCIENCE AND TECHNOLOGY, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Haziran 2022
JOURNAL OF PHARMACY AND PHARMACOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2022
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2022
BRAZILIAN JOURNAL OF POULTRY SCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2022
ASIA-PACIFIC JOURNAL OF SCIENCE AND TECHNOLOGY, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Mayıs 2022
ASIA-PACIFIC JOURNAL OF SCIENCE AND TECHNOLOGY, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Nisan 2022
TÜBİTAK Projesi, 1501 - Sanayi Ar-Ge Projeleri Destekleme Programı, ***, Türkiye, Nisan 2022
KAFKAS UNIVERSİTESİ VETERİNER FAKULTESİ DERGİSİ, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2022
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2022

JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2022
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2022
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2022
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2022
KAFKAS UNIVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ DERGİSİ, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2022
FOODS, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2022
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2022
JOURNAL OF PHARMACY AND PHARMACOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2022
KAFKAS UNIVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ DERGİSİ, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2022
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2022
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ocak 2022
FOOD CHEMISTRY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2022
PROCESSES, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Aralık 2021
TÜBİTAK Projesi, 1011 - Uluslararası Bilimsel Araştırma Projelerine Katılma Programı (UBAP), Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Türkiye, Aralık 2021
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2021
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2021
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2021
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP GÜDÜMLÜ, SELÇUK ÜNİVERSİTESİ, TÜRKİYE, KASIM 2021
TÜBİTAK Projesi, 1501 - Sanayi Ar-Ge Projeleri Destekleme Programı, ***, Türkiye, Kasım 2021
JOURNAL OF PHARMACY AND PHARMACOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2021
INTERNATIONAL JOURNAL OF POLYMER SCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2021
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2021
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2021
JOURNAL OF FOOD SAFETY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2021
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, Hakemli Bilimsel Dergi, Mayıs 2021
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2021
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2021
FOOD CHEMISTRY, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2021
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2021
AKADEMİK GIDA, Hakemli Bilimsel Dergi, Nisan 2021
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2021
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2021
GAZİ ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK MİMARLIK FAKÜLTESİ DERGİSİ, Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2021
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2020
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2020
FOOD PACKAGING AND SHELF LIFE, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2020
BMJ-Business & Management Studies: An International Journal, Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Mayıs 2020
Gazi Üniversitesi Mühendislik Mimarlık Fakültesi Dergisi, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2020
Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria , AHCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2020
Türk Kimya Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Mayıs 2020
JOURNAL OF ANIMAL PHYSIOLOGY AND ANIMAL NUTRITION, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2020
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2020
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu, Türkiye, Mart 2020
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu, Türkiye, Şubat 2020
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu, Türkiye, Ocak 2020
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2019
Nutrition and Food Processing, Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Ekim 2019
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2019
Journal of Erzincan University Journal of Science and Technology, Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Eylül 2019
Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, ***, Türkiye, Eylül 2019

JOURNAL of FOOD RESEARCH, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ağustos 2019
TÜBİTAK Projesi, Ağustos 2019
TÜBİTAK Projesi, Ağustos 2019
POULTRY SCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2019
Gıda, Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2019
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2019
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2019
İZÜFBED (İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi), Hakemli Bilimsel Dergi, Aralık 2018
TÜBİTAK Projesi, Kasım 2018
TÜBİTAK Projesi, Kasım 2018
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2018
Journal of Food, Nutrition and Population Health, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Eylül 2018
TÜBİTAK Projesi, Haziran 2018
TÜBİTAK Projesi, Haziran 2018
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2018
POULTRY SCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2018
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2018
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2018
Journal of Bioprocessing & Biotechniques, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Mayıs 2018
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2018
International Journal of Food and Allied Sciences, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Nisan 2018
International Journal of Food and Allied Sciences (IJFAAS), , Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Mart 2018
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi, Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2018
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2018
Food & Industrial Microbiology, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Şubat 2018
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2018
JOURNAL OF FOOD RESEARCH, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Şubat 2018
Journal of Chemical Biology & Pharmaceutical Chemistry, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Şubat 2018
Journal of Food, Nutrition and Population Health, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Şubat 2018
Antalya Organize Sanayi Bölgesi, Ar-Ge ve İnovasyon Proje Pazarı, Diğer Dergiler, Şubat 2018
Journal of Agricultural Studies, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Mart 2017
Journal of Food Processing & Technology , SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2017
Journal of Food & Industrial Microbiology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2017
Journal of Food Processing & Technology , Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Şubat 2017
Journal of Food Nutrition and Population Health , Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Şubat 2017
International Journal of Food and Allied Sciences , Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Kasım 2016
Bilirkişilik, Diğer Dergiler, Kasım 2016
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2016
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2016
SciencePG, International Journal of Food Engineering and Technology, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Haziran 2016
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2016
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2016
Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Bilim, Teknoloji ve Sanayi Bakanlığı, Türkiye, Şubat 2016
JOURNAL OF FOOD RESEARCH, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ekim 2015
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2015
JOURNAL OF FOOD RESEARCH, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2015
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Haziran 2015
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2015
Teknik Bilirkişilik, Diğer Dergiler, Eylül 2014

Bilimsel Danışmanlıklar

- ***Membran Filtrasyon Tekniği Kullanılarak Konsantre Yumurta Akı Eldesi ve Zenginleştirilmiş Fonksiyonel Sporcu İçeceği Üretimi (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi), Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, Türkiye, 2022 - Devam Ediyor
- *** Bütün Sıvı Yumurtada Tağşışın Belirlenmesinde Yenilikçi Tekniklerin Kullanımı (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi), Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, Türkiye, 2020 - Devam Ediyor
- Yumurta Kabuğu ile Membran Zarı Ayrımını Sağlayan Makine (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi), Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, Türkiye, 2023 - 2028
- ***Uzun Raf Ömürlü Yumurta Proteini Bazlı Sporcu İçeceği Ürünü Geliştirilmesi (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi), Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, Türkiye, 2023 - 2024
- *** Sıvı Lizozimden Toz Lizozim Eldesi için Püskürtmeli Kurutucu Sistemi Tasarlanması ve Prototip İmalatı (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi), Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, Türkiye, 2020 - 2022
- *** Sürülebilir Kahvaltılık Ürün Geliştirilmesi (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi), Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, Türkiye, 2021 - 2021
- *** Yumurta Ürünlerinden Katma Değerli endüstriyel Lizozim Eldesi ve Uygulama İmkanları (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi), Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, Türkiye, 2020 - 2021
- *** Lizozim Seperasyonu için Tam Otomatik Üretim Hattı Tasarımı ve Prototip İmalatı (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi), Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, Türkiye, 2020 - 2021
- *** Pastörize Sıvı Yumurtanın Dondurulmasında Meydana Gelen Kalite Kayıplarının Azaltılması, Endüstriyel Çözüm Pratikleri ve Ekipman Tasarımı (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi), Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, Türkiye, 2019 - 2021
- *** Pastörize Sıvı Yumurta İşletmesi Plakalı Isı Eşanjörlerinde Proses Parametrelerinin Optimizasyonu ve Süreç Tasarımı (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi), Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, Türkiye, 2018 - 2021
- Güney Marmara Kalkınma Ajansı (GMKA), Diğer, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, Türkiye, 2018 - 2018
- TÜBİTAK- Proje Danışmanlığı, Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, Türkiye, 2018 - 2018
- *** Tüm Pastörize Likit Yumurta Üretimi, Süreç İyileştirmesi ve Proses Optimizasyonu (Üniversite-Sanayi İşbirliği Danışmanlık Projesi), Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, Türkiye, 2015 - 2017
- **** Pastörize Likit Yumurta Üretimi, Süreç İyileştirmesi ve Proses Optimizasyonu (Üniversite-Sanayi İşbirliği Danışmanlık Projesi), Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, Türkiye, 2014 - 2015

Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

- Yüceer M., 2nd International Meet on Food Science and Technology (FOODTECHMEET2023), Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Vancouver, Kanada, Ağustos 2023
- Yüceer M., Global Conference on Food Science and Technology (GCFST2022), Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Porto, Portekiz, Nisan 2022

Yüceer M., I. GIDA-KALİTE Kariyer Günü, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Çanakkale, Türkiye, Kasım 2019
Yüceer M., 2nd International Conference on Obesity and Weight Loss, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Amsterdam, Hollanda, Ekim 2018
Yüceer M., International 4th Halal and Healthy Food Congress, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Ankara, Türkiye, Kasım 2017
Yüceer M., International 3rd Halal and Healthy Food Congress, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, İstanbul, Türkiye, Ekim 2015

Bilimsel Araştırma / Çalışma Grubu Üyelikleri

Ca22134 - Sustainable Network For Agrofood Loss And Waste Prevention, Management, Quantification And Valorisation (Foodwastop), COST Association, Belçika, <https://www.cost.eu/actions/CA22134/#tabs+Name:Description>, 2024 - Devam Ediyor
Ulusal Gıda Kodeks Komisyonu Yumurta Alt Komisyonu, Tarım ve Orman Bakanlığı, Türkiye, <https://www.tarimorman.gov.tr/GKGM/Duyuru/451/Acik-Cagri-Ulusal-Gida-Kodeks-Komisyonu-Alt-Komisyonlari>, 2023 - Devam Ediyor
Eğitimci Havuzu, Gıda Mühendisleri Odası, Türkiye, www.gidamo.org.tr, 2014 - Devam Ediyor
Ayna Komitesi, Türk Standartları Enstitüsü, Türkiye, <http://www.tse.org.tr/hizmetlerimiz/ayna-komiteler>, 2011 - Devam Ediyor

Akademik Dolaşım Faaliyetleri

Diğer, Proje Kapsamında Bilimsel Araştırma, DİBAKO Gıda İçecek Makine Turz. San. ve Tic. Ltd. Şti., Türkiye, 2021 - 2022
Diğer, Mesleki Eğitim/Kurs, The International Center For Advanced Mediterranean Agronomic Studies in Zaragoza, İspanya, 2015 - 2015

Metrikler

Yayın: 155
Atıf (WoS): 433
Atıf (Scopus): 477
H-İndeks (WoS): 12
H-İndeks (Scopus): 13

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

IBAKTECH 2024, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2024
ICCI 2024, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2024
ANUGA FoodTech Gıda Fuarı, Katılımcı, Cologne, Almanya, 2024
YUMURPIYAT, Davetli Konuşmacı, Antalya, Türkiye, 2024
XI. Food Technology International Symposium (MURCIA FOOD BE 2023) , Davetli Konuşmacı, Murcia, İspanya, 2023
7. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2022
5. Yumurta Zirvesi, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2021
Afyonkarahisar İli Yumurta Sektörü Değer Zinciri Analizi Çalıştayı, Katılımcı, Afyonkarahisar, Türkiye, 2021
Dünya Gıda Güvenliği Günü Paneli (online), Davetli Konuşmacı, İstanbul, Türkiye, 2021
XVIII European Symposium on The Quality of Eggs and Egg Products, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2019
4th International Anatolian Agriculture Food, Environment, and Biology Conference (TAGID 2019), Katılımcı, Afyonkarahisar, Türkiye, 2019

The International Symposium on Food Rheology and Texture, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2018
International 9th Halal and Tayyib Conference, Davetli Konuşmacı, İstanbul, Türkiye, 2018
International Poultry Science Congress of WPSA Turkish Branch, Katılımcı, Niğde, Türkiye, 2018
XVI. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Katılımcı, Nantes, Fransa, 2015

Davetli Konuşmalar

Yumurta ve Yumurta Ürünleri Muhafaza Teknikleri, Seminer, Gıda Mühendisleri Derneği, Türkiye, Mayıs 2023
Yumurta ve Yumurta Ürünlerinin Kalitesi (Kimyası, Biyokimyası ve Mikrobiyolojisi), Seminer, Gıda Mühendisleri Derneği, Türkiye, Mayıs 2023
Yumurta İşleme Teknolojisi (Kırma, Pastörizasyon, Kurutma, Dondurma, İleri İşleme), Seminer, Gıda Mühendisleri Derneği, Türkiye, Mayıs 2023
Sustainability in the HORECA sector - HORECA sektöründe sürdürülebilirlik, Konferans, CTNC, İspanya, Mayıs 2023
Katma Değerli Yumurta Ürünlerinin Geliştirilmesi, Seminer, Gıda Mühendisleri Derneği, Türkiye, Mayıs 2023
Yumurta Ürünleri Teknolojisi Eğitimi, Seminer, Gıda Mühendisleri Derneği, Türkiye, Nisan 2023
Yumurta ve Yumurta Ürünleri Eğitim Semineri, Seminer, Pladis Grup - Ülker Bisküvi Sanayi Anonim Şirketi, Türkiye, Ekim 2022
Ar-Ge, İnovasyon (Yenilik) Faaliyetleri, Yenilikçi Ürün Üretme ve Girişimcilik, Seminer, ***, Türkiye, Şubat 2022
Yumurta ve Yumurta Ürünlerinde Taklit ve Tağşiş, Seminer, Gıda Mühendisleri Odası-İstanbul Şubesi, Türkiye, Ekim 2021
Dünya Gıda Güvenliği Günü Paneli, Konferans, Gıda Mühendisleri Derneği, Türkiye, Haziran 2021
Gıda Güvenliği, Seminer, Yaşar Üniversitesi, Türkiye, Nisan 2021
Kariyer Söyleşi Etkinliği (instagram-online), Seminer, ÇOMÜ (Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi), Gıda Topluluğu , Türkiye, Nisan 2021
Gıda Sanayinde Araştırma ve İnovasyonun Girişimcilikle Buluşması, Seminer, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi , Türkiye, Ocak 2021
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri, Seminer, Glogep, Türkiye, Ocak 2021

Ödüller

Yüceer M., Yazıcı G. N., Çatak Ş., Tekeli N. E., Rosetti G., Tuna U., EIT Food - RIS Inspire – Sustainable Food Production and Consumption: new Deep Tech approaches, Methods and Tools, 'Ris Inspire – Sustainable ' Of The European Union, European Innovation And Technology Institute, Kasım 2023
Yüceer M., Yüceer M., ISIF'23 GÜMÜŞ MADALYA - Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Türk Patent ve Marka Kurumu, Uluslararası Buluşçular Birliği Federasyonu (IFIA), Dünya Fikri Mülkiyet Teşkilatı (WIPO), Avrupa Patent Ofisi (EPO) ve Türkiye Teknoloji Takımı Vakfı'nın destekleri ile bu yıl 8.si düzenlenen İstanbul Uluslararası Buluş Fuarı (8th Istanbul International Inventions Fair, ISIF'2023) Uluslararası jüri tarafından 27 Nisan - 01 Mayıs 2023 tarihleri arasında yapılan değerlendirmeler sonucu 'Yumurta Ürünlerinde Tağşişin Tespitine Yönelik Bir Yöntem' başlıklı patent ISIF'2023'te uluslararası jüri tarafından 424 buluş arasında yapılan değerlendirmeler sonucunda Doç.Dr. Muhammed YÜCEER GÜMÜŞ MADALYA almıştır, 8th Istanbul International Inventions Fair., 8Th Istanbul International Inventions Fair, Mayıs 2023
Yüceer M., Caner C., Akademik Performans Ödülü (Ulusal ve/veya Uluslararası Düzeyde Almış Olduğunuz Ödüller ile bilime ve Üniversitemizin Gelişmesine Sağladığınız Katkılardan Dolayı Doç.Dr. Muhammed YÜCEER Akademik Performans Ödülü'ne layık görülmüştür.), Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mayıs 2022
Yüceer M., Akademik Performans Ödülü (2021 Yılında Yapmış olduğunuz Akademik Yayın ve Çalışmalarla Bilime ve Üniversitemizin Gelişmesine sağladığınız katkılardan dolayı Doç.Dr. Muhammed YÜCEER Akademik Performans Ödülü'ne layık görülmüştür.), Çankkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mayıs 2022
Yüceer M., Caner C., ISIF'21 GÜMÜŞ MADALYA - Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Türk Patent ve Marka Kurumu, Uluslararası Buluşçular Birliği Federasyonu (IFIA), Dünya Fikri Mülkiyet Teşkilatı (WIPO), Avrupa Patent Ofisi (EPO) ve Türkiye Teknoloji Takımı Vakfı'nın destekleri ile gerçekleştirilen ve bu yıl 6.'si düzenlenen dünyanın en fazla ziyaretçi

sayısına sahip uluslararası buluş fuarı olma unvanına sahip ISIF'20 Uluslararası Buluş Fuarında (5th Istanbul International Inventions Fair) Uluslararası jüri tarafından 21 – 26 Eylül tarihleri arasında yapılan değerlendirmeler sonucu 'Sıvı Yumurtanın Ultrases Tekniği ile İşlenmesi Yöntemi' başlıklı patent ISIF'21 Doç.Dr. Muhammed YÜCEER GÜMÜŞ MADALYA almıştır, 6Th Istanbul International Inventions Fair, Eylül 2021

Yüceer M., ISIF'21 BRONZ MADALYA - Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Türk Patent ve Marka Kurumu, Uluslararası Buluşçular Birliği Federasyonu (IFIA), Dünya Fikri Mülkiyet Teşkilatı (WIPO), Avrupa Patent Ofisi (EPO) ve Türkiye Teknoloji Takımı Vakfı'nın destekleri ile gerçekleştirilen ve bu yıl 6.'si düzenlenen dünyanın en fazla ziyaretçi sayısına sahip uluslararası buluş fuarı olma unvanına sahip ISIF'20 Uluslararası Buluş Fuarında (5th Istanbul International Inventions Fair) Uluslararası jüri tarafından 21 – 26 Eylül tarihleri arasında yapılan değerlendirmeler sonucu 'Sürülebilir Yumurta Ürünü Üretimi Yöntemi' başlıklı patent ISIF'21 Doç.Dr. Muhammed YÜCEER BRONZ MADALYA almıştır, 6Th Istanbul International Inventions Fair, Eylül 2021

Yüceer M., Patent Growth Hızlandırma Programı (Dissemination of Patent Information and Acceleration of IP-based Commercialization in Developing Regions of Turkey) FİNALİSTİ, Patent Growth projesi kapsamında seçilen girişimci adayları projelerinin geliştirilmesi için alanlarında uzman mentörler tarafından iki (2) ay boyun girişim hızlandırma programına alındılar. Girişimci adaylarımız hızlandırma programlarında; İş "kri doğrulama, müşteri ve pazar doğrulama, ra analizi, iş modeli geliştirme, patent stratejisi geliştirme, yatırımcı sunumu hazırlama ve sunma eğitimleri aldılar. Girişim hızlandırma programı katılan girişimcilerimiz arasından seçilen 10 girişimci arasından Muhammed YÜCEER'in iş fikri: Innoyum - Yumurta Kabuğundan Zarını Ayıran Makine; geliştirilecek ekipman ile yumurta kabuğu ve yumurta zarı etkin bir şekil ayrılmaktadır. Geliştirilecek teknoloji ile çevresel tehlike oluşturan yumurta kabuklarından ayrılan zar kozmetik ve medikal alanlar kullanılacaktır. daha fazla bilgi için web sitesi: <https://www.yyu.edu.tr/haberler/van-teknokent-ten-demo-day-etkinligi/9936>, Amerika Birleşik Devletleri Ankara Büyükelçiliği, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Van Teknokent Ve Patent Effect, Nisan 2021

Yüceer M., Caner C., "Innovation Week IWA 2020" Gümüş Madalya Ödülü: 8 Eylül-19 Aralık 2020 tarihleri arasında gerçekleşen Innovation Week IWA 2020 (Uluslararası Buluşçular Birliği Federasyonu (IFIA) destekleri ile düzenlenen OFEED 2020 Afrika İnovasyon Haftası Uluslararası Fuarı) – International Federation of Inventors' Association tarafından düzenlenen Innovation Week IWA 2020 etkinliğinde "Enzimler ile Fermente Edilen Sıvı Yumurta Akı ile Beze Üretim Yöntemi" isimli buluş ile Doç.Dr. Muhammed YÜCEER gümüş madalyaya layık görülmüştür, The International Federation Of Inventors (Ifia) - Innovation Week Iwa 2020 - Ofeed 2020, Aralık 2020

Yüceer M., Ataşehir Belediyesine bağlı bir girişimcilik merkezi olan AKAGİM tarafından düzenlenen 2020 Yılı Proje Pazarı İş Fikri Yarışmasında "Eklem ağırları için doğal yumurta kabuğu zarı üretimi" sağlayan "Innoyum" projesi ile Sefanur Yavuz, Dr.Muhammed YÜCEER ve Lara Özmete'den oluşan ekip birinci oldu, , Ataşehir Belediyesi - Akagim, Aralık 2020
Yüceer M., Avrupa İnovasyon Teknolojileri Enstitüsü – The European Institute of Innovation & Technology (EIT) Food tarafından düzenlenen FOODATHON Programında En İyi İş Fikri Ödülü, , The European Institute Of Innovation & Technology (Eit), Aralık 2020

Yüceer M., Caner C., Yumurta Kabuğu Zarından Yeni Ürün – Yumurta Kabuğu Zarı Tozu başlıklı Projesi ile öğretim görevlisi kategorisinde Başakşehir Living Hub 7. İnovasyon Yarışmasında Dr.Muhammed Yüceer, Prof.Dr.Cengiz Caner, Sefanur yavuz ve Lara Özmete Birincilik Elde Etti, Başakşehir Belediyesi - Başakşehir Living Hub. , Aralık 2020

Yüceer M., Caner C., Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Türk Patent ve Marka Kurumu, Uluslararası Buluşçular Birliği Federasyonu (IFIA), Dünya Fikri Mülkiyet Teşkilatı (WIPO), Avrupa Patent Ofisi (EPO) ve Türkiye Teknoloji Takımı Vakfı'nın destekleri ile gerçekleştirilen ve bu yıl 5.'si düzenlenen dünyanın en fazla ziyaretçi sayısına sahip uluslararası buluş fuarı olma unvanına sahip ISIF'20 Uluslararası Buluş Fuarında (5th Istanbul International Inventions Fair) Uluslararası jüri tarafından 05 Ağustos – 10 Eylül tarihleri arasında yapılan değerlendirmeler sonucu 'Enzimler İle Fermente Edilen Sıvı Yumurta Akı İle Beze Üretim Yöntemi' – 'Production Method of Meringue Using Enzyme Fermented/Modified Liquid Egg White' başlıklı patent 27 Eylül 2020 tarihinde Doç.Dr. Muhammed YÜCEER GÜMÜŞ MADALYA almıştır, 5Th Istanbul International Inventions Fair, Eylül 2020

Yüceer M., 'Yumurta Kabuk/Zar Ayıran Makine Tasarım ve Optimizasyonu ile Doğal Yumurta Kabuğu Zarı Üretimi-innoyum' başlıklı girişimcilik projesi finalist olmaya hak kazanmıştır, Itu-Big-Bang-2018 (Start-Up Challenge) İtü -Arı Teknokent, Kasım 2018

YÜCEER M., İTÜ Çekirdek girişimlerinden olan innoyum (Atık Yumurta Kabuğu Zarından Medikal ve Kozmetik Ürünler) BİG BANG için Girişimci akademisyen Muhammed Yüceer, gerçekleştirilen değerlendirme jürilerini başarıyla geçerek Finalist olmaya hak kazanmıştır, İTÜ ARI Teknokent'in Erken Aşama Kuluçka Merkezi İTÜ Çekirdek BİG BANG – 2018

Startup Challenge, Kasım 2018

Yüceer M., Yeni Nesil Fonksiyonel Yumurta Proteini Kaynaklı Toz Sporcu Ürünü Geliştirilmesi ve İmalatı (Birincilik Derecesi ve Ticarileştirme Desteği), Trakya Kalkınma Ajansı, Kasım 2017

Yüceer M., TÜBİTAK- Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Programı (BYTP) Ödülü , Tübitak, Haziran 2017

Yüceer M., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Akademik Teşvik Ödülü, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Aralık 2016

Yüceer M., TÜBİTAK- Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Programı (BYTP) Ödülü , Tübitak, Haziran 2016

Yüceer M., TÜBİTAK- Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Programı (BYTP) Ödülü , Tübitak, Haziran 2015

Yüceer M., Advanced Course of Predictive Microbiology (konaklama ve kayıt burs desteği), Mediterranean Agronomic Institute Of Zaragoza (Ciheam), Zaragoza, İspanya, Şubat 2015

Yüceer M., TÜBİTAK- Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Programı (BYTP) Ödülü , Tübitak, Haziran 2014

Yayıcılık Etkinlikleri

Yüceer M., Catering Guide, Dergi Yayıncılığı, 2019 - Devam Ediyor

Tanıtım ve Temsil Faaliyetleri

Kurumsal Temsil, TEKNOFEST, Türkiye, İstanbul, 2023 - 2023

Kurumsal Temsil, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Konferans Salonu, Türkiye, Çanakkale, 2022 - 2022

Akademi Dışı Deneyim

Mahkeme, Bakanlık, T.C. Adalet Bakanlığı, Bursa Bilirkişi Bölge Kurulu

Ticari Kuruluş Özel, A.B Gıda San. ve Tic. A.Ş., Ar-Ge, Kalite, Üretim