



MUSTAFA FATİH ERTUGAY

PROF.DR.

E-posta : mfertugay@erzincan.edu.tr

Diğer E-posta : fertugay@gmail.com

İş Telefonu : [+90 446 224 0088](tel:+904462240088)

Fax Telefonu : [+90 446 224 0077](tel:+904462240077)

Adres : Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi Mühendislik
Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Yalnızbağ Yerleşkesi
Erzincan

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: Dws8HFIAAAAJ

ORCID: 0000-0002-0795-9631

Publons / Web Of Science ResearcherID: B-8802-2018

ScopusID: 6602268878

Yoksis Araştırmacı ID: 2059



Öğrenim Bilgisi

Doktora

1991 - 1996

Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye

Yüksek Lisans

1989 - 1991

Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye

Lisans

1985 - 1989

Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Türkiye

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, Bazı Tahıl Çeşitlerinin Su Aktivitesi, Su Buharı Sorpsiyon İzotermi, İzosterik Isıları ve Serbest Enerji Değişimlerine Sıcaklığın Etkisi İle Sorpsiyon Verilerinin Farklı İzoterm Eşitliklerine Uygunluklarının Belirlenmesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1996

Yüksek Lisans, Süne (Eurygaster spp.) Zararı Görmüş Buğdaylar ile Görmemiş Buğdaylara Farklı Tavlama Metotları ve değişik Oksidant Uygulamasının Ekmekçilik Kalitesi Üzerine Etkisi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, 1991

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr. 2016 - Devam Ediyor	Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof.Dr. 2006 - 2015	Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği
Doç.Dr. 2000 - 2006	Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği
Yrd.Doç.Dr. 1996 - 2000	Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği
Araştırma Görevlisi 1990 - 1996	Selçuk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi

Desteklenen Projeler

- ERTUGAY M. F., ERDEN KARAOĞLAN F., AYGÜN T., KARAOĞLAN M., ŞAHİN Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda Mühendisliği Bölümü Öğrenci Laboratuvarı Altyapı Projesi, 2017 - 2019
- YANGILAR F., ERTUGAY M. F., ÇEBİ K., YILDIZ P. O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kavılca Lifi Kullanılarak Üretilen Dondurmaların Kalite ve Besinsel Özelliklerinin Tespiti, 2017 - 2018
- ERTUGAY M. F., AKAR F., ZENCİR Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Erzincan Üniversitesi Ar-Ge Faaliyetleri Alt Yapısının Geliştirilmesi, 2015 - 2018
- ERTUGAY M. F., AKŞEHİR K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ekmeğin Raf Ömrü Üzerine Radyo Frekansı, Koruyucu ve Oksijen Emici Kullanımının Etkilerinin İncelenmesi, 2015 - 2018
- ERTUGAY M. F., TÜBİTAK Projesi, Sebzelerin mikrobiyal ve pestisit güvenliğinin sağlanmasında ultrases ve düşük şiddet elektrik akımının birlikte kullanılma olanaklarının belirlenmesi, 2013 - 2016
- ERTUGAY M. F., ÖZDEMİR A. O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Moda Tasarımı Programının Atölye Alt Yapısının Kurulması, 2014 - 2015

Burslar

2219 Yurtdışı Doktora Sonrası Araştırma Bursu, TÜBİTAK, 2006 - 2006

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Ocak, 2024
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2021
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Yıldız Teknik Üniversitesi, Kasım, 2021
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Atatürk Üniversitesi, Ağustos, 2021
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Mayıs, 2021
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Nisan, 2021
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Ocak, 2021
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2020
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2020

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **The effect of ultrasonic treatments on turbidity, microbial load, and polyphenol oxidase (PPO) activity of plum nectar**
İrkilmez M. U., Baslar M., SAĞDIÇ O., ARICI M., ERTUGAY M. F.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.11, sa.2, ss.380-387, 2017 (SCI-Expanded)
2. **Effect of thermosonication on physicochemical, microbiological and sensorial characteristics of ayran during storage**
Erkaya T., Baslar M., ŞENGÜL M., Ertugay M. F.
ULTRASONICS SONOCHEMISTRY, cilt.23, ss.406-412, 2015 (SCI-Expanded)
3. **The effect of ultrasonic treatments on cloudy quality-related quality parameters in apple juice**
Ertugay M. F., Baslar M.
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, cilt.26, ss.226-231, 2014 (SCI-Expanded)
4. **The effect of ultrasound and photosonication treatment on polyphenoloxidase (PPO) activity, total phenolic component and colour of apple juice**
Baslar M., Ertugay M. F.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.48, sa.4, ss.886-892, 2013 (SCI-Expanded)
5. **Effect of pulsed electric field treatment on polyphenol oxidase, total phenolic compounds, and microbial growth of apple juice**
Ertugay M. F., Baslar M., Ortakçı F.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.37, sa.6, ss.772-780, 2013 (SCI-Expanded)
6. **Effect of ultrasound treatment on steady and dynamic shear properties of glucomannan based salep dispersions: Optimization of amplitude level, sonication time and temperature using response surface methodology**
Karaman S., YILMAZ M. T., Ertugay M. F., Baslar M., Kayacier A.
ULTRASONICS SONOCHEMISTRY, cilt.19, sa.4, ss.928-938, 2012 (SCI-Expanded)
7. **Correlation between the protein content and mechanical properties of wheat**
Baslar M., Kalkan F., Kara M., Ertugay M. F.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.36, sa.5, ss.601-607, 2012 (SCI-Expanded)
8. **Effect of photosonication treatment on inactivation of total and coliform bacteria in milk**
ŞENGÜL M., Erkaya T., Baslar M., Ertugay M. F.
FOOD CONTROL, cilt.22, sa.11, ss.1803-1806, 2011 (SCI-Expanded)
9. **Determination of protein and gluten quality-related parameters of wheat flour using near-infrared reflectance spectroscopy (NIRS)**
Baslar M., Ertugay M. F.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.35, sa.2, ss.139-144, 2011 (SCI-Expanded)
10. **Microbiological and Compositional Characteristics of Cecil Cheese Collected from Households in Erzurum, Turkey**
DİKBAŞ N., Senguel M., Ertugay M. F.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, cilt.22, sa.1, ss.483-491, 2010 (SCI-Expanded)
11. **Rheological characteristics of carob pekmez**
Senguel M., Ertugay M. F., Senguel M., Yueksel Y.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.10, sa.1, ss.39-46, 2007 (SCI-Expanded)
12. **Microbiological and chemical properties of Cheese helva produced in Turkey**
SENGUL M., Ertugay M. F.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.9, sa.2, ss.185-193, 2006 (SCI-Expanded)
13. **The effect of fermentation and storage on free amino acids of tarhana**

- Erbaş M., Ertugay M. F., Erbaş M., CERTEL M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, cilt.56, sa.5, ss.349-358, 2005 (SCI-Expanded)
14. **Moisture adsorption behaviour of semolina and farina**
ERBAS M., Ertugay M. F., CERTEL M.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.69, sa.2, ss.191-198, 2005 (SCI-Expanded)
15. **Rheological, physical and chemical characteristics of mulberry pekmez**
Sengul M., Ertugay M. F., Sengul M.
FOOD CONTROL, cilt.16, sa.1, ss.73-76, 2005 (SCI-Expanded)
16. **Effect of ultrasound treatment on milk homogenisation and particle size distribution of fat**
Ertugay M. F., Sengul M., Sengul M.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.28, sa.2, ss.303-308, 2004 (SCI-Expanded)
17. **The effect of ultrasound on lactoperoxidase and alkaline phosphatase enzymes from milk**
Ertugay M. F., YUKSEL Y., SENGUL M.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.58, ss.593-595, 2003 (SCI-Expanded)
18. **Moisture adsorption isotherms of Tarhana at 25 degrees C and 35 degrees C and the investigation of fitness of various isotherm equations to moisture sorption data of Tarhana**
Ertugay M. F., CERTEL M., GURSES A.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.80, sa.14, ss.2001-2004, 2000 (SCI-Expanded)
19. **Moisture sorption isotherms of cereals at different temperatures**
Ertugay M. F., CERTEL M.
NAHRUNG-FOOD, cilt.44, sa.2, ss.107-109, 2000 (SCI-Expanded)
20. **The Determination of Fitness of Various Isotherm Equations to Moisture Sorption Data of Kırık, Lancer Barley, Rye, Oat and Corn**
ERTUGAY M. F., Certel M.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.23, sa.5, ss.1079-1085, 1999 (SCI-Expanded)
21. **Moisture sorption isotherms of Tarhana**
Certel M., ERTUGAY M. F.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.21, sa.5, ss.475-479, 1997 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **ICE CREAM WITH ORGANIC KAVILCA (BUCKWHEAT) FIBRE: MICROSTRUCTURE, THERMAL, PHYSICO-CHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES**
Ertugay M. F., Yangilar F., Cebi K.
CARPATHIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.12, ss.35-50, 2020 (Hakemli Dergi)
2. **The Effects of Emulsifiers and their Different Forms on the Physical, Chemical and Textural Properties of Sponge Cakes**
Özhamamcı İ., Çakıroğlu K., Ertugay M. F.
International Journal of Engineering Trends and Technology, cilt.67, sa.1, ss.1-6, 2019 (Scopus)
3. **Preparation of honey tablet by vacuum cooking**
Pashazadehkelisakand H., ERTUGAY M. F.
International Journal of Engineering Trends and Technology, cilt.53, sa.2, ss.114-117, 2017 (Hakemli Dergi)
4. **Kayısıların ultrases yardımlı ozmotik kurutulması**
Topdaş E. F., ERTUGAY M. F.
GIDA, cilt.38, sa.5, ss.299-306, 2013 (Hakemli Dergi)
5. **The effect of acoustic energy on viscosity and serum separation of traditional ayran, a Turkish yogurt drink**
ERTUGAY M. F., BASLAR M., Şengül M., Sallan S.
GIDA, cilt.37, sa.5, ss.253-257, 2012 (Hakemli Dergi)
6. **Yüksek hidrostatik basınç ve vurgulu elektriksel alan işlemlerinin maillard reaksiyonu üzerine etkisi**

Topdaş E. F., ERTUGAY M. F.

GIDA, cilt.37, sa.4, ss.235-242, 2012 (Hakemli Dergi)

7. **Meyve ve sebzelerde vaks uygulamaları**

ERTUGAY M. F., Sallan S.

GIDA, cilt.36, sa.3, ss.153-160, 2011 (Hakemli Dergi)

8. **Gıdaların Kalite Özelliklerinin Belirlenmesinde Yakın Kızılötesi NIR Spektroskopisi**

ERTUGAY M. F., BAŞLAR M.

Gıda, cilt.36, sa.1, ss.49-54, 2011 (Hakemli Dergi)

9. **Elmaların Ozmotik Kurutulması Üzerine Ultrases İşleminin Etkisi**

Topdaş E. F., BASLAR M., ERTUGAY M. F.

AKADEMİK GIDA, sa.53, ss.1-4, 2011 (Hakemli Dergi)

10. **Yoğurdun su tutma kapasitesi üzerine ultrasonik homojenizasyon işleminin etkisi.**

SENGUL M., BASLAR M., ERKAYA T., ERTUGAY M. F.

GIDA, cilt.34, sa.4, ss.219-222, 2009 (Hakemli Dergi)

11. **Ekmek Bayatlaması ve Bayatlama Derecesini Ölçmede Kullanılan Yöntemler: II**

Gerçekaslan K. E., Kotancılar H. G., Karaoğlu M., ERTUGAY M. F.

GIDA, cilt.33, sa.1, ss.27-34, 2008 (Hakemli Dergi)

12. **Ambalajlama işleminin ekmeğin su aktivitesi üzerine etkisi**

ERTUGAY M. F.

GIDA, cilt.31, sa.1, ss.43-47, 2007 (Hakemli Dergi)

13. **Gıda Muhafazasında İyonlayıcı Radyasyon Kullanımı ve Son Gelişmeler-I-II**

Tomar O., ERTUGAY M. F.

Dünya Gıda, ss.3-6, 2005 (Hakemli Dergi)

14. **Yenilebilir film ve kaplamalar**

ERTUGAY M. F., Tomar O.

AKADEMİK GIDA, cilt.2, sa.10, ss.8-14, 2004 (Hakemli Dergi)

15. **Kırık, Lancer, arpa çavdar, yulaf ve mısırın sorpsiyon izosterik ısılarının hesaplanması**

ERTUGAY M. F.

GIDA, cilt.28, sa.5, ss.467-471, 2003 (Hakemli Dergi)

16. **Bazı kuru fasulye çeşitlerinin su sorpsiyon özellikleri**

ERTUGAY M. F.

Dünya Gıda, cilt.6, ss.91-92, 2000 (Hakemli Dergi)

17. **Bazı gıda maddelerinin ısı yayılım katsayılarının deneysel olarak belirlenmesi**

CERTEL M., Tülek Y., ERTUGAY M. F., Aktaş N., Doğan Ü.

Standard, cilt.35, sa.418, ss.132-137, 1996 (Hakemli Dergi)

18. **Gıdalarda su aktivitesinin termodinamiği**

CERTEL M., ERTUGAY M. F.

GIDA, cilt.21, sa.3, ss.193-199, 1996 (Hakemli Dergi)

19. **Gıdalarda nem sorpsiyon izotermi**

CERTEL M., ERTUGAY M. F.

Standart, cilt.35, sa.417, ss.44-47, 1996 (Hakemli Dergi)

20. **Gıdalarda su aktivitesinin kontrol ve belirleme yöntemleri-I**

CERTEL M., ERTUGAY M. F.

GIDA, cilt.21, sa.1, ss.31-34, 1996 (Hakemli Dergi)

21. **Süne zararı görmüş buğdaylar ile görmemiş buğdaylara farklı tavlama metotları uygulamasının I: Öğütme değeri ile unun bazı kalitatif özellikleri üzerine etkisi**

Ertugay Z., Çelik İ., Elgün A., ERTUGAY M. F.

Un Mamülleri Dünyası, cilt.4, sa.2, ss.4-10, 1995 (Hakemli Dergi)

22. **Süne zararı görmüş buğdaylar ile görmemiş buğdaylara farklı tavlama metotları uygulamasının II: Hamurun reolojik özellikleri üzerine etkisi**

Ertugay Z., Çelik İ., Elgün A., ERTUGAY M. F.

Un Mamülleri Dünyası, cilt.4, sa.3, ss.4-10, 1995 (Hakemli Dergi)

23. **Süne zararı görmüş buğdaylar ile görmemiş buğdaylara farklı tavlama metotları uygulamasının III: Ekmek özellikleri üzerine etkisi.**

Ertugay Z., Çelik İ., Elgün A., ERTUGAY M. F.

Un Mamülleri Dünyası, cilt.4, sa.4, ss.10-17, 1995 (Hakemli Dergi)

24. **Gıdalarda ısı yayılım ve ısı iletkenlik katsayılarının belirlenmesi**

Certel M., ERTUGAY M. F.

Standard, cilt.33, sa.391, ss.22-29, 1994 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

1. **Ultrasonic Applications for Juice Making**

Baslar M., Biranger Yildirim H., Tekin Z. H., Ertugay M. F.

Handbook of Ultrasonics and Sonochemistry, Muthupandian Ashokkumar, Editör, Springer Singapore Government, Singapore, ss.1-22, 2016

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

1. **THE EFFECT OF DRYING PROCESS ON MICROBIOLOGICAL CHARACTERS AND WATER ACTIVITY OF ERZINCAN TULUM CHEESE**

Batmaz B., ERTUGAY M. F.

6TH INTERNATIONAL ARTEMIS CONGRESS ON HEALTH AND SPORT SCIENCES, İstanbul, Türkiye, 17 Ocak 2024

2. **Rheological Behavior of Ice Cream Mixes Produced With Lyophilized Prickly Pear**

ŞENGÜL M., TOPDAŞ E. F., ERTUGAY M. F., DAĞDEMİR E.

The International Symposium Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018

3. **Radyo Frekansı ve Gıda Endüstrisinde Uygulamaları**

Çakıroğlu K., ERTUGAY M. F.

International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 21 - 23 Eylül 2017, ss.405

4. **Tahinlerde Yağ Ayrımı Probleminin Çözülmesi İçin Ultrases İşleminin Kullanılması**

BASLAR M., Başdoğan H., Karasu S., ERTUGAY M. F., Arıcı M.

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.1

5. **The effect of ultrasonic treatments on turbidity, microbial load and polyphenoloxidase (PPO) activity of plum nectar**

İrkilmez M. Ü., Baslar M., Ertugay M. F., Sağdıç O., Arıcı M.

15th Meeting of the European Society of Sonochemistry-ESS15, İstanbul, Türkiye, 27 Haziran - 01 Temmuz 2016, ss.1

6. **Prediction Of Protein And Gluten Quality-Related Parameters Of Wheat Flour Using Near-Infrared Reflectance Spectroscopy (NIRS)**

BASLAR M., ERTUGAY M. F.

1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.1

7. **Determination Of Contamination Levels Of Lead (Pb) And Cadmium (Cd) In Wheat Grown Around Beyşehir - Isparta Highway**

ERTUGAY M. F., BASLAR M., Sallan S.

1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.1

8. **The Effect of Ultrasonic Treatment on Water Holding Capacity of Yoghurt**

ERTUGAY M. F., Şengül M., BASLAR M., ERKAYA T.

6th Euro Fed Lipid Congress: Oils, Fats and Lipids in the 3rd Millennium: Challenges, Achievements and Perspectives, Athens, Yunanistan, 7 - 10 Eylül 2008, ss.1

9. **Near Infrared Spectroscopy in determination of food quality**

ERTUGAY M. F., BASLAR M., DIKBAS N.

2nd International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2007, ss.1

10. **Determination of protein, wet and dry gluten of wheat flours by near-infrared spectroscopy**

ERTUGAY M. F., Kotancılar H. G., Wehling R. L.

2nd International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2007, ss.1

11. **Predicting moisture and degree of cook in nixtamalized maize by near infrared spectroscopy**

Wehling R. L., ERTUGAY M. F., Ratyanake W., Jackson D. S.

AACC International Annual Meeting, Texas, Amerika Birleşik Devletleri, 7 - 10 Ekim 2007, ss.1

12. **Ekmeğin bayatlaması ve tayin metotları**

Kotancılar H. G., Karaoğlu M., Gerçekaslan K. E., ERTUGAY M. F.

Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 7 - 08 Eylül 2006, ss.1

13. **Erzurum'da Üretilen Çeçil Peynirinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi**

DIKBAS N., ERTUGAY M. F., Şengül M.

Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.1

14. **2005. Rheological, physical and chemical characteristics of carob pekmez**

ERTUGAY M. F., Şengül M., Şengül M.

1st International Food and Nutrition Congress. Food Safety and Quality, İstanbul, Türkiye, 15 - 18 Haziran 2005, ss.1

15. **Erzurum'da üretilen peynir helvasının bazı kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi**

Şengül M., ERTUGAY M. F.

Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004, ss.1

16. **Damıtılarak elde edilen kurutulmuş tahıl yan ürünleri (DDG ve DDGS) ve gıda sanayinde kullanım imkânları**

ERTUGAY M. F.

Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi, Gaziantep, Türkiye, 3 - 04 Ekim 2002, ss.1

17. **Gıda sanayinde yüksek şiddetli elektriksel alan uygulaması**

ERTUGAY M. F.

2000'li yıllarda gıda bilimi ve teknolojisi kongresi, İzmir, Türkiye, 18 - 20 Aralık 1999, ss.1

Akademik İdari Deneyim

2022 - Devam Ediyor	Bölüm Kalite Komisyonu Başkanı	Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
2020 - Devam Ediyor	Rektörlüğe Bağlı Komisyon Üyesi	Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Rektörlük
2020 - Devam Ediyor	Rektörlük Stratejik Plan Komisyonu Üyesi	Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Rektörlük
2020 - Devam Ediyor	Rektörlüğe Bağlı Komisyon Üyesi	Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Rektörlük
2020 - Devam Ediyor	Rektörlüğe Bağlı Komisyon Üyesi	Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Rektörlük
2020 - Devam Ediyor	Rektörlüğe Bağlı Komisyon Üyesi	Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Rektörlük
2018 - Devam Ediyor	Rektörlük Kalite Komisyonu Üyesi	Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Rektörlük

2017 - Devam Ediyor	Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Başkanı	Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
2015 - Devam Ediyor	Fakülte Kurulu Üyesi	Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
2015 - Devam Ediyor	Bölüm Başkanı	Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
2011 - Devam Ediyor	Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi	Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
2020 - 2022	Rektör Yardımcısı	Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Rektörlük
2020 - 2022	Üniversite Yönetim Kurulu Üyesi	Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Rektörlük
2020 - 2022	BAP Komisyonu Başkanı	Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Rektörlük
2020 - 2022	Rektörlüğe Bağlı Komisyon Üyesi	Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Rektörlük
2020 - 2022	Bilimsel Ödülü Komisyonu Başkanı	Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Rektörlük
2020 - 2022	Rektörlüğe Bağlı Komisyon Üyesi	Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Rektörlük
2020 - 2022	Rektörlük Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Başkanı	Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Rektörlük
2016 - 2022	Senato Üyesi	Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
2018 - 2020	Enstitü Müdürü	Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
2016 - 2018	Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi	Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi
2015 - 2018	BAP Koordinatörü	Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Rektörlük
2012 - 2018	Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi	Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Eczacılık Fakültesi
2011 - 2016	MYO Müdürü	Erzincan Üniversitesi, Erzincan Meslek Yüksekokulu

Verdiği Dersler

Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Bilim Etiği, Doktora, 2021 - 2022

Akışkan Gıdaların Reolojisi, Yüksek Lisans, 2020 - 2021

Besin Güvenliği, Lisans, 2020 - 2021

Gıda Teknolojisinde Isıl Olmayan Prosesler, Doktora, 2021 - 2022

Besin Teknolojisi, Lisans, 2021 - 2022

Gıdalarda Isıl Olmayan Prosesler, Yüksek Lisans, 2008 - 2009, 2007 - 2008, 2006 - 2007, 2005 - 2006

Yönetilen Tezler

Ertugay M. F., Farklı form ve çeşit emülgatörlerin keklerin bazı kalite kriterleri üzerine etkisi, Doktora, İ.ÖZHAMAMCI(Öğrenci), 2019

ERTUGAY M. F., Tablet bal üretimi, Yüksek Lisans, H.PASHAZADEHKELISAKANDI(Öğrenci), 2014

ERTUGAY M. F., Elmaların ultrases yardımlı ozmotik kurutulması, Yüksek Lisans, E.Feyza(Öğrenci), 2012

ERTUGAY M. F., Ultrases, fotonikasyon ve vurgulu elektriksel alan işlemlerinin elma suyunun bazı kalite özelliklerine etkisi, Doktora, M.Başlar(Öğrenci), 2011

ERTUGAY M. F., Mumsu kaplamaların portakalların kalite özellikleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans, S.Sallan(Öğrenci), 2010

ERTUGAY M. F., Ekmeklik buğday unlarının bazı kalite özelliklerinin yakın kızılötesi spektroskopisi (NIRS) kullanılarak belirlenmesi, Yüksek Lisans, M.Başlar(Öğrenci), 2008

ERTUGAY M. F., Ultrason işleminin laktoperoksidaz ve alkalen fosfataz enzimleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans, Y.Yüksel(Öğrenci), 2002

ERTUGAY M. F., Gıda muhafazasında iyonlayıcı radyasyon kullanımı ve son gelişmeler, Yüksek Lisans, O.Tomar(Öğrenci), 2002

Patent

Ertugay M. F., Bulanık elma suyu üretiminde termosonikasyon işleminin kullanılması, Patent, BÖLÜM B İşlemlerin Uygulanması; Taşıma, Buluşun Tescil No: 2013 00389 , Standart Tescil, 2018

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

BİYOTEG, Yürütme Kurulu Üyesi, 2021 - Devam Ediyor , Türkiye

KOSGEB, Bilim Kurulu Üyesi, 2018 - Devam Ediyor , Türkiye

TÜBİTAK BİYOTEG, Danışma Kurulu Üyesi, 2017 - 2019, Türkiye

Tarım, Orman ve Veteriner Araştırma Grubu (TOVAG), Üye, 2006 - 2007, Türkiye

Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

Ertugay M. F., 4th International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Bayburt, Türkiye, Kasım 2022

Ertugay M. F., II. ULUSLARARASI MADEN SUYU KONGRESİ “Bir Ömür Maden Suyu”, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, İstanbul, Türkiye, Kasım 2022

Bilimsel Araştırma / Çalışma Grubu Üyelikleri

TÜBİTAK-Tarım, Ormancılık ve Veterinerlik Araştırma Gurubu, TÜBİTAK, Türkiye, <https://www.tubitak.gov.tr/>, 2006 - 2006

Metrikler

Yayın: 63

Atıf (WoS): 471

Atıf (Scopus): 670

H-İndeks (WoS): 14

H-İndeks (Scopus): 15

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

International Conference on Advanced Engineering Technologies, Panelist, Bayburt, Türkiye, 2017

1st International Congress on Food Technology, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2010

6th Euro Fed Lipid Congress: Oils, Fats and Lipids in the 3rd Millennium: Challenges, Achievements and Perspectives, Katılımcı, Athína, Yunanistan, 2008

2nd International Congress on Food and Nutrition, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2007

2nd International Congress on Food and Nutrition, Katılımcı, Türkiye, 2007

AACC International Annual Meeting, Katılımcı, Texas, Amerika Birleşik Devletleri, 2007

2nd International Congress on Food and Nutrition, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2007

Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, Katılımcı, Gaziantep, Türkiye, 2006

Türkiye 9. Gıda Kongresi, Katılımcı, Bolu, Türkiye, 2006

1st International Food and Nutrition Congress. Food Safety and Quality, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2005

Türkiye 8. Gıda Kongresi, Katılımcı, Bursa, Türkiye, 2004

Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi, Katılımcı, Gaziantep, Türkiye, 2002

2000'li yıllarda gıda bilimi ve teknolojisi kongresi, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 1999

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Hububat Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Mühendislik ve Teknoloji

Akademi Dışı Deneyim

University of Nebraska Lincoln, Food Science and Technology

University Nebraska of Lincoln, Food Science and Technology

University of Nebraska Lincoln, Food Science and Technology