

Dr.Öğr.Üyesi MUHAMMED YÜCEER
ÖZGEÇMİŞ DOSYASI

KİŞİSEL BİLGİLER

Doğum Yılı : 1980
Doğum Yeri : Diğer
Sabit Telefon : T: 28621800185525 28621800185602
Faks : F: 2862180549
E-Posta Adresi : myuceer@comu.edu.tr myyuceer@gmail.com
Web Adresi : http://muhammedyuceer.com
Posta Adresi : Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi,Çanakkale Teknik Bilimler
Meslek YüksekokuluGıda İşleme Bölümü,Terzioğlu Kampüsü
(Adliye girişi)Merkez, 17020 - ÇANAKKALE



EĞİTİM BİLGİLERİ

Doktora, ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ, Mühendislik Fakültesi - Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2009-2013

Yüksek Lisans, İSTANBUL TEKNİK ÜNİVERSİTESİ, Kimya-Metakurji Fakültesi-Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2003-2007

Lisans, YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1998-2002

YAPTIĞI 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 ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Bölümü Eylül, 2013.

Yüksek Lisans, "Kolesterolü Azaltılmış Yumurta Sarısı Üretimi ve Düşük Kolesterolü Mayonez Üretiminde Kullanımı", İSTANBUL TEKNİK ÜNİVERSİTESİ Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Bölümü Kasım, 2007.

SERTİFİKALAR

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

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

Girişimcilik Eğitim Programı, KOSGEB, 2017

AB Programlarına Yönelik Proje Yazma Eğitimi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Proje Koordinasyon Birimi, 2017

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

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

Gıda Üretiminde Püskürtme Teknolojileri Semineri, İstanbul, 12.05.2016, Spraying Systems Co., 2016

Hedef Pazar Seçimi Eğitimi , Güney Marmara Kalkınma Ajansı, 2016

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

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

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

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

Advanced Course on Predictive Microbiology, 9-13.02.2015, CIHEAM - Mediterranean Agronomic Institute of

Zaragoza, Zaragoza, Spain, 2015

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

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

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

Tarım ve Gıda Bilimleri Araştırma Projesi Hazırlama ve Yürütme Eğitimi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi & TÜBİTAK-BİDEP-2237, 2014

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

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

5S İşyeri Organizasyonu Eğitimi, Sigma Center Danışmanlık Eğitim Ltd. Şti., 2012

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

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

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

Yalın 6 Sigma Yeşil Kuşak Uzmanlık Eğitimi, Sigma Center Danışmanlık Eğitim Ltd. Şti. (96 saat), 2012

C Sınıfı İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanlığı, Mavi Akademi-ÇASGEM (180 saat), 2012

Bilirkişi Uzmanlık Eğitimi, Gıda Mühendisleri Odası, Ankara Genel Merkez, 2012

Gıda İşletmelerinde CIP Sistemi, Sealed Air-Diversey, 2012

İlk Yardım Eğitimi Sertifikası, Balıkesir İl Sağlık Müdürlüğü, 2009

Avrupa Birliği'ne Proje Yazma Teknikleri Atölye Çalışması, İstanbul Sanayi Odası / Enterprise Europe Network, 2008

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

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

F4ST-Tarladan Çatala Gıda Güvenliği Programı – Avrupa Birliği'nde Gıda Güvenliği, F4ST, Kalite Sistem Laboratuvarları, 2008

ABB Flow Master Training , ABB Enstrümantasyon, 2008

İstatiksel Proses Kontrol, Bureau Veritas/Bursa, 2008

F4ST TARLADAN ÇATALA GIDA GÜVENLİĞİ UZMANI EĞİTİM PROGRAMI (e-learning), Kalite Sistem Laboratuvarlar Grubu ve AB Leonardo da Vinci B Tipi Pilot Projesi (TR/06/B/F/PP-178050), 2008

ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Eğitimi , Yönetim Akademisi, 2007

Ölçüm Cihazları-Yeni Jenerasyon Basıncılı Hatlarda Sıcaklık,Nem,td Debi Ölçüm Transmitterleri, Tesco AG/Tesco Ltd.Şti., 2007

Ar&Ge Uzmanlık Eğitimi, TÜSSİDE/TÜBİTAK, Gebze., 2007

Bilirkişi Meslek İçi Eğitim Semineri (belge no:2006/00057) , TMMOB, Gıda Mühendisleri Odası, 2006

ISO 14001:2004 Çevre Yönetim Sistemi İç Tetkikçi (sertifika no:YA24B06101), Yönetim Akademisi, 2006

BRC Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi (sertifika no:2318-2005/977), Okyanus Danışmanlık, 2005

Speaking Skills (SP4B14E)-Lower Advanced , British Council, 2005

Gıda Fabrikalarında Genel Hijyen ve Personel Hijyeni, Johnson Diversey, 2005

Business English (BSWADV17B)-Upper Int./Lower Advanced Be3, British Council, 2005

Business English (BE3C09E)- Upper Intermediate, British Council, 2004

Dış Ticaret Eğitimi, İnanç Dış Ticaret, 2003

ISO 9000:2000 Yönetim Sistemi Eğitimi, TMMOB, Gıda Mühendisleri Odası, İstanbul Şubesi, 2003

HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Point) Eğitimi, TMMOB, Gıda Mühendisleri Odası, 2002

Cisco Networking Academy Program (CNAP)-sertifika no:119537-233482-547535 ve 209136-233482-547535, Cisco

Systems Networking Academy, 2001

YABANCI DİLLER

İngilizce, İyi

Kazakça, Zayıf

Rusça, Zayıf

Arapça, İyi

AKADEMİK UNVANLAR/GÖREVLER

Dr.Öğr.Üyesi, ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, 2018 - Devam Ediyor

Yrd.Doç.Dr., ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, 2013 - 2018

MESLEKİ VE İDARİ DENEYİM

Fabrika Müdür Yardımcısı, A.B Gıda San. ve Tic. A.Ş. (Üretim-Kalite-Ar&Ge) Past. Sıvı Yumurta Fab., , 01.11.2002 - 31.08.2013

ARAŞTIRMA ALANLARI

Yumurta Ürünleri Teknolojisi

Gıda İşleme (Pastörizasyon,Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma)

Gıda Kimyası

Gıda Mevzuatı ve Kalite Kontrolü

Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu

Gıda Muhafazası

Gıdalarda Yeni Muhafaza Yöntemleri

Gıda İşleme

Yumurta İşleme

YÖNETİLEN TEZLER

Yüksek Lisans, H.Aşık, "Lipaz Enzimi ile Modifiye Edilen Sıvı Yumurta Akının Reolojik Karakterizasyonu ve Üretilen Bezenin Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi", ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ , Ağustos, 2019.

SCI,SSCI,AHCI INDEXLERİNE GİREN DERGİLERDE YAYINLANAN MAKALELER

Yüceer M., Caner C., "The Effects of Ozone, Ultrasound, and Coating with Shellac and Lysozyme-Chitosan on Fresh Egg during Storage at Ambient Temperature. Part 2: Microbial Quality, Eggshell Breaking Strength and FT-NIR Spectral Analysis", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.55, no.4, pp.1629-1636, 2020

Yüceer M., Aşık H., "Texture, Rheology, Storage Stability and Sensory Evaluation of Meringue's Prepared from Lipase Enzyme-Modified Liquid Egg White", JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol., pp.-., 2020

Yüceer M., Caner C., "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", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.55, pp.259-266, 2020

Yüceer M., "Evaluation of physicochemical properties on meringue prepared from phospholipase A2 enzyme-hydrolyzed liquid egg albumen", EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol., pp.-., 2020

Yüceer M., "Structural and Rheological Characterization of Liquid Egg White Modified with Phospholipase A2 Enzyme", JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.44, pp.14450-14450, 2020

Yüceer M., Aday M.S., Caner C., "Ozone treatment of shell eggs to preserve functional quality and enhance shelf life

during storage", JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol.96, pp.2755-2763, 2016

Yüceer M., İlyasoğlu H., Özçelik B., "Comparison of Flow Behavior and Physicochemical Characteristic of Low-Cholesterol Mayonnaises Produced with Cholesterol Reduced Egg Yolk", JOURNAL OF APPLIED POULTRY RESEARCH, vol.25, pp.518-527(611), 2016

Caner C., Yüceer M., "Efficacy of various protein-based coating on enhancing the shelf life of fresh eggs during storage", POULTRY SCIENCE, vol.94, pp.1665-1677, 2015

Caner C., Yüceer M., "Maintaining functional properties of shell eggs by ultrasound treatment", JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol.95, pp.2880-2891, 2015

Yüceer M., Caner C., "Antimicrobial lysozyme-chitosan coatings affect functional properties and shelf life of chicken eggs during storage", JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol.94, pp.153-162, 2014

DİĞER DERGİLERDE YAYINLANAN MAKALELER

Yüceer M., Caner C., "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", Journal of Halal Life Style , vol.1, pp.23-34, 2019

Yüceer M., "Endüstriyel Sıvı Yumurta Ürünlerinde Enzim Kullanımı", Catering Guide, cilt.15, ss.60-62, 2019

Yüceer M., "Atık Gıdalar ve Gıdanın Geri Dönüşümü", Food Sektör, cilt.19, ss.44-44, 2019

Yüceer M., "Gıda katkı Maddelerinde Bağımlılık Etkisi", Helal Yaşam Rehberi Dergisi, cilt.12, ss.14-15, 2018

Yüceer M., Caner C., "Ultrasound; a Novel and Innovative Processing Method for Egg and Egg Products Preservation. Mini Review. ", Journal of Chemical Biology and Pharmaceutical Chemistry , vol.1, pp.1-4, 2018

Yüceer M., "Sıvı Yumurtada Ultrases Tekniği Kullanımının Ürünün Bazı Fiziksel ve Fonksiyonel Özellikleri Üzerindeki Etkisi", Gıda, cilt.43, ss.1019-1029, 2018

Yüceer M., "Böcek Menşeli Protein Kaynaklarının Helal Gıda Sektöründeki Yeri", Helal Yaşam Rehberi Dergisi, cilt.11-56, ss.13-15, 2017

Yüceer M., Caner C., "Ozon Uygulamasının Taze Yumurtanın Mikrobiyel Kalitesi Üzerinde Depolama Süresince Etkisinin Belirlenmesi", Gıda, cilt.41, ss.15-22, 2016

Yüceer M., Caner C., "Lisozim-Kitosan Bazlı Antimikrobiyal Kaplama Uygulamasının Taze Yumurtanın Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Etkisi", Gıda, cilt.11, ss.40-45, 2013

Yüceer M., Caner C., Temizkan R., "Fonksiyonel Gıda olarak Yumurta: Bileşenleri ve Fonksiyonel Özellikleri", Akademik Gıda - Academic Food Journal, cilt.10, ss.70-76, 2012

KİTAP VEYA KİTAPLARDA BÖLÜMLER

Caner C., Yüceer M., "Karbonhidratlar", Gıda Kimyasının Temelleri, Cengiz Caner, Ed., Sidas Medya Ltd. Şti., İzmir, ss.47-95, 2019

Uysal Pala Ç., Yüceer M., Caner C., "Fenolikler ve Renk Maddeleri", Gıda Kimyasının Temelleri, Caner, C., Ed., Sidas Medya Ltd. Şti, İzmir, ss.241-271, 2019

Yüceer M., "Yumurta ve Yumurta Ürünleri İşleme Teknolojisi ve Uygulamaları", Sidas Medya Ltd.Şti., İZMİR, 2019

Yüceer M., Caner C., "Enzimler", Gıda Kimyasının Temelleri, Cengiz Caner, Ed., Sidas Medya Ltd. Şti., Çanakkale, ss.209-240, 2019

HAKEMLİ KONGRE/SEMPOZYUM BİLDİRİ KİTAPLARINDA YER ALAN YAYINLAR

Yüceer M., "Effect of Ultrasound Pre-treatment on Separation of Lysozyme from Liquid Egg White", MEMTEK 2019 - 6th MEMTEK International Symposium on Membrane Technologies and Applications, İSTANBUL, TÜRKİYE, 18-20 Kasım 2019, pp.111-116

Aşık H., Yüceer M., Caner C., "Rheological Behaviors of Modified Liquid Egg Albumen with Lipase Enzyme", XVIII European Symposium on The Quality of Eggs and Egg Products, İZMİR, TÜRKİYE, 23-26 Haziran 2019, pp.75-78

Yüceer M., Caner C., "Physicochemical and Functional Properties of Protease, Lipase and Phospholipase A2 Enzyme-Modified Liquid Egg's White", XVIII European Symposium on The Quality of Eggs and Egg Products, İZMİR, TÜRKİYE, 23 Haziran - 26 Temmuz 2019, pp.88-89

Aşık H., Yüceer M., Caner C., "Effects of Lipase Enzyme on Physico-Functional Quality of Liquid Egg White", 4th International Anatolian Agriculture Food, Environment, and Biology Conference (TAGID 2019), AFYON, TÜRKİYE, 20 Nisan - 22 Temmuz 2019, pp.1043-1044

- Yüceer M., Caner C., "Innovative Eggs and Egg Products", XVIII European Symposium on The Quality of Eggs and Egg Products, İZMİR, TÜRKİYE, 23-26 Haziran 2019, pp.110-112
- Yüceer M., "Effect of Ultrasound Processing on The Physico-Functional Characteristics of Liquid Egg Yolk", XVIII European Symposium on The Quality of Eggs and Egg Products, İZMİR, TÜRKİYE, 23-26 Haziran 2019, pp.89-91
- Yüceer M., Caner C., "Liquid Egg White Enzyme Modification Using Protease- Effects on Physio-Chemical Characteristics", International Poultry Science Congress of WPSA Turkish Branch. , NİĞDE, TÜRKİYE, 9-12 Mayıs 2018, vol.1, no.1, pp.650-658
- Yüceer M., Caner C., "The Edible Coatings for Maintaining Eggs Quality and Minimize Eggshell Breakage- A-Review. ", International Poultry Science Congress of WPSA Turkish Branch. , NİĞDE, TÜRKİYE, 9-12 Mayıs 2018, vol.1, no.1, pp.672-680
- Yüceer M., Caner C., "Rheological Characterization of Protease Treated Liquid Egg White", The International Symposium on Food Rheology and Texture, İSTANBUL, TÜRKİYE, 19-21 Ekim 2018, pp.131-138
- Yüceer M., "Emerging and New Non-Thermal Food Preservation Technologies in Egg Processing – Trends and Future Industrial Perspectives- An Overview", International Poultry Science Congress of WPSA Turkish Branch. , NİĞDE, TÜRKİYE, 9-12 Mayıs 2018, vol.1, no.1, pp.683-689
- Yüceer M., Caner C., "Ultrasound Treatment of Fresh Eggs- Effects on Bacterial Quality", International Poultry Science Congress of WPSA Turkish Branch, NİĞDE, TÜRKİYE, 9-12 Mayıs 2018, vol.1, no.1, pp.206-212
- Yüceer M., Caner C., Temizkan R., Büyükcan M.B., "Color Changes of Coated, Ozone and Ultrasound Treated Eggs during Long Term Storage", XVII. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Edinburgh, İSKOÇYA, 3-5 Eylül 2017, pp.8-8
- Yüceer M., "Recent Technological Developments and Innovations in Halal Food Processing Industry", The 9th International Halal and Tayyib Conference, İSTANBUL, TÜRKİYE, 23-24 Ekim 2017, pp.55-56
- Yüceer M., Caner C., "Halal and Healthy Food for A Good Life", 4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, ANKARA, TÜRKİYE, 3-5 Kasım 2017, pp.-.
- Yüceer M., Unakitan A., Altaş Y., Uzer O.L., "Implementing A 5S Project to Reduce Waste Process in Egg Processing Plant", XVII. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Edinburgh, İSKOÇYA, 3-5 Eylül 2017, pp.38-38
- Yüceer M., Caner C., Temizkan R., "Physicochemical Characteristics, Functional Properties and Rheological Behaviors of Ultrasound Treated Liquid Whole Egg", XVII. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Edinburgh, İSKOÇYA, 3-5 Eylül 2017, pp.5-5
- Yüceer M., Caner C., "Halal Certification Process in Egg and Egg Products", 4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, ANKARA, TÜRKİYE, 3-5 Kasım 2017, pp.338-339
- Yüceer M., Temizkan R., Aldemir H., Caner C., "Enzim Modifiye Sıvı Yumurta Akının Reolojik Karakterizasyonu", 6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi , VAN, TÜRKİYE, 7-11 Ekim 2015, ss.IX-IX
- Yüceer M., Caner C., Aldemir H., Temizkan R., "Fosfolipaz Enziminin Sıvı Yumurta Akı Fonksiyonel Kalitesine Etkisi", 9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İZMİR, TÜRKİYE, 12-14 Kasım 2015, ss.178-178
- Yüceer M., Caner C., Temizkan R., "Sıvı Yumurta Kalitesine Termal İşleme Tekniklerine Alternatif Olarak Yeni Tekniklerin Kullanımı ve Etkinliği", 9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İZMİR, TÜRKİYE, 12-14 Kasım 2015, ss.179-179
- Yüceer M., Temizkan R., Aldemir H., Caner C., "Gıda İşlemede Isısız Olmayan Yeni Teknikler", 6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi , VAN, TÜRKİYE, 7-11 Ekim 2015, ss.242-243
- Yüceer M., Temizkan R., Aldemir H., Caner C., "Atımlı Işık (Pulsed Light) Uygulamasının Gıdalarda Kullanımı", 6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi , VAN, TÜRKİYE, 7-11 Ekim 2015, ss.244-245
- Yüceer M., Caner C., Temizkan R., "Investigating FT-NIR Spectral and Color Properties of Lysozyme-Chitosan Coated Egg Freshness during Storage", XVI. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products,, Nantes, FRANSA, 10-13 Mayıs 2015, vol.71, no.1, pp.131-131
- Yüceer M., Caner C., Temizkan R., "Evaluating of Color Changes in Various Edible Coated Eggs during Storage", XVI. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Nantes, FRANSA, 10-13 Mayıs 2015, vol.71, no.1, pp.130-130
- Yüceer M., Caner C., Temizkan R., "FT-NIR Application as An Alternative Tool for Evaluation of Ozone-Treated Eggs Freshness during Storage", XVI. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Nantes, FRANSA, 10-13 Mayıs 2015, vol.71, no.1, pp.37--
- Bacak Ş., Yüceer M., Caner C., "Çanak kale İli Özelinde Helal Gıda Kavramlarına Karşı Duyarlılık ve Anket Çalışması", 3. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıdalar Kongresi, İSTANBUL, TÜRKİYE, 30-31 Ekim 2015, pp.132-133
- Yüceer M., Caner C., "The Use of Natural Antimicrobials in Egg and Egg Products", 7. Uluslararası Nutrasötikler ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi ve Fuarı - 7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İSTANBUL, TÜRKİYE, 14-17 Ekim 2014, vol.11, pp.11-11

Yüceer M., Özçelik B., "New Developments in Processing of Cholesterol Reduced Egg Products", 7. Uluslararası Nutrasötikler ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi ve Fuarı - 7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İSTANBUL, TÜRKİYE, 14-17 Ekim 2014, vol.11, pp.11-11

Yüceer M., Caner C., "Potential Application of Novel Processing Techniques in Egg Processing", 7. Uluslararası Nutrasötikler ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi ve Fuarı - 7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods,, İSTANBUL, TÜRKİYE, 14-17 Ekim 2014, vol.11, pp.11-11

Yüceer M., Özçelik B., "Evaluation of the physicochemical properties of cholesterol reduced egg yolk crosslinked with β -cyclodextrine.", 7. Uluslararası Nutrasötikler ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi ve Fuarı - 7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İSTANBUL, TÜRKİYE, 14-17 Ekim 2014, vol.11, pp.11-11

Büyükcan M.B., Caner C., Temizkan R., Yüceer M., "Biopolymer-Based Nanocomposites In Food Packaging", VII. Uluslararası Ambalaj Kongresi - 7th International Packaging Congress,, İZMİR, TÜRKİYE, 9-11 Mayıs 2013, pp.1-1

Yüceer M., Caner C., Temizkan R., Büyükcan M.B., "Biopolymer-Based Nanocomposites in Food Packaging", VII. Uluslararası Ambalaj Kongresi - 7th International Packaging Congress, TÜRKİYE, 9-11 Mayıs 2013

Yüceer M., Caner C., "Kitosan-Lisozim Kaplamanın Taze Yumurta Kalite Kriterlerini Muhafazasında Etkinliği", 7. Gıda Mühendisliği Kongresi, ANKARA, TÜRKİYE, 24-26 Kasım, 2011

Yüceer M., Caner C., "Various Coating Improves Chicken Egg Quality and Minimises Eggshell Breakage", VI. Uluslararası Ambalaj Kongresi- 6th International Packaging Congress, TÜRKİYE, 16-18 Eylül 2010, vol.1, pp.123-132

Yüceer M., Caner C., "Geleneksel Yumurta ve Yumurta Ürünleri", 1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu - 1st International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, TÜRKİYE, 15-17 Nisan 2010, pp.411-412

Yüceer M., Caner C., Kartal S., "Microwave Susceptors: Inovative Active Packaging", VI. Uluslararası Ambalaj Kongresi - 6th International Packaging Congress, TÜRKİYE, 16-18 Eylül 2010, vol.1, pp.281-289

Yüceer M., Caner C., "Novel Techniques of Measurement of Chemical and Physical Properties in Shell Eggs during Storage Period", The XIII European Symposium on The Quality of Eggs and Egg Products, FINLANDIYA, 21-25 June, 2009, vol.EP-EP30, no.EP28

Yüceer M., Özçelik B., "Rheological Properties of Egg Yolk Cholesterol and Fat Reduced Mayonnaise", 3'rd International Congress on Food and Nutrition, TÜRKİYE, 22-25 April, 2009

Yüceer M., "Production of Cholesterol Reduced Egg Yolk Adsorption with beta-cyclodextrin. ", The XIII European Symposium on The Quality of Eggs and Egg Products, FINLANDIYA, 21-25 June, 2009, vol.EO-EO29, no.EO25

Yüceer M., Özçelik B., "Yumurta Akı Proteininden Safılaştırılarak Üretilen Proteinlerin Fonksiyonel Özellikleri.", II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, VAN, TÜRKİYE, 27-29 Mayıs, 2009, ss.811-815

Yüceer M., Caner C., "Yumurta ve Yumurta Ürünlerinin Muhafazası ve İşlenmesine Yönelik Alternatif Uygulamalar", 6. Gıda Mühendisliği Kongresi, ANTALYA, TÜRKİYE, 06-08 Kasım, 2009, ss.405-408

Yüceer M., Özçelik B., "Production of Cholesterol-Reduced Pasteurized Egg Yolk by Adsorption of Cholesterol with beta-cyclodextrin.", IFT-Institute of Food Technologists 08 Annual Meeting+Food Expo, ABD, June 28- July 1, 2008

DESTEKLENEN PROJELER

"Yumurtanın Aktif Ambalajlama ve Yeni Muhafaza Yöntemleri ile Raf Ömrünün Arttırılması", SAN TEZ, 00729.STZ.2010-2, Araştırmacı, 2013

"Enzim Modifiye Yumurta Ürünlerinin Fonksiyonel ve Reolojik karakteristiklerinin Belirlenmesi", TÜBİTAK Projesi, 2140376, Yönetici, 2019

"Sıvı Yumurta Ürünlerinin Ultrases Tekniği ile Muamelesi ve Fonksiyonel ile Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi", BAP Diğer, FBA-2015-656, Yönetici, 2018

"Hayvansal Kaynaklı Tıbbi Amaçlı Özel Gıda Ürünü Geliştirilmesi", TÜBİTAK Projesi, 1150574, Danışman, Devam Ediyor

"Sıvı Yumurta Sarısının Fonksiyonel ve Teknolojik Özelliklerinin İyileştirilmesi", BAP Diğer, FBD-2017-1232, Yönetici, 2019

"Yumurta Kabuğu ve Membran Zarı Ayrımını Sağlayan Makine Geliştirilmesi (İTÜ Çekirdek-ikinci aşama değerlendirme)", TÜBİTAK Projesi, İTÜ Çekirdek-BİG 1512, Yönetici, Devam Ediyor

"Pastörize Kabuklu Yumurta Kullanılarak Beze Üretimi ve Fizko-Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi", BAP Diğer, FSI -2018-2657, Yönetici, 2019

"Çanakale Bölgesinde Mesleki Eğitim Atölyesi ve Gıda İşleme/Analizi Laboratuvar Kurulumu Projesi", Kalkınma Bakanlığı (DPT), TR22/18/MEG2MDP/0021, Koordinatör, 2020

"Sıvı Yumurta Akından Ticari Lisozim Üretimi", TÜBİTAK Projesi, 5185047, Yönetici, 2019

"Pastörize Sıvı Yumurta Ürünlerinin Konsantrasyonunda Membran Filtrasyon Tekniklerinin Kullanımı ve Uygulama Potansiyeli", BAP Diğer, FSI-2020-2822, Yönetici, Devam Ediyor

PATENT VE FAYDALI MODEL

Yüceer M,Caner, C, "Enzimler ile Fermente Edilen Sıvı Yumurta Akı ile Beze Üretim Yöntemi", TÜRKİYE, Patent, 2018/01572, Şubat 2018

Yüceer M,Caner, C., Temizkan, R., "Sıvı Yumurtanın Ultrases Tekniğiyle İşlenmesi Yöntemi", TÜRKİYE, Patent, 2018/08369, Haziran 2018

Yüceer M, "Yumurta Kabuğu ile Membran Zarı Ayrımını Sağlayan Makine", TÜRKİYE, Patent, 2018/17746, Kasım 2018

VERDİĞİ DERSLER

Genel Mikrobiyoloji, Ön Lisans, 2017-2018

Mesleki Yabancı Dil I, Ön Lisans, 2017-2018

Genel Mikrobiyoloji , Ön Lisans, 2014-2015

Et ve Et Ürünleri Teknolojisi- I , Ön Lisans, 2014-2015

Mesleki İngilizce I, Ön Lisans, 2015-2016

Mesleki Yabancı Dil I, Ön Lisans, 2015-2016

Mesleki Yabancı Dil, Ön Lisans, 2015-2016

Mesleki Yabancı Dil II, Ön Lisans, 2015-2016

Mesleki İngilizce II, Ön Lisans, 2015-2016

Seminer, Yüksek Lisans, 2015-2016

Uzmanlık Alan Dersi, Yüksek Lisans, 2015-2016

Uzmanlık Alan Dersi, Yüksek Lisans, 2018-2019

Fonksiyonel Gıdalar, Lisans, 2018-2019

Özel Tıbbi Amaçlı Gıdalar, Lisans, 2018-2019

Gıda Mikrobiyolojisi, Ön Lisans, 2018-2019

Genel Mikrobiyoloji, Ön Lisans, 2018-2019

Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji, Ön Lisans, 2018-2019

Laboratuvar Teknikleri I, Ön Lisans, 2017-2018

Mesleki Yabancı Dil I, Ön Lisans, 2017-2018

Gıda Endüstrisi Makineleri, Ön Lisans, 2018-2019

Gıda Kimyası, Ön Lisans, 2018-2019

Gıda Muhafazası, Ön Lisans, 2018-2019

Kalite Yönetim Sistemi ve Standartları, Ön Lisans, 2018-2019

Yeni Ürün Geliştirme Yöntem ve Teknikleri, Lisans, 2018-2019

Uzmanlık Alan Dersi, Yüksek Lisans, 2017-2018

Gıda Kimyası, 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 Muhafaza, Ön Lisans, 2017-2018

BİLİMSEL DERGİLERDE GÖREVLER

Journal of Food Research, Yayın Kurul Üyesi, 09.01.2014 - Devam Ediyor

Advances in Food Technology and Nutrition Sciences Open Journal (AFTNSOJ), Editörler Kurulu Üyesi, 04.02.2014 -

Devam Ediyor

International Journal of Agricultural Science and Food Technology (IJASFT) , Editörler Kurulu Üyesi, 10.03.2015 - Devam Ediyor

World Journal of Food Science and Technology , Editörler Kurulu Üyesi, 31.01.2018 - Devam Ediyor

Catering Guide, Editör, 10.09.2018 - Devam Ediyor

Akademik Platform Helal Yaşam Dergisi, Editör, 01.01.2019 - Devam Ediyor

BİLİMSEL DERNEK, ORGANİZASYON VE KURULUŞLARDAKİ ÜYELİKLER/GÖREVLER

Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti, , Üye, 06.01.2014 - Devam Ediyor

Poultry Science Association-PSA, , Üye, 01.08.2003 - Devam Ediyor

Institute of Food Technologists-IFT, , Üye, 01.07.2004 - Devam Ediyor

International Association for Food Protection-IAFP, , Üye, 01.03.2005 - Devam Ediyor

TMMOB, Gıda Mühendisleri Odası, , Üye, 01.09.2002 - Devam Ediyor

World's Poultry Science Association-WPSA, , Üye, 01.01.2003 - Devam Ediyor

Society of Manufacturing Engineers-SME, , Üye, 01.05.2006 - 01.05.2007

International Egg Commission (IEC), , Üye, 01.02.2008 - 01.02.2009

Institute of Packaging Professionals (IoPP), , Üye, 01.12.2013 - Devam Ediyor

Consumer Association (TÜDER), , Üye, 01.09.2010 - Devam Ediyor

International Society of Food Engineering (ISFE), , Üye, 01.09.2014 - Devam Ediyor

KATILDIĞI BİLİMSEL KONGRE/SEMPOZYUM VE BİLİMSEL TOPLANTILAR

XVIII European Symposium on The Quality of Eggs and Egg Products, İzmir, Haziran 2019

Antalya Organize Sanayi Bölgesi, Ar-Ge ve İnovasyon Proje Pazarı, Antalya, Şubat 2018

The International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Ekim 2018

Yumurta Ürünlerinin Sonikasyon Tekniği ile İşlenmesi (Farabi V. Ar-Ge ve İnovasyon Proje Pazarı), Zonguldak, Mayıs 2018

Sıvı Yumurthanın Raf Ömrünün Arttırılmasında Aktif Ambalajlamanın Kullanımı (Farabi V. Ar-Ge ve İnovasyon Proje Pazarı), Zonguldak, Mayıs 2018

Fırıncılık ve Yemek Endüstrisinde Yüzey Parlatma/Renkendirme Amacıyla Püskürtülebilen Pratik Sprey Yumurta Reçetelendirilmesi (Farabi V. Ar-Ge ve İnovasyon Proje Pazarı), Zonguldak, Mayıs 2018

Isparta Süleyman Demirel Üniversitesi, Teknoloji Transfer Ofisi ve Göller Bölgesi Teknokent Ar-Ge Proje Pazarı, Isparta, Mayıs 2018

Farabi V. Ar-Ge ve İnovasyon Proje Pazarı, Zonguldak, Mayıs 2018

International Poultry Science Congress of WPSA Turkish Branch, Niğde, Mayıs 2018

Ev Dışı Tüketim Sektörü için Sprey Sıvı Yumurta Ürünü Geliştirilmesi (Tokat Ar-Ge Proje Pazarı), Tokat, Ekim 2018

Yumurthanın Soğuk Hava Depolarında Ozon Gazı ile Muhafaza Edilmesi (Isparta S.D. Üniv., Ar-Ge Proje Pazarı), Isparta, Mayıs 2018

Sıvı Yumurthanın Lipaz Enzimi ile Fonksiyonel Özelliklerinin Geliştirilmesi ve Pastacılık (Beze) Sektöründe Etkisi (Isparta S.D. Üniv., Ar-Ge Proje Pazarı), Isparta, Mayıs 2018

Pastacılık Endüstrisi için Püskürtülebilir Sıvı Yumurta Sarısı Geliştirilmesi (Isparta S.D. Üniv., Ar-Ge Proje Pazarı), Isparta, Mayıs 2018

Kabuklu Yumurthanın Peyniraltı Suyuyla Kaplanarak Raf Ömrünün Arttırılması ve Kabuk Kırılma/çatlama Kayıplarının Azaltılması (Isparta S.D. Üniv., Ar-Ge Proje Pazarı), Isparta, Mayıs 2018

9th Halal and Tayyib Conference , İstanbul, Ekim 2017

The 9th International Halal and Tayyib Conference, İstanbul, Ekim 2017

International 4th Halal and Healthy Food Congress, Ankara, Kasım 2017

TÜBİTAK 3001 Başlangıç Ar-Ge Projeleri Destekleme Programı Proje Çalıştayı, Çanakkale, Mayıs 2017

National Egg Quality School, USA, Indiana, Mayıs 2016

XVI. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Nantes, Mayıs 2015

6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Van, Ekim 2015

International 3rd Halal and Healthy Food Congress, İstanbul, Ekim 2015

9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Kasım 2015

II. Yumurta Zirvesi, Antalya, Kasım 2015

7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Ekim 2014

II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Mayıs 2009

2'nd International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Ekim 2007

BİLİMSEL HAKEMLİKLER

International Journal of Food Properties , Dergide Hakemlik, Mart 2016

Adalet Bakanlığı, Diğer Hakemliği, Eylül 2014

Journal of the Science of Food and Agriculture, Dergide Hakemlik, Mart 2015

Journal of the Science of Food and Agriculture, Dergide Hakemlik, Ağustos 2015

Adalet Bakanlığı, Çanakkale Adliyesi, Diğer Hakemliği, Kasım 2016

Journal of Food Nutrition and Population Health , Dergide Hakemlik, Şubat 2017

ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ, Proje Hakemliği, Haziran 2015

Journal of Food Research, Dergide Hakemlik, Temmuz 2015

Journal of Food Processing & Technology , Dergide Hakemlik, Şubat 2017

International Journal of Food and Allied Sciences , Dergide Hakemlik, Kasım 2016

Journal of the Science of Food and Agriculture, Dergide Hakemlik, Eylül 2016

Journal of Food Engineering, Dergide Hakemlik, Temmuz 2016

Journal of Food Research, Dergide Hakemlik, Ekim 2015

SciencePG, International Journal of Food Engineering and Technology, Dergide Hakemlik, Haziran 2016

Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Verimlilik Genel Müdürlüğü, Proje Hakemliği, Şubat 2016

Journal of the Science of Food and Agriculture, Dergide Hakemlik, Şubat 2016

Journal of Food Processing & Technology , Dergide Hakemlik, Mart 2017

Journal of Agricultural Studies, Dergide Hakemlik, Mart 2017

Journal of Food & Industrial Microbiology, Dergide Hakemlik, Mart 2017

Food and Bioprocess Technology, Dergide Hakemlik, Şubat 2018

Journal of Chemical Biology & Pharmaceutical Chemistry, Dergide Hakemlik, Şubat 2018

International Journal of Food and Allied Sciences, Dergide Hakemlik, Nisan 2018

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi, Dergisi, Dergide Hakemlik, Mart 2018

Journal of the Science of Food and Agriculture, Dergide Hakemlik, Mayıs 2018

Journal of Bioprocessing & Biotechniques, Dergide Hakemlik, Mayıs 2018

Antalya Organize Sanayi Bölgesi, Diğer Hakemliği, Şubat 2018

Food and Bioprocess Technology, Dergide Hakemlik, Mayıs 2018

Journal of the Science of Food and Agriculture, Dergide Hakemlik, Eylül 2018

Food Research International, Dergide Hakemlik, Nisan 2018

Journal of Food, Nutrition and Population Health, Dergide Hakemlik, Şubat 2018

Poultry Science, Dergide Hakemlik, Mayıs 2018

Journal of Food Research, Dergide Hakemlik, Şubat 2018
Food Research International, Dergide Hakemlik, Şubat 2018
International Journal of Food and Allied Sciences (IJFAAS), , Dergide Hakemlik, Mart 2018
Food & Industrial Microbiology, Dergide Hakemlik, Şubat 2018
Food and Bioprocess Technology , Dergide Hakemlik, Şubat 2019
Gıda, Dergide Hakemlik, Şubat 2019
Journal of Food Processing and Preservation , Dergide Hakemlik, Şubat 2019
İZÜFBED (İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi), Dergide Hakemlik, Aralık 2018
Journal of Food, Nutrition and Population Health, Dergide Hakemlik, Eylül 2018
Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Ar-Ge Teşvikleri Genel Müdürlüğü, Diğer Hakemliği, Eylül 2019
TÜBİTAK - ARDEB, Proje Hakemliği, Haziran 2018
Food and Bioprocess Technology, Dergide Hakemlik, Kasım 2019
Nutrition and Food Processing, Dergide Hakemlik, Ekim 2019
Journal of Erzincan University Journal of Science and Technology, Dergide Hakemlik, Eylül 2019
Food and Bioprocess Technology, Dergide Hakemlik, Eylül 2019
Poultry Science, Dergide Hakemlik, Nisan 2019
TÜBİTAK - TOVAG - TARIM,ORMANCILIK VE VETERİNERLİK ARAŞTIRMA DESTEK GRUBU, Proje Hakemliği, Ağustos 2019
Journal of Food Research , Dergide Hakemlik, Ağustos 2019
TÜBİTAK - BİLİM İNSANI DESTEK PROGRAMLARI BAŞKANLIĞI, Proje Hakemliği, Kasım 2018
Journal of Food Process Engineering, Dergide Hakemlik, Haziran 2020
TÜBİTAK, Proje Hakemliği, Mart 2020
TÜBİTAK, Proje Hakemliği, Ocak 2020
TÜBİTAK, Proje Hakemliği, Şubat 2020
TÜBİTAK, Proje Hakemliği, Haziran 2018
TÜBİTAK, Proje Hakemliği, Kasım 2018
TÜBİTAK, Proje Hakemliği, Ağustos 2019
Türk Kimya Dergisi, Dergide Hakemlik, Mayıs 2020
Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition, Dergide Hakemlik, Nisan 2020
Food and Bioprocess Technology, Dergide Hakemlik, Nisan 2020
BMIJ-Business & Management Studies: An International Journal, Dergide Hakemlik, Mayıs 2020
Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria , Dergide Hakemlik, Mayıs 2020
Gazi Üniversitesi Mühendislik Mimarlık Fakültesi Dergisi, Dergide Hakemlik, Mayıs 2020
Food Packaging and Shelf Life, Dergide Hakemlik, Mayıs 2020
Journal of the Science of Food and Agriculture, Dergide Hakemlik, Haziran 2020

BİLİMSEL DANIŞMANLIKLAR

Pastörize Likit Yumurta Üretimi, Süreç İyileştirmesi ve Proses Optimizasyonu, Kurumsal Danışmanlık, Kasım 2014 - Kasım 2015
Tüm Pastörize Likit Yumurta Üretimi, Süreç İyileştirmesi ve Proses Optimizasyonu, Kurumsal Danışmanlık, Haziran 2015 - Haziran 2017
Pastörize Sıvı Yumurta İşletmesi Plakalı Isı Eşanjörlerinde Proses Parametrelerinin Optimizasyonu ve Süreç Tasarımı , Kurumsal Danışmanlık, Ekim 2018 - Devam Ediyor
Güney Marmara Kalkınma Ajansı (GMKA), “Startup Weekend Güney Marmara 2” - Ambalajını Dönüştür, Diğer, Ekim 2018 - Ekim 2018

TÜBİTAK- Proje Danışmanlığı, 2238 Girişimcilik ve Yenilikçilik Projeleri Yarışması - Proje Adı: Meyve Dilimlerinin Muhafazası için Yeni ve Fonksiyonel Yumurta Akı Esaslı Spey Kaplama Solüsyonu Geliştirilmesi, Proje Danışmanlığı, Nisan 2018 - Ekim 2018

Pastörize Sıvı Yumurtanın Dondurulmasında Meydana Gelen Kalite Kayıplarının Azaltılması, Endüstriyel Çözüm Pratikleri ve Ekipman Tasarımı, Kurumsal Danışmanlık, Ekim 2019 - Devam Ediyor

JÜRİ ÜYELİKLERİ

Yarışma , University4Society Çanakkale, University4Society, Nisan, 2019

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

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

ETKİNLİK ORGANİZASYONU

International 3rd Halal and Healthy Food Congress, Bilim Kurulu Üyesi, , TÜRKİYE, Ekim 2015

International 4th Halal and Healthy Food Congress, Düzenleme Kurulu Üyesi, , TÜRKİYE, Kasım 2017

University4Society Çanakkale - Kanvas İş Modeli Oluşturma Uygulamalı Eğitimi (Eğitmen), Düzenleme Kurulu Üyesi, , TÜRKİYE, Nisan 2019

2nd International Conference on Obesity and Weight Loss, Düzenleme Kurulu Üyesi, Amsterdam, Netherlands , HOLLANDA, Ekim 2018

SCON International Conference on Food Science, Nutrition and Public Health (SIFNP - 2019), Düzenleme Kurulu Üyesi, Singapore, SİNGAPUR, Haziran 2018

European Food and Nutrition Congress , Düzenleme Kurulu Üyesi, Vienna, Austria, AVUSTURYA, Ekim 2018

Gıda Sanayiinde Hijyenik Tasarım Bigilendirme Egitimi (Çanakkale Bölgesinde Mesleki Eğitim Atölyesi ve Gıda İşleme/Analizi Laboratuvar Kurulumu Projesi), Organizatör, , TÜRKİYE, Ekim 2019

Uygulamalı Proje Hazırlama ve Yönetimi Egitimi (Çanakkale Bölgesinde Mesleki Eğitim Atölyesi ve Gıda İşleme/Analizi Laboratuvar Kurulumu Projesi), Organizatör, , TÜRKİYE, Eylül 2019

Uygulamalı Gıda Sektöründe İzlenebilirlik ve Ürün Geri Çağırma Eğitimi (Çanakkale Bölgesinde Mesleki Eğitim Atölyesi ve Gıda İşleme/Analizi Laboratuvar Kurulumu Projesi), Organizatör, , TÜRKİYE, Ekim 2019

5S İşyeri Organizasyonu Eğitimi (Çanakkale Bölgesinde Mesleki Eğitim Atölyesi ve Gıda İşleme/Analizi Laboratuvar Kurulumu Projesi), Organizatör, , TÜRKİYE, Eylül 2019

Gıda Sanayiinde Hijyenik Tasarım Bigilendirme Egitimi (Çanakkale Bölgesinde Mesleki Eğitim Atölyesi ve Gıda İşleme/Analizi Laboratuvar Kurulumu Projesi), Organizatör, , TÜRKİYE, Ekim 2019

Gıda Güvenliği ve Uygulamalı HACCP Egitimi (Çanakkale Bölgesinde Mesleki Eğitim Atölyesi ve Gıda İşleme/Analizi Laboratuvar Kurulumu Projesi), Organizatör, , TÜRKİYE, Ekim 2019

Gıda Sanayiinde Geleneksel Gıda İşleme Teknolojileri, Yenilikçi Teknolojiler ve Uygulama Eğitimi (Çanakkale Bölgesinde Mesleki Eğitim Atölyesi ve Gıda İşleme/Analizi Laboratuvar Kurulumu Projesi), Organizatör, , TÜRKİYE, Kasım 2019

Uygulamalı Ar-Ge, Inovasyon ve Yeni Ürün Gelistirme Süreç Yönetimi Egtimi (Çanakkale Bölgesinde Mesleki Eğitim Atölyesi ve Gıda İşleme/Analizi Laboratuvar Kurulumu Projesi), Organizatör, , TÜRKİYE, Ekim 2019

ISO 9001:2015 Kalite Yönetim ve ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi (Çanakkale Bölgesinde Mesleki Eğitim Atölyesi ve Gıda İşleme/Analizi Laboratuvar Kurulumu Projesi), Organizatör, , TÜRKİYE, Ekim 2019

Uygulamalı Üretim Yönetimi ve İstatistiksel Proses Kontrolü Eğitimi (Çanakkale Bölgesinde Mesleki Eğitim Atölyesi ve Gıda İşleme/Analizi Laboratuvar Kurulumu Porjesi), Organizatör, , TÜRKİYE, Ekim 2019

BİLİMSEL ARAŞTIRMA/ÇALIŞMA GRUBU ÜYELİKLERİ

Ayna Komitesi, Türk Standartları Enstitüsü, TÜRKİYE, <http://www.tse.org.tr/hizmetlerimiz/ayna-komiteler>, Ocak 2011 - Devam Ediyor

Eğitimci Havuzu, Gıda Mühendisleri Odası, TÜRKİYE, www.gidamo.org.tr, Şubat 2014 - Devam Ediyor

DAVETLİ KONGRE VE SEMPOZYUM GÖREVLERİ

International 9th Halal and Tayyib Conference , Davetli Konuşmacı, , TÜRKİYE, 2018

ÖDÜLLER VE BURSLAR

Yüceer M, Erdoğan, A. Bayram, S., "'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 (Startup 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, "Advanced Course of Predictive Microbiology (konaklama ve kayıt burs desteği), Mediterranean Agronomic Institute of Zaragoza (CIHEAM), Zaragoza, İspanya , Şubat 2015