



# MUSTAFA FATİH ERTUGAY

## PROF.

Email : mfertugay@erzincan.edu.tr

Other Email : fertugay@gmail.com

Office Phone : [+90 446 224 0088](tel:+904462240088)

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

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

### International Researcher IDs

ScholarID: Dws8HFIAAAAJ

ORCID: 0000-0002-0795-9631

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

ScopusID: 6602268878

Yoksis Researcher ID: 2059



## Learning Knowledge

Doctorate  
1991 - 1996

Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Turkey

Postgraduate  
1989 - 1991

Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Turkey

Undergraduate  
1985 - 1989

Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Turkey

## Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

## Dissertations

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

Postgraduate, 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

## Academic Titles / Tasks

Professor 2016 - Continues	Erzincan Binali Yıldırım University, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
Professor 2006 - 2015	Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği
Associate Professor 2000 - 2006	Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği
Assistant Professor 1996 - 2000	Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği
Research Assistant 1990 - 1996	Selcuk University, Faculty Of Agriculture, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi

## Supported Projects

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

## Scholarships

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

## Jury Memberships

Post Graduate, Post Graduate, Atatürk Üniversitesi, May, 2024  
Post Graduate, Post Graduate, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, January, 2024  
Doctoral Examination, Doctoral Examination, Atatürk Üniversitesi, December, 2023  
Doctoral Examination, Doctoral Examination, Atatürk Üniversitesi, December, 2023  
Doctoral Examination, Doctoral Examination, Atatürk Üniversitesi, December, 2023  
Doctoral Examination, Doctoral Examination, Atatürk Üniversitesi, May, 2022  
Doctorate, Doctorate, Atatürk Üniversitesi, December, 2021  
Doctorate, Doctorate, Yıldız Teknik Üniversitesi, November, 2021  
Post Graduate, Post Graduate, Atatürk Üniversitesi, August, 2021

Doctoral Examination, Doctoral Examination, Atatürk Üniversitesi, May, 2021  
Doctoral Examination, Doctoral Examination, Atatürk Üniversitesi, May, 2021  
Doctoral Examination, Doctoral Examination, Atatürk Üniversitesi, April, 2021  
Doctoral Examination, Doctoral Examination, Atatürk Üniversitesi, January, 2021  
Post Graduate, Post Graduate, Atatürk Üniversitesi, December, 2020  
Doctoral Examination, Doctoral Examination, Atatürk Üniversitesi, December, 2020  
Doctoral Examination, Doctoral Examination, Atatürk Üniversitesi, December, 2020  
Doctorate, Doctorate, Atatürk Üniversitesi, November, 2020

## Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- 1. The effect of ultrasonic treatments on turbidity, microbial load, and polyphenol oxidase (PPO) activity of plum nectar**  
Irkilmez M. U., Baslar M., SAĞDIÇ O., ARICI M., ERTUGAY M. F.  
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, vol.11, no.2, pp.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, vol.23, pp.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, vol.26, pp.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, vol.48, no.4, pp.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, vol.37, no.6, pp.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, vol.19, no.4, pp.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, vol.36, no.5, pp.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, vol.22, no.11, pp.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, vol.35, no.2, pp.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, vol.22, no.1, pp.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, vol.10, no.1, pp.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, vol.9, no.2, pp.185-193, 2006 (SCI-Expanded)
  13. **The effect of fermentation and storage on free amino acids of tarhana**  
Erbas M., Ertugay M. F., Erbas M., CERTEL M.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, vol.56, no.5, pp.349-358, 2005 (SCI-Expanded)
  14. **Moisture adsorption behaviour of semolina and farina**  
ERBAS M., Ertugay M. F., CERTEL M.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.69, no.2, pp.191-198, 2005 (SCI-Expanded)
  15. **Rheological, physical and chemical characteristics of mulberry pekmez**  
Sengul M., Ertugay M. F., Sengul M.  
FOOD CONTROL, vol.16, no.1, pp.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, vol.28, no.2, pp.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, vol.58, pp.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, vol.80, no.14, pp.2001-2004, 2000 (SCI-Expanded)
  19. **Moisture sorption isotherms of cereals at different temperatures**  
Ertugay M. F., CERTEL M.  
NAHRUNG-FOOD, vol.44, no.2, pp.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, vol.23, no.5, pp.1079-1085, 1999 (SCI-Expanded)
  21. **Moisture sorption isotherms of Tarhana**  
Certel M., ERTUGAY M. F.  
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.21, no.5, pp.475-479, 1997 (SCI-Expanded)

### Articles Published in Other Journals

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, vol.12, pp.35-50, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
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, vol.67, no.1, pp.1-6, 2019 (Scopus)
3. **Preparation of honey tablet by vacuum cooking**  
Pashazadehkellisakand H., ERTUGAY M. F.  
International Journal of Engineering Trends and Technology, vol.53, no.2, pp.114-117, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
4. **Kayısıların ultrases yardımlı ozmotik kurutulması**

- Topdaş E. F., ERTUGAY M. F.  
GIDA, vol.38, no.5, pp.299-306, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
5. **Yüksek hidrostatik basınç ve vurgulu elektriksel alan işlemlerinin maillard reaksiyonu üzerine etkisi**  
Topdaş E. F., ERTUGAY M. F.  
GIDA, vol.37, no.4, pp.235-242, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
6. **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, vol.37, no.5, pp.253-257, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
7. **Gıdaların Kalite Özelliklerinin Belirlenmesinde Yakın Kızılötesi NIR Spektroskopisi**  
ERTUGAY M. F., BAŞLAR M.  
Gıda, vol.36, no.1, pp.49-54, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
8. **Meyve ve sebzelerde vaks uygulamaları**  
ERTUGAY M. F., Sallan S.  
GIDA, vol.36, no.3, pp.153-160, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
9. **Elmaların Osmotik Kurutulması Üzerine Ultrases İşleminin Etkisi**  
Topdaş E. F., BASLAR M., ERTUGAY M. F.  
AKADEMİK GIDA, no.53, pp.1-4, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
10. **Yoğurdun su tutma kapasitesi üzerine ultrasonik homojenizasyon işleminin etkisi.**  
SENGUL M., BASLAR M., ERKAYA T., ERTUGAY M. F.  
GIDA, vol.34, no.4, pp.219-222, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
11. **Ekmeğin Bayatlaması ve Bayatlama Derecesini Ölçmede Kullanılan Yöntemler: II**  
Gerçekaslan K. E., Kotancılar H. G., Karaoğlu M., ERTUGAY M. F.  
GIDA, vol.33, no.1, pp.27-34, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
12. **Ambalajlama işleminin ekmeğin su aktivitesi üzerine etkisi**  
ERTUGAY M. F.  
GIDA, vol.31, no.1, pp.43-47, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
13. **Gıda Muhafazasında İyonlayıcı Radyasyon Kullanımı ve Son Gelişmeler-I-II**  
Tomar O., ERTUGAY M. F.  
Dünya Gıda, pp.3-6, 2005 (Peer-Reviewed Journal)
14. **Yenilebilir film ve kaplamalar**  
ERTUGAY M. F., Tomar O.  
AKADEMİK GIDA, vol.2, no.10, pp.8-14, 2004 (Peer-Reviewed Journal)
15. **Kırık, Lancer, arpa çavdar, yulaf ve mısırın sorpsiyon izosterik ısılarının hesaplanması**  
ERTUGAY M. F.  
GIDA, vol.28, no.5, pp.467-471, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
16. **Bazı kuru fasulye çeşitlerinin su sorpsiyon özellikleri**  
ERTUGAY M. F.  
Dünya Gıda, vol.6, pp.91-92, 2000 (Peer-Reviewed Journal)
17. **Gıdalarda su aktivitesinin kontrol ve belirleme yöntemleri-I**  
CERTEL M., ERTUGAY M. F.  
GIDA, vol.21, no.1, pp.31-34, 1996 (Peer-Reviewed Journal)
18. **Bazı gıda maddelerinin ısı yayılım katsayılarının deneysel olarak belirlenmesi**  
CERTEL M., Tülek Y., ERTUGAY M. F., Aktaş N., Doğan Ü.  
Standard, vol.35, no.418, pp.132-137, 1996 (Peer-Reviewed Journal)
19. **Gıdalarda su aktivitesinin termodinamiği**  
CERTEL M., ERTUGAY M. F.  
GIDA, vol.21, no.3, pp.193-199, 1996 (Peer-Reviewed Journal)
20. **Gıdalarda nem sorpsiyon izotermleri**  
CERTEL M., ERTUGAY M. F.  
Standart, vol.35, no.417, pp.44-47, 1996 (Peer-Reviewed Journal)

21. **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, vol.4, no.3, pp.4-10, 1995 (Peer-Reviewed Journal)
22. **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, vol.4, no.2, pp.4-10, 1995 (Peer-Reviewed Journal)
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, vol.4, no.4, pp.10-17, 1995 (Peer-Reviewed Journal)
24. **Gıdalarda ısı yayılım ve ısı iletkenlik katsayılarının belirlenmesi**  
Certel M., ERTUGAY M. F.  
Standard, vol.33, no.391, pp.22-29, 1994 (Peer-Reviewed Journal)

## Books & Book Chapters

1. **Ultrasonic Applications for Juice Making**  
Baslar M., Biranger Yildirim H., Tekin Z. H., Ertugay M. F.  
in: Handbook of Ultrasonics and Sonochemistry, Muthupandian Ashokkumar, Editor, Springer Singapore Government, Singapore, pp.1-22, 2016

## Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

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, Turkey, 17 January 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, Turkey, 19 - 21 October 2018
3. **Radyo Frekansı ve Gıda Endüstrisinde Uygulamaları**  
Çakıroğlu K., ERTUGAY M. F.  
International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Turkey, 21 - 23 September 2017, pp.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, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.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, Turkey, 27 June - 01 July 2016, pp.1
6. **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, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.1
7. **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, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.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, Greece, 7 - 10 September 2008, pp.1
9. **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, Turkey, 24 - 26 October 2007, pp.1
10. **Near Infrared Spectroscopy in determination of food quality**  
ERTUGAY M. F., BASLAR M., DIKBAS N.  
2nd International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Turkey, 24 - 26 October 2007, pp.1
11. **Predicting moisture and degree of cook in nixtamalized maize by near infrared spectroscopy**  
Wehling R. L., ERTUGAY M. F., Rattanake W., Jackson D. S.  
AACC International Annual Meeting, Texas, United States Of America, 7 - 10 October 2007, pp.1
12. **Ekmeğin bayatlaması ve tayin metotları**  
Kotancılar H. G., Karaoğlu M., Gerçekaslan K. E., ERTUGAY M. F.  
Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, Gaziantep, Turkey, 7 - 08 September 2006, pp.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, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.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, Turkey, 15 - 18 June 2005, pp.1
15. **Erzurum'da üretilen peynir helvasının bazı kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi**  
Şengül M., ERTUGAY M. F.  
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, 26 - 28 May 2004, pp.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, Turkey, 3 - 04 October 2002, pp.1
17. **Gıda sanayinde yüksek şiddetli elektriksel alan uygulaması**  
ERTUGAY M. F.  
2000'li yıllarda gıda bilimi ve teknolojisi kongresi, İzmir, Turkey, 18 - 20 December 1999, pp.1

## Academic and Administrative Experience

2022 - Continues	<b>Bölüm Kalite Komisyonu Başkanı</b>	Erzincan Binali Yıldırım University, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
2020 - Continues	<b>Rectorate Commissioner</b>	Erzincan Binali Yıldırım University, Rektörlük
2020 - Continues	<b>Rectorate Commissioner</b>	Erzincan Binali Yıldırım University, Rektörlük
2020 - Continues	<b>Rectorate Commissioner</b>	Erzincan Binali Yıldırım University, Rektörlük
2020 - Continues	<b>Rektörlük Stratejik Plan Komisyonu Üyesi</b>	Erzincan Binali Yıldırım University, Rektörlük

2020 - Continues	<b>Rectorate</b>	Erzincan Binali Yildirim University, Rektörlük
2018 - Continues	<b>Commissioner Rektörlük Kalite Komisyonu Üyesi</b>	Erzincan Binali Yildirim University, Rektörlük
2017 - Continues	<b>Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Başkanı</b>	Erzincan Binali Yildirim University, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
2015 - Continues	<b>Fakülte Kurulu Üyesi</b>	Erzincan Binali Yildirim University, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
2015 - Continues	<b>Head of Department</b>	Erzincan Binali Yildirim University, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
2011 - Continues	<b>Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi</b>	Erzincan Binali Yildirim University, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
2020 - 2022	<b>Vice Rector</b>	Erzincan Binali Yildirim University, Rektörlük
2020 - 2022	<b>University Executive Board Member</b>	Erzincan Binali Yildirim University, Rektörlük
2020 - 2022	<b>Chairman of the BAP Committee</b>	Erzincan Binali Yildirim University, Rektörlük
2020 - 2022	<b>Rectorate Commissioner</b>	Erzincan Binali Yildirim University, Rektörlük
2020 - 2022	<b>Chairman of the Scientific Award Committee</b>	Erzincan Binali Yildirim University, Rektörlük
2020 - 2022	<b>Rectorate Commissioner</b>	Erzincan Binali Yildirim University, Rektörlük
2020 - 2022	<b>Rektörlük Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Başkanı</b>	Erzincan Binali Yildirim University, Rektörlük
2016 - 2022	<b>Member of the Senate</b>	Erzincan Binali Yildirim University, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
2018 - 2020	<b>Director of The Institution</b>	Erzincan Binali Yildirim University, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
2016 - 2018	<b>Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi</b>	Erzincan Binali Yildirim University, Sağlık Bilimleri Fakültesi
2015 - 2018	<b>BAP Coordinator</b>	Erzincan Binali Yildirim University, Rektörlük
2012 - 2018	<b>Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi</b>	Erzincan Binali Yildirim University, Eczacılık Fakültesi
2011 - 2016	<b>Director of Vocational School</b>	Erzincan Üniversitesi, Erzincan Meslek Yüksekokulu



## Courses

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

Akışkan Gıdaların Reolojisi, Postgraduate, 2020 - 2021

Besin Güvenliği, Undergraduate, 2020 - 2021

Gıda Teknolojisinde Isıl Olmayan Prosesler, Doctorate, 2021 - 2022

Besin Teknolojisi, Undergraduate, 2021 - 2022

Beslenme İlkeleri, Associate Degree, 2017 - 2018

Gıda Mühendisliğine Giriş, Undergraduate, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008, 2006 - 2007

Mühendislik Termodinamiği, Undergraduate, 2011 - 2012, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008, 2006 - 2007, 2005 - 2006, 2004 - 2005, 2003 - 2004, 2002 - 2003, 2001 - 2002, 2000 - 2001

Tahıl İşleme Tenolojisi, Undergraduate, 2009 - 2010

Gıdalarda Isıl Olmayan Prosesler, Postgraduate, 2008 - 2009, 2007 - 2008, 2006 - 2007, 2005 - 2006

## Advising Theses

Ertugay M. F., Farklı form ve çeşit emülgatörlerin keklerin bazı kalite kriterleri üzerine etkisi, Doctorate,

İ.ÖZHAMAMCI(Student), 2019

ERTUGAY M. F., Tablet bal üretimi, Postgraduate, H.PASHAZADEHKELISAKANDI(Student), 2014

ERTUGAY M. F., Elmaların ultras es yardımcı ozmotik kurutulması, Postgraduate, E.Feyza(Student), 2012

ERTUGAY M. F., Ultras es, fotosonikasyon ve vurgulu elektriksel alan işlemlerinin elma suyunun bazı kalite özelliklerine etkisi, Doctorate, M.Başlar(Student), 2011

ERTUGAY M. F., Mumsu kaplamaların portakalların kalite özellikleri üzerine etkisi, Postgraduate, S.Sallan(Student), 2010

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

ERTUGAY M. F., Gıda muhafazasında iyonlayıcı radyasyon kullanımı ve son gelişmeler, Postgraduate, O.Tomar(Student), 2002

ERTUGAY M. F., Ultrason işleminin laktoperoksidaz ve alkalen fosfataz enzimleri üzerine etkisi, Postgraduate, Y.Yüksel(Student), 2002

## Patent

Ertugay M. F., Bulanık elma suyu üretiminde termosonikasyon işleminin kullanılması, Patent, CHAPTER B Implementation of Operations; Transport, The Invention Registration Number: 2013 00389 , Standard Registration, 2018

## Memberships / Tasks in Scientific Organizations

KOSGEB, Member of Science Committee, 2018 - Continues, Turkey

BİYOTEG, Executive Board Member, 2021 - 2024, Turkey

TÜBİTAK BİYOTEG, Member of Advisory Board, 2017 - 2019, Turkey

Tarım, Orman ve Veteriner Araştırma Grubu (TOVAG), Member, 2006 - 2007, Turkey

## Tasks In Event Organizations

Ertugay M. F., 4th International Conference on Advanced Engineering Technologies, Scientific Congress, Bayburt, Turkey, Kasım 2022

Ertugay M. F., II. INTERNATIONAL CONGRESS ON MINERAL WATER "Mineral Water: Forever", Scientific Congress,

İstanbul, Turkey, Kasım 2022

## Scientific Research / Working Group Memberships

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

## Metrics

Publication: 65

Citation (WoS): 471

Citation (Scopus): 683

H-Index (WoS): 14

H-Index (Scopus): 15

## Congress and Symposium Activities

International Conference on Advanced Engineering Technologies, Panelists, Bayburt, Turkey, 2017

1st International Congress on Food Technology, Attendee, Antalya, Turkey, 2010

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

2nd International Congress on Food and Nutrition, Attendee, İstanbul, Turkey, 2007

2nd International Congress on Food and Nutrition, Attendee, Turkey, 2007

AACC International Annual Meeting, Attendee, Texas, United States Of America, 2007

2nd International Congress on Food and Nutrition, Attendee, İstanbul, Turkey, 2007

Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, Attendee, Gaziantep, Turkey, 2006

Türkiye 9. Gıda Kongresi, Attendee, Bolu, Turkey, 2006

1st International Food and Nutrition Congress. Food Safety and Quality, Attendee, İstanbul, Turkey, 2005

Türkiye 8. Gıda Kongresi, Attendee, Bursa, Turkey, 2004

Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi, Attendee, Gaziantep, Turkey, 2002

2000'li yıllarda gıda bilimi ve teknolojisi kongresi, Attendee, İzmir, Turkey, 1999

## Research Areas

Food Engineering, Food Technology, Cereals Technology, Food Processing (pasteurisation, sterilisation, refrigeration, lyophilisation, etc.), Engineering and Technology

## Non Academic Experience

University of Nebraska Lincoln, Food Science and Technology

University Nebraska of Lincoln, Food Science and Technology

University of Nebraska Lincoln, Food Science and Technology