

Doç.Dr. MUHAMMED YÜCEER



Kişisel Bilgiler

Cep Telefonu: [+90 536 457 2877](tel:+905364572877)

İş Telefonu: [+90 286 218 0018](tel:+902862180018) Dahili: 30025

Fax Telefonu: [+90 286 218 0549](tel:+902862180549)

E-posta: myuceer@comu.edu.tr

Diğer E-posta: myuceer@gmail.com

Web: <http://muhammedyuceer.com>

Posta Adresi: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü, Terzioğlu Kampüsü (Adliye girişi) Merkez, 17020 - ÇANAKKALE



Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: E7AbX3cAAAAJ

ORCID: 0000-0001-6709-1347

Publons / Web Of Science ResearcherID: I-1111-2013

ScopusID: 55832211200

Yoksis Araştırmacı ID: 13365

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2009 - 2013

Yüksek Lisans, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2003 - 2007

Lisans, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1998 - 2002

Biyografi

Muhammed Yüceer, lisans eğitimini Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Gıda Mühendisliği bölümünden (2002), yüksek lisansını İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde (2007) Prof.Dr. Beraat Özçelik yönetiminde düşük kolesterolü sıvı yumurta sarısı ile mayonez üretimi ve reolojik karakterizasyonu üzerine tamamlamıştır. Yüceer, doktora derecesini Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde (2013) Prof.Dr. Cengiz Caner'in danışmanlığında, SAN-TEZ projesi olarak yumurta raf ömrünün aktif paketlenme ve yeni muhafaza yöntemleri ile uzatılması üzerinde yürütmüştür. Kariyerine, 2002 yılında gıda sanayii için endüstriyel yumurta ürünleri (sıvı, dondurulmuş, toz) üreticisi olan A.B Gıda firmasında Ar-Ge departmanında başlamış ve yumurta işleme uzmanı olarak ürün geliştirme ve kalite sorumlusu olarak 11 yıllık sektör ve araştırma deneyimine sahiptir. Dr. Yüceer'in araştırmaları, yumurta bilimi ve raf ömrünün uzatılmasında fonksiyonel gıdaların yanı sıra yeni işleme yöntemlerinin uygulanmasını içermekte, özellikle yumurta ve yumurta ürünlerinde yeni teknikler ve işlem yardımcılarının (enzim) uygulanmasına odaklanmıştır. Alanıyla ilgili 6 adet patent sahibidir. Dr. Yüceer halen Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gıda İşleme Bölümünde akademisyen olup, özel sektör ile birçok ortak proje çalışmaları yürütmektedir. Evli ve üç çocuk babasıdır. Daha fazla bilgi için: www.muhammedyuceer.com

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Arapça, C1 İleri

Rusça, A1 Başlangıç

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Kişisel Gelişim, Yaratıcı Drama Eğitimi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, 2022

Diğer, Proje Yönetim Sertifikası-Seviye C, International Project Management Association (IPMA), 2018

Sağlık ve Tıp, Olympus Mikroskopi Semineri-Mikroskopide Güncel Uygulamalar ve Yeni Trendler- Mikroskop Sistemleri,

İncekaralar Laboratuvar Cihazları Pazarlama A.Ş.-Olympus Mikroskopi Çözümleri, 2018

Diğer, PCM & PRAG, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı, Avrupa Birliği ve Mali Yardımlar Dairesi, 2017

Diğer, Yatırımcılar için Devlet Destekleri Eğitimi, Güney Marmara Kalkınma Ajansı, 2017

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Girişimcilik Eğitim Programı, KOSGEB, 2017

Diğer, AB Programlarına Yönelik Proje Yazma Eğitimi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Proje Koordinasyon Birimi, 2017

Diğer, Proje Hazırlama ve Yürütme Eğitimi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Proje Koordinasyon Merkezi, 2016

Finans, Hedef Pazar Seçimi Eğitimi, Güney Marmara Kalkınma Ajansı, 2016

Eğitim Yönetimi ve Planlama, The National Egg Quality School (IN, Indianapolis) 16-19.05.2016, North Carolina

Department of Agriculture & Consumer Services, USA-Amerika Birleşik Devletleri, 2016

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Gıda Üretiminde Püskürtme Teknolojileri Semineri, İstanbul, 12.05.2016, Spraying Systems Co., 2016

Diğer, Food Rheology From Laboratory to Food Industry, Anton Paar Türkiye Ofisi ve Yıldız Teknik Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2015

Diğer, Rheology of Complex Fluids, Gels and soft solids by Peter Hodder, London,UK, 23-24.09.2015, TA Instruments, A Division of Waters Ltd. İngiltere, 2015

Diğer, AFCO 2015 - Fermentation Methods and Scale-up Strategies Workshop 4-7.08.2015, Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2015

Sağlık ve Tıp, New Technologies and Regulatory Updates in Development and Manufacturing of Biologicals, GE Healthcare, 2015

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Advanced Course on Predictive Microbiology, 9-13.02.2015, CIHEAM - Mediterranean Agronomic Institute of Zaragoza, Zaragoza, Spain, 2015

Eğitim Yönetimi ve Planlama, İleri Reoloji Eğitimi - Advanced Rheology Course, Gareth H. McKinley - MIT (Massachusetts Institute of Technology) ve Massimo Baiardo - TA Instruments, 2014

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Tarım ve Gıda Bilimleri Araştırma Projesi Hazırlama ve Yürütme Eğitimi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi & TÜBİTAK-BİDEP-2237, 2014

Eğitim Yönetimi ve Planlama, TRFOODMICRORISK 2014 - 1. Predictive Modelling and Foodborne Microbial Risk Assessment Workshop, Prof. József Baranyi, Prof. Mark Tamplin at Yıldız Teknik University, 2014

Eğitim Yönetimi ve Planlama, International Workshop on Food Packaging:Balancing Functionality with Low Environmental Impact, Institute of Technology & The University of Reading,U.K. supt. by British Council, 2014

Diğer, Omnia Service - Egg Automatic Grading & Packaging Machines, MOBA Technical Training Center, Barneveld, Netherlands, 2012

Diğer, Omnia Detection Systems - Egg Automatic Grading & Packaging Machines, MOBA Technical Training Center, Barneveld, Netherlands, 2012

Diğer, Gıda İşletmelerinde CIP Sistemi, Sealed Air-Diversey, 2012

Kalite Yönetimi, Bilirkişi Uzmanlık Eğitimi, Gıda Mühendisleri Odası, Ankara Genel Merkez, 2012

Kalite Yönetimi, 5S İşyeri Organizasyonu Eğitimi, Sigma Center Danışmanlık Eğitim Ltd. Şti., 2012

Diğer, Product Technical Training Certificate (AE, VAULT and RIO Series), MIOX Engineering Corporation, Albuquerque, NM, United States, 2012

İş Sağlığı ve Güvenliği, C Sınıfı İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanlığı, Mavi Akademi-ÇASGEM (180 saat), 2012

Kalite Yönetimi, Yalın 6 Sigma Yeşil Kuşak Uzmanlık Eğitimi, Sigma Center Danışmanlık Eğitim Ltd. Şti. (96 saat), 2012
Sağlık ve Tıp, İlk Yardım Eğitimi Sertifikası, Balıkesir İl Sağlık Müdürlüğü, 2009
Kalite Yönetimi, F4ST-Tarladan Çatala Gıda Güvenliği Programı – Avrupa Birliği'nde Gıda Güvenliği, F4ST, Kalite Sistem Laboratuvarları, 2008
Kalite Yönetimi, F4ST TARLADAN ÇATALA GIDA GÜVENLİĞİ UZMANI EĞİTİM PROGRAMI (e-learning), Kalite Sistem Laboratuvarlar Grubu ve AB Leonardo da Vinci B Tipi Pilot Projesi (TR/06/B/F/PP-178050), 2008
İş Sağlığı ve Güvenliği, İşyerlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği, Sigma Center Danışmanlık Eğitim Ltd. Şti., 2008
Kalite Yönetimi, Entegre Pest-Haşere Yönetimi, Evergreen-Rota Haşere Mücadele Ltd. Şti., 2008
Diğer, ABB Flow Master Training, ABB Enstrümantasyon, 2008
Diğer, Avrupa Birliği'ne Proje Yazma Teknikleri Atölye Çalışması, İstanbul Sanayi Odası / Enterprise Europe Network, 2008
Kalite Yönetimi, İstatistiksel Proses Kontrol, Bureau Veritas/Bursa, 2008
Kalite Yönetimi, Ölçüm Cihazları-Yeni Jenerasyon Basınçlı Hatlarda Sıcaklık,Nem,td Debi Ölçüm Transmitterleri, Tesco AG/Tesco Ltd.Şti., 2007
Diğer, Ar&Ge Uzmanlık Eğitimi, TÜSSİDE/TÜBİTAK, Gebze., 2007
Kalite Yönetimi, ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Eğitimi, Yönetim Akademisi, 2007
Kalite Yönetimi, Bilirkişi Meslek İçi Eğitim Semineri (belge no:2006/00057), TMMOB, Gıda Mühendisleri Odası, 2006
Kalite Yönetimi, ISO 14001:2004 Çevre Yönetim Sistemi İç Tetkikçi (sertifika no:YA24B06101), Yönetim Akademisi, 2006
Kalite Yönetimi, BRC Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi (sertifika no:2318-2005/977), Okyanus Danışmanlık, 2005
Kalite Yönetimi, Gıda Fabrikalarında Genel Hijyen ve Personel Hijyeni, Johnson Diversey, 2005
Yabancı Dil, Business English (BSWADV17B)-Upper Int./Lower Advanced Be3, British Council, 2005
Yabancı Dil, Speaking Skills (SP4B14E)-Lower Advanced, British Council, 2005
Yabancı Dil, Business English (BE3C09E)- Upper Intermediate, British Council, 2004
Kalite Yönetimi, ISO 9000:2000 Yönetim Sistemi Eğitimi, TMMOB, Gıda Mühendisleri Odası, İstanbul Şubesi, 2003
Finans, Dış Ticaret Eğitimi, İnanç Dış Ticaret, 2003
Kalite Yönetimi, HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Point) Eğitimi, TMMOB, Gıda Mühendisleri Odası, 2002
Bilişim, Cisco Networking Academy Program (CNAP)-sertifika no:119537-233482-547535 ve 209136-233482-547535, Cisco Systems Networking Academy, 2001

Yaptığı Tezler

Doktora, Yumurtanın Aktif Ambalajlama ve Yeni Muhafaza Yöntemleri ile Raf Ömrünün Arttırılması (SAN-TEZ; 00729.STZ.2010-2 ile Sanayi Bakanlığı projesi kapsamında desteklenmiştir), Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2013
Yüksek Lisans, Kolesterolü Azaltılmış Yumurta Sarısı Üretimi ve Düşük Kolesterolü Mayonez Üretiminde Kullanımı, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2007

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Mevzuatı ve Kalite Kontrolü , Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu , Gıda Teknolojisi, Yumurta Ürünleri Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç.Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, 2021 - Devam Ediyor
Dr.Öğr.Üyesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, 2018 -

2021

Yrd.Doç.Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, 2013 - 2018

Akademik İdari Deneyim

MYO Müdürü, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, 2022 - Devam Ediyor

Döner Sermaye İşletme Müdürlüğü Yürütme Kurulu Üyesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, 2022 - Devam Ediyor

Senato Üyesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Rektörlüğe Bağlı Bölümler, Rektörlük, 2022 - Devam Ediyor

MYO Müdürü, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, 2022 - Devam Ediyor

Bölüm Başkan Yardımcısı, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, 2018 - Devam Ediyor

Kalite, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, 2016 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Sporcu Beslenmesi, Lisans, 2020 - 2021

Hijyenik Tasarım ve Prensipleri, Lisans, 2020 - 2021

Beslenme, Gıda ve Diyetetik Biyokimyası, Lisans, 2020 - 2021

Akışkanlar Dinamiği ve Reolojik Uygulamalar, Lisans, 2020 - 2021

Fonksiyonel Gıdalar, Lisans, 2018 - 2019

Genel Mikrobiyoloji, Ön Lisans, 2018 - 2019

Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji, Ön Lisans, 2018 - 2019

Özel Tıbbi Amaçlı Gıdalar, Lisans, 2018 - 2019

Gıda Kimyası, Ön Lisans, 2018 - 2019

Gıda Endüstrisi Makineleri, Ön Lisans, 2018 - 2019

Gıda Muhafazası, Ön Lisans, 2018 - 2019

Gıda Mikrobiyolojisi, Ön Lisans, 2018 - 2019

Kalite Yönetim Sistemi ve Standartları, Ön Lisans, 2018 - 2019

Uzmanlık Alan Dersi, Yüksek Lisans, 2018 - 2019, 2015 - 2016

Gıda Muhafaza, Ön Lisans, 2017 - 2018

Ambalaj Teknolojisi, Ön Lisans, 2017 - 2018

Mesleki Yabancı Dil II, Ön Lisans, 2017 - 2018

Uzmanlık Alan Dersi, Yüksek Lisans, 2017 - 2018

Gıda Kimyası, Ön Lisans, 2017 - 2018

Mesleki Yabancı Dil I, Ön Lisans, 2017 - 2018

Genel Mikrobiyoloji, Ön Lisans, 2017 - 2018

Uzmanlık Alan Dersi, Yüksek Lisans, 2017 - 2018

Mesleki Yabancı Dil I, Ön Lisans, 2017 - 2018

Laboratuvar Teknikleri I, Ön Lisans, 2017 - 2018

Mesleki İngilizce II, Ön Lisans, 2015 - 2016

Mesleki Yabancı Dil II, Ön Lisans, 2015 - 2016

Seminer, Yüksek Lisans, 2015 - 2016

Mesleki Yabancı Dil I, Ön Lisans, 2015 - 2016

Mesleki İngilizce I, Ön Lisans, 2015 - 2016

Mesleki Yabancı Dil, Ön Lisans, 2015 - 2016
Genel Mikrobiyoloji , Ön Lisans, 2014 - 2015
Et ve Et Ürünleri Teknolojisi- I , Ön Lisans, 2014 - 2015

Yönetilen Tezler

Yüceer M., Lipaz Enzimi ile Modifiye Edilen Sıvı Yumurta Akının Reolojik Karakterizasyonu ve Üretilen Bezenin Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, H.Aşık(Öğrenci), 2019

Jüri Üyelikleri

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ekim, 2022

Akademik Kadroya Atama, Akademik Kadroya Atama, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Eylül, 2022

Akademik Kadroya Atama, Akademik Kadroya Atama, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ağustos, 2022

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ağustos, 2022

Akademik Kadroya Atama, Akademik Kadroya Atama, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ağustos, 2022

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ağustos, 2022

Akademik Kadroya Atama, Akademik Kadroya Atama, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ağustos, 2022

Yarışma, University4Society Çanakkale, University4Society, Nisan, 2019

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Haziran, 2014

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mayıs, 2014

Verdiği Kurs ve Eğitimler

Yüceer M., Uygulamalı Ar-Ge, İnovasyon ve Yeni Ürün Geliştirme Süreç Yönetimi Eğitimi, 2019 - 2019

Yüceer M., Gıda Sanayiinde Hijyenik Tasarım Bilgilendirme Eğitimi, 2019 - 2019

Yüceer M., ISO 9001:2015 Kalite Yönetim ve ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, 2019 - 2019

Eğitim Altyapısı Bilgileri

Yüceer M., Gıda İşleme Bölümü Laboratuvarı ve Mesleki Eğitim Atölyesi, Ocak 2019

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Characterization of Pasteurized and Sonicated Whole Shell Egg and Evaluating Egg's Interior Quality during Storage Period**
Yüceer M.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.0, sa.0, ss.1-10, 2022 (SCI-Expanded)
- II. **The Effects of Sonication on the Stability of Eggs during Extended Storage**
Yüceer M., Yıldırım G., Caner C.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, sa.57, ss.6046-6054, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **Chitosan coatings and chitosan nanocomposite to enhancing storage stability of fresh egg during storage**
Caner C., Coşkun B. M. , Yüceer M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.7, ss.1-13, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **The enhancement of the physicochemical and functional characterisation of egg white proteins using**

different enzymes during storage

YÜCEER M., CANER C.

ACTA ALIMENTARIA, cilt.51, sa.1, ss.145-154, 2022 (SCI-Expanded)

- V. **Investigate the Enzyme-Texturized Egg Albumen on the Functionality, Sensorial and Textural Characteristics of Cooked Meringue Cookies during Storage**
Yüceer M., Caner C.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.16, sa.4, ss.2961-2968, 2022 (SCI-Expanded)
- VI. **Effects of protease-hydrolyzed egg white on the meringue batter properties and meringue textural and sensory properties during storage**
Yüceer M., Caner C.
International Journal of Gastronomy and Food Science, cilt.25, 2021 (SCI-Expanded)
- VII. **Effectiveness of enzymes on structural, functional and creep-recovery behavior of freshly prepared meringue's batter using liquid egg albumen**
Yüceer M., Caner C.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, 2021 (SCI-Expanded)
- VIII. **The impact of coatings and novel processing techniques on the functionality of table eggs during extended storage period at ambient temperature**
YÜCEER M., CANER C.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2021 (SCI-Expanded)
- IX. **Evaluation of physicochemical properties on meringue prepared from phospholipase A(2)enzyme-hydrolyzed liquid egg albumen**
YÜCEER M.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.246, sa.9, ss.1847-1856, 2020 (SCI-Expanded)
- X. **Structural and rheological characterization of liquid egg white modified with phospholipase A(2) enzyme**
YÜCEER M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.44, sa.6, 2020 (SCI-Expanded)
- XI. **Texture, rheology, storage stability, and sensory evaluation of meringue's prepared from lipase enzyme-modified liquid egg white**
YÜCEER M., Asik H.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2020 (SCI-Expanded)
- XII. **The effects of ozone, ultrasound and coating with shellac and lysozyme-chitosan on fresh egg during storage at ambient temperature. Part II: microbial quality, eggshell breaking strength and FT-NIR spectral analysis**
Yüceer M., Caner C.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.55, sa.4, ss.1629-1636, 2020 (SCI-Expanded)
- XIII. **The effects of ozone, ultrasound and coating with shellac and lysozyme-chitosan on fresh egg during storage at ambient temperature - part 1: interior quality changes**
YÜCEER M., CANER C.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.55, sa.1, ss.259-266, 2020 (SCI-Expanded)
- XIV. **Comparison of flow behavior and physicochemical characteristics of low-cholesterol mayonnaises produced with cholesterol-reduced egg yolk**
Yuceer M., Ilyasoglu H., Ozcelik B.
JOURNAL OF APPLIED POULTRY RESEARCH, cilt.25, sa.4, ss.518-527, 2016 (SCI-Expanded)
- XV. **Ozone treatment of shell eggs to preserve functional quality and enhance shelf life during storage**
YÜCEER M., ADAY M. S. , CANER C.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.96, sa.8, ss.2755-2763, 2016 (SCI-Expanded)
- XVI. **Maintaining functional properties of shell eggs by ultrasound treatment**
CANER C., YÜCEER M.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.95, sa.14, ss.2880-2891, 2015 (SCI-Expanded)

- XVII. **Efficacy of various protein-based coating on enhancing the shelf life of fresh eggs during storage**
CANER C., YÜCEER M.
POULTRY SCIENCE, cilt.94, sa.7, ss.1665-1677, 2015 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Antimicrobial lysozyme-chitosan coatings affect functional properties and shelf life of chicken eggs during storage**
YÜCEER M., CANER C.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.94, sa.1, ss.153-162, 2014 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Yumurta ve Türevlerinin Bazı Katma Değerli Uygulamaları**
Yüceer M.
Catering Guide, cilt.18, sa.98, ss.44-45, 2022 (Hakemsiz Dergi)
- II. **Improvement of Structural Characteristics for Liquid Egg White by Enzyme Treatment**
YÜCEER M., CANER C.
JOURNAL OF CULINARY SCIENCE & TECHNOLOGY, 2022 (ESCI)
- III. **Yumurta Biyoaktif Bileşenleri (2): Lizozim**
Yüceer M.
Yumurta Üreticileri Merkez Birliği Dergisi, sa.58, ss.30-33, 2022 (Hakemsiz Dergi)
- IV. **Pastörizasyon ve Ultrasonikasyon İşlemi Uygulanan Kabuklu Yumurta Kullanılarak Üretilen Beze Ürünlerinin Fiziki-fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi**
Yüceer M.
Catering Guide, cilt.18, sa.97, ss.56-59, 2022 (Hakemli Dergi)
- V. **Mikroplastikler ve Gıda Güvenliği**
Atakan O., Yüceer M., Caner C.
Akademik Gıda, cilt.19, sa.4, ss.433-441, 2021 (Hakemli Dergi)
- VI. **Yumurta Alternatifleri ve Doğal Yumurta İkamesi olarak Kullanım İmkanları**
Yüceer M.
Yumurta, sa.56, ss.8-10, 2021 (Hakemsiz Dergi)
- VII. **Yumurta Biyoaktif Bileşenleri (1): Ovalbumin**
Yüceer M.
Yumurta Üreticileri Merkez Birliği Dergisi, sa.57, ss.15-17, 2021 (Hakemsiz Dergi)
- VIII. **Yumurta ve Yumurta Ürünlerinin Ambalajlanması ve Pandemi Sürecinde Yeni Trendler**
Yüceer M.
Plastik & Ambalaj Teknolojisi Dergisi, cilt.275, sa.New Trends in Packaging of Eggs and Egg Products and in the Pandemic Process, ss.52-54, 2021 (Hakemli Dergi)
- IX. **Yumurta Alternatifleri ve Yumurta İkamesi olarak Kullanım İmkanları**
Yüceer M.
Yumurta Üreticileri Merkez Birliği Dergisi, sa.56, ss.8-10, 2021 (Hakemsiz Dergi)
- X. **Çöpten Gelen Katma Değer - Yumurta Kabuğu Zarı**
Yüceer M.
Yumurta Üreticileri Merkez Birliği Dergisi, sa.55, ss.42-45, 2021 (Hakemsiz Dergi)
- XI. **Yumurtaya Değer Katmak**
Yüceer M.
Yumurta Üreticileri Merkez Birliği Dergisi, sa.55, ss.8-10, 2021 (Hakemsiz Dergi)
- XII. **Yeni Protein Kaynağı Arayışları**
YÜCEER M.
Helal Yaşam Rehberi, cilt.15, sa.78, ss.22-25, 2021 (Hakemsiz Dergi)
- XIII. **Taze Yumurta Ama Hangisi: Organik, Kafes, Serbest Dolaşan mı? Yoksa Doğal, Köy Yumurtası mı?**
Yüceer M.

- Yumurta Üreticileri Merkez Birliği Dergisi, cilt.11, sa.54, ss.46-47, 2021 (Hakemsiz Dergi)
- XIV. **Bir Ambalaj olarak Yumurta Viyolünün Önemi ve Sektördeki Güncel Gelişmeler**
Yüceer M., Caner C.
Plastik & Ambalaj Teknolojisi Dergisi, cilt.26, sa.270, ss.62-67, 2021 (Hakemli Dergi)
- XV. **Yumurta ve Yumurta Ürünlerinde Taklit ve Tağşiş**
Yüceer M.
Yumurta Üreticileri Merkez Birliği Dergisi, cilt.11, sa.53, ss.44-47, 2021 (Hakemsiz Dergi)
- XVI. **Sıvı Yumurta Sarısının Ultrases Tekniğiyle İşlenmesi ile Yapısal Özelliklerinin Karakterizasyonu ve Reolojik Davranışının Belirlenmesi**
YÜCEER M.
AKADEMIK GIDA, sa.4, ss.402-410, 2020 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Yumurta ve Yumurta Ürünlerinin Pastacılık ve Fırıncılık Sektöründeki Fonksiyonel İşlevleri**
YÜCEER M.
Catering Guide, cilt.15, sa.85, ss.32, 2019 (Hakemsiz Dergi)
- XVIII. **Endüstriyel Yumurta Ürünlerinin Helal Gıda Açısından Üretim Şartlarının İncelenmesi ve Değerlendirilmesi**
YÜCEER M., CANER C.
Journal of Halal Life Style, cilt.1, sa.1, ss.23-34, 2019 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Endüstriyel Yumurta Ürünlerinin Helal Gıda Açısından Üretim Şartlarının İncelenmesi ve Değerlendirilmesi - An Assessment and Review of the Halal Food Certification Process Requirements of Industrial Egg Products**
YÜCEER M., CANER C.
Journal of Halal Life Style, cilt.1, ss.23-34, 2019 (Hakemli Dergi)
- XX. **Atık Gıdalar ve Gıdanın Geri Dönüşümü**
YÜCEER M.
Food Sektör, cilt.19, sa.109, ss.44, 2019 (Hakemsiz Dergi)
- XXI. **Endüstriyel Sıvı Yumurta Ürünlerinde Enzim Kullanımı**
YÜCEER M.
Catering Guide, cilt.15, sa.80, ss.60-62, 2019 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Sıvı Yumurtada Ultrases Tekniği Kullanımının Ürünün Bazı Fiziksel ve Fonksiyonel Özellikleri Üzerindeki Etkisi**
YÜCEER M.
Gıda, cilt.43, sa.6, ss.1019-1029, 2018 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **Ultrasound a Novel and Innovative Processing Method for Egg and Egg Products Preservation**
YÜCEER M., CANER C.
Journal of Chemical Biology and Pharmaceutical Chemistry, cilt.1, sa.1, ss.1-4, 2018 (Hakemsiz Dergi)
- XXIV. **Gıda katkı Maddelerinde Bağlılık Etkisi**
YÜCEER M.
Helal Yaşam Rehberi Dergisi, cilt.12, sa.59, ss.14-15, 2018 (Hakemsiz Dergi)
- XXV. **Ultrasound; a Novel and Innovative Processing Method for Egg and Egg Products Preservation. Mini Review**
CANER C., YÜCEER M.
Journal of Chemical Biology and Pharmaceutical Chemistry, cilt.1, ss.1-4, 2018 (Hakemli Dergi)
- XXVI. **Böcek Menşeli Protein Kaynaklarının Helal Gıda Sektöründeki Yeri**
YÜCEER M.
Helal Yaşam Rehberi Dergisi, cilt.11-56, ss.13-15, 2017 (Hakemsiz Dergi)
- XXVII. **Ozon Uygulamasının Taze Yumurtanın Mikrobiyel Kalitesi Üzerinde Depolama Süresince Etkisinin Belirlenmesi**
YÜCEER M., CANER C.
Gıda, cilt.41, sa.1, ss.15-22, 2016 (Hakemli Dergi)
- XXVIII. **Ozon Uygulamasının Taze Yumurtanın Mikrobiyel Kalitesi Üzerine depolama Süresince Etkisinin**

Belirlenmesi

YÜCEER M., CANER C.

GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.41, sa.1, ss.15-22, 2016 (Hakemli Dergi)

XXIX. **Lizozim-Kitosan Bazlı Antimikrobiyal Kaplama Uygulamasının Taze Yumurtanın Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Etkisi**

YÜCEER M., CANER C.

Akademik Gıda - Academic Food Journal, cilt.11, sa.1, ss.40-45, 2013 (Hakemli Dergi)

XXX. **Lizozim-Kitosan Bazlı Antimikrobiyal Kaplama Uygulamasının Taze Yumurtanın Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Etkisi**

YÜCEER M., CANER C.

Gıda, cilt.11, sa.1, ss.40-45, 2013 (Hakemli Dergi)

XXXI. **Fonksiyonel Gıda olarak Yumurta: Bileşenleri ve Fonksiyonel Özellikleri**

YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.

Akademik Gıda - Academic Food Journal, cilt.10, sa.4, ss.70-76, 2012 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Yumurta ve Yumurta Ürünleri İşleme Teknolojisi ve Uygulamaları**
Yüceer M.
Sidas Medya Ltd.Şti., Çanakkale, 2019
- II. **Fenolikler ve Renk Maddeleri**
UYSAL PALA Ç., YÜCEER M., CANER C.
Gıda Kimyasının Temelleri, Caner, C., Editör, Sidas Medya Ltd. Şti, İzmir, ss.241-271, 2019
- III. **Enzimler**
YÜCEER M., CANER C.
Gıda Kimyasının Temelleri, Cengiz Caner, Editör, Sidas Medya Ltd. Şti, Çanakkale, ss.209-240, 2019
- IV. **Karbonhidratlar**
CANER C., YÜCEER M.
Gıda Kimyasının Temelleri, Cengiz Caner, Editör, Sidas Medya Ltd. Şti, Çanakkale, ss.47-95, 2019
- V. **Fenolikler ve Renk Maddeleri**
PALA Ç., YÜCEER M., CANER C.
Gıda Kimyasının Temelleri, Cengiz Caner, Editör, Sidas Medya Ltd. Şti, Çanakkale, ss.241-271, 2019

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Helalen Tayyiben Bakış Açısı ile Böcekten Protein Eldesi ve Çekirge Örneği**
YÜCEER M.
GIMDES 14th International Halal and Tayyib Products Conference, İstanbul, Türkiye, 01 Eylül 2022
- II. **Enhancing Storage Stability Fresh Eggs with Ultrasonication**
Yıldırım G., Yüceer M., Caner C.
3rd Eurasia Biochemical Approaches & Technologies Congress (EBAT), Antalya, Türkiye, 4 - 07 Kasım 2021
- III. **Separation of Lysozyme from Liquid Egg White by Membrane-Filtration**
ÇELİKTEN C., MAVUŞ R., YÜCEER M.
III. International Agricultural, Biological & Life Science Conference - AGBIOL 2021, Edirne, Türkiye, 1 - 03 Eylül 2021
- IV. **The Effect of Electrolyzed Water and Ultrasonication with Modified Atmosphere Packaging on Storage Stability of Fresh Strawberry (Fragariaananassa)**
CANER C., PALA Ç., YÜCEER M., Tiryaki K.
3rd International Conference on Food, Agriculture and Veterinary, İzmir, Türkiye, 19 - 20 Haziran 2021

- V. **Effectiveness of Chitosan Coating and Electrolyzed Water Application on Fresh Strawberry Storage Stability**
Yumak Alniak N., YÜCEER M., CANER C.
3rd International Conference on Food, Agriculture and Veterinary, İzmir, Türkiye, 19 - 20 Haziran 2021
- VI. **Effect of Ultrasound Pre-treatment on Separation of Lysozyme from Liquid Egg White**
YÜCEER M.
MEMTEK 2019 - 6th MEMTEK International Symposium on Membrane Technologies and Applications, İstanbul, Türkiye, 18 - 20 Kasım 2019, ss.111-116
- VII. **Effect of Ultrasound Processing on The Physico-Functional Characteristics of Liquid Egg Yolk**
YÜCEER M.
XVIII European Symposium on The Quality of Eggs and Egg Products, İzmir, Türkiye, 23 - 26 Haziran 2019, ss.89-91
- VIII. **Innovative Eggs and Egg Products**
YÜCEER M., CANER C.
XVIII European Symposium on The Quality of Eggs and Egg Products, İzmir, Türkiye, 23 - 26 Haziran 2019, ss.110-112
- IX. **Rheological Behaviors of Modified Liquid Egg Albumen with Lipase Enzyme**
AŞIK H., YÜCEER M., CANER C.
XVIII European Symposium on The Quality of Eggs and Egg Products, İzmir, Türkiye, 23 - 26 Haziran 2019, ss.75-78
- X. **Physicochemical and Functional Properties of Protease, Lipase and Phospholipase A2 Enzyme-Modified Liquid Egg's White**
YÜCEER M., CANER C.
XVIII European Symposium on The Quality of Eggs and Egg Products, İzmir, Türkiye, 23 Haziran - 26 Temmuz 2019, ss.88-89
- XI. **Effects of Lipase Enzyme on the Physico-Functional Quality of Liquid Egg White**
AŞIK H., YÜCEER M., CANER C.
4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Conference - TARGID, Afyonkarahisar, Türkiye, 20 - 22 Mayıs 2019
- XII. **Effects of Lipase Enzyme on Physico-Functional Quality of Liquid Egg White**
AŞIK H., YÜCEER M., CANER C.
4th International Anatolian Agriculture Food, Environment, and Biology Conference (TAGID 2019), Afyonkarahisar, Türkiye, 20 Nisan - 22 Temmuz 2019, ss.1043-1044
- XIII. **Rheological Characterization of Protease Treated Liquid Egg White**
YÜCEER M., CANER C.
The International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, ss.131-138
- XIV. **Ultrasound Treatment of Fresh Eggs- Effects on Bacterial Quality**
YÜCEER M., CANER C.
International Poultry Science Congress of WPSA Turkish Branch, Niğde, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, cilt.1, sa.1, ss.206-212
- XV. **The Edible Coatings for Maintaining Eggs Quality and Minimize Eggshell Breakage- A-Review.**
YÜCEER M., CANER C.
International Poultry Science Congress of WPSA Turkish Branch., Niğde, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, cilt.1, sa.1, ss.672-680
- XVI. **Liquid Egg White Enzyme Modification Using Protease- Effects on Physio-Chemical Characteristics**
YÜCEER M., CANER C.
International Poultry Science Congress of WPSA Turkish Branch., Niğde, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, cilt.1, sa.1, ss.650-658
- XVII. **Emerging and New Non-Thermal Food Preservation Technologies in Egg Processing – Trends and Future Industrial Perspectives- An Overview**
YÜCEER M.

International Poultry Science Congress of WPSA Turkish Branch., Niğde, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, cilt.1, sa.1, ss.683-689

- XVIII. **Halal and Healthy Food for A Good Life.**
YÜCEER M., CANER C.
", 4. Uluslararası Halal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, ANKARA, TÜRKİYE, 3 - 05 Kasım 2017
- XIX. **Halal and Healthy Food for A Good Life**
YÜCEER M., CANER C.
4. Uluslararası Halal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2017
- XX. **Halal Certification Process in Egg and Egg Products**
YÜCEER M., CANER C.
4. Uluslararası Halal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2017, ss.338-339
- XXI. **Recent Technological Developments and Innovations in Halal Food Processing Industry - Halal Gıda İşleme Endüstrisindeki Güncel Teknolojik Gelişmeler ve Yenilikler**
YÜCEER M.
The 9th International Halal and Tayyib Conference, İstanbul, Türkiye, 23 - 24 Ekim 2017, cilt.11, ss.19-22
- XXII. **Recent Technological Developments and Innovations in Halal Food Processing Industry**
YÜCEER M.
The 9th International Halal and Tayyib Conference, İstanbul, Türkiye, 23 - 24 Ekim 2017, ss.55-56
- XXIII. **Physicochemical Characteristics, Functional Properties and Rheological Behaviors of Ultrasound Treated Liquid Whole Egg**
YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.
XVII. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Edinburgh, Saint Helena, 3 - 05 Eylül 2017, ss.5
- XXIV. **Physicochemical Characteristics, Functional Properties and Rheological Behaviors of Ultrasound Treated Liquid Whole Egg**
YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.
XVII. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Edinburgh, Birleşik Krallık, 3 - 05 Eylül 2017, ss.5
- XXV. **Physicochemical Characteristics, Functional Properties and Rheological Behaviors of Ultrasound Treated Liquid Whole Egg**
YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.
XVII. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Edinburgh, Birleşik Krallık, 3 - 05 Eylül 2017, ss.5
- XXVI. **Physicochemical Characteristics, Functional Properties and Rheological Behaviors of Ultrasound Treated Liquid Whole Egg**
YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.
XVII. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Edinburgh, Birleşik Krallık, 3 - 05 Eylül 2017, ss.5
- XXVII. **Implementing A 5S Project to Reduce Waste Process in Egg Processing Plant**
YÜCEER M., UNAKITAN A., ALTAŞ Y., UZER O. L.
XVII. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Edinburgh, Birleşik Krallık, 3 - 05 Eylül 2017, ss.38
- XXVIII. **Color Changes of Coated, Ozone and Ultrasound Treated Eggs during Long Term Storage**
YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R., BÜYÜKCAN M. B.
XVII. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Edinburgh, Birleşik Krallık, 3 - 05 Eylül 2017, ss.8
- XXIX. **Fosfolipaz Enziminin Sıvı Yumurta Akı Fonksiyonel Kalitesine Etkisi**
YÜCEER M., CANER C., ALDEMİR H., TEMİZKAN R.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015, ss.178
- XXX. **Sıvı Yumurta Kalitesine Termal İşleme Tekniklerine Alternatif Olarak Yeni Tekniklerin Kullanımı ve Etkinliği**

- YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015, ss.179
- XXXI. **Çanakkale İli Özelinde Helal Gıda Kavramlarına Karşı Duyarlılık ve Anket Çalışması**
BACAĞ Ş., YÜCEER M., CANER C.
3. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıdalar Kongresi, İstanbul, Türkiye, 30 - 31 Ekim 2015, ss.132-133
- XXXII. **Consumer Perception and Behaviours towards Halal Food Consumption in Canakkale**
BACAĞ Ş., YÜCEER M., CANER C.
3. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıdalar Kongresi, İstanbul, Türkiye, 30 - 31 Ekim 2015
- XXXIII. **Enzim Modifiye Sıvı Yumurta Akının Reolojik Karakterizasyonu**
YÜCEER M., TEMİZKAN R., ALDEMİR H., CANER C.
6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Van, Türkiye, 7 - 11 Ekim 2015
- XXXIV. **Atımlı Işık (Pulsed Light) Uygulamasının Gıdalarda Kullanımı**
YÜCEER M., TEMİZKAN R., ALDEMİR H., CANER C.
6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Van, Türkiye, 7 - 11 Ekim 2015, ss.244-245
- XXXV. **Gıda İşlemede Isısal Olmayan Yeni Teknikler**
YÜCEER M., TEMİZKAN R., ALDEMİR H., CANER C.
6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Van, Türkiye, 7 - 11 Ekim 2015, ss.242-243
- XXXVI. **FT-NIR Application as An Alternative Tool for Evaluation of Ozone-Treated Eggs Freshness during Storage**
YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.
XVI. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Nantes, Fransa, 10 - 13 Mayıs 2015, cilt.71, sa.1, ss.37-0
- XXXVII. **Evaluating of Color Changes in Various Edible Coated Eggs during Storage**
YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.
XVI. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Nantes, Fransa, 10 - 13 Mayıs 2015, cilt.71, sa.1, ss.130
- XXXVIII. **Evaluation of Color Changes in Various Edible Coated Eggs during Storage**
YÜCEER M., TEMİZKAN R., CANER C.
XVI European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Nantes, Fransa, 10 - 13 Mayıs 2015, ss.130
- XXXIX. **Investigating FT-NIR Spectral and Color Properties of Lysozyme-Chitosan Coated Egg Freshness during Storage**
YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.
XVI. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products,, Nantes, Fransa, 10 - 13 Mayıs 2015, cilt.71, sa.1, ss.131
- XL. **Potential Application of Novel Emerging Processing Techniques in Egg Processing**
YÜCEER M., CANER C.
7. Uluslararası Nutrasötikler ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi ve Fuarı - 7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, cilt.11
- XLI. **Evaluation of the physicochemical properties of cholesterol reduced egg yolk crosslinked with β -cyclodextrine.**
YÜCEER M., Özçelik B.
7. Uluslararası Nutrasötikler ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi ve Fuarı - 7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, cilt.11, ss.11
- XLII. **New Developments in Processing of Cholesterol Reduced Egg Products**
YÜCEER M., Özçelik B.
7. Uluslararası Nutrasötikler ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi ve Fuarı - 7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, cilt.11, ss.11
- XLIII. **The Use of Natural Antimicrobials in Egg and Egg Products**
YÜCEER M., CANER C.
7. Uluslararası Nutrasötikler ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi ve Fuarı - 7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, cilt.11, ss.11

- XLIV. Potential Application of Novel Processing Techniques in Egg Processing**
YÜCEER M., CANER C.
7. Uluslararası Nutrasötikler ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi ve Fuarı - 7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods,, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, cilt.11, ss.11
- XLV. Effect Of Lysozyme-Chitosan Antimicrobial Coatings On Microbial Quality Of Fresh Eggs**
YÜCEER M., TEMİZKAN R., CANER C.
VII. International Packaging Congress, İzmir, Türkiye, 9 - 11 Mayıs 2013, ss.135-136
- XLVI. Biopolymer-Based Nanocomposites in Food Packaging**
YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R., BÜYÜKCAN M. B.
VII. Uluslararası Ambalaj Kongresi - 7th International Packaging Congress, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2013
- XLVII. Kitosan Lisozim Kaplamanın Taze Yumurtanın Kalite Kriterlerini Muhafazasında Etkinliği**
YÜCEER M., CANER C.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi,, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011
- XLVIII. Kitosan-Lisozim Kaplamanın Taze Yumurta Kalite Kriterlerini Muhafazasında Etkinliği**
YÜCEER M., CANER C.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2011, ss.199
- XLIX. Microwave Suspectors Innovative Active Packaging**
KARTAL S., YÜCEER M., CANER C.
VI. Uluslararası Ambalaj Kongresi, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010, cilt.1
- L. Various Coating Improves Chicken Egg Quality and Minimizes Eggshell Breakage**
YÜCEER M., CANER C.
VI. INTERNATIONAL PACKAGING CONGRESS, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010
- LI. icrowave Suspectors: Innovative Active Packaging**
YÜCEER M., CANER C., KARTAL S.
VI. INTERNATIONAL PACKAGING CONGRESS, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010
- LII. Various Coating Improves Chicken Egg Quality and Minimises Eggshell Breakage**
YÜCEER M., CANER C.
VI. Uluslararası Ambalaj Kongresi- 6th International Packaging Congress, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2010, cilt.1, ss.123-132
- LIII. Microwave Suspectors: Inovative Active Packaging**
YÜCEER M., CANER C., Kartal S.
VI. Uluslararası Ambalaj Kongresi - 6th International Packaging Congress, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2010, cilt.1, ss.281-289
- LIV. Geleneksel Yumurta ve Yumurta Ürünleri Traditional Egg and Egg Products**
YÜCEER M., CANER C.
The 1'xxst International Traditional Foods from Adriatic to Caucasus,, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Haziran 2010
- LV. Traditional Egg and Egg Products**
YÜCEER M., CANER C.
Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Haziran 2010
- LVI. Geleneksel Yumurta ve Yumurta Ürünleri**
YÜCEER M., CANER C.
1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu - 1'st International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Türkiye, 1 - 04 Nisan 2010, ss.411-412
- LVII. Yumurta ve Yumurta Ürünlerinin Muhafazası ve İşlenmesine Yönelik Alternatif Uygulamalar**
YÜCEER M., CANER C.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2009, ss.405-408
- LVIII. Novel Techniques of Measurement of Chemical and Physical Properties in Shell Eggs during Storage Period**
YÜCEER M., CANER C.
The XIII European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Turku, Finlandiya, 21 - 25 Haziran 2009
- LIX. Production of Cholesterol Reduced Egg Yolk Adsorption with beta-cyclodextrin.**
YÜCEER M.
The XIII European Symposium on The Quality of Eggs and Egg Products, Finlandiya, 1 - 04 Haziran 2009, cilt.EO-

EO29, ss.60

- LX. **Yumurta Akı Proteinlerinden Saflaştırılarak Üretilen Proteinlerin Fonksiyonel Özellikleri**
YÜCEER M., ÖZÇELİK B.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, cilt.1
- LXI. **Yumurta Akı Proteininden Saflaştırılarak Üretilen Proteinlerin Fonksiyonel Özellikleri.**
YÜCEER M., Özçelik B.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2009, ss.811-815
- LXII. **Rheological Properties of Egg Yolk Cholesterol and Fat Reduced Mayonnaise**
YÜCEER M., Özçelik B.
3'rd International Congress on Food and Nutrition, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2009
- LXIII. **Production of Cholesterol-Reduced Pasteurized Egg Yolk by Adsorption of Cholesterol with beta-cyclodextrin.**
YÜCEER M., Özçelik B.
IFT-Institute of Food Technologists 08 Annual Meeting+Food Expo, Amerika Birleşik Devletleri, 1 - 04 Temmuz 2008
- LXIV. **Production of Cholesterol Reduced Pasteurized Egg Yolk by Adsorption of Cholesterol with Beta Cyclodextrine**
YÜCEER M., ÖZÇELİK B.
IFT'08 Annual Meeting Food Expo., New Orleans, Amerika Birleşik Devletleri, 28 Haziran - 01 Temmuz 2008

Bilirkişi Raporları

- I. **Bilirkişi Raporu**
Yüceer M.
Çanakkale 1. Asliye Hukuk Mahkemesi (Asliye Ticaret Mahkemesi sıfatıyla), ss.4, Çanakkale, 2022
- II. **Bilirkişi Raporu**
Yüceer M.
Çanakkale 1. Asliye Hukuk Mahkemesi, ss.4, Çanakkale, 2022
- III. **Bilirkişi Raporu**
Yüceer M.
Çanakkale 2. Sulh Hukuk Mahkemesi, ss.10, Çanakkale, 2022
- IV. **Bilirkişi Raporu**
YÜCEER M.
Çanakkale 1. İcra Dairesi, ss.1, Çanakkale, 2016
- V. **Bilirkişi Raporu**
YÜCEER M.
Gökçeada Asliye Hukuk Mahkemesi, ss.7, Çanakkale, 2015
- VI. **Bilirkişi Raporu**
YÜCEER M.
Burhaniye Asliye Hukuk Mahkemesi (İş Mahkemesi Sıfatıyla), ss.2, Balıkesir, 2014
- VII. **Bilirkişi Raporu**
YÜCEER M.
Çanakkale Sulh Ceza Hakimliği, ss.2, Çanakkale, 2014
- VIII. **Bilirkişi Raporu**
YÜCEER M.
Çanakkale Cumhuriyet Başsavcılığı, ss.3, Çanakkale, 2014
- IX. **Bilirkişi Raporu**
YÜCEER M.
Çanakkale Cumhuriyet Başsavcılığı, ss.3, Çanakkale, 2014
- X. **Bilirkişi Raporu**

YÜCEER M.

Bayramiç Asliye Ceza Mahkemesi, ss.2, Çanakkale, 2014

XI. Bilirkişi Raporu

YÜCEER M.

Çanakkale 2. Asliye Hukuk Mahkemesi, ss.2, Çanakkale, 2014

XII. Bilirkişi Raporu

YÜCEER M.

Bayramiç Asliye Ceza Mahkemesi, ss.4, Çanakkale, 2014

XIII. Bilirkişi Raporu

YÜCEER M.

Gönen Asliye Hukuk Mahkemesi, ss.4, Balıkesir, 2013

Desteklenen Projeler

YÜCEER M., TÜBİTAK Projesi, Yumurta Kabuğu ve Membran Zarı Ayrımını Sağlayan Makine Geliştirilmesi (İTÜ Çekirdek-ikinci aşama değerlendirme), 2018 - Devam Ediyor

YÜCEER M., TÜBİTAK Projesi, Hayvansal Kaynaklı Tıbbi Amaçlı Özel Gıda Ürünü Geliştirilmesi, 2017 - Devam Ediyor

Yüceer M., Caner C., Uysal Pala Ç., Erasmus Projesi, Otel Restoran İkram Personelinin Gıda Güvenliği ve Hijyen

Uygulamaları Konusunda Niteliklerini Artırma Stratejileri, 2022 - 2024

Yüceer M., Mavuş R., TÜBİTAK Projesi, Sıvı Lizozimden Toz Lizozim Eldesi için Püskürtmeli Kurutucu Sistemi

Tasarlanması ve Prototip İmalatı, 2020 - 2022

KAHRAMAN AVCI A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Pastörize Sıvı Yumurta Ürünlerinin Konsantrasyonunda

Membran Filtrasyon Tekniklerinin Kullanımı ve Uygulama Potansiyeli, 2020 - 2021

Yüceer M., Mavuş R., TÜBİTAK Projesi, Lizozim Seperasyonu için Tam Otomatik Üretim Hattı Tasarımı ve Prototip İmalatı,

2020 - 2021

YÜCEER M., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, Çanakkale Bölgesinde Mesleki Eğitim Atölyesi ve

Gıda İşleme/Analizi Laboratuvar Kurulumu Projesi, 2019 - 2020

YÜCEER M., ŞEKER M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Pastörize Kabuklu Yumurta Kullanılarak Beze Üretimi ve

Fizko-Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi, 2018 - 2020

YÜCEER M., TÜBİTAK Projesi, Sıvı Yumurta Akından Ticari Lizozim Üretimi, 2019 - 2019

YÜCEER M., TEMİZKAN R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sıvı Yumurta Sarısının Fonksiyonel ve Teknolojik

Özelliklerinin İyileştirilmesi, 2017 - 2019

CANER C., YÜCEER M., TÜBİTAK Projesi, Enzim Modifiye Yumurta Ürünlerinin Fonksiyonel ve Reolojik

karakteristiklerinin Belirlenmesi, 2015 - 2019

YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sıvı Yumurta Ürünlerinin Ultrases Tekniği

ile Muamelesi ve Fonksiyonel ile Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi, 2015 - 2018

Yüceer M., Caner C., Sanayi Tezleri Projesi, Yumurtanın Aktif Ambalajlama ve Yeni Muhafaza Yöntemleri ile Raf Ömrünün

Arttırılması, 2010 - 2013

Patent

Yüceer M., Yumurta Ürünlerinde Tağşişin Tespitine Yönelik Bir Yöntem , Patent, BÖLÜM C Kimya; Metalürji, Buluşun

Başvuru Numarası: 2021/017164 , Standart Tescil, 2021

Yüceer M., CANER C., Sıvı Yumurtanın Ultrases Tekniğiyle İşlenmesi Yöntemi, Patent, BÖLÜM C Kimya; Metalürji, Buluşun

Tescil No: 000 , Standart Tescil, 2021

Yüceer M., Yumurta Akı Tozu Üretiminde Karamelizasyonu Önlemeye Yönelik Bir Yöntem, Patent, BÖLÜM C Kimya;

Metalürji, Buluşun Başvuru Numarası: 2021/004156 , Standart Tescil, 2021

Yüceer M., Sürülebilir Yumurta Ürünü Üretim Yöntemi, Patent, BÖLÜM C Kimya; Metalürji, Buluşun Başvuru Numarası:

2020/18067 , Standart Tescil, 2020

Yüceer M., Yumurta Kabuğu ile Membran Zarı Ayrımını sağlayan Makine, Patent, BÖLÜM F Makine Mühendisliği; Aydınlatma; Isıtma; Silahlar; Tahrip Malzemeleri, Buluşun Başvuru Numarası: 2018/017746 , Standart Tescil, 2018
Yüceer M., Enzimler ile Fermente Edilen Sıvı Yumurta Akı ile Beze Üretim Yöntemi, Patent, BÖLÜM C Kimya; Metalürji, Buluşun Başvuru Numarası: 2018/01572 , Standart Tescil, 2018

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, Editörler Kurulu Üyesi, 2022 - Devam Ediyor
European Journal of Agriculture and Food Sciences, Editörler Kurulu Üyesi, 2022 - Devam Ediyor
European Journal of Engineering and Technology Research, Editörler Kurulu Üyesi, 2022 - Devam Ediyor
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, Editörler Kurulu Üyesi, 2022 - Devam Ediyor
Food Sektör Gıda - Market ve Teknolojisi Dergisi, Yayın Kurul Üyesi, 2022 - Devam Ediyor
ACTA Scientific Veterinary Sciences, Bilim Kurulu Üyeliği, 2021 - Devam Ediyor
International Journal of Nutrition and Food Sciences, Bilim Kurulu Üyeliği, 2021 - Devam Ediyor
Journal of Food Technology and Food Chemistry, Bilim Kurulu Üyeliği, 2021 - Devam Ediyor
International Journal of Food Engineering and Technology (IJFET), Bilim Kurulu Üyeliği, 2021 - Devam Ediyor
Research Journal of Food and Nutrition, Bilim Kurulu Üyeliği, 2021 - Devam Ediyor
Akademik Platform Helal Yaşam Dergisi, Editör, 2019 - Devam Ediyor
Catering Guide, Editör, 2018 - Devam Ediyor
International Journal of Food and Bioscience, Bilim Kurulu Üyeliği, 2018 - Devam Ediyor
International Journal of Life Sciences and Biotechnology, Bilim Kurulu Üyeliği, 2018 - Devam Ediyor
Journal of Food Processing & Technology, Bilim Kurulu Üyeliği, 2018 - Devam Ediyor
World Journal of Food Science and Technology , Editörler Kurulu Üyesi, 2018 - Devam Ediyor
International Journal of Food Science and Biotechnology, Bilim Kurulu Üyeliği, 2018 - Devam Ediyor
SciFed Journal of Protein Science, Bilim Kurulu Üyeliği, 2017 - Devam Ediyor
International Journal of Agricultural Science and Food Technology (IJASFT) , Editörler Kurulu Üyesi, 2015 - Devam Ediyor
Advances in Food Technology and Nutrition Sciences Open Journal (AFTNSOJ), Editörler Kurulu Üyesi, 2014 - Devam Ediyor
Journal of Food Research, Yayın Kurul Üyesi, 2014 - Devam Ediyor

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

YÜSAD-Yumurta Üreticileri Ürünleri Sanayicileri Derneği, Üye, 2021 - Devam Ediyor , Türkiye
YEMEK, GIDA İŞLETMECİLERİ, SERVİS SAĞLAYICILARI VE MESLEKİ EĞİTİM DERNEĞİ, Üye, 2021 - Devam Ediyor , Türkiye
Gıda Mühendisleri Derneği-Gıda Muhder, Üye, 2021 - Devam Ediyor , Türkiye
International Society of Food Engineering (ISFE), Üye, 2014 - Devam Ediyor
Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti, Üye, 2014 - Devam Ediyor
Institute of Packaging Professionals (IoPP), Üye, 2013 - Devam Ediyor
Consumer Association (TÜDER), Üye, 2010 - Devam Ediyor
International Association for Food Protection-IAFP, Üye, 2005 - Devam Ediyor
Institute of Food Technologists-IFT, Üye, 2004 - Devam Ediyor
Poultry Science Association-PSA, Üye, 2003 - Devam Ediyor
World's Poultry Science Association-WPSA, Üye, 2003 - Devam Ediyor
TMMOB, Gıda Mühendisleri Odası, Üye, 2002 - Devam Ediyor
International Egg Commission (IEC), Üye, 2008 - 2009
Society of Manufacturing Engineers-SME, Üye, 2006 - 2007

Bilimsel Hakemlikler

LWT - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2022
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2022
Acta Alimentaria, An International Journal of Food Science, SSCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2022
FOOD BIOPHYSICS, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2022
CURRENT RESEARCH IN FOOD SCIENCE (CRFS), SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2022
FOOD BIOPHYSICS, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2022
Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, ***, Türkiye, Temmuz 2022
ASIA-PACIFIC JOURNAL OF SCIENCE AND TECHNOLOGY, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Haziran 2022
JOURNAL OF PHARMACY AND PHARMACOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2022
BRAZILIAN JOURNAL OF POULTRY SCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2022
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2022
ASIA-PACIFIC JOURNAL OF SCIENCE AND TECHNOLOGY, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Mayıs 2022
ASIA-PACIFIC JOURNAL OF SCIENCE AND TECHNOLOGY, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Nisan 2022
TÜBİTAK Projesi, 1501 - Sanayi Ar-Ge Projeleri Destekleme Programı, ***, Türkiye, Nisan 2022
KAFKAS UNIVERSİTESİ VETERİNER FAKULTESİ DERGİSİ, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2022
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2022
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2022
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2022
KAFKAS UNIVERSİTESİ VETERİNER FAKULTESİ DERGİSİ, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2022
FOODS, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2022
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2022
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2022
KAFKAS UNIVERSİTESİ VETERİNER FAKULTESİ DERGİSİ, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2022
JOURNAL OF PHARMACY AND PHARMACOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2022
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2022
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2022
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ocak 2022
FOOD CHEMISTRY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2022
PROCESSES, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Aralık 2021
TÜBİTAK Projesi, 1011 - Uluslararası Bilimsel Araştırma Projelerine Katılma Programı (UBAP), Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Türkiye, Aralık 2021
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2021
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2021
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2021
TÜBİTAK Projesi, 1501 - Sanayi Ar-Ge Projeleri Destekleme Programı, ***, Türkiye, Kasım 2021
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP GÜDÜMLÜ, Selçuk Üniversitesi, Türkiye, Kasım 2021
JOURNAL OF PHARMACY AND PHARMACOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2021
INTERNATIONAL JOURNAL OF POLYMER SCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2021
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2021
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2021
JOURNAL OF FOOD SAFETY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2021
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2021
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, Hakemli Bilimsel Dergi, Mayıs 2021
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2021
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2021
AKADEMİK GIDA, Hakemli Bilimsel Dergi, Nisan 2021
FOOD CHEMISTRY, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2021
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2021
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2021

GAZİ ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK MİMARLIK FAKÜLTESİ DERGİSİ, Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2021
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2020
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2020
Gazi Üniversitesi Mühendislik Mimarlık Fakültesi Dergisi, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2020
Türk Kimya Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Mayıs 2020
Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria , AHCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2020
BMIJ-Business & Management Studies: An International Journal, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Mayıs 2020
FOOD PACKAGING AND SHELF LIFE, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2020
JOURNAL OF ANIMAL PHYSIOLOGY AND ANIMAL NUTRITION, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2020
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2020
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu, Türkiye, Mart 2020
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu, Türkiye, Şubat 2020
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu, Türkiye, Ocak 2020
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2019
Nutrition and Food Processing, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ekim 2019
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2019
Journal of Erzincan University Journal of Science and Technology, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Eylül 2019
Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, ***, Türkiye, Eylül 2019
JOURNAL of FOOD RESEARCH, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ağustos 2019
TÜBİTAK Projesi, Ağustos 2019
TÜBİTAK Projesi, Ağustos 2019
POULTRY SCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2019
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2019
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2019
Gıda, Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2019
İZÜFBED (İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi), Hakemli Bilimsel Dergi, Aralık 2018
TÜBİTAK Projesi, Kasım 2018
TÜBİTAK Projesi, Kasım 2018
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2018
Journal of Food, Nutrition and Population Health, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Eylül 2018
TÜBİTAK Projesi, Haziran 2018
TÜBİTAK Projesi, Haziran 2018
POULTRY SCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2018
Journal of Bioprocessing & Biotechniques, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Mayıs 2018
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2018
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2018
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2018
International Journal of Food and Allied Sciences, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Nisan 2018
International Journal of Food and Allied Sciences (IJFAAS), , Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Mart 2018
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi, Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2018
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2018
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2018
Food & Industrial Microbiology, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Şubat 2018
Journal of Chemical Biology & Pharmaceutical Chemistry, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Şubat 2018
Journal of Food, Nutrition and Population Health, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Şubat 2018
Antalya Organize Sanayi Bölgesi, Ar-Ge ve İnovasyon Proje Pazarı, Diğer Dergiler, Şubat 2018
Journal of Food Research, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Şubat 2018
Journal of Food Processing & Technology , SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2017
Journal of Agricultural Studies, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Mart 2017
Journal of Food & Industrial Microbiology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2017
Journal of Food Nutrition and Population Health , Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Şubat 2017

Journal of Food Processing & Technology , Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Şubat 2017
International Journal of Food and Allied Sciences , Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Kasım 2016
Bilirkişilik, Diğer Dergiler, Kasım 2016
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2016
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2016
SciencePG, International Journal of Food Engineering and Technology, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Haziran 2016
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2016
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2016
TÜBİTAK Projesi, Şubat 2016
Journal of Food Research, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ekim 2015
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2015
Journal of Food Research, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2015
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Haziran 2015
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2015
Teknik Bilirkişilik, Diğer Dergiler, Eylül 2014

Bilimsel Danışmanlıklar

*** Bütün Sıvı Yumurtada Tağşişin Belirlenmesinde Yenilikçi Tekniklerin Kullanımı, Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, Türkiye, 2020 - Devam Ediyor

*** Sıvı Lizozimden Toz Lizozim Eldesi için Püskürtmeli Kurutucu Sistemi Tasarlanması ve Prototip İmalatı, Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, Türkiye, 2020 - 2022

*** Sürülebilir Kahvaltılık Ürün Geliştirilmesi, Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, Türkiye, 2021 - 2021

*** Yumurta Ürünlerinden Katma Değerli endüstriyel Lizozim Eldesi ve Uygulama İmkanları, Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, Türkiye, 2020 - 2021

*** Lizozim Seperasyonu için Tam Otomatik Üretim Hattı Tasarımı ve Prototip İmalatı, Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, Türkiye, 2020 - 2021

*** Pastörize Sıvı Yumurthanın Dondurulmasında Meydana Gelen Kalite Kayıplarının Azaltılması, Endüstriyel Çözüm Pratikleri ve Ekipman Tasarımı, Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, Türkiye, 2019 - 2021

*** Pastörize Sıvı Yumurta İşletmesi Plakalı Isı Eşanjörlerinde Proses Parametrelerinin Optimizasyonu ve Süreç Tasarımı, Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, Türkiye, 2018 - 2021

Güney Marmara Kalkınma Ajansı (GMKA), Diğer, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, Türkiye, 2018 - 2018

TÜBİTAK- Proje Danışmanlığı, Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, Türkiye, 2018 - 2018

*** Tüm Pastörize Likit Yumurta Üretimi, Süreç İyileştirmesi ve Proses Optimizasyonu, Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, Türkiye, 2015 - 2017

**** Pastörize Likit Yumurta Üretimi, Süreç İyileştirmesi ve Proses Optimizasyonu, Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, Türkiye, 2014 - 2015

Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

Yüceer M., 2nd International Meet on Food Science and Technology (FOODTECHMEET2023), Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Vancouver, Kanada, Ağustos 2023

Yüceer M., Global Conference on Food Science and Technology (GCFST2022), Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Porto, Portekiz, Nisan 2022

Yüceer M., I. GIDA-KALİTE Kariyer Günü, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Çanakkale, Türkiye, Kasım 2019

Yüceer M., 2nd International Conference on Obesity and Weight Loss, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Amsterdam, Hollanda, Ekim 2018

Yüceer M., International 4th Halal and Healthy Food Congress, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Ankara, Türkiye, Kasım 2017

Yüceer M., International 3rd Halal and Healthy Food Congress, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, İstanbul, Türkiye, Ekim 2015

Bilimsel Araştırma / Çalışma Grubu Üyelikleri

Eğitimci Havuzu, Gıda Mühendisleri Odası, Turkey, www.gidamo.org.tr, 2014 - Devam Ediyor

Ayna Komitesi, Türk Standartları Enstitüsü, Turkey, <http://www.tse.org.tr/hizmetlerimiz/ayna-komiteler>, 2011 - Devam Ediyor

Akademik Dolaşım Faaliyetleri

Diğer, Proje Kapsamında Bilimsel Araştırma, DİBAKO Gıda İçecek Makine Turz. San. ve Tic. Ltd. Şti., Türkiye, 2021 - 2022

Metrikler

Yayın: 136

Atıf (WoS): 277

Atıf (Scopus): 319

H-İndeks (WoS): 8

H-İndeks (Scopus): 9

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

7. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2022

5. Yumurta Zirvesi, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2021

Afyonkarahisar İli Yumurta Sektörü Değer Zinciri Analizi Çalıştayı, Katılımcı, Afyonkarahisar, Türkiye, 2021

Dünya Gıda Güvenliği Günü Paneli (online), Davetli Konuşmacı, İstanbul, Türkiye, 2021

XVIII European Symposium on The Quality of Eggs and Egg Products, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2019

4th International Anatolian Agriculture Food, Environment, and Biology Conference (TAGID 2019), Katılımcı, Afyonkarahisar, Türkiye, 2019

The International Symposium on Food Rheology and Texture, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2018

International 9th Halal and Tayyib Conference, Davetli Konuşmacı, İstanbul, Türkiye, 2018

International Poultry Science Congress of WPSA Turkish Branch, Katılımcı, Niğde, Türkiye, 2018

XVI. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Katılımcı, Nantes, Fransa, 2015

Davetli Konuşmalar

Yumurta ve Yumurta Ürünleri Eğitim Semineri, Seminer, Pladis Grup - Ülker Bisküvi Sanayi Anonim Şirketi, Türkiye, Ekim 2022

Ar-Ge, İnovasyon (Yenilik) Faaliyetleri, Yenilikçi Ürün Üretme ve Girişimcilik, Seminer, ***, Türkiye, Şubat 2022

Yumurta ve Yumurta Ürünlerinde Taklit ve Tağış, Seminer, Gıda Mühendisleri Odası-İstanbul Şubesi, Türkiye, Ekim 2021

Dünya Gıda Güvenliği Günü Paneli, Konferans, Gıda Mühendisleri Derneği, Türkiye, Haziran 2021

Kariyer Söyleşi Etkinliği (instagram-online), Seminer, ÇOMÜ (Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi), Gıda Topluluğu , Türkiye, Nisan 2021

Gıda Sanayinde Araştırma ve İnovasyonun Girişimcilikle Buluşması, Seminer, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi , Türkiye, Ocak 2021

Sürdürülebilir Gıda Sistemleri, Seminer, Glocep, Türkiye, Ocak 2021

Ödüller

Yüceer M., Caner C., Akademik Performans Ödülü (Ulusal ve/veya Uluslararası Düzeyde Almış Olduğunuz Ödüller ile bilime ve Üniversitemizin Gelişmesine Sağladığınız Katkılardan Dolayı Doç.Dr. Muhammed YÜCEER Akademik Performans Ödülü'ne layık görülmüştür.), Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mayıs 2022

Yüceer M., Akademik Performans Ödülü (2021 Yılında Yapmış olduğunuz Akademik Yayın ve Çalışmalarla Bilime ve Üniversitemizin Gelişmesine sağladığınız katkılardan dolayı Doç.Dr. Muhammed YÜCEER Akademik Performans Ödülü'ne layık görülmüştür.), Çankkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mayıs 2022

Yüceer M., ISIF'21 BRONZ MADALYA - Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Türk Patent ve Marka Kurumu, Uluslararası Buluşçular Birliği Federasyonu (IFIA), Dünya Fikri Mülkiyet Teşkilatı (WIPO), Avrupa Patent Ofisi (EPO) ve Türkiye Teknoloji Takımı Vakfı'nın destekleri ile gerçekleştirilen ve bu yıl 6.'si düzenlenen dünyanın en fazla ziyaretçi sayısına sahip uluslararası buluş fuarı olma unvanına sahip ISIF'20 Uluslararası Buluş Fuarında (5th Istanbul International Inventions Fair) Uluslararası jüri tarafından 21 - 26 Eylül tarihleri arasında yapılan değerlendirmeler sonucu 'Sürülebilir Yumurta Ürünü Üretimi Yöntemi' başlıklı patent ISIF'21 Doç.Dr. Muhammed YÜCEER BRONZ MADALYA almıştır, 6Th Istanbul International Inventions Fair, Eylül 2021

Yüceer M., Caner C., ISIF'21 GÜMÜŞ MADALYA - Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Türk Patent ve Marka Kurumu, Uluslararası Buluşçular Birliği Federasyonu (IFIA), Dünya Fikri Mülkiyet Teşkilatı (WIPO), Avrupa Patent Ofisi (EPO) ve Türkiye Teknoloji Takımı Vakfı'nın destekleri ile gerçekleştirilen ve bu yıl 6.'si düzenlenen dünyanın en fazla ziyaretçi sayısına sahip uluslararası buluş fuarı olma unvanına sahip ISIF'20 Uluslararası Buluş Fuarında (5th Istanbul International Inventions Fair) Uluslararası jüri tarafından 21 - 26 Eylül tarihleri arasında yapılan değerlendirmeler sonucu 'Sıvı Yumurtanın Ultrases Tekniği ile İşlenmesi Yöntemi' başlıklı patent ISIF'21 Doç.Dr. Muhammed YÜCEER GÜMÜŞ MADALYA almıştır, 6Th Istanbul International Inventions Fair, Eylül 2021

Yüceer M., Patent Growth Hızlandırma Programı (Dissemination of Patent Information and Acceleration of IP-based Commercialization in Developing Regions of Turkey) FiNALİSTİ, Patent Growth projesi kapsamında seçilen girişimci adayları projelerinin geliştirilmesi için alanlarında uzman mentörler tarafından iki (2) ay boyun girişim hızlandırma programına alındılar. Girişimci adaylarımız hızlandırma programlarında; İş "kri doğrulama, müşteri ve pazar doğrulama, ra analizi, iş modeli geliştirme, patent stratejisi geliştirme, yatırımcı sunumu hazırlama ve sunma eğitimleri aldılar. Girişim hızlandırma programı katılan girişimcilerimiz arasından seçilen 10 girişimci arasından Muhammed YÜCEER'in iş fikri: Innoyum - Yumurta Kabuğundan Zarını Ayıran Makine; geliştirilecek ekipman ile yumurta kabuğu ve yumurta zarı etkin bir şekil ayrılmaktadır. Geliştirilecek teknoloji ile çevresel tehlike oluşturan yumurta kabuklarından ayrılan zar kozmetik ve medikal alanlar kullanılacaktır. daha fazla bilgi için web sitesi: <https://www.yyu.edu.tr/haberler/van-teknokent-ten-demo-day-etkinligi/9936>, Amerika Birleşik Devletleri Ankara Büyükelçiliği, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Van Teknokent Ve Patent Effect, Nisan 2021

Yüceer M., Caner C., "Innovation Week IWA 2020" Gümüş Madalya Ödülü: 8 Eylül-19 Aralık 2020 tarihleri arasında gerçekleşen Innovation Week IWA 2020 (Uluslararası Buluşçular Birliği Federasyonu (IFIA) destekleri ile düzenlenen OFEED 2020 Afrika İnovasyon Haftası Uluslararası Fuarı) - International Federation of Inventors' Association tarafından düzenlenen Innovation Week IWA 2020 etkinliğinde "Enzimler ile Fermente Edilen Sıvı Yumurta Akı ile Beze

Üretim Yöntemi" isimli buluş gümüş madalyaya layık görülmüştür, The International Federation Of Inventors (Ifia) - Innovation Week Iwa 2020 - Ofeed 2020, Aralık 2020

Yüceer M., Ataçehir Belediyesine bağlı bir girişimcilik merkezi olan AKAGİM tarafından düzenlenen 2020 Yılı Proje Pazarı İş Fikri Yarışmasında "Eklem ağırları için doğal yumurta kabuğu zarı üretimi" sağlayan "Innoyum" projesi ile Sefanur Yavuz, Dr.Muhammed Yüceer ve Lara Özmete'den oluşan ekip birinci oldu, , Ataçehir Belediyesi - Akagim, Aralık 2020

Yüceer M., Avrupa İnovasyon Teknolojileri Enstitüsü – The European Institute of Innovation & Technology (EIT) Food tarafından düzenlenen FOODATHON Programında En İyi İş Fikri Ödülü, , The European Institute Of Innovation & Technology (Eit), Aralık 2020

Yüceer M., Caner C., Yumurta Kabuğu Zarından Yeni Ürün – Yumurta Kabuğu Zarı Tozu başlıklı Projesi ile öğretim görevlisi kategorisinde Başakşehir Living Hub 7. İnovasyon Yarışmasında Dr.Muhammed Yüceer, Prof.Dr.Cengiz Caner, Sefanur yavuz ve Lara Özmete Birincilik Elde Etti., Başakşehir Belediyesi - Başakşehir Living Hub. , Aralık 2020

Yüceer M., Caner C., Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Türk Patent ve Marka Kurumu, Uluslararası Buluşçular Birliği Federasyonu (IFIA), Dünya Fikri Mülkiyet Teşkilatı (WIPO), Avrupa Patent Ofisi (EPO) ve Türkiye Teknoloji Takımı Vakfı'nın destekleri ile gerçekleştirilen ve bu yıl 5.'si düzenlenen dünyanın en fazla ziyaretçi sayısına sahip uluslararası buluş fuarı olma unvanına sahip ISIF'20 Uluslararası Buluş Fuarında (5th Istanbul International Inventions Fair) Uluslararası jüri tarafından 05 Ağustos – 10 Eylül tarihleri arasında yapılan değerlendirmeler sonucu 'Enzimler İle Fermente Edilen Sıvı Yumurta Akı İle Beze Üretim Yöntemi' – 'Production Method of Meringue Using Enzyme Fermented/Modified Liquid Egg White' başlıklı patent 27 Eylül 2020 tarihinde GÜMÜŞ MADALYA almıştır, 5Th Istanbul International Inventions Fair, Eylül 2020

YÜCEER M., İTÜ Çekirdek girişimlerinden olan innoyum (Atık Yumurta Kabuğu Zarından Medikal ve Kozmetik Ürünler) BİG BANG için Girişimci akademisyen Muhammed Yüceer, gerçekleştirilen değerlendirme jürilerini başarıyla geçerek Finalist olmaya hak kazanmıştır, İTÜ ARI Teknokent'in Erken Aşama Kuluçka Merkezi İTÜ Çekirdek BİG BANG – 2018 Startup Challenge, Kasım 2018

Yüceer M., 'Yumurta Kabuk/Zar Ayıran Makine Tasarım ve Optimizasyonu ile Doğal Yumurta Kabuğu Zarı Üretimi-innoyum' başlıklı girişimcilik projesi finalist olmaya hak kazanmıştır, Itu-Bıg-Bang-2018 (Start-Up Challenge) İtü -Arı Teknokent, Kasım 2018

Yüceer M., Yeni Nesil Fonksiyonel Yumurta Proteini Kaynaklı Toz Sporcu Ürünü Geliştirilmesi ve İmalatı (Birincilik Derecesi ve Ticarileştirme Desteği), Trakya Kalkınma Ajansı, Kasım 2017

Yüceer M., TÜBİTAK- Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Programı (BYTP) Ödülü , Tübitak, Haziran 2017

Yüceer M., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Akademik Teşvik Ödülü, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Aralık 2016

Yüceer M., TÜBİTAK- Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Programı (BYTP) Ödülü , Tübitak, Haziran 2016

Yüceer M., TÜBİTAK- Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Programı (BYTP) Ödülü , Tübitak, Haziran 2015

Yüceer M., Advanced Course of Predictive Microbiology (konaklama ve kayıt burs desteği), Mediterranean Agronomic Institute Of Zaragoza (Ciheam), Zaragoza, İspanya, Şubat 2015

Yüceer M., TÜBİTAK- Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Programı (BYTP) Ödülü , Tübitak, Haziran 2014

Yayıncılık Etkinlikleri

Yüceer M., Catering Guide, Dergi Yayıncılığı, 2019 - Devam Ediyor

Tanıtım ve Temsil Faaliyetleri

Kurumsal Temsil, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Konferans Salonu, Türkiye, Çanakkale, 2022 - 2022