

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 (TUBİTAK-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 (TUBİTAK-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

AKADEMİK İDARI DENEYİM

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
Katı 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

Öğütücü M., Bazı Gıda Atıklarından Elde Edilen Ekstraktların Balık Yağı Oksidatif Kararlılığına Etkisi, Yüksek Lisans, E.SULTAN(Öğrenci), 2024
Öğütücü M., Acar Ü., GÖKKUŞAĞI ALABALIĞI (ONCORHYNCHUS MYKISS) YEMLERİNE FARKLI ORANLARDA KATILAN HAŞHAŞ YAĞININ ET KALİTESİ ÜZERİNE ETKİLERİNİN BELİRLENMESİ, Yüksek Lisans, E.Örnek(Öğrenci), 2021
Öğütücü M., Arifoğlu N., Tire Köftesinin Karakteristik Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, S.Gevrek(Öğrenci), 2019
Öğütücü M., Karabayır A., Bildircin (Coturnix coturnix Japonica) yemlerine farklı oranlarda yapılan nar çekirdek yağı katkısının büyüme performansı ve yumurta kalitesi üzerine etkisinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, E.DİNCER(Öğrenci), 2019

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **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, cilt.104, sa.11, ss.6431-6438, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Assessment and comparative analysis of the antioxidant capacity of some food waste for fish oils**
Karabayır E. S., Öğütücü M.
GRASAS Y ACEITES, cilt.75, sa.2, ss.1-13, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Comparative analysis of essential oil oleogels containing beeswax and sunflower wax with petrolatum gels**
Cokay H., Uzkuc N. M., Yuceer Y. K., ÖĞÜTCÜ M.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.126, sa.5, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **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)
- V. **Development and characterisation of olive oil based spreads containing different seasonings**
ÖĞÜTCÜ M., Albayrak E. (., Cokay H., YAKAR E.
RIVISTA ITALIANA DELLE SOSTANZE GRASSE, cilt.100, sa.1, ss.39-48, 2023 (SCI-Expanded)
- VI. **Effects of dietary fish oil replacement by poppy seed oil on growth performance and fillet quality of rainbow trout (<i>Oncorhynchus mykiss</i>)**
Ornek E., ACAR Ü., ÖĞÜTCÜ M.
AQUACULTURE RESEARCH, cilt.52, sa.7, ss.3026-3037, 2021 (SCI-Expanded)
- VII. **Assessment of effects of pomegranate seed oil on egg quality of Japanese (Coturnix coturnix**

japonica) quail

Öğütcü M., Dincer E., Karabayır A.

RIVISTA ITALIANA DELLE SOSTANZE GRASSE, cilt.97, sa.4, ss.35-42, 2020 (SCI-Expanded)

- VIII. **Effect of Disinfectant Added Drinking Water on the Growth Performance of Different Hen Strains**
KARABAYIR A., ARİFOĞLU N., ÖĞÜTCÜ M.
PAKISTAN JOURNAL OF ZOOLOGY, cilt.50, sa.6, ss.2287-2293, 2018 (SCI-Expanded)
- IX. **Physico-chemical, textural, microbial and sensory properties of Turkish Tire meatball**
ÖĞÜTCÜ M., Gevrek S., ARİFOĞLU N.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.42, sa.10, 2018 (SCI-Expanded)
- X. **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)
- XI. **INFLUENCE OF DISINFECTANT ADDED TO DRINKING WATER ON QUAIL GROWTH PERFORMANCE AND EGG QUALITY**
KARABAYIR A., ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N.
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, cilt.27, sa.5, ss.3051-3058, 2018 (SCI-Expanded)
- XII. **Restriction of oil migration in tahini halva via organogelation**
ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N., YILMAZ E.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.119, sa.9, 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. **WATER QUALITY CHARACTERIZATION OF EXTENSIVE LAYING HEN FARMS**
KARABAYIR A., ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N.
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, cilt.26, sa.11, ss.6687-6692, 2017 (SCI-Expanded)
- XV. **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)
- XVI. **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)
- XVII. **Assessment of Thermal and Textural Characteristics and Consumer Preferences of Lemon and Strawberry Flavored Fish Oil Organogels**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N.
JOURNAL OF OLEO SCIENCE, cilt.64, sa.10, ss.1049-1056, 2015 (SCI-Expanded)
- XVIII. **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)
- XIX. **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)
- XX. **Structure and Stability of Fish Oil Organogels Prepared with Sunflower Wax and Monoglyceride**
ÖĞÜTCÜ M., TEMİZKAN R., ARİFOĞLU N., YILMAZ E.
JOURNAL OF OLEO SCIENCE, cilt.64, sa.7, ss.713-720, 2015 (SCI-Expanded)
- XXI. **Preparation and Characterization of Virgin Olive Oil-Beeswax Oleogel Emulsion Products**
ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N., YILMAZ E.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.92, sa.4, ss.459-471, 2015 (SCI-Expanded)

- XXII. **Storage stability of cod liver oil organogels formed with beeswax and carnauba wax**
ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N., YILMAZ E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.50, sa.2, ss.404-412, 2015 (SCI-Expanded)
- XXIII. **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)
- XXIV. **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)
- XXV. **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)
- XXVI. **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)
- XXVII. **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)
- XXVIII. **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)
- XXIX. **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)
- XXX. **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)
- XXXI. **Path Analysis for the Behavior of Traditional Olive Oil Consumer in Canakkale**
Oguetue M., YILMAZ E.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH, sa.1, ss.19-26, 2009 (SCI-Expanded)
- XXXII. **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)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Determination of Perceptions and Purchasing Factors of Turkish Consumers on Essential Oils**
Işık B., Gürdal R., Elmas E. T., Öğütcü M.
Eurasian Journal of Food Science and Technology, cilt.8, sa.1, ss.33-42, 2024 (Hakemli Dergi)
- II. **Microorganisms and Effects on the Olive Oil Quality**
Aydın A., Uymaz Tezel B., Öğütcü M.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.12, sa.1, ss.100-108, 2024 (Hakemli Dergi)
- III. **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)
- IV. **Future Projection of Olive Production in Çanakkale**
Öğütcü M., Kırac A.
Journal of scientific reports-A (Online), cilt.44, ss.33-43, 2020 (Hakemli Dergi)

- V. **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)
- VI. **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)
- VII. **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)
- VIII. **Effects of Orange Peel Oil on Quail (coturnix coturnix japonica) Growth-Performance, Egg Quality and Blood Parameters**
KARABAYIR A., ÖĞÜTCÜ M., ACAR Ü., ARİFOĞLU N.
New Knowledge Journal of Science, cilt.7, sa.2, ss.127-136, 2018 (Hakemli Dergi)
- IX. **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)
- X. **Mineral Composition of Summer Halva**
ARİFOĞLU N., TÜRKER G., ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
Agriculture & Food, cilt.5, sa.1, ss.188-194, 2017 (Hakemli Dergi)
- XI. **Factors Affecting Tahini Quality**
ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N., Dincer E., YILMAZ E.
Agriculture & Food, cilt.5, sa.1, ss.366-373, 2017 (Hakemli Dergi)
- XII. **Physical Characteristics And Mineral Composition Of Poultry Eggs From Laying Hens Reared At Different Production Systems**
Karabayır A., Öğütçü M., Arifoğlu N.
Agriculture & Food, cilt.5, ss.195-201, 2017 (Hakemli Dergi)
- XIII. **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)
- XIV. **Yakın Kızılötesi Spektroskopisinin (NIR) Tekniğinin Yemeklik Yağ Sektöründeki Kullanımları**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
Dünya Gıda, cilt.07, ss.34-39, 2012 (Hakemli Dergi)
- XV. **Margarinlere Alternatif Olabilecek Yeni Bir Ürün: Oleojeller- II**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
Dünya Gıda, cilt.02, ss.59-63, 2012 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Çikolatada Bileşen Etkileşimleri ve Kaliteye Etkileri**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
Dünya Gıda, cilt.05, ss.64-72, 2012 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Margarinlere Alternatif Olabilecek Yeni Bir Ürün: Oleojeller- I**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
Dünya Gıda, cilt.01, ss.68-73, 2012 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Zeytinyağı aromasının oluşumunda lipoksijenaz yolu reaksiyonları.**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.
Zeytin Bilimi, cilt.3, sa.1, ss.51-58, 2012 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Bazı meyvelerin antioksidan kapasiteleri üzerine bir araştırma.**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.
Hasad Gıda, cilt.268, ss.28-32, 2007 (Hakemli Dergi)
- XX. **Natürel zeytinyağlarının duyuşal tanımlama testleriyle analizleri.**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.

Hasad Gıda, cilt.252, ss.30-38, 2006 (Hakemli Dergi)

XXI. Zeytinyağı aroma kimyası ve duyuşal değerlendirilmesi.

YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.

AKADEMİK GIDA, cilt.12, ss.43-46, 2004 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. Fonksiyonel Bir Gıda Olarak Probiyotik Zeytinyağı**
Aydın A., Uymaz Tezel B., Öğütcü M.
13. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 2 - 04 Kasım 2023, ss.44
- II. 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
- III. 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., Öğütcü 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
- IV. Determination of Enviromental Conditions of Turkish Patented White Nectarine (Bayramiç Beyazı)**
Kıraç A., Birer S., Öğütcü M.
International Conference on Science and Technology-ICONST-NST, Prizren, Kosova, 26 - 30 Ağustos 2019, ss.8
- V. Organic catering - a perspective for the sustainable development of the Turkish catering sector**
Arifoğlu N., Öğütcü 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
- VI. Low cholesterol egg production**
Öğütcü 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
- 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.**
Öğütcü M., Arifoğlu N., Dincer E.
International Conference on Science and Technology-ICONST, Prizren, Kosova, 5 - 09 Eylül 2018, ss.941
- IX. Development of Vocational Educational Training for Students with Dissabilities on Ecological Gardening**
Ivanova M., Arifoğlu N., Öğütcü M., Birer S., Mestav H. O.
International Conference on Science and Technology-ICONST, Prizren, Kosova, 5 - 09 Eylül 2018, ss.114
- X. Fatty Acid Composition and Calorie Values ofChicken Breast and Thigh Meats from Different Breeding Systems**
Karabayır A., Öğütcü M.
INTERNATIONAL CONFERENCE on AGRICULTURAL SCIENCE and BUSINESS- 2018, Stara Zagora, Bulgaristan, 10 - 12 Mayıs 2018, ss.71
- XI. 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

- XII. **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
- XIII. **Edible Oil Organogels prepared with Natural Waxes and Their Application**
Öğütcü M., Yılmaz E.
Jubilee International Scientific Conference Bulgaria of Regions "Sustainable regional development perspectives",
Plovdiv, Bulgaristan, 27 - 28 Ekim 2017, ss.210-211
- XIV. **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
- XV. **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
- XVI. **Kenaf Tohumu Yağının Bileşimi ve Fonksiyonel Özellikleri**
ÖĞÜTCÜ M.
YABİTED III. Bitkisel Yağ Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 15 Nisan 2017, ss.31
- XVII. **Free radical scavenging capacity and total phenolics content of tahini halva**
ARİFOĞLU 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
- 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. **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
- XX. **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
- XXI. **Orgnojellerin Gıda Endüstrisinde Uygulama Alanları**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
YABİTED II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2015, ss.19
- XXII. **Characterization of the Oleogels of Olive Oil and Sunflower Wax**
Yılmaz E., Öğütcü 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. **Thermal, textural and analytical properties of oleogels prepared from refined hazelnut oil and beeswax**
Yılmaz E., Öğütcü 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
- XXIV. **Yağların Termal Analizinde Diferansiyel Taramalı Kalorimetrisinin (DSC) Kullanımı**
Yılmaz E., Öğütcü M.
YABİTED I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012, ss.43
- XXV. **Kızartma Yağlarının Kalitelerinin Belirlenmesinde Yakın Kızılötesi Spektroskopisinin NIR Kullanımı**
Yılmaz E., Öğütcü M., Dülger A.
YABİTED I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012, ss.12
- XXVI. **Geleneksel Triaçilgliserol (TAG) Kristal Ağına Alternatif Bir Yaklaşım**
Yılmaz E., Öğütcü M.

- YABİTED I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012, ss.34
- XXVII. **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., Ögütcü 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
- XXVIII. **Sterol konsantrasyonu ve kompozisyonunun zeytinyağı kalitesi üzerine etkileri. Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Sempozyumu ve Sergisi**
Yılmaz E., Ögütcü M.
Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Sempozyumu ve Sergisi, İzmir, Türkiye, 15 - 17 Eylül 2006, ss.565-575
- XXIX. **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
- XXX. **Natürel zeytinyağlarının antioksidan maddeleri ve antioksidan kapasiteleri**
Yılmaz E., Ögütcü M.
Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Sempozyumu ve Sergisi, İzmir, Türkiye, 15 - 17 Eylül 2006, ss.553-563
- XXXI. **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, Gökkuşluğu 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., Ögütcü 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., Ögütcü 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., Ögütcü 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 büyüme 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., Ögütcü M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bildircin *Coturnix coturnix japonica* yemlerine farklı oranlarda yapılan nar çekirdek yağı katkısının büyüme performansı ve yumurta kalitesi üzerine etkisinin belirlenmesi, 2018 - 2019
- Karabayır A., Ögütcü 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
- Ögütcü 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 fırıncılık 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 yağ derneği (YABİTED), Üye, 2012 - Devam Ediyor

Metrikler

Yayın: 84

Atıf (WoS): 893

Atıf (Scopus): 1113

H-İndeks (WoS): 15

H-İndeks (Scopus): 15