

Doç.Dr. Muhammed YÜCEER

Ben Kimim?



www.muhammedyuceer.com

Doç.Dr. MUHAMMED YÜCEER



Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme
Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi

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

Yayınlardaki İsimler: Yuceer, M., Yüceer, M., M. Yuceer, Muhammed Yuceer, M. Yüceer, Muhammed Yüceer



E-posta: myuceer@comu.edu.tr
Diğer E-posta: myyuceer@gmail.com
Cep Telefonu: +90 536 457 2877
İş Telefonu: +90 286 218 0018 Dahili: 30025
Fax Telefonu: +90 286 218 0549
Web: <http://muhammedyuceer.com>

[Özgeçmiş Dosyası İndir](#)

KİŞİSEL BİLGİLER

Doğum Tarihi

21.11.1980

Uyruk

T.C. Ankara/Kızılcahamam

Askerlik Durumu

Tamamladı

Medeni Durumu

Evli – 3 çocuk sahibi

Yabancı Diller

- İngilizce – iyi
- Arapça – iyi
- Rusça – başlangıç
- Kazakça – başlangıç

ÖĞRENİM DURUMU

Derece	Yıllar	Alan	Üniversite
Doktora	02/02/2009 13/09/2013	Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Programı	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Yüksek Lisans	23/07/2003 14/12/2007	Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Programı	İstanbul Teknik Üniversitesi
Lisans	31/08/1998 10/06/2002	Gıda Mühendisliği Bölümü	Yüzüncü Yıl Üniversite

Üyesi olduđu profesyonel kuruluşlar

YÜSAD-Yumurta Üretçileri Ürünleri Sanayicileri Derneği

2021 - Devam Ediyor

Üye

YEMEK, GIDA İŞLETMECİLERİ, SERVİS SAĞLAYICILARI VE MESLEKİ EĞİTİM DERNEĞİ

2021 - Devam Ediyor

Üye

Gıda Mühendisleri Derneği-Gıda Muhder

2021 - Devam Ediyor

Üye

International Society of Food Engineering (ISFE)

2014 - Devam Ediyor

Üye

Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti

2014 - Devam Ediyor

Üye

Institute of Packaging Professionals (IoPP)

2013 - Devam Ediyor

Üye

Consumer Association (TÜDER)

2010 - Devam Ediyor

Üye

International Association for Food Protection-IAFP

2005 - Devam Ediyor

Üye

Institute of Food Technologists-IFT

2004 - Devam Ediyor

Üye

Poultry Science Association-PSA

2003 - Devam Ediyor

Üye

World's Poultry Science Association-WPSA

2003 - Devam Ediyor

Üye

TMMOB, Gıda Mühendisleri Odası

2002 - Devam Ediyor

Üye

International Egg Commission (IEC)

2008 - 2009

Üye

Society of Manufacturing Engineers-SME

2006 - 2007

Üye

Kitap & Kitap Bölümleri

Ozone Applications in Food Processing

2023

[Yüceer M.](#)

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



Yumurta ve Yumurta Ürünleri İşleme Teknolojisi ve Uygulamaları

2019

[Yüceer M.](#)

Sidas Medya Ltd.Şti., Çanakkale, 2019



Enzimler

2019

[YÜCEER M.](#), [CANER C.](#)

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

Karbonhidratlar

2019

[CANER C.](#), [YÜCEER M.](#)

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

Fenolikler ve Renk Maddeleri

2019

[Pala Ç.](#), [Yüceer M.](#), [Caner C.](#)

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



Bilimsel Danışmanlıklar

Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık

2020 - 2021

*** Lizozim Seperasyonu için Tam Otomatik Üretim Hattı Tasarımı ve Prototip İmalatı (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi)

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, Türkiye

Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık

2019 - 2021

*** Pastörize Sıvı Yumurta Dondurulmasında Meydana Gelen Kalite Kayıplarının Azaltılması, Endüstriyel Çözüm Pratikleri ve Ekipman Tasarımı (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi)

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, Türkiye

Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık

2018 - 2021

*** Pastörize Sıvı Yumurta İşletmesi Plakalı Isı Eşanjörlerinde Proses Parametrelerinin Optimizasyonu ve Süreç Tasarımı (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi)

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, Türkiye

Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık

2022 - Devam Ediyor

***Membran Filtrasyon Tekniği Kullanılarak Konsantre Yumurta Akı Eldesi ve Zenginleştirilmiş Fonksiyonel Sporcu İçeceği Üretimi (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi)

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, Türkiye

Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık

2020 - Devam Ediyor

*** Bütün Sıvı Yumurtada Tağşışın Belirlenmesinde Yenilikçi Tekniklerin Kullanımı (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi)

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, Türkiye

Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık

2020 - 2022

*** Sıvı Lizozimden Toz Lizozim Eldesi için Püskürtmeli Kurutucu Sistemi Tasarlanması ve Prototip İmalatı (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi)

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, Türkiye

Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık

2021 - 2021

*** Sürülebilir Kahvaltılık Ürün Geliştirilmesi (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi)

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, Türkiye

Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık

2020 - 2021

*** Yumurta Ürünlerinden Katma Değerli endüstriyel Lizozim Eldesi ve Uygulama İmkanları (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi)

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, Türkiye

Davetli Konuşmalar

Yumurta ve Yumurta Ürünleri Eğitim Semineri

Ekim 2022

Seminer

Pladis Grup - Ülker Bisküvi Sanayi Anonim Şirketi-Türkiye

Ar-Ge, İnovasyon (Yenilik) Faaliyetleri, Yenilikçi Ürün Üretme ve Girişimcilik

Şubat 2022

Seminer

***-Türkiye

Yumurta ve Yumurta Ürünlerinde Taklit ve Tağşiş

Ekim 2021

Seminer

Gıda Mühendisleri Odası-İstanbul Şubesi-Türkiye

Dünya Gıda Güvenliği Günü Paneli

Haziran 2021

Konferans

Gıda Mühendisleri Derneği-Türkiye

Kariyer Söyleşi Etkinliği (instagram-online)

Nisan 2021

Seminer

ÇOMÜ (Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi), Gıda Topluluğu -Türkiye

Gıda Sanayinde Araştırma ve İnovasyonun Girişimcilikle Buluşması

Ocak 2021

Seminer

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi -Türkiye

Sürdürülebilir Gıda Sistemleri

Ocak 2021

Seminer

Glogep-Türkiye

Verdiği Dersler

Özel Gıdalar Teknolojisi	Ön Lisans
Gıda Endüstrisi Makineleri	Ön Lisans
Protein Mühendisliği	Lisans
Sporcu Beslenmesi	Lisans
Hijyenik Tasarım ve Prensipieri	Lisans
Beslenme, Gıda ve Diyetetik Biyokimyası	Lisans
Akışkanlar Dinamiği ve Reolojik Uygulamalar	Lisans
Fonksiyonel Gıdalar	Lisans
Genel Mikrobiyoloji	Ön Lisans
Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji	Ön Lisans
Özel Tıbbi Amaçlı Gıdalar	Lisans
Gıda Kimyası	Ön Lisans
Gıda Endüstrisi Makineleri	Ön Lisans
Gıda Muhafazası	Ön Lisans
Gıda Mikrobiyolojisi	Ön Lisans
Kalite Yönetim Sistemi ve Standartları	Ön Lisans

Uzmanlık Alan Dersi

Gıda Muhafaza

Ambalaj Teknolojisi

Mesleki Yabancı Dil II

Uzmanlık Alan Dersi

Gıda Kimyası

Mesleki Yabancı Dil I

Genel Mikrobiyoloji

Uzmanlık Alan Dersi

Mesleki Yabancı Dil I

Laboratuvar Teknikleri I

Mesleki İngilizce II

Mesleki Yabancı Dil II

Seminer

Mesleki Yabancı Dil I

Mesleki İngilizce I

Kariyer

- A.B GIDA SAN. VE TIC. A. S. - **Dış Ticaret Asistanı** - Yemlik fosfat, fosfat ve yumurta ürünleri hakkında ithalat, ihracat, kambiyo ve gümrük işlemleri, Arapça ve İngilizce yazışma, görüşme ve ticari ilişkilerin kurulması. Konsolosluklar ile ilişkiler, ithalat ve ihracat dokümanı hazırlanması. Yurtiçi ve yurt dışı fuar organizasyonları ve tertip edilmesi. Temmuz 2005-Ağustos 2013
- A.B GIDA SAN. VE TIC. A. S. - **Üretim-Kalite ve Ar&Ge Müdürü** - Geliştirme mühendisi yumurta ürünleri (likit pastörize yumurta, yumurta tozu, yumurta kabuğu tozu) üretimi, kalite kontrol ve araştırma geliştirme ile ilgili çalışmaların yapılması. Tesisin Kalite yönetim sistemleri ile belgelendirme çalışmaları (HACCP, ISO 9001, ISO 14001, GMP, BRC, OHSAS 18001, ISO 22000, AIB, KOSHER ve HALAL), üretim planlama, ürün geliştirme (kek jöle, kek jeli vd.) Laboratuvar analiz metodu geliştirme, gıda üretim/çalışma izni, Emülsiyon ve Deşarj izni başvurularının hazırlanması ve süreç takibi. Gıda ve teknik sınıf fosforik asit ile ilgili laboratuvar ve proses çalışmaları.
- Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü - **Yrd. Doç. Dr. (Dr.Öğr.Üyesi)**, Akademisyen. Yumurta ve yumurta ürünleri üzerinde akademik çalışmaların sürdürülmesi. Sanayi ile danışmanlık hizmetlerinin yürütülmesi ve proje yönetimi., Kasım 2013 –Şubat 2021
- Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü - **Doç. Dr.**, Akademisyen. Yumurta ve yumurta ürünleri üzerinde akademik çalışmaların sürdürülmesi. Sanayi ile danışmanlık hizmetlerinin yürütülmesi ve proje yönetimi., Şubat, 2023 -devam ediyor Çanakkale

Ürün-Proses Deneyimleri

- Yumurta ve yumurta ürünleri (sıvı yumurta, pastörize yumurta, yumurta tozu, yumurta kabuğu tozu vd.),
- Sporcu ürünleri,
- Kek (baton, pasta altı, muffin vb.) ve pastacılık ürünleri,
- Külâh-kornet imalatı,
- Toz ürünler (kabartma tozu, kek miks, ekmek miksi, vb.)
- Jöle-marmelat ve sos ürünleri,
- Pastacılık katkı maddesi-kek jeli üretimi,
- Un ve modifiye un üretimi,
- Fosforik asit üretimi,
- SAPP, STPP vb. imalatı,

Kalite ve denetim Süreçleri Deneyimi

- BRC,
- AIB,
- ISO 22000, 9001, 14001, vd.
- Sedex
- Helal (Gimdes, TSE vd.)

Sektörel Çalışmalar

ÇOMÜ, Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi	Bütün Sıvı Yumurtada Tağışın Belirlenmesinde Yenilikçi Tekniklerin Kullanımı	2020- 2020
ÇOMÜ, Üniversite-Sanayi İşbirliği Projesi	Pastörize Likit Yumurta Üretimi, Süreç İyileştirmesi ve Proses Optimizasyonu	2014- 2015
ÇOMÜ, Üniversite-Sanayi İşbirliği Projesi	Pastörize Sıvı Yumurta İşletmesi Plakalı Isı Eşanjörlerinde Proses Parametrelerinin Optimizasyonu ve Süreç Tasarımı	2018- 2019
TÜBİTAK – 1512 Projesi (Proje No: 1150574)- Danışman	Hayvansal Kaynaklı Tıbbi Amaçlı Özel Gıda Ürünü Geliştirilmesi	2017- 2018
ÇOMÜ, Üniversite-Sanayi İşbirliği Projesi	Tüm Pastörize Likit Yumurta Üretimi, Süreç İyileştirmesi ve Proses Optimizasyonu	2015- 2017

ÇOMÜ, Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi	Taze Yumurtanın Kabukta Pastörizasyonu için Yeni Proses Geliştirilmesi ve Yumurta Tasnif- Toplama-Kodlama Sistemine Entegre Otomasyonlu Ticari Ünite Tasarlanması	2020 - 2021
ÇOMÜ, Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi	Pastörize Sıvı Yumurtanın Dondurulmasında Meydana Gelen Kalite Kayıplarının Azaltılması, Endüstriyel Çözüm Pratikleri ve Ekipman Tasarımı	2019 - 2020
ÇOMÜ, Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi	İşletmedeki Mikrobiyal Problem (Salmonella) Kaynağının Araştırılıp Kök Nedeninin Belirlenmesi, Çözüm Önerilerinin Geliştirilmesi, Yerinde Uygulanması, Önleyici Tedbirlerin Alınması ve Araştırma-Geliştirme Faaliyetlerinin Yürütülmesi	2020 - 2020

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)      PlumX Metrics

Investigation the Reverse Osmosis and Ultrafiltration Treatments on Physicochemical, Techno-functional and Rheological Characteristics on Liquid Egg Albumen and Prepared Meringue Cookie Batter's

Yüceer M.

ACTA ALIMENTARIA , cilt.52, sa.2, ss.317-329, 2023 (SCI-Expanded)      PlumX Metrics

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)      PlumX Metrics

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, ss.1-6, 2023 (SCI-Expanded)      PlumX Metrics

The Effects of Sonication on the Stability of Eggs during Extended Storage

2022

Yüceer M., Yıldırım G., Caner C.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY , sa.57, ss.6046-6054, 2022 (SCI-Expanded)      PlumX Metrics

Chitosan coatings and chitosan nanocomposite to enhancing storage stability of fresh egg during storage

2022

Caner C., Coşkun B. M., Yüceer M.

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION , cilt.46, sa.7, ss.1-13, 2022 (SCI-Expanded)      PlumX Metrics

The enhancement of the physicochemical and functional characterisation of egg white proteins using different enzymes during storage

2022

YÜCEER M., CANER C.

ACTA ALIMENTARIA , cilt.51, sa.1, ss.145-154, 2022 (SCI-Expanded)      PlumX Metrics

Effectiveness of enzymes on structural, functional and creep-recovery behavior of freshly prepared meringue's batter using liquid egg albumen

2022

Yüceer M., Caner C.

JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE , cilt.59, sa.3, ss.927-934, 2022 (SCI-Expanded)     PlumX Metrics

2023

Investigate the Enzyme-Texturized Egg Albumen on the Functionality, Sensorial and Textural Characteristics of Cooked Meringue Cookies during Storage

2022

Yuceer M., Caner C.

JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION , cilt.16, sa.4, ss.2961-2968, 2022 (SCI-Expanded)      PlumX Metrics

Effects of protease-hydrolyzed egg white on the meringue batter properties and meringue textural and sensory properties during storage

2021

Yüceer M., Caner C.

International Journal of Gastronomy and Food Science , cilt.25, 2021 (SCI-Expanded)      PlumX Metrics

The impact of coatings and novel processing techniques on the functionality of table eggs during extended storage period at ambient temperature

2021

YÜCEER M., CANER C.

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION , cilt.45, sa.3, 2021 (SCI-Expanded)      PlumX Metrics

Evaluation of physicochemical properties on meringue prepared from phospholipase A(2)enzyme-hydrolyzed liquid egg albumen

2020

YÜCEER M.

EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY , cilt.246, sa.9, ss.1847-1856, 2020 (SCI-Expanded)      PlumX Metrics

Texture, rheology, storage stability, and sensory evaluation of meringue's prepared from lipase enzyme-modified liquid egg white

2020

YÜCEER M., Asik H.

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION , cilt.44, sa.9, 2020 (SCI-Expanded)      PlumX Metrics

Structural and rheological characterization of liquid egg white modified with phospholipase A(2) enzyme

2020

YÜCEER M.

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION , cilt.44, sa.6, 2020 (SCI-Expanded)      PlumX Metrics

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

2020

Yüceer M., Caner C.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY , cilt.55, sa.4, ss.1629-1636, 2020 (SCI-Expanded)     PlumX Metrics

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

2020

Yüceer M., Caner C.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY , cilt.55, sa.1, ss.259-266, 2020 (SCI-Expanded)     PlumX Metrics



Scopus

Search

Sources

SciVal

?

🔔

🏛️

MY

This author profile is generated by Scopus. [Learn more](#)

Yüceer, Muhammed

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Canakkale, Turkey

55832211200

<https://orcid.org/0000-0001-6709-1347>

[View more](#)

420

Citations by 238 documents

25

Documents

10

h-index [View h-graph](#)

[View all metrics >](#)



**Muhammed
Yuceer**

[Edit](#)

Canakkale (18th
March) University

Web of Science
ResearcherID:
I-1111-2013

Published names

Yuceer, Muhammed Yuceer, M.

Published Organization

Canakkale Onsekiz Mart University

Subject Categories

Food Science & Technology;
Agriculture; Chemistry; Engineering
; Nutrition & Dietetics

Other Identifiers

<https://orcid.org/0000-0001-6709-1347>



Applying for a job or funding?

Export your profile as a CV in one click.

Metrics

[Open dashboard](#)

Profile summary

- 34 Total documents
- 23 Web of Science Core Collection publications
- 0 Preprints
- 0 Dissertations or Theses
- 176 Verified peer reviews
- 1 Verified editor records

Web of Science Core Collection metrics

10
H-Index

23
Publications in
Web of Science

373
Sum of Times Cited

202
Citing Articles

0
Sum of Times Cited by
Patents

0
Citing Patents

Documents

Peer Review

[Document FAQs](#) [Manage](#)

34 Documents

23
?

**Herkese açık erişimi inceleyin**

Belirli makaleler herkese açık olarak sunulmalıdır.

[İNCELE](#)**Muhammed Yüceer** Canakkale Onsekiz Mart University.comu.edu.tr üzerinde doğrulanmış e-posta adresine sahip - [Ana Sayfa](#)[Associate Professor Dr.](#)

TAKIP EDİLİYOR

☐ BAŞLIK

ALINTI YAPANLAR

YIL

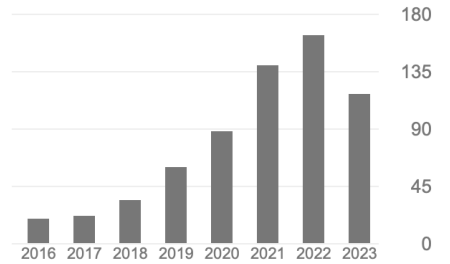
- | | | | |
|--------------------------|--|-----|------|
| ☐ | Antimicrobial lysozyme–chitosan coatings affect functional properties and shelf life of chicken eggs during storage
M Yuceer, C Caner
Journal of the Science of Food and Agriculture 94 (1), 153-162 | 169 | 2014 |
| ☐ | Efficacy of various protein-based coating on enhancing the shelf life of fresh eggs during storage
C Caner, M Yüceer
Poultry Science 94 (7), 2880-2891 | 138 | 2015 |
| ☐ | Ozone treatment of shell eggs to preserve functional quality and enhance shelf life during storage | 43 | 2016 |

Alıntı yapanlar

[TÜMÜNÜ GÖRÜNTÜLE](#)

Hepsi 2018 yılından bugüne

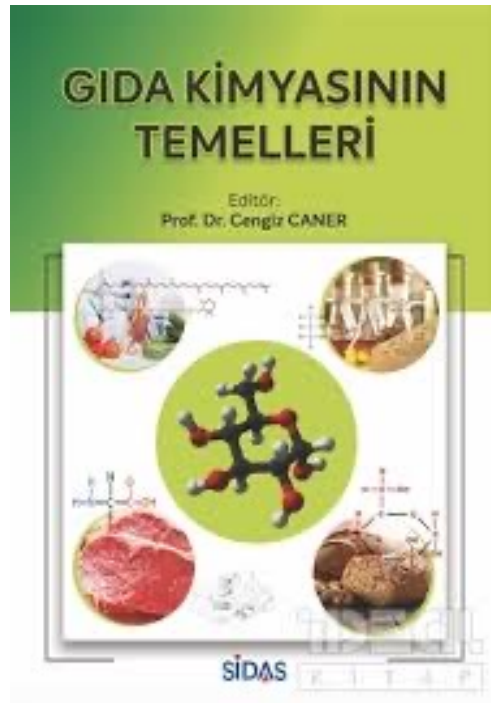
Alıntılar	666	606
h-endeksi	11	11
i10-endeksi	16	16



Genel erişim

[TÜMÜNÜ GÖRÜNTÜLE](#)

Yayınlarım (kitap ve kitap bölümü)



Sunumlar



Sunumlarım

Ülkemizde ve Dünyadaki Yumurta ve Yumurta Ürünleri Sektörünün Gelişim Süreci

Muhammed YÜCEER

15.09.2010



Projeler-Sanayi

Bilimsel ve Sanayi İşbirliği Projeleri Listesi		
Proje Türü / Rolü	Proje Adı	Yıllar
Yüksek Lisans Tezi	Kolesterolü Düşürülmüş Yumurta Sarısı Üretimi ve Düşük kolesterol ve Düşük Yağlı Mayonezin Bazı Özelliklerinin İncelenmesi	2007-2009
İstanbul Teknik Üniversitesi, Proje Yönetim Merkezi (g3p)	Düşük Kolesterolü Yumurta Sarısı Üretimi (Cholesterol Reduced Egg Yolk-CREY).	2007-2009
Doktora Tezi (Sanayi Bakanlığı destekli) – Tez öğrencisi SAN-TEZ (00729.STZ.2010-2)	Yumurtanın Aktif Ambalajlama ve Yeni Muhafaza Yöntemleri ile Raf Ömrünün Arttırılması	2010-2013
Doktora Tezi	Yumurtanın Aktif Ambalajlama ve Yeni Muhafaza Yöntemleri ile Raf Ömrünün Arttırılması	2009-2013
ÇOMÜ, Üniversite-Sanayi İşbirliği Projesi – Proje Yürütücüsü	Pastörize Likit Yumurta Üretimi, Süreç İyileştirmesi ve Proses Optimizasyonu	2014-2015
ÇOMÜ, Üniversite-Sanayi İşbirliği Projesi – Proje Yürütücüsü	Tüm Pastörize Likit Yumurta Üretimi, Süreç İyileştirmesi ve Proses Optimizasyonu	2015-2017
TÜBİTAK – Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projeleri Destekleme Programı 1001 Projesi (Proje No: 214O376) – Proje Yürütücüsü	Enzim Modifiye Yumurta Ürünlerinin Fonksiyonel ve Reolojik Karakteristiklerinin Belirlenmesi	2015-2019
ÇOMÜ-BAP Bağımsız Araştırma Projesi (Proje No: FBA-2015-656) – Proje Yürütücüsü	Sıvı Yumurta Ürünlerinin Ultrases Tekniği ile Muamelesi ve Fonksiyonel ile Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi	2015-2018
TÜBİTAK – 1512 Projesi (Proje No: 1150574) – Proje Danışmanı	Hayvansal Kaynaklı Tıbbi Amaçlı Özel Gıda Ürünü Geliştirilmesi	2017-...
ÇOMÜ-BAP Bilimsel Destekleme Projesi (Proje No: FBD-2017-1232) – Proje Yürütücüsü	Sıvı Yumurta Sarısının Fonksiyonel ve Teknolojik Özelliklerinin İyileştirilmesi	2017-2018
ÇOMÜ-BAP Sanayi İşbirliği Projesi (Proje No: FSI-2018-2657) – (sanayi destekli) Proje Yürütücüsü	Pastörize Kabuklu Yumurta Kullanılarak Beze Üretimi ve Fizko-Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi	2018-2020
ÇOMÜ, Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi Proje Yürütücüsü	Pastörize Sıvı Yumurta İşletmesi Plakalı Isı Eşanjörlerinde Proses Parametrelerinin Optimizasyonu ve Süreç Tasarımı	2018-2019
TÜBİTAK Projesi, İTÜ Çekirdek-BİGG 1512, Proje Yürütücüsü	Yumurta Kabuğu ve Membran Zarı Ayrımını Sağlayan Makine Geliştirilmesi (İTÜ Çekirdek-ikinci aşama değerlendirme)	2018-....
TÜBİTAK-TEYDEB 1505 Programı Kapsamında Fizibilite Projesi Desteği (Proje No: 5185047) – Proje Yürütücüsü	Sıvı Yumurta Akından Ticari Lisozim Üretimi	2018-2019
T.C. Bilim ve Teknoloji Bakanlığı, Güney Marmara Kalkınma Ajansı-GMKA, 2018 Mesleki Eğitimin Geliştirilmesi-2 Mali Destek Programı (Proje No: TR22/18/MEG2MDP/0021) – Proje Yürütücüsü	Çanakkale Bölgesinde Mesleki Eğitim Atölyesi ve Gıda İşleme/Analizi Laboratuvar Kurulumu	2019-2020
ÇOMÜ, Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi Proje Yürütücüsü	Pastörize Sıvı Yumurtanın Dondurulmasında Meydana Gelen Kalite Kayıplarının Azaltılması, Endüstriyel Çözüm Pratikleri ve Ekipman Tasarımı	2019-2020
ÇOMÜ-BAP Sanayi İşbirliği Projesi (Proje No: FSI-2020-2822) – (sanayi destekli) Proje Yürütücüsü	Pastörize Sıvı Yumurta Ürünlerinin Konsantrasyonunda Membran Filtrasyon Tekniklerinin Kullanımı ve Uygulama Potansiyeli	2020-....
TÜBİTAK-TEYDEB 1501 Programı 2020 Yılı 1. Çağrı Projesi (No: 3200376) Proje Danışmanı	Lizozim Seperasyonu için Tam Otomatik Üretim Hattı Tasarımı ve Prototip İmalatı	2020-....

Projeler-Akademi

Istanbul Technical University, Project Developing Center-G3p	Production of Cholesterol Reduced Egg Yolk (CREY).	2006-2007
Ministry of Science, Industry and Technology, Industrial Thesis Program (SAN-TEZ Project) Grant Number nr: 00729.STZ.2010-2)	Extending Shelf Life of Egg Using Active Packaging and Novel Preserving Methods.	2010-2013
Graduate Project (Ph.D. Degree Thesis)	Extending Shelf Life of Egg Using Active Packaging and Novel Preserving Methods.	2010-2013
Industrial Consulting project (Canakkale Onsekiz Mart University) - Mikron Pasteurized Liquid Egg	Pasteurized Liquid Egg Production and Process Optimization	2014-2015
Industrial Consulting project (Canakkale Onsekiz Mart University) - DIBAKO Sterile Liquid Egg	All Pasteurized Liquid Egg Product and Derivatives Process Optimization	2015-2017
Canakkale Onsekiz Mart University, Scientific Research Project (FBA-2015-656) - Project Manager	Effects of Ultrasound Treatment on Liquid Egg Products Rheological Behavior's and Functional Properties	2015-2018
Turkish Scientific and Technical Research Council (TUBITAK 1001 Project No. 314O376)-Project Manager	Functional and Rheological Characteristics of Enzyme Modified Egg Products	2015-2019
Canakkale Onsekiz Mart University, Scientific Research Project (FBD-2017-1232) - Project Manager	Improving Functional and Technological Properties of Liquid Egg Products Using Innovative Food Processing Technology	2017-2019
Turkish Scientific and Technical Research Council (TUBITAK 1511 Project No. 1150574) - Consultant	Development of Animal-based Special Food Products for Medical Use	2017-2019
Canakkale Onsekiz Mart University, Scientific Research Project (FSI-2018-2657) - Project Manager	Physico-Functional Characterisation of Meringues Using Pasteurized Shell Eggs	2018-2020
Turkish Scientific and Technical Research Council (TUBITAK 1505 Project No. 5185047) - Project Manager	Commercial Lysozyme Production from Liquid Egg White	2018-2019
Turkish Ministry of Industry and Technology, South Marmara Development Agency-GMKA (Project No. TR22/18/MEG2MDP/0021) - Project Manager	Regional Laboratory Setup in Canakkale and Food Processing/Vocational Analytical Testing Training Workshop	2019-2020
Canakkale Onsekiz Mart University, Scientific Research Project (FSI-2020-2822) - Project Manager	The Use of Membrane Filtration Technique in the Concentration of Pasteurized Liquid Egg Products and Potential Applications	2020-...

Devam Eden Projeler

BAP: Mikrobiyal Transglutaminaz Enziminin Yumurta Ürünleri ve Model Gıdada Etkisinin Belirlenmesi

Avrupa Birliği: Strategies to Improve the Qualification of Hotel Restaurant Catering Staff on Food Safety and Hygiene Practices (Türkçe başlık: Otel Restoran İkram Personelinin Gıda Güvenliği ve Hijyen Uygulamaları Konusunda Niteliklerini Artırma Stratejileri)

Üniversite-Sanayi İşbirliği:

1. Membran Filtrasyon Tekniği Kullanılarak Konsantre Yumurta Akı Eldesi ve Zenginleştirilmiş Fonksiyonel Sporcu İçeceği Üretimi
2. Yumurta Ürünlerinden Katma Değerli Endüstriyel Lizozim Eldesi ve Uygulama İmkanları
3. Bütün Sıvı Yumurtada Tağşişin Belirlenmesinde Yenilikçi Tekniklerin Kullanımı
4. Yumurta Kabuğu ile Membran Zarı Ayrımını Sağlayan Makine
5. Taze Yumurtanın Kabukta Pastörizasyonu için Yeni Proses Geliştirilmesi ve Yumurta Tasnif-Toplama-Kodlama Sistemine Entegre Otomasyonlu Ticari Ünite Tasarlanması

Başvurusu yapılan proje önerileri:

1. Üniversite-Sanayi İşbirliği: Uzun Raf Ömürlü Yumurta Proteini Bazlı Sporcu İçeceği Ürünü Geliştirilmesi
2. TÜBİTAK-1001: Protein Esaslı Toz Sporcu Ürünü Geliştirilmesi, Karakterizasyonu ve Dirençli Egzersiz Uygulanan Sıçanlarda Kas Gelişimi Üzerine Etkilerinin Araştırılması

Patent

Yumurta Ürünlerinde Tağışşın Tespitine Yönelik Bir Yöntem

2021

Patent

Başvuru Yapıldı, Buluşun Başvuru Numarası: 2021/017164 , Standart Tescil 

Sıvı Yumurtanın Ultrases Tekniğiyle İşlenmesi Yöntemi

2021

Patent

Tescil Edildi, Buluşun Tescil No: 000 , Standart Tescil 

Yumurta Akı Tozu Üretiminde Karamelizasyonu Önlemeye Yönelik Bir Yöntem

2021

Patent

Başvuru Yapıldı, Buluşun Başvuru Numarası: 2021/004156 , Standart Tescil 

Sürülebilir Yumurta Ürünü Üretim Yöntemi

2020

Patent

Başvuru Yapıldı, Buluşun Başvuru Numarası: 2020/18067 , Standart Tescil 

Enzimler ile Fermente Edilen Sıvı Yumurta Akı ile Beze Üretim Yöntemi

2018

Patent

Başvuru Yapıldı, Buluşun Başvuru Numarası: 2018/01572 , Standart Tescil 

Yumurta Kabuğu ile Membran Zarı Ayrımını Sağlayan Makine

2018

Patent

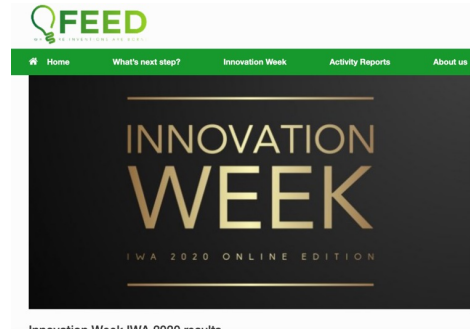
Başvuru Yapıldı, Buluşun Başvuru Numarası: 2018/017746 , Standart Tescil 



Patent Ticarileştirme



Ödüller



ÖDÜLLER

-TUBİTAK- Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Programı (BYTP) Ödülü	2014
-TUBİTAK- Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Programı (BYTP) Ödülü	2015
-Advanced Course of Predictive Microbiology – Mediterranean Agronomic Institute of Zaragoza (Uluslararası Akdeniz Tarım Enstitüsü-CIHEAM), Zaragoza, İspanya (konaklama ve kayıt bursu)	2015
-Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Akademik Teşvik Ödülü	2016
-TUBİTAK- Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Programı (BYTP) Ödülü	2017
-Trakya Proje Pazar'ı Proje Birinciliği , ticarileşme desteği (Trakya Kalkınma Ajansı & Trakya Üniversiteler Birliği organizasyonu ile) – 07.11.2017	2017
-İTÜ Çekirdek girişimlerinden olan innoyum (Atık Yumurta Kabuğu Zarından Medikal ve Kozmetik Ürünler) İTÜ ARI Teknokent'in Erken Aşama Kuluçka Merkezi İTÜ Çekirdek BİG BANG – 2018 Startup Challenge için gerçekleştirilen değerlendirme jürilerini başarıyla geçerek Finalist olmaya hak kazanmıştır.	2018
-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 GÜMÜS MADALYA almıştır.	2020

Page 1 of 4

Çalışma Grubu Üyelikleri

Bilimsel Araştırma /
Çalışma Grubu Üyelikleri

Ulusal Gıda Kodeks Komisyonu Yumurta Alt Komisyonu

2023 - Devam Ediyor

<https://www.tarimorman.gov.tr/GKGM/Duyuru/451/Acik-Cagri-Ulusal-Gida-Kodeks-Komisyonu-Alt-Komisyonlari>

Tarım ve Orman Bakanlığı, Turkey

Eğitimci Havuzu

2014 - Devam Ediyor

www.gidamo.org.tr

Gıda Mühendisleri Odası, Turkey

Ayna Komitesi

2011 - Devam Ediyor

<http://www.tse.org.tr/hizmetlerimiz/ayna-komiteler>

Türk Standartları Enstitüsü, Turkey

Etkinlik Organizasyonu

Etkinlik
Organizasyonlarındaki
Görevler

2nd International Meet on Food Science and Technology (FOODTECHMEET2023) 

Ağustos 2023

Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu

[Yüceer M.](#)

Vancouver, Kanada

Global Conference on Food Science and Technology (GCFST2022) 

Nisan 2022

Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu

[Yüceer M.](#)

Porto, Portekiz

I. GIDA-KALİTE Kariyer Günü 

Kasım 2019

Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu

[Yüceer M.](#)

Çanakkale, Türkiye

2nd International Conference on Obesity and Weight Loss 

Ekim 2018

Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu

[Yüceer M.](#)

Amsterdam, Hollanda

International 4th Halal and Healthy Food Congress 

Kasım 2017

Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu

[Yüceer M.](#)

Ankara, Türkiye

International 3rd Halal and Healthy Food Congress 

Ekim 2015

Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu

[Yüceer M.](#)

İstanbul, Türkiye

Dergi Editörlükleri

Bilimsel Dergilerdeki
Faaliyetler

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION Editörler Kurulu Üyesi	2022 - Devam Ediyor
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY Editörler Kurulu Üyesi	2022 - Devam Ediyor
European Journal of Agriculture and Food Sciences Editörler Kurulu Üyesi	2022 - Devam Ediyor
European Journal of Engineering and Technology Research 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

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

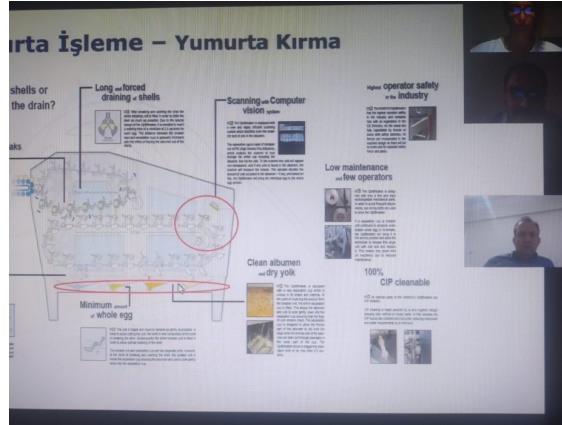
International Journal of Food Science and Biotechnology Bilim Kurulu Üyeliği	2018 - Devam Ediyor
SciFed Journal of Protein Science Bilim Kurulu Üyeliği	2017 - Devam Ediyor
International Journal of Agricultural Science and Food Technology (IJASFT) Editörler Kurulu Üyesi	2015 - Devam Ediyor
Advances in Food Technology and Nutrition Sciences Open Journal (AFTNSOJ) Editörler Kurulu Üyesi	2014 - Devam Ediyor
Journal of Food Research Yayın Kurul Üyesi	2014 - Devam Ediyor
European Journal of Agriculture and Food Sciences Editörler Kurulu Üyesi	2022 - Devam Ediyor
European Journal of Engineering and Technology Research Editörler Kurulu Üyesi	2022 - Devam Ediyor
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION Editörler Kurulu Üyesi	2022 - Devam Ediyor
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY Editörler Kurulu Üyesi	2022 - Devam Ediyor
Food Sektör Gıda - Market ve Teknolojisi Dergisi  Yayın Kurul Üyesi	2022 - Devam Ediyor
ACTA Scientific Veterinary Sciences Bilim Kurulu Üyeliği	2021 - Devam Ediyor
International Journal of Nutrition and Food Sciences Bilim Kurulu Üyeliği	2021 - Devam Ediyor
Journal of Food Technology and Food Chemistry Bilim Kurulu Üyeliği	2021 - Devam Ediyor

International Journal of Food Engineering and Technology (IJFET) 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 Engineering and Technology (IJFET) 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

- TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi'nin talebi üzere, 17 Ekim 2020 Cumartesi günü saat 18.00`da, Zoom uygulaması (uzaktan canlı bağlantı) üzerinden online olarak Dr. Öğr.Üyesi Muhammed YÜCEER'in sunduğu "Yumurta ve Yumurta Ürünlerinde Taklit ve Tağşiş" konulu online ücretsiz semineri gerçekleştirilmiştir.

• http://www.gidamo.org.tr/genel/bizden_detay.php?kod=10149&tipi=3&sube=6


ONLINE SEMİNER
YUMURTA
VE YUMURTA ÜRÜNLERİNDE
TAKLİT VE TAĞŞIŞ
EĞİTMEN
Dr. Muhammed Yüceer
17 Ekim 2020
Cumartesi / 18:00
ÜCRETSİZ
Zoom uygulaması bilgisayar veya akıllı telefonunuzda eğitim öncesi YOKLUK ALTINDA.
Mecidiyeköy Mahallesi Mecidiyeköy Çukuredi
Akademi Çarşı No: 4 Kat: 14. Kat
Mecidiyeköy - 348
Tel: 0212 211 3300
Fax: 0212 211 3300
E-posta: istanbul@gidamo.org.tr

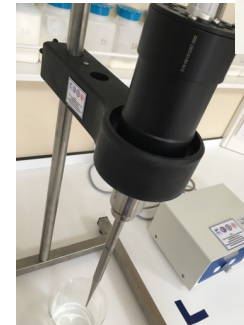
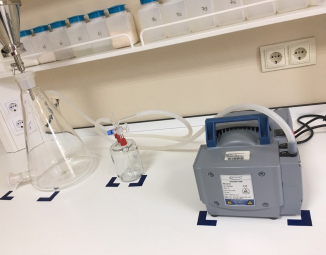
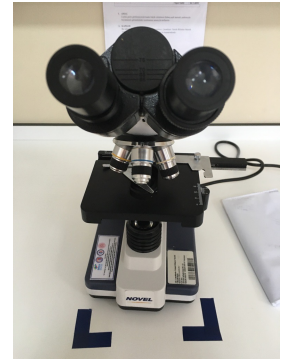
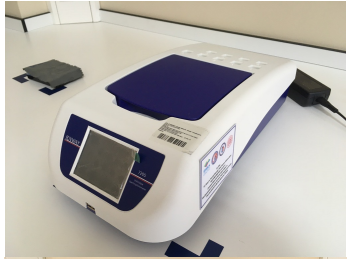


YUMURTA ve YUMURTA
ÜRÜNLERİNDE TAKLİT ve
TAĞŞIŞ
Dr.Öğr.Üyesi Muhammed YÜCEER
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Öğretim Üyesi

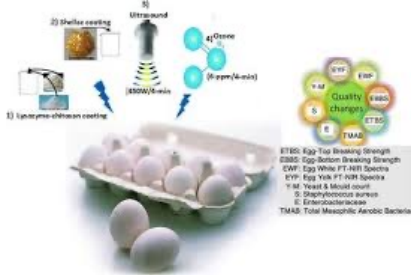
Laboratuvar



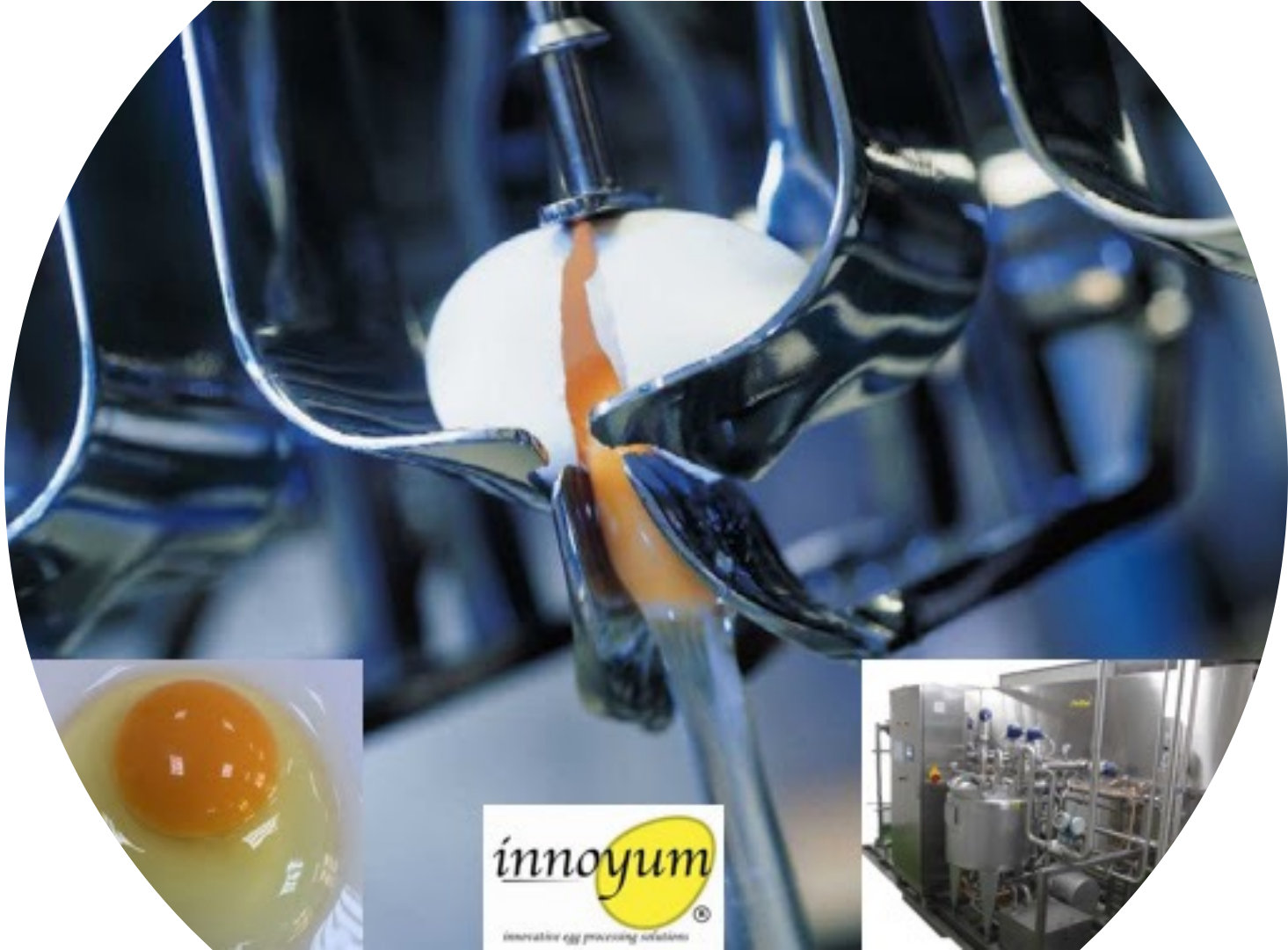
Laboratuvar



Güncel Çalışmalar



- Dr. Yüceer'in güncel çalışmaları arasında; yumurtanın biyoaktif bileşenlerinin ve yumurtacılık sektörü atıklarının geri kazanımı üzerine akademik ve sanayi işbirliğini esas alan çalışmalar sürdürmektedir.
- Dr. Yüceer'in araştırmaları, yumurta bilimi ve raf ömrünün uzatılmasında fonksiyonel gıdaların yanı sıra ısısal olmayan yenilikçi işleme yöntemlerinin uygulanmasını içermekte, özellikle yumurta ve yumurta ürünlerinde yeni teknikler ve işlem yardımcılarının (enzim vb.) uygulanması ile yumurta ve yumurta ürünlerinde kalitenin artırılmasına odaklanmıştır.
- Pastörize sıvı-likit yumurta, yumurta tozu ve katma değeri yüksek yumurta ürünleri üretim hattı kurulum sürecinde danışmanlık ve teknik destek vermektedir.



innoyum
innovative egg processing solutions



innovative egg processing solutions



Innoyum focused on treatment of waste eggshells into valuable final products such as natural/hydrolyzed eggshell membrane by providing a comprehensive, effective, environmentally friendly, chemical-free, and practical solution to the eggshell waste problem in egg processing companies by using our innovative patented process.

Food waste has become a complex phenomenon attracting the attention of investors for food waste solutions. Eggshell waste is a typical example of product-specific solid and highly spoilage waste problem for poultry industry in food system. Eggshell protein also an alternative protein source for feed and food industry. Chicken Natural Eggshell Membrane (NEM) is an innovative nutritional product used as a dietary supplement, having the objective of reducing or treating osteoarthritis, other stiffness and



ULUKOZA



Akademik Platformlar;

- <https://orcid.org/0000-0001-6709-1347>
- <https://dergipark.org.tr/tr/pub/@myyuceer>
- <https://comu.academia.edu/myyuceer>
- <https://avesis.comu.edu.tr/myyuceer>
- https://www.growkudos.com/profile/muhammed_yuceer
- <https://scholar.google.com.tr/citations?user=E7AbX3cAAA&hl=en>
- <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=55832211200>
- <https://www.researchgate.net/profile/Muhammed-Yuceer>
- <https://www.ortakalan.org/kisiler/muhammed-yuceer-2373>

Teşekkürler

Doç. Dr. Muhammed YÜCEER

myyuceer@gmail.com

Cep. 536 457 28 77

Sosyal Medya Platformları;

- <https://www.linkedin.com/in/myyuceer/>
- <https://twitter.com/myyuceer>
- <https://www.facebook.com/myyuceer>
- <https://www.instagram.com/myyuceer/>
- www.pinterest.com/myyuceer
- <http://www.youtube.com/user/myyuceer>



www.muhammedyuceer.com

Çözüm Üret, Değer KAT!

Akademi, fikir ve projelerinizin **kıymetlendirildiği** bir yerdir.

