

Dr.Öğr.Üyesi MEHMET ÇAĞLAR FIRAT

Kişisel Bilgiler

E-posta: mcfirat@erzincan.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-4920-4920

Yoksis Araştırmacı ID: 144780

Eğitim Bilgileri

Doktora, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Türkiye 2012 - 2020

Yüksek Lisans, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2010 - 2012

Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2002 - 2006

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, Probiyotik Ve Antioksidan Özellikli Yoğurt Bakterilerinin İzolasyonu ve İdentifiye Edilen Suşlarla Üretilen Yoğurtların Bazı Mikrobiyolojik ve Fizikokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2020

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

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Mikrobiyolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr.Öğr.Üyesi, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2020 - Devam Ediyor

Öğretim Görevlisi, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2015 - 2020

Öğretim Görevlisi, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, İliç Dursun Yıldırım Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2009 - 2015

Akademik İdari Deneyim

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

Verdiği Dersler

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

Probiyotik Gıda Tasarımı ve Üretimi, Yüksek Lisans, 2021 - 2022

Gıda Muhafaza Yöntemleri, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2015 - 2016
İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019

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

Beslenme İlkeleri, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2014 - 2015

Hijyen ve Sanitasyon, Ön Lisans, 2014 - 2015

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Molecular Characterization of the Yeast Isolates Originating from Turkish Autochthonal Product, Brined Grapeleaves**
Fırat M. Ç., Çetin B.
INTERNATIONAL JOURNAL OF ENGINEERING RESEARCH & TECHNOLOGY, cilt.9, sa.7, ss.883-886, 2020 (Hakemli Dergi)
- II. **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, cilt.45, sa.1, ss.15-19, 2014 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **SÜT KAYNAKLI BAKTERİLERİN POSTBİYOTİK ÖZELLİKLERİ**
Fırat M. Ç., Günyel Z.
Süt ve Süt Ürünlerinde Yenilikçi Yaklaşımlar II, Çakır, Yusuf, Editör, İksad Yayınevi, Ankara, ss.121-141, 2023
- II. **PROBİYOTİK SÜT ÜRÜNLERİ**
FIRAT M. Ç.
SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR, Çakır, Yusuf, Editör, PROBİYOTİK SÜT ÜRÜNLERİ, Ankara, ss.109-130, 2022

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **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, Türkiye, 17 Aralık 2023
- II. **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, Türkiye, 24 - 25 Nisan 2014
- III. **GELENEKSEL GIDA ÜRETİMİNDE KRİTİK KONTROL NOKTALARI**
ÇETİN B., FIRAT M. Ç., DÜNDAR R.

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
- IV. **Erzincan'a Özgü Bir Tatlı "Kasefe"**
FIRAT M. Ç., Silahşör Y.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
- V. **Salamura Üzüm Yapraklarından İzole Edilen Maya Suşlarının Moleküler Metodlarla Tanısı**
FIRAT M. Ç., ÇETİN B.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014

Desteklenen Projeler

Fırat M. Ç., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Piyasada probiyotik olarak satılan gıdaların probiyotik özelliklerini incelenmesi, 2024 - 2025

Fırat M. Ç., Çetin B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, PROBİYOTİK VE ANTIOKSİDAN 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, I. Ulusal Alternatif Turizm Kongresi, 2015 - 2016

Fırat M. Ç., Çetin B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Geleneksel ve Endüstriyel Olarak Üretilen Salamura Asma Yapraklarının Mikroflorasının Belirlenmesi, 2011 - 2012

Bilimsel Hakemlikler

Gümüşhane Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Ekim 2023

Food Science and Engineering Research, Hakemli Bilimsel Dergi, Ağustos 2023

Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Ekim 2022

GIDA, Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2022

Metrikler

Yayın: 11

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Katılımcı, Adana, Türkiye, 2014

Akademi Dışı Deneyim

Metro Cash&Carry