

## Asst. Prof. MEHMET ÇAĐLAR FIRAT

### Personal Information

**Email:** mcfirat@erzincan.edu.tr

**Web:** <https://avesis.ebyu.edu.tr/mcfirat>

### International Researcher IDs

ORCID: 0000-0003-4920-4920

Yoksis Researcher ID: 144780

### Education

Doctorate, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Turkey 2012 - 2020

Postgraduate, Ataturk University, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Turkey 2010 - 2012

Undergraduate, Ataturk University, Ziraat Fakóltesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 2002 - 2006

### Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

### Dissertations

Doctorate, Isolation of Probiotic and Antioxidant Yoghurt Bacteria and Determination of Some Microbiological and Physicochemical Properties of Yoghurt Produced By Identified Strains, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2020

Postgraduate, Geleneksel Ve Endüstriyel Yöntemlerle Üretilmiş Salamura Asma Yapraklarının Mikroflorasının Belirlenmesi, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2012

### Research Areas

Food Engineering, Food Science, Food Microbiology, Engineering and Technology

### Academic Positions

Assistant Professor, Erzincan Binali Yildirim University, Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2020 - Continues

Lecturer, Erzincan Binali Yildirim University, Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2015 - 2020

Lecturer, Erzincan Binali Yildirim University, İliç Dursun Yıldırım Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2009 - 2015

### Academic and Administrative Experience

Metek Projesi Kapsamında Gıda Teknolojisi Programı için Müfredat Geliştirme Üyesi, 2013 - 2014

## Courses

### Postgraduate

Probiyotik Gıda Tasarımı ve Üretimi, Postgraduate, 2021 - 2022

Laktik Asit Bakterileri ve Gıda Sanayiinde Kullanım Alanları, Postgraduate, 2021 - 2022

### Undergraduate

Besin Kontrolü ve Mevzuatı, Undergraduate, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

### Associate Degree

Gıda Muhafaza Yöntemleri, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2015 - 2016

İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019

Beslenme İlkeleri, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2014 - 2015

Hijyen ve Sanitasyon, Associate Degree, 2014 - 2015

## Journal articles indexed in SCI, SSCI, and AHCI

- Chemical composition, antifungal, antibacterial, and insecticidal activity of Echinophora chrysantha essential oil**  
AKŞİT Z., FIRAT M. Ç., AKŞİT H., Bayar Y., ALKAN M., ŞİMŞEK S.  
Journal of Essential Oil-Bearing Plants, vol.27, no.2, pp.374-382, 2024 (SCI-Expanded)

## Articles Published in Other Journals

- Food Poisoning at Hotels, Tripadvisor Reviews in Türkiye**  
Fırat M. Ç., Şen N.  
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.12, no.3, 2024 (Peer-Reviewed Journal)
- Geleneksel Yoğurtlardan Yoğurt Bakterilerinin İzolasyonu ve İzole Edilen Bakterilerin Yoğurt Nitelikleri Üzerine Etkisi**  
FIRAT M. Ç., ÇETİN B.  
Food Science and Engineering Research, vol.3, no.2, pp.123-129, 2024 (Peer-Reviewed Journal)
- Molecular Characterization of the Yeast Isolates Originating from Turkish Autochthonal Product, Brined Grapeleaves**  
Fırat M. Ç., Çetin B.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF ENGINEERING RESEARCH & TECHNOLOGY, vol.9, no.7, pp.883-886, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- Geleneksel ve Endüstriyel Yöntemlerle Üretilmiş Salamura Asma Yapraklarının Mikrobiyolojik ve Bazı Kimyasal Özellikleri/Microbiological and some Chemical Properties of Brined Grapevine Leaves Produced by Traditional and Industrial Methods**  
Fırat M. Ç., Çetin B.  
ATATÜRK UNIVERSITY JOURNAL OF AGRICULTURAL FACULTY, vol.45, no.1, pp.15-19, 2014 (Peer-Reviewed Journal)

## Books

- Süt Ürünleri ve Mikrobiyota**  
FIRAT M. Ç.  
in: SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR III, ÇAKIR YUSUF, Editor, İksad International Publisig

House, pp.93-112, 2025

## II. SÜT KAYNAKLI BAKTERİLERİN POSTBİYOTİK ÖZELLİKLERİ

Fırat M. Ç., Günyel Z.

in: Süt ve Süt Ürünlerinde Yenilikçi Yaklaşımlar II, Çakır, Yusuf, Editor, İksad Yayınevi, Ankara, pp.121-141, 2023

## III. PROBİYOTİK SÜT ÜRÜNLERİ

FIRAT M. Ç.

in: SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR, Çakır, Yusuf, Editor, PROBİYOTİK SÜT ÜRÜNLERİ, Ankara, pp.109-130, 2022

## Papers Presented at Peer-Reviewed Scientific Conferences

### I. GIDA MEVZUATI VE MEVCUT DURUM DEĞERLENDİRMESİ

FIRAT M. Ç.

3rd INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD RESEARCHES, Sivas, Turkey, 16 - 18 October 2024, pp.285-292, (Full Text)

### II. ANTIBACTERIAL ACTIVITY OF THYMUS MIGRICUS ESSENTIAL OILS

FIRAT M. Ç., AKŞİT Z.

2. BİLSEL INTERNATIONAL TRUVA SCIENTIFIC RESEARCHES AND INNOVATION CONGRESS, Çanakkale, Turkey, 16 - 17 December 2023, pp.586-593, (Full Text)

### III. Antibacterial Activity Of Thymus Migricus Essential Oils

Fırat M. Ç., Akşit Z.

2. BİLSEL INTERNATIONAL TRUVA SCIENTIFIC RESEARCHES AND INNOVATION CONGRESS 16-17 DECEMBER ÇANAKKALE / TURKEY, Çanakkale, Turkey, 17 December 2023, (Full Text)

### IV. Yeni bir Dondurma Çeşidi üretiminde Kumkuat (*Fortunella margarita*)'ın kullanım alanları

ÇAKMAKÇI S., TOPDAŞ E. F., ÇAKIR Y., FIRAT M. Ç., Annakkaya P., Han H.

5. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Turkey, 24 - 25 April 2014, (Summary Text)

### V. GELENEKSEL GIDA ÜRETİMİNDE KRİTİK KONTROL NOKTALARI

ÇETİN B., FIRAT M. Ç., DÜNDAR R.

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 17 - 19 April 2014, (Summary Text)

### VI. Erzincan'a Özgü Bir Tatlı "Kasefe"

FIRAT M. Ç., Silahşör Y.

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 17 - 19 April 2014, (Summary Text)

### VII. Salamura Üzüm Yapraklarından İzole Edilen Maya Suşlarının Moleküler Metodlarla Tanısı

FIRAT M. Ç., ÇETİN B.

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 17 - 19 April 2014, (Summary Text)

## Funded Projects

Fırat M. Ç., Project Supported by Other Official Institutions, Piyasada probiyotik olarak satılan gıdaların probiyotik özelliklerini incelenmesi, 2024 - 2025

Fırat M. Ç., Çetin B., Project Supported by Higher Education Institutions, PROBİYOTİK VE ANTİOKSİDAN ÖZELLİKLİ YOĞURT BAKTERİLERİNİN İZOLASYONU VE UYGUN SUŞLARLA ÜRETİLEN YOĞURT ÖRNEKLERİNİN MİKROBİYOLOJİK VE FİZİKOKİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN İNCELENMESİ, 2015 - 2018

GÜNCÜ A., GÜNEŞ E., ALAGÖZ G., CANBABA İ. E., BOROĞLU A., BAŞAR B., ŞEN N., FIRAT M. Ç., SİLAHŞÖR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, I. Ulusal Alternatif Turizm Kongresi, 2015 - 2016

Fırat M. Ç., Çetin B., Project Supported by Higher Education Institutions, Geleneksel ve Endüstriyel Olarak Üretilen Salamura Asma Yapraklarının Mikroflorasının Belirlenmesi, 2011 - 2012

## **Peer Reviews in Scientific Publications**

Journal of Tourism and Gastronomy Studies, National Scientific Refreed Journal, October 2024

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Journal, June 2024

Gümüşhane Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, National Scientific Refreed Journal, October 2023

Food Science and Engineering Research, National Scientific Refreed Journal, August 2023

Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, National Scientific Refreed Journal, October 2022

GIDA, National Scientific Refreed Journal, January 2022

## **Metrics**

Publication: 16

Citation (Scopus): 5

H-Index (Scopus): 1

## **Congress and Symposium Activities**

Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Attendee, Adana, Turkey, 2014

## **Non Academic Experience**

Metro Cash&Carry, Kalite Güvence Asistanı