

Doç. Dr. MUSTAFA ÖĞÜTCÜ

Kişisel Bilgiler

E-posta: mogutcu@comu.edu.tr

Web: <https://avesis.comu.edu.tr/mogutcu>

Posta Adresi: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Terzioğlu Yerleşkesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Çanakkale

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-8686-2768

Yoksis Araştırmacı ID: 23290

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2009 - 2014

Yüksek Lisans, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2006 - 2007

Lisans, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2001 - 2005

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, YEMEKLİK OLEOJELLERİN HAZIRLANMASI ve GIDA ÜRÜNÜ OLARAK KULLANIMLARININ ARAŞTIRILMASI
(TÜBİTAK-COST işbirliği 1120038' nolu proje kapsamında desteklenmiştir.) , Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2014

Yüksek Lisans, Çanakkale İlinde Üretilen Natürel Zeytinyağlarının Karakterizasyonu (TÜBİTAK-TOVAG 105 O 369' nolu proje tarafından desteklenmiştir.) , Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2007

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2020 - Devam Ediyor

Dr. Öğr. Üyesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - 2020

Yrd. Doç. Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2015 - 2018

Öğretim Görevlisi Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Bayramiç Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2014 - 2015

Öğretim Görevlisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Bayramiç Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2009 - 2014

Akademik İdari Deneyim

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2019 - Devam Ediyor
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Bayramiç Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2010 - 2015

Verdiği Dersler

Ekolojik Tarım ve Gıda, Lisans, 2020 - 2021
Kati Yağ Üretim Teknikleri, Yüksek Lisans, 2019 - 2020
Kanatlı Eti ve Ürünleri Teknolojisi, Lisans, 2019 - 2020
Zeytinyağı Üretiminde Özel Konular, Doktora, 2019 - 2020
Gıda Endüstri Makinaları, Lisans, 2019 - 2020
Gıdalarda Termaz Analiz Yöntemleri, Yüksek Lisans, 2019 - 2020
Geleneksel Gıdalar, Lisans, 2019 - 2020

Yönetilen Tezler

Öğütçü M., Acar Ü., GÖKKUŞAĞI ALABALIĞI (ONCORHYNCHUS MYKISS) YEMLERİNE FARKLI ORANLARDA KATILAN HAŞHAŞ YAĞININ ET KALİTESİ ÜZERİNE ETKİLERİNİN BELİRLENMESİ, Yüksek Lisans, E.Örnek(Öğrenci), 2021
Öğütçü M., Arifoğlu N., Tire Köftesinin Karakteristik Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, S.Gevrek(Öğrenci), 2019
Öğütçü M., Karabayır A., Bildircin (Coturnix coturnix Japonica) yemlerine farklı oranlarda yapılan nar çekirdek yağı karışımının büyümeye performansı ve yumurta kalitesi üzerine etkisinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, E.DİNÇER(Öğrenci), 2019

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. Comparative analysis of essential oil oleogels containing beeswax and sunflower wax with petrolatum gels
Çokay H., Çelebi Uzkuç N. M., Yüceer Y., Öğütçü M.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.0, ss.1-11, 2024 (SCI-Expanded)
- II. Optimization of organogels prepared with turpentine oil and wax mixtures via response surface methodology and determination of vaporization kinetic parameters
ÖĞÜTCÜ M., Dincer Albayrak E., Toklucu A. K.
Journal of the Science of Food and Agriculture, 2024 (SCI-Expanded)
- III. Determining the structure and stability of essential oil-sunflower wax and beeswax oleogels
Çokay H., ÖĞÜTCÜ M.
JAOCS, Journal of the American Oil Chemists' Society, cilt.100, sa.12, ss.993-1002, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. Development and characterisation of olive oil based spreads containing different seasonings
Öğütçü M., Albayrak E., Çokay H., Yakar E.
RIVISTA ITALIANA DELLE SOSTANZE GRASSE, cilt.100, ss.39-48, 2023 (SCI-Expanded)
- V. Effects of dietary fish oil replacement by poppy seed oil on growth performance and fillet quality of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*)
Örnek E., Acar Ü., Öğütçü M.
Aquaculture Research, cilt.00, ss.1-12, 2021 (SCI-Expanded)
- VI. Assessment of effects of pomegranate seed oil on egg quality of Japanese (*Coturnix coturnix japonica*) quail
Öğütçü M., Dincer E., Karabayır A.
RIVISTA ITALIANA DELLE SOSTANZE GRASSE, cilt.97, sa.4, ss.35-42, 2020 (SCI-Expanded)
- VII. Effect of Disinfectant Added Drinking Water on the Growth Performance of Different Hen Strains
KARABAYIR A., ARIFOĞLU N., ÖĞÜTCÜ M.

- PAKISTAN JOURNAL OF ZOOLOGY, cilt.50, sa.6, ss.2287-2293, 2018 (SCI-Expanded)
- VIII. **Physico-chemical, textural, microbial and sensory properties of Turkish Tire meatball**
ÖĞÜTCÜ M., Gevrek S., ARIFOĞLU N.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.42, sa.10, 2018 (SCI-Expanded)
- IX. **Preventing oil leakage with natural wax additions during the storage of tahini halva**
Ogutcu M., Arifoglu N., Temizkan R., Yilmaz E.
RIVISTA ITALIANA DELLE SOSTANZE GRASSE, cilt.95, sa.2, ss.95-104, 2018 (SCI-Expanded)
- X. **INFLUENCE OF DISINFECTANT ADDED TO DRINKING WATER ON QUAIL GROWTH PERFORMANCE AND EGG QUALITY**
KARABAYIR A., ÖĞÜTCÜ M., ARIFOĞLU N.
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, cilt.27, sa.5, ss.3051-3058, 2018 (SCI-Expanded)
- XI. **Restriction of oil migration in tahini halva via organogelation**
ÖĞÜTCÜ M., ARIFOĞLU N., YILMAZ E.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.119, sa.9, 2017 (SCI-Expanded)
- XII. **WATER QUALITY CHARACTERIZATION OF EXTENSIVE LAYING HEN FARMS**
KARABAYIR A., ÖĞÜTCÜ M., ARIFOĞLU N.
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, cilt.26, sa.11, ss.6687-6692, 2017 (SCI-Expanded)
- XIII. **Influence of different antioxidants and pack materials on oxidative stability of cold pressed poppy seed oil**
Ogutcu M., Yilmaz E.
RIVISTA ITALIANA DELLE SOSTANZE GRASSE, cilt.94, sa.1, ss.45-52, 2017 (SCI-Expanded)
- XIV. **Textural properties and storage stability of organogels prepared from pomegranate seed oil with beeswax and sunflower wax**
Yilmaz E., Ogutcu M.
RIVISTA ITALIANA DELLE SOSTANZE GRASSE, cilt.93, sa.4, ss.245-254, 2016 (SCI-Expanded)
- XV. **Influence of Storage on Physicochemical and Volatile Features of Enriched and Aromatized Wax Organogels**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E., Guneser O.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.92, sa.10, ss.1429-1443, 2015 (SCI-Expanded)
- XVI. **Assessment of Thermal and Textural Characteristics and Consumer Preferences of Lemon and Strawberry Flavored Fish Oil Organogels**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M., ARIFOĞLU N.
JOURNAL OF OLEO SCIENCE, cilt.64, sa.10, ss.1049-1056, 2015 (SCI-Expanded)
- XVII. **Physical Properties, Volatiles Compositions and Sensory Descriptions of the Aromatized Hazelnut Oil-Wax Organogels**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M., YÜCEER Y.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.80, sa.9, 2015 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Characterization of Hazelnut Oil Oleogels Prepared with Sunflower and Carnauba Waxes**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.18, sa.8, ss.1741-1755, 2015 (SCI-Expanded)
- XIX. **Structure and Stability of Fish Oil Organogels Prepared with Sunflower Wax and Monoglyceride**
ÖĞÜTCÜ M., TEMİZKAN R., ARIFOĞLU N., YILMAZ E.
JOURNAL OF OLEO SCIENCE, cilt.64, sa.7, ss.713-720, 2015 (SCI-Expanded)
- XX. **Preparation and Characterization of Virgin Olive Oil-Beeswax Oleogel Emulsion Products**
ÖĞÜTCÜ M., ARIFOĞLU N., YILMAZ E.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.92, sa.4, ss.459-471, 2015 (SCI-Expanded)
- XXI. **Storage stability of cod liver oil organogels formed with beeswax and carnauba wax**
ÖĞÜTCÜ M., ARIFOĞLU N., YILMAZ E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.50, sa.2, ss.404-412, 2015 (SCI-Expanded)
- XXII. **The texture, sensory properties and stability of cookies prepared with wax oleogels**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.

- FOOD & FUNCTION, cilt.6, sa.4, ss.1194-1204, 2015 (SCI-Expanded)
- XXIII. Comparison of the Pomegranate Seed Oil Organogels of Carnauba Wax and Monoglyceride
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE, cilt.132, sa.4, 2015 (SCI-Expanded)
- XXIV. Oleogels as spreadable fat and butter alternatives: sensory description and consumer perception
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.
RSC ADVANCES, cilt.5, sa.62, ss.50259-50267, 2015 (SCI-Expanded)
- XXV. Comparative Analysis of Olive Oil Organogels Containing Beeswax and Sunflower Wax with Breakfast Margarine
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.79, sa.9, 2014 (SCI-Expanded)
- XXVI. Oleogels of virgin olive oil with carnauba wax and monoglyceride as spreadable products
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
GRASAS Y ACEITES, cilt.65, sa.3, 2014 (SCI-Expanded)
- XXVII. Properties and Stability of Hazelnut Oil Organogels with Beeswax and Monoglyceride
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.91, sa.6, ss.1007-1017, 2014 (SCI-Expanded)
- XXVIII. Determining Frying Oil Degradation by Near Infrared Spectroscopy Using Chemometric Techniques
ÖĞÜTCÜ M., Aydeniz B., BÜYÜKCAN M. B., YILMAZ E.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.89, sa.10, ss.1823-1830, 2012 (SCI-Expanded)
- XXIX. COMPARISON OF THE VIRGIN OLIVE OILS PRODUCED IN DIFFERENT REGIONS OF TURKEY
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
JOURNAL OF SENSORY STUDIES, cilt.24, sa.3, ss.332-353, 2009 (SCI-Expanded)
- XXX. Path Analysis for the Behavior of Traditional Olive Oil Consumer in Çanakkale.
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
Food Sci. Technol. Res., cilt.15, ss.19-26, 2009 (SCI-Expanded)
- XXXI. Sensorial and physico-chemical characterization of virgin olive oils produced in Canakkale
ÖĞÜTCÜ M., MENDEŞ M., YILMAZ E.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.85, sa.5, ss.441-456, 2008 (SCI-Expanded)

Düzen Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. Optimization of Wax Addition Level in Sunflower Oil Oleogels via Response Surface Methodology
ÖĞÜTCÜ M., ALBAYRAK E., KARABAYIR E. S.
GIDA, cilt.5, sa.48, ss.901-912, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. Assessment of Consumer Preferences and Perceptions on Egg Consumption via Correspondence Analysis
Öğütçü M., Elmas E. T.
Tavukçuluk Araştırma Dergisi, cilt.17, sa.1, ss.27-34, 2020 (Hakemli Dergi)
- III. Future Projection of Olive Production in Çanakkale
Öğütçü M., Kıraç A.
Journal of scientific reports-A (Online), cilt.44, ss.33-43, 2020 (Hakemli Dergi)
- IV. Effect of Microwave Heating on Quality Parameters of Hazelnut, Canola and Corn Oils
ARİFOĞLU N., ÖĞÜTCÜ M.
AKADEMİK GIDA, cilt.17, sa.1, ss.23-29, 2019 (Hakemli Dergi)
- V. Katı Yağ İçeriğinin Belirlenmesinde Yakın Kızıl Ötesi Spektroskopisinin (NIR) Kullanımı
ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N.
ÇOMÜ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.6, sa.2, ss.109-114, 2018 (Hakemli Dergi)
- VI. Preventing Phase Separation Problem with Natural Waxes in Sesame Paste
ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N., ELMAS E. T., Yeniada F.

- New Knowledge Journal of Science, cilt.7, sa.2, ss.119-126, 2018 (Hakemli Dergi)
- VII. **Effects of Orange Peel Oil on Quail (*coturnix coturnix japonica*) Growth-Performance, Egg Quality and Blood Parameters**
KARABAYIR A., ÖĞÜTCÜ M., ACAR Ü., ARIFOĞLU N.
New Knowledge Journal of Science, cilt.7, sa.2, ss.127-136, 2018 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Mineral Composition of Summer Halva**
ARIFOĞLU N., TÜRKER G., ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
Agriculture & Food, cilt.5, sa.1, ss.188-194, 2017 (Hakemli Dergi)
- IX. **Factors Affecting Tahini Quality**
ÖĞÜTCÜ M., ARIFOĞLU N., Dincer E., YILMAZ E.
Agriculture & Food, cilt.5, sa.1, ss.366-373, 2017 (Hakemli Dergi)
- X. **Physical Characteristics And Mineral Composition Of Poultry Eggs From Laying Hens Reared At Different Production Systems**
Karabayır A., Öğütcü M., Arifoğlu N.
Agriculture & Food, cilt.5, ss.195-201, 2017 (Hakemli Dergi)
- XI. **Comparison of the Virgin Olive Oils Obtained From Different Points Of Common Oil Production Systems**
ÖĞÜTCÜ M., AYDENİZ B., YILMAZ E.
Gıda Teknolojisi Derneği - GIDA, cilt.38, sa.2, ss.79-85, 2013 (Hakemli Dergi)
- XII. **Yakın Kızılıotesi Spektroskopisinin (NIR) Tekniğinin Yemeklik Yağ Sektöründeki Kullanımları**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
Dünya Gıda, cilt.07, ss.34-39, 2012 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Margarinlere Alternatif Olabilecek Yeni Bir Ürün: Oleojeller- II**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
Dünya Gıda, cilt.02, ss.59-63, 2012 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Çikolatada Bileşen Etkileşimleri ve Kaliteye Etkileri**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
Dünya Gıda, cilt.05, ss.64-72, 2012 (Hakemli Dergi)
- XV. **Margarinlere Alternatif Olabilecek Yeni Bir Ürün: Oleojeller- I**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
Dünya Gıda, cilt.01, ss.68-73, 2012 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Zeytinyağı aromasının oluşumunda lipoksijenaz yolu reaksiyonları.**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.
Zeytin Bilimi, cilt.3, sa.1, ss.51-58, 2012 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Bazı meyvelerin antioksidan kapasiteleri üzerine bir araştırma.**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.
Hasad Gıda, cilt.268, ss.28-32, 2007 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Natürel zeytinyağlarının duyusal tanımlama testleriyle analizleri.**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.
Hasad Gıda, cilt.252, ss.30-38, 2006 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Zeytinyağı aroma kimyası ve duyusal değerlendirilmesi.**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.
AKADEMİK GIDA, cilt.12, ss.43-46, 2004 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **EcoAgri Project-An Opportunity To Raise Awareness Towards Urban Agriculture**
Arabska E., Ivanova M., Karabayır A., Ali B., Alatürk F., Birer S., Öğütcü M., Arifoğlu N.
3rd International Conference on Awareness: Education, Science, Health and Arts - ICA2019, Çanakkale, Türkiye, 5 - 07 Aralık 2019, ss.148-149

- II. The Ecofar Project-A Challenge for the Further Sustainable Development of Agriculture Through Improving the Education of Young Eco-Farmers**
Arifoğlu N., Abersek B., Abersek M. K., Flogie A., Karabayır A., Ali B., Alatürk F., Öğütçü M., Birer S.
International scientific and practical conference Bulgaria of Regions'2019: Fiscal policy, globalization and economic growth: sustainable development challenges and perspectives, Plovdiv, Bulgaristan, 22 Kasım 2019, ss.683-691
- III. Determination of Environmental Conditions of Turkish Patented White Nectarine (Bayramiç Beyazı)**
Kıraç A., Birer S., Öğütçü M.
International Conference on Science and Technology-ICONST-NST, Prizren, Kosova, 26 - 30 Ağustos 2019, ss.8
- IV. Organic catering - a perspective for the sustainable development of the Turkish catering sector**
Arifoğlu N., Öğütçü M., Ormancı H. B., Karabayır A.
International scientific and practical conference "Bulgaria of regions Socio economic zoningtraditions, contemporary state and problems, Plovdiv, Bulgaristan, 19 - 21 Ekim 2018, ss.287-292
- V. Low cholesterol egg production**
Öğütçü M.
International scientific and practical conference "Bulgaria of regions Socio economic zoning-traditions, contemporary state and problems, Plovdiv, Bulgaristan, 19 - 21 Ekim 2018, ss.61
- VI. Development of Vocational Educational Training for Students with Disabilities on Ecological Gardening**
Ivanova M., Arifoğlu N., Öğütçü M., Birer S., Mestav H. O.
International Conference on Science and Technology-ICONST, Prizren, Kosova, 5 - 09 Eylül 2018, ss.114
- VII. Effects of Pomegranate Seed Oil on Blood Parameters and Egg Quality of Japanese (*Coturnix coturnix japonica*) Quail**
ÖĞÜTCÜ M., Dincer E., KARABAYIR A.
International Conference on Science and Technology, Prizren, Kosova, 5 - 09 Eylül 2018, ss.50
- VIII. Effects of Different Vegetable Oil on Egg Quality.**
Öğütçü M., Arifoğlu N., Dincer E.
International Conference on Science and Technology-ICONST, Prizren, Kosova, 5 - 09 Eylül 2018, ss.941
- IX. Fatty Acid Composition and Calorie Values of Chicken Breast and Thigh Meats from Different Breeding Systems**
Karabayır A., Öğütçü M.
INTERNATIONAL CONFERENCE on AGRICULTURAL SCIENCE and BUSINESS- 2018, Stara Zagora, Bulgaristan, 10 - 12 Mayıs 2018, ss.71
- X. MINERAL CONTENT OF SUN-DRIED EGGPLANT AND OKRA**
ARİFOĞLU N., ÖĞÜTCÜ M., TÜRKER G.
Jubilee International Scientific Conference "Organic Farming and Sustainable Development", Plovdiv, Bulgaristan, 22 - 24 Şubat 2018, ss.29
- XI. Determination of the Mineral Composition of Turkish Tahini Halva**
ARİFOĞLU N., ÖĞÜTCÜ M.
Jubilee International Scientific Conference Bulgaria of Regions "Sustainable regional development perspectives", Plovdiv, Bulgaristan, 27 - 28 Ekim 2017, ss.256-257
- XII. Edible Oil Organogels prepared with Natural Waxes and Their Application**
Öğütçü M., Yılmaz E.
Jubilee International Scientific Conference Bulgaria of Regions "Sustainable regional development perspectives", Plovdiv, Bulgaristan, 27 - 28 Ekim 2017, ss.210-211
- XIII. Effect of Drinking Water Disinfection on Quail Meat Quality**
KARABAYIR A., ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N.
2nd INTERNATIONAL BALKAN AGRICULTURE CONGRESS, Tekirdağ, Türkiye, 16 - 18 Mayıs 2017, ss.426
- XIV. Preventing Oil Leakage in Tahini Halva With Adding Shellac Wax**
ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N., YILMAZ E.
2nd INTERNATIONAL BALKAN AGRICULTURE CONGRESS, Tekirdağ, Türkiye, 16 - 18 Mayıs 2017, ss.570
- XV. Kenaf Tohumu Yağının Bileşimi ve Fonksiyonel Özellikleri**

- ÖĞÜTCÜ M.
YABİTED III. Bitkisel Yağ Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 15 Nisan 2017, ss.31
- XVI. **Free radical scavenging capacity and total phenolics content of tahini halva**
ARIFOĞLU N., ÖĞÜTCÜ M., TÜRKER G., YILMAZ E.
63rd Scientific Conference with International Participation Food Science, Engineering and Technology, Plovdiv, Bulgaristan, 21 - 22 Ekim 2016, cilt.1, ss.15
- XVII. **Frying Performance of High Oleic Sunflower Oils**
AYDENİZ GÜNEŞER B., ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
19th International Sunflower Conference, Edirne, Türkiye, 29 Mayıs - 03 Haziran 2016, ss.1100
- XVIII. **Characterization of Sunflower Oil Oleogels Prepared with Beeswax and Sunflower Wax**
ÖĞÜTCÜ M., AYDENİZ GÜNEŞER B., YILMAZ E.
19th International Sunflower Conference, Edirne, Türkiye, 29 Mayıs - 03 Haziran 2016, ss.1096
- XIX. **Bitkisel yağların Depolama Stabilitesi Üzerine Farklı Antioksidan Katkılarının ve Ambalaj Materyallerinin Etkisi**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
YABİTED II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2015, ss.9
- XX. **Organojellerin Gıda Endüstrisinde Uygulama Alanları**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
YABİTED II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2015, ss.19
- XXI. **Thermal, textural and analytical properties of oleogels prepared from refined hazelnut oil and beeswax**
Yılmaz E., Öğütçü M.
11th Euro Fed Lipid Congress and 30th ISF lecture series Oils, Fats and Lipids: New Strategies for a High Quality Future, Antalya, Türkiye, 27 - 30 Ekim 2013, ss.96
- XXII. **Characterization of the Oleogels of Olive Oil and Sunflower Wax**
Yılmaz E., Öğütçü M.
11th Euro Fed Lipid Congress and 30th ISF lecture series Oils, Fats and Lipids: New Strategies for a High Quality Future, Antalya, Türkiye, 27 - 30 Ekim 2013, ss.276
- XXIII. **Yağların Termal Analizinde Diferansiyal Taramalı Kalorimetrinin (DSC) Kullanımı**
Yılmaz E., Öğütçü M.
YABİTED I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012, ss.43
- XXIV. **Geleneksel Triaçilgiserol (TAG) Kristal Ağına Alternatif Bir Yaklaşım**
Yılmaz E., Öğütçü M.
YABİTED I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012, ss.34
- XXV. **Kızartma Yağlarının Kalitelerinin Belirlenmesinde Yakın Kızılötesi Spektroskopisinin NIR Kullanımı**
Yılmaz E., Öğütçü M., Dülger A.
YABİTED I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012, ss.12
- XXVI. **Determination of the Physico-Chemical Properties, Bitterness Value and NIR Spectra of Virgin Olive Oils Obtained from Different Sites within Different Oil Production Systems**
Yılmaz E., Öğütçü M., Aydeniz B.
International Congress on Food and Nutrition together with 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety, İstanbul, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011, ss.350
- XXVII. **Natürel zeytinyağlarının antioksidan maddeleri ve antioksidan kapasiteleri**
Yılmaz E., Öğütçü M.
Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Sempozyumu ve Sergisi, İzmir, Türkiye, 15 - 17 Eylül 2006, ss.553-563
- XXVIII. **Çanakkale ilinin zeytinyağcılık potansiyeli ve değerlendirilmesi**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.
Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Sempozyumu ve Sergisi, İzmir, Türkiye, 15 - 17 Eylül 2006, ss.529-536
- XXIX. **Sterol konsantrasyonu ve kompozisyonun zeytinyağı kalitesi üzerine etkileri. Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Sempozyumu ve Sergisi**
Yılmaz E., Öğütçü M.

XXX. Boza Üretiminde Bazı Modifikasyonlar

GÜVEN S., VATAN E., ÖĞÜTCÜ M.

Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 23 - 24 Eylül 2004, ss.339-342

Desteklenen Projeler

ÖĞÜTCÜ M., ÇOKAY H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Uçucu Yağ Oleojellerinin Üretimi ve Karakteristik Özelliklerinin Belirlenmesi, 2021 - 2024

ÖĞÜTCÜ M., ACAR Ü., Örnek E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gökkuşağı Alabalığı Oncorhynchus mykiss Yemlerine Farklı Oranlarda Katılan Haşhaş Yağının Et Kalitesi Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi, 2019 - 2021

ÖĞÜTCÜ M., ALBAYRAK E., ÇOKAY H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Çeşni Maddeleri İçeren Zeytinyağı Temelli Sürülebilir Yeni Ürünlerin Geliştirilmesi ve Karakterizasyonu, 2019 - 2021

Karabayır A., Arifoğlu N., Öğütçü M., Birer S., Ali B., Alatürk F., AB Destekli Diğer Projeler, Adult training course for small farmers on ecological and urban agriculture (ECOAGRI), 2018 - 2021

Karabayır A., Arifoğlu N., Öğütçü M., Ali B., Alatürk F., Birer S., AB Destekli Diğer Projeler, ECOFAR-Development of managerial and entrepreneurial skills of young eco-farmers via joint vet curricula, enhanced qualification profile, assessment standard and sustainable cooperation synergies , 2018 - 2021

Arifoğlu N., Öğütçü M., Birer S., Mestav H. O., AB Destekli Diğer Projeler, Supporting access to training and qualification of people with disabilities through development of VET course on Ecological Vegetable Gardening based on ECVET learning outcomes /ECOGARD/, 2017 - 2020

ÖĞÜTCÜ M., Dincer E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bildircin Coturnix coturnix japonica yemlerine farklı oranlarda yapılan nar çekirdek yağı katkısının büyümeye performansı ve yumurta kalitesi üzerine etkisinin belirlenmesi, 2018 - 2019

ÖĞÜTCÜ M., Gevrek S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Tire Köftesinin Karakteristik Özelliklerinin Belirlenmesi, 2018 - 2019

Albayrak E., Öğütçü M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bildircin Coturnix coturnix japonica yemlerine farklı oranlarda yapılan nar çekirdek yağı katkısının büyümeye performansı ve yumurta kalitesi üzerine etkisinin belirlenmesi, 2018 - 2019

Karabayır A., Öğütçü M., Arifoğlu N., Ormancı H. B., AB Destekli Diğer Projeler, Empowering Public Food Procurement, 2017 - 2019

KARABAYIR A., ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Portakal Kabuğundan Elde Edilen Ucucu Yağ Katkısının Bildircin Büyüme Performansı Bazı Kan Parametreleri ve Yumurta Kalitesine Etkisinin Belirlenmesi, 2017 - 2018

Öğütçü M., Arifoğlu N., Yılmaz E., TÜBİTAK Projesi, Organojelasyon Tekniğini Kullanarak Tahin Helvasında Yağ Sızması Probleminin Giderilmesi, 2015 - 2016

Yılmaz E., Diğer Uluslararası Fon Programları, Yemeklik likit yağlardan oleojel ürünlerinin hazırlanması ve kahvaltılık margarin/sürülebilir ve firincılık şorteningi olarak kullanım potansiyellerinin araştırılması -(Bursiyer), 2012 - 2014

Yılmaz E., TÜBİTAK Projesi, Çanakkale İlinde Üretilen Natürel Zeytinyağlarının Duyusal ve Fiziko-Kimyasal Kalitelerinin Belirlenmesi - (Bursiyer), 2006 - 2008

Patent

Öğütçü M., Vatan E., Meyveli/meyve aromalı, baharatlı, lifli fermente içecek, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Tescil No: 2005 04120 , Standart Tescil, 2008

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

Euro Fed Lipid, Üye, 2012 - Devam Ediyor
Bitkisel ya  derne gi (YABITED), Üye, 2012 - Devam Ediyor

Metrikler

Yayin: 80
Atif (WoS): 575
Atif (Scopus): 654
H- ndeks (WoS): 12
H- ndeks (Scopus): 14