

Dr.Öğr.Üyesi MURAT ZORBA

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 286 218 0018](tel:+902862180018) Dahili: 2259

Fax Telefonu: [+90 286 218 0541](tel:+902862180541)

E-posta: murat_zorba@comu.edu.tr

Web: https://avesis.comu.edu.tr/murat_zorba

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

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Türkiye 1996 - 2003

Yüksek Lisans, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Türkiye 1993 - 1996

Lisans, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1987 - 1992

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Kalite Yönetimi, BRC Global Standard for Food Safety Issue 8: Lead Auditor, BRC Global Standards, 2019

Yaptığı Tezler

Doktora, Emülsifiye tipi bir et ürününde (sis) raf ömrü belirlenmesi ve matematiksel modellenmesi, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 2003

Yüksek Lisans, Gıda Endüstrisinde Kullanılan Karboksimetil Selülozun Diğer Gam Çeşitleri Yanında Kantitatif Tayin Metodu Üzerine Bir Çalışma, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı , 1996

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Mevzuatı ve Kalite Kontrolü , Gıda Katkı Maddeleri, Gıda Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr.Öğr.Üyesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2018 - Devam Ediyor

Yrd.Doç.Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2005 - 2018

Araştırma Görevlisi, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1994 - 2003

Mesleki Deneyim

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **Improvement of quality and shelf-life of Subye, a traditional beverage of Turkey**
APAN M. A. , ZORBA M.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.38, ss.719-725, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Effect of emulsifiers on oil separation problem and quality characteristics of Tahin Helva during storage**
Guneser O., ZORBA M.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.51, ss.1085-1093, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **The use of starter cultures in the fermentation of boza, a traditional Turkish beverage**
Zorba M., HANCIOĞLU O., GENÇ M., KARAPINAR M., OVA G.
Process Biochemistry, cilt.38, ss.1405-1411, 2003 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Determination of rheological properties of boza by using physical and sensory analysis**
GENÇ M., Zorba M., OVA G.
Journal of Food Engineering, cilt.52, ss.95-98, 2002 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **An improved method for the quantitative determination of carboxymethyl cellulose in food products**
Zorba M., OVA G.
Food Hydrocolloids, cilt.13, ss.73-76, 1999 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- **Balın Antimikrobiyal Özelliği**
ARIGÜL APAN M., ZORBA M.
2nd International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF-2018), İzmir, Türkiye, 2 - 05 Nisan 2018, ss.209
- **Sarıközçayı'nın (Sideritis trojana Bornm.) Kültüre Alınmasının Önemi**
TÜRKMEN O. S. , ZORBA M., PEHLİVAN İ.
II. Çanakkale Tarımı Sempozyumu, Çanakkale, Türkiye, 14 - 15 Aralık 2017
- **Balda Botanik Orijin Tespiti**
ZORBA M., ARIGÜL APAN M.
10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Aantalya, Türkiye, 9 - 11 Kasım 2017, ss.213
- **Traditional walnuts on a string dipped in starch grape molasses and similar products**
ARIGÜL APAN M., ZORBA M.
2nd Agriculture and Food Congress, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015
- **Evaluation of The Antimicrobial Effect of Essential Oils against Salmonella serovar Typhimurium and Staphylococcus aureus in Minced Beef**
ZORBA N. N. , Özcan G., ZORBA M.
2nd International Food Congress:Novel Approaches in Food Industry, Aydın, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014
- **A research on quality improvement of Sübye**
ARIGÜL APAN M., ZORBA M.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, NAFI Congress, 26 - 29 Mayıs 2011
- **Çanakkale İlinde Satılan Tahin Helvalarının Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri**
İPEK D., ZORBA N. N. , GÜNEŞER O., ZORBA M., GÜVEN S.
Gıda Mühendisliği 5. Kongresi, Ankara, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2007, ss.273
- **Geleneksel Bayramiç Tahin Helvası**
İPEK D., ZORBA N. N. , GÜNEŞER O., ZORBA M., GÜVEN S.
Bayramiç Sempozyumu, Çanakkale, Türkiye, 3 - 05 Ağustos 2007, ss.185

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):109

h-indeksi (WOS):4