



MAHMUT ŞEKER

PROF. DR.



03722912546



mahmut.seker@beun.edu.tr



Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi Mühendislik Fakültesi
Gıda Mühendisliği Gıda Teknolojisi

HAKKINDA

Çalıştığı Birim

MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ > GIDA
MÜHENDİSLİĞİ > Gıda Teknolojisi

Temel Alanı

Mühendislik Temel Alanı

Bilim Alanı

Gıda Bilimleri ve Mühendisliği

**Akademik Anahtar
Kelime**

Gıda Kimyası
Gıda Teknolojileri
Gıda Bilimi

ÖĞRENİM BİLGİLERİ

• - - 2001

THE UNIVERSITY OF NEBRASKA -
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ - GIDA
MÜHENDİSLİĞİ (D)
Sistemde tanımsız düzey

• 1986 - 1991

ORTA DOĞU TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
Lisans-Anadal
GAZİANTEP MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ |
GIDA MÜHENDİSLİĞİ

• - - 1996

THE OHIO STATE UNIVERSITY FEN
BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ - GIDA
MÜHENDİSLİĞİ
Yüksek Lisans-Tezli

MAKALELER

ULUSLARARASI

SCI

Effects of Xanthan Gum Addition and Extrusion Parameters on
Properties of Starch-Based Fried Corn Extrudates

ŞEKER MAHMUT , AKTÜRK GÜMÜŞAY ÖZLEM , SADIKOĞLU HASAN
STARCH-STARKE Volume 75 | 2023

SCI-Expanded

Effect of grape derivatives and cross-linked maize starch coatings on the storage life of strawberry fruit

ŞEKER MAHMUT , YILDIRIM YALÇIN MERAL , SADIKOĞLU HASAN
progress in organic coatings Volume 167 issue 106850 pages: 1 - 9 | 2022

SCI-Expanded

characterization of edible film based on grape juice and cross-linked maize starch and its effects on the storage quality of chicken breast fillets

YILDIRIM YALÇIN MERAL , SADIKOĞLU HASAN , ŞEKER MAHMUT
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY Volume 142 | 2021

SCI-Expanded

Effects of extrusion parameters on physical properties of third generation corn snacks expanded by microwave heating

AKTÜRK GÜMÜŞAY ÖZLEM , ŞEKER MAHMUT
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION pages: 1 - 11 | 2021

SCI-Expanded

Optimization of mechanical and antioxidant properties of edible film based on grape juice and cross-linked maize starch and evaluation of its effects on the storage quality of fresh cut pineapple

YILDIRIM YALÇIN MERAL , SADIKOĞLU HASAN , ŞEKER MAHMUT
Journal of Food Measurement and Characterization Volume 15 pages: 4669 - 4678
| 2021

SCI

Development and characterization of edible films based on modified corn starch and grape juice

YILDIRIM YALÇIN MERAL , ŞEKER MAHMUT , SADIKOĞLU HASAN
FOOD CHEMISTRY Volume 292 pages: 6 - 13 | 2019

SCI-Expanded

Response surface methodology for evaluation of effects of screw speed, feed moisture and xanthan gum level on functional and physical properties of corn half products

AKTÜRK GÜMÜŞAY ÖZLEM , ŞEKER MAHMUT , SADIKOĞLU HASAN

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY Volume 111 pages: 622 - 631 | 2019

SCI

Effect of pretreatment and membrane orientation on fluxes for concentration of whey with high foulants by using NH₃/CO₂ in forward osmosis

ŞEKER MAHMUT , BÜYÜKSARI ELİF , Topcu Semra , Babaoglu DS , Didem Celebi , KESKİNLER BÜLENT , AYDINER COŞKUN

Bioresource Technology Volume 243 pages: 237 - 246 | 2017

SCI

Effect of process parameters on flux for whey concentration with NH₃/CO₂ in forward osmosis

ŞEKER MAHMUT , BÜYÜKSARI ELİF , TOPÇU SEMRA , SESLİ DUYGU , ÇELEBİ DİDEM , KESKİNLER BÜLENT , AYDINER COŞKUN

Food and Bioproducts Processing Volume 105 pages: 64 - 76 | 2017

SCI

Effect of salt and moisture content reduction on physical and microbiological properties of salted pressed and freeze dried turkey meat

ŞEKER MAHMUT , Yalçın Meral Yıldırım

LWT - Food Science and Technology Volume 68 pages: 153 - 159 | 2016

SCI

Freeze drying of turkey breast meat Mathematical modeling and estimation of transport parameters

CUMHUR ÖZNUR , ŞEKER MAHMUT , SADIKOĞLU HASAN

Drying Technology Volume 34 issue 5 pages: 584 - 594 | 2016

SCI

Comparison of polyphenol extraction from olive pomace and solid fraction of olive mill waste water

ŞEKER MAHMUT

J Natural Product Research Volume 26 issue 19 pages: 1837 - 1841 | 2012

SCI-Expanded

Kinetics of Polyphenol Losses and Antioxidant Activity of Extracts from Olive Cake During Evaporation

ŞEKER MAHMUT , Sevgül Tercan

International Journal of Food Properties Volume 15 issue 2 pages: 438 - 449 | 2011

SCI-Expanded

THE EFFECT OF CINNAMON AND GUAR GUM ON BACILLUS CEREUS POPULATION IN MILK

ŞEKER MAHMUT , Serpil Güler

Wiley Volume 33 issue 3 pages: 415 - 426 | 2009

SCI-Expanded

Sodium hydroxide and trimetaphosphate levels affect properties of starch extrudates

ŞEKER MAHMUT , Milford A Hanna

Industrial Crops and Products Volume 23 issue 3 pages: 249 - 255 | 2006

SCI-Expanded

Freeze Drying of Pharmaceutical Products Research and Development Needs

SADIKOĞLU HASAN , ÖZDEMİR MURAT , ŞEKER MAHMUT

Drying Technology Volume 24 issue 7 pages: 849 - 861 | 2006

SCI-Expanded

Residence time distributions of starch with high moisture content in a single screw extruder

ŞEKER MAHMUT

Journal of Food Engineering Volume 67 issue 3 pages: 317 - 324 | 2005

SCI-Expanded

Selected properties of native or modified maize starch soy protein mixtures extruded at varying screw speed

ŞEKER MAHMUT

Journal of the Science of Food and Agriculture Volume 85 issue 7 pages: 1161 - 1165 | 2005

SCI-Expanded

Cross linking starch at various moisture contents by phosphate substitution in an extruder

ŞEKER MAHMUT , MILFORD HANNA

Carbohydrate Polymers Volume 59 issue 4 pages: 541 - 544 | 2005

SSCI

Properties of cross linked starch produced in a single screw extruder with and without a mixing element

Seker Mahmut , Sadikoglu H , Hanna M

Journal of Food Process Engineering Volume 27 pages: 47 - 63 | 2004

SSCI

Residence time distributions in a single screw extruder with mixing element

ŞEKER MAHMUT

I. J. Food Science and Technology Volume 39 pages: 1053 - 1060 | 2004

SCI

Effect of soymilk soybean flour and cream addition into milk on composition and textural properties of Cheddar cheese

Seker M , Harper J

Milchwissenschaft und technologie Volume 7 issue 8 pages: 389 - 392 | 2004

SCI-Expanded

Phosphorus binding to starch during extrusion in both single and twin screw extruders with and without a mixing element

ŞEKER MAHMUT , SADIKOĞLU HASAN , ÖZDEMİR MURAT , MA Hanna

Journal of Food Engineering Volume 59 issue 4 pages: 355 - 360 | 2003

SCI-Expanded

Optimal Control of the Primary Drying Stage of Freeze Drying of Solutions in Vials Using Variational Calculus

SADIKOĞLU HASAN , ÖZDEMİR MURAT , ŞEKER MAHMUT

Drying Technology Volume 21 issue 7 pages: 1307 - 1331 | 2003

SCI-Expanded

Cross Linking of Starch with Reactive Extrusion and Expansion of Extrudates

ŞEKER MAHMUT , MILFORD HANNA

International Journal of Food Properties Volume 6 issue 3 pages: 473 - 480 | 2003

BİLDİRİLER

ULUSLARARASI

ULUSAL

Tam metin bildiri

NH3 CO2 İleri ozmoz prosesi kullanılarak peynir altı suyunun konsantre edilmesi

Aydiner. C , , Büyüksarı. B , , Topçu. S , Sesli , D , Ekinci , D , Şeker , M , Keskinler , B
10. Ulusal Kimya Mühendisliği Kongresi,

Poster

Çözücü miktarının zeytin karasuyunun kekinden çıkarılan polifenollerin saflığına etkisi

Tercan S , Seker M

11. Ulusal Gıda Kongresi

PROJELER

Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi |
Nationally Supported

Proje adı

Tamamlandı

Start 2015 - Finish 2015

BAP | Nationally Supported

Peyniraltı suyu proteinlerinin analizi

Tamamlandı

BAP | Nationally Supported

Zeytin kara suyundan antioksidan eldesi

Tamamlandı

KİTAPLAR

ULUSLARARASI

Bilimsel Kitap

Advances in Food Extrusion Technology

ŞEKER MAHMUT
2011, Taylor & Francis,, New York

ULUSAL

TEZLER

Yüksek Lisans

Tarçının sütteki *Bacillus cereus* ve *Pseudomonas aeruginosa* bakterilerine etkisi

SERPİL GÜLER
2006, Gebze Yüksek Teknoloji Enstitüsü, Mühendislik ve Fen Bilimleri Enstitüsü

Yüksek Lisans

Gıdalardaki mikroorganizmaların basınçlı karbondioksit ile inaktivasyonu

KEMAL YILDIZ
2006, Gebze Yüksek Teknoloji Enstitüsü, Mühendislik ve Fen Bilimleri Enstitüsü

Yüksek Lisans

Elma posasından glikoz eldesinde ozonlamanın etkisi

BELKIS CANAN

2008, Gebze Yüksek Teknoloji Enstitüsü, Mühendislik ve Fen Bilimleri Enstitüsü

Yüksek Lisans

Zeytinyağı fabrikası atıklarında polifenol analizi ve ısıtma işlemlerinin prina ekstraktlarının polifenol konsantrasyonuna ve antioksidan aktivitesine etkisi

SEVGÜL TERCAN

2009, Gebze Yüksek Teknoloji Enstitüsü, Mühendislik ve Fen Bilimleri Enstitüsü

Yüksek Lisans

Triticum aestivum L. ve Triticum compactum türlerine ait buğdayların DSC metodu ile ayırteedilmesinin sağlanması

ZEYNEP UCA KOÇ

2009, Gebze Yüksek Teknoloji Enstitüsü, Mühendislik ve Fen Bilimleri Enstitüsü

Yüksek Lisans

Üzüm çekirdeğinden fenolik madde ekstraksiyonu

BURCU TENDERİS

2010, Gebze Yüksek Teknoloji Enstitüsü, Mühendislik ve Fen Bilimleri Enstitüsü

Yüksek Lisans

Hidrojene Rbd PKS yağlarının ağartılması işleminde parametre ve değışkenlerin incelenmesi

SERKAN KIYAK

2011, Gebze Yüksek Teknoloji Enstitüsü, Mühendislik ve Fen Bilimleri Enstitüsü

Yüksek Lisans

NH₃/CO₂ ileri osmoz prosesi kullanılarak peynir altı suyunun konsantre edilmesi

ELİF BÜYÜKSARI

2013, Gebze Yüksek Teknoloji Enstitüsü, Mühendislik ve Fen Bilimleri Enstitüsü

Yüksek Lisans

Üzüm çekirdeğinin polifenol ekstraksiyonunda uygun eşdeğer yarıçap ve şeklin belirlenmesi

ALEV AKBAŞ

2014, Gebze Yüksek Teknoloji Enstitüsü, Mühendislik ve Fen Bilimleri Enstitüsü

Yüksek Lisans

Dondurarak kurutucu kullanılarak üretilen tuzlanmış ve baskılanmış hindi etinin bazı fiziksel özelliklerinin incelenmesi

MERAL YILDIRIM YALÇIN

2014, Gebze Yüksek Teknoloji Enstitüsü, Mühendislik ve Fen Bilimleri Enstitüsü

Doktora

Mathematical modeling of meat freeze-drying in trays and parameter estimation

ÖZNUR CUMHUR

2015, Gebze Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü

Yüksek Lisans

Tarhana hamurunda mikroorganizma gelişme kinetiği modellenmesi

TUĞÇE TONGUÇOĞLU

2016, Gebze Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü

ÖDÜLLER

GEBZE YÜKSEK TEKNOLOJİ ENSTİTÜSÜ

Yurtdışı Yüksek Lisans ve Doktora Bursu

İDARİ GÖREVLER

Anabilim Dalı Başkanı

• 2024 - 2027

Gıda Teknolojisi

Bölüm Başkanı

• 2023 - 2026

GIDA MÜHENDİSLİĞİ

Anabilim Dalı Başkanı

• 2021 - 2024

Gıda Teknolojisi

Bölüm Başkanı

• 2020 - 2023

GIDA MÜHENDİSLİĞİ

PATENTLER

SECTION A - HUMAN NECESSITIES

Az tuzlu pastırma üretim yöntemi

Mahmut Şeker, Meral Yıldırım Yalçın, Hasan Sadıkoğlu
Patent No: 12007
