

Prof.Dr. Meral Kılıç Akyılmaz

Kişisel Bilgiler

Fax Telefonu: [+90 212 285 2925](tel:+902122852925)

İş Telefonu: [+90 212 285 6016](tel:+902122856016)

Diğer E-posta: meral.kilic@itu.edu.tr

Web: <https://akademi.itu.edu.tr/en/kilicmer/>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-2068-0336

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAG-8634-2019

ScopusID: 7006429535

Yoksis Araştırmacı ID: 23023

Eğitim Bilgileri

Doktora, The University of Wisconsin Madison, Food Science, Amerika Birleşik Devletleri 1995 - 1999

Yüksek Lisans, The University of Wisconsin Madison, Food Science, Amerika Birleşik Devletleri 1993 - 1995

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

Yabancı Diller

İngilizce

Yaptığı Tezler

Doktora, Intensifying species-related sheep flavors in cheeses manufactured from cow's and sheep's milk blends, The University Of Wisconsin Madison, Food Science, 1999

Yüksek Lisans, Nonenzymatic browning and storage stability of Cheddar cheese powder, The University Of Wisconsin Madison, Food Science, 1995

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Katkı Maddeleri, Gıda Biyokimyası, Gıda Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Şeker, Şurup, Nişasta, Şekerleme Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, 2011 - Devam Ediyor

Doç.Dr., İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, 2006 - 2011

Yrd.Doç.Dr., İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, 2000 - 2006

Gıda Mühendisliğı Tasarım II, Lisans, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2008 - 2009, 2007 - 2008, 2006 - 2007

Advanced Technologies in Dairy Processing, Yüksek Lisans, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2008 - 2009, 2007 - 2008, 2006 - 2007, 2005 - 2006, 2004 - 2005, 2003 - 2004

Food Stability, Yüksek Lisans, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2008 - 2009, 2007 - 2008, 2006 - 2007, 2005 - 2006, 2004 - 2005, 2003 - 2004

Mass and Energy Balances, Lisans, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2008 - 2009, 2007 - 2008, 2006 - 2007, 2005 - 2006, 2004 - 2005, 2003 - 2004, 2002 - 2003, 2000 - 2001

Food Technology, Lisans, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2008 - 2009, 2007 - 2008, 2006 - 2007, 2005 - 2006, 2004 - 2005, 2003 - 2004, 2002 - 2003, 2000 - 2001

Shelf life of Foods, Lisans, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2008 - 2009, 2007 - 2008, 2006 - 2007, 2005 - 2006, 2004 - 2005, 2003 - 2004, 2002 - 2003, 2000 - 2001

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Bioactivity of non-extractable phenolics from lemon peel obtained by enzyme and ultrasound assisted extractions**
Durmus N., Kılıç Akyılmaz M.
Food Bioscience, cilt.53, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Stabilization of Olive Oil in Water Emulsion with Dairy Ingredients by Pulsed and Continuous High Intensity Ultrasound**
Yavuz U. B., Erem E., Kılıç Akyılmaz M.
ACS Omega, cilt.8, sa.12, ss.11425-11432, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Comparison of high intensity ultrasound and heat treatment for extending shelf life of a fermented milk beverage**
Kılıç Akyılmaz M., Kurt Ç., Parlak Uzunoğlu T., Türkmen F., Güneş G., Erem E.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.141, ss.105617, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **Impact of inulin and stabilizers on rehydration, stability, and physical properties after reconstitution of yoghurt powder**
Kocer E., Kılıç Akyılmaz M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.11, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **Microbial Bioconversion of Phenolic Compounds in Agro-industrial Wastes: A Review of Mechanisms and Effective Factors**
Gulsunoglu-Konuskan Z., Kılıç Akyılmaz M.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.70, sa.23, ss.6901-6910, 2022 (SCI-Expanded)
- VI. **Effect of heat treatment on micronutrients, fatty acids and some bioactive components of milk**
Kılıç Akyılmaz M., Ozer B., BULAT T., TOPCU A.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.126, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **Development of a bioprocess for production of ellagic acid from chestnut (Castanea sativa Mill.) waste by fermentation with Aspergillus spp.**
Gulsunoglu-Konuskan Z., Karbancioğlu Güler H. F., Kılıç Akyılmaz M.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.42, 2021 (SCI-Expanded)
- VIII. **Activity and bioaccessibility of antioxidants in yoghurt enriched with black mulberry as affected by fermentation and stage of fruit addition**
Durmus N., Çapanoğlu Güven E., Kılıç Akyılmaz M.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.117, 2021 (SCI-Expanded)
- IX. **Formulation of a low-protein rice drink fortified with caseinomacropptide concentrate**
Karimidastjerd A., Kılıç Akyılmaz M.
FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING, cilt.125, ss.161-169, 2021 (SCI-Expanded)
- X. **Soluble and insoluble-bound phenolics and antioxidant activity of various industrial plant wastes**

Gulsunoglu Z., Karbancioglu-Guler F., Raes K., Kilic-Akyilmaz M.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.22, sa.1, ss.1501-1510, 2019 (SCI-Expanded)

- XI. **Production of Multiple Hydrolytic Enzymes by Black Aspergilli Isolated from Date and Grape**
Gulsunoglu Z., Kılıç Akyılmaz M., Karbancioglu Guler F., Raes K.
JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES-TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.25, sa.4, ss.459-466, 2019 (SCI-Expanded)
- XII. **Changes in physicochemical properties and gelation behaviour of caseinomacropeptide isolate by treatment with transglutaminase**
Kilic-Akyilmaz M., KOCAMAN E., Gülsünoğlu Z., SAGDIC-OZTAN C., MAVAZEKHAN S. M.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.84, ss.85-91, 2018 (SCI-Expanded)
- XIII. **Impact of the order of acid and heat treatments on the composition of caseinomacropeptide isolate**
Kilic-Akyilmaz M., KARİMİDASTJERD A.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.82, ss.45-50, 2018 (SCI-Expanded)
- XIV. **PHYSICAL PROPERTIES OF AN IMITATION CHEESE AS AFFECTED BY EMULSIFYING SALTS AND CITRIC ACID**
Beykont E., KILIC-AKYILMAZ M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.38, sa.4, ss.1918-1925, 2014 (SCI-Expanded)
- XV. **Preservation of precut white cheese by modified atmosphere packaging**
Kirkin C., GUNES G., KILIC-AKYILMAZ M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.66, sa.4, ss.576-586, 2013 (SCI-Expanded)
- XVI. **Development of the structure of an imitation cheese with low protein content**
Kiziloz M., CUMHUR O., KILIC M.
FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.23, sa.6, ss.1596-1601, 2009 (SCI-Expanded)
- XVII. **IMPROVEMENT OF PHYSICAL PROPERTIES OF NONFAT FERMENTED MILK DRINK BY USING WHEY PROTEIN CONCENTRATE**
Ozen A. E., KILIC M.
JOURNAL OF TEXTURE STUDIES, cilt.40, sa.3, ss.288-299, 2009 (SCI-Expanded)
- XVIII. **KINETICS OF HYDROXYMETHYLFURFURAL ACCUMULATION AND COLOR CHANGE IN HONEY DURING STORAGE IN RELATION TO MOISTURE CONTENT**
Bulut L., KILIC M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.33, sa.1, ss.22-32, 2009 (SCI-Expanded)
- XIX. **Effect of blanching on storage stability of hazelnut meal**
Çam Ş., Kılıç Akyılmaz M.
Journal of Food Quality, cilt.32, sa.3, ss.369-380, 2009 (SCI-Expanded)
- XX. **Enrichment of cheeses manufactured from cow s and sheep s milk blends with sheep like species related alkylphenols**
Lindsay R., Kılıç Akyılmaz M.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.53, sa.5, ss.1707-1721, 2006 (SCI-Expanded)
- XXI. **Arylsulphatase activity in milk and rennet from different sources**
Kılıç Akyılmaz M., Robert C L.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.16, ss.88-91, 2005 (SCI-Expanded)
- XXII. **Proteolysis and lipolysis in White cheeses manufactured by two different production methods**
Cinbaş T., Kılıç Akyılmaz M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.41, sa.5, ss.530-537, 2005 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Distribution of conjugates of alkylphenols in milk from different ruminant species**
Kılıç Akyılmaz M., Lindsay R. C.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.87, sa.1, ss.7-12, 2005 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Short communication: Utilization of sheep's milk cheese whey in the manufacture of an alkylphenol flavor concentrate**
Kilic M., Lindsay R.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.87, sa.12, ss.4001-4003, 2004 (SCI-Expanded)
- XXV. **Influence of fermentation conditions on rheological properties and serum separation of Ayran**

- Ozdemir U., KILIC M.
JOURNAL OF TEXTURE STUDIES, cilt.35, sa.4, ss.415-428, 2004 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Effects of salt level and storage on texture of Dil cheese**
Kilic M., ISIN T.
JOURNAL OF TEXTURE STUDIES, cilt.35, sa.3, ss.251-262, 2004 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Use of hydrocolloids in textural stabilization of a yoghurt drink, ayran**
Koksoy A., KILIC M.
FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.18, sa.4, ss.593-600, 2004 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Utilization of sheep s milk cheese whey in the manufacture of an alkylphenol flavor concentrate**
Kılıç Akyılmaz M., LINDSAY R. C.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.87, sa.12, ss.4001-4003, 2004 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Effects of water and salt level on rheological properties of ayran, a Turkish yoghurt drink**
Koksoy A., KILIC M.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.13, sa.10, ss.835-839, 2003 (SCI-Expanded)
- XXX. **Kinetics of nonenzymatic browning in cheddar cheese powder during storage**
Kilic M., MUTHUKUMARAPPAN K., GUNASEKARAN S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.21, sa.5, ss.379-393, 1997 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Enhancement of phenolic antioxidants in industrial apple waste by fermentation with *Aspergillus* spp.**
Gülsünoğlu Z., Purves R., Karbancıoğlu-Güler F., Kılıç Akyılmaz M.
BIOCATALYSIS AND AGRICULTURAL BIOTECHNOLOGY, cilt.25, 2020 (ESCI)
- II. **DEPO BAĞIL NEMİ VE SICAKLIĞININ SARAY HELVASININ KALİTESİNE ETKİLERİ**
KILIÇ AKYILMAZ M., Atlı Ö., GÜLSÜNOĞLU Z.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.44, ss.260-273, 2019 (Hakemli Dergi)
- III. **Sütten üretilen fonksiyonel bir ürün Biyoaktif peptidler**
BULUT A. N., KILIÇ AKYILMAZ M.
Süt Dünyası, cilt.10, ss.52-55, 2015 (Hakemli Dergi)
- IV. **Karayemiş tozunun fiziksel özelliklerinin iyileştirilmesi**
ELA E., GÜLSÜNOĞLU Z., FIRATLIĞİL DURMUŞ F. E., KILIÇ AKYILMAZ M.
Akademik Gıda, cilt.13, ss.108-114, 2015 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Chapter 8 - Manufacture of processed cheese: Equipments used**
ÖZTÜRK M., KILIÇ AKYILMAZ M.
Processed Cheese Science and Technology Ingredients, Manufacture, Functionality, Quality, and Regulations, El-Bakry Mamdouh, Mehta Bhavbhuti M., Editör, Woodhead Publishing/Elsevier, Cambridge, ss.197-210, 2022
- II. **Chapter 11 - Special processed cheeses, cheese spreads, and analogue cheeses**
CUMHUR Ö., KILIÇ AKYILMAZ M.
Processed Cheese Science and Technology, El-Bakry Mamdouh, Mehta Bhavbhuti M., Editör, Woodhead Publishing/Elsevier, Cambridge, ss.269-295, 2022
- III. **Ultrasonic applications in bakery and snack food processing industries**
Doğu Baykut E., Kırkın Gözükmızı C., Kılıç Akyılmaz M.
Non-Thermal Processing Technologies for the Grain Industry, M. Selvamuthukumaran, Editör, CRC, New York, New York, ss.121-152, 2021
- IV. **Innovative Approaches in High-Pressure Processing for the Extraction of Antioxidants from Grains**

GÜLSÜNOĞLU KONUŞKAN Z., TACER CABA Z., KILIÇ AKYILMAZ M.

Non-Thermal Processing Technologies for the Grain Industry, Selvamuthukumaran, M., Editör, CRC Press, New York, ss.65-92, 2021

V. Additives and Preservatives

KILIÇ AKYILMAZ M., GÜLSÜNOĞLU Z.

Handbook of Vegetable Preservation and Processing, H. Hui and E. Özgül Evranuz, Editör, CRC Press, ss.301-318, 2015

VI. Material and Energy Balances

EVRAUZ Ö., KILIÇ AKYILMAZ M.

Handbook of Food Process Design, Jasim Ahmed, Mohammad Shafiur Rahman, Editör, Wiley-Blackwell, ss.39-73, 2012

VII. Tuzlama ve Olgunlaşma Üzerindeki Etkileri

Kılıç Akyılmaz M.

Peynir Biliminin Temelleri, Ali Adnan Hayaloğlu,Barbaros Özer, Editör, Sidas Medya Yayıncılık Ltd. Şti., İzmir, ss.235-262, 2011

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. Development of a Fermented Plant-based Product Structure from Pistachio

Erem E., Kılıç Akyılmaz M.

3rd International Conference on Raw Materials to Processed Foods (RP-Foods 2023), İstanbul, Türkiye, 18 - 19 Mayıs 2023

II. Rheological and Water Holding Characteristics of Yoghurts Enriched with Fruit By Products

Eray A., Gemici G. G., Erem E., Kılıç Akyılmaz M.

9th NUTRICON Congress, Ohrid, Makedonya, 7 - 09 Haziran 2023, ss.29

III. Structure and Stability of Fermented Milk Drinks

KILIÇ AKYILMAZ M.

7th IDF Symposium on Science and Technology of Fermented Milk, Belçika, 29 Kasım 2022

IV. Extractable Phenolic Content and Antioxidant Capacity of Lemon Peel from Different Cultivars

Durmuş N., Kılıç Akyılmaz M.

Retaste 2022, Heraklion, Yunanistan, 20 - 21 Ekim 2022, ss.57-58

V. Phenolic Content and Antioxidant Activity of Lamas Lemon Peel by Ultrasound-Assisted Extraction

DURMUŞ N., KILIÇ AKYILMAZ M.

INTERNATIONAL GRADUATE RESEARCH SYMPOSIUM IGRS'22, İstanbul, Türkiye, 01 Haziran 2022, ss.100

VI. Utilization apple and pomegranate peels for production of pectinase by Aspergillus spp.

GÜLSÜNOĞLU Z., KILIÇ AKYILMAZ M., KARBANCIOĞLU GÜLER H. F.

1st International Food Engineering Congress, 7 - 09 Eylül 2019

VII. Dondurmada farklı stabilizer kombinasyonları kullanımının yapısal kaliteye etkileri

Kabataş B., Demirkurt B., GÜLSÜNOĞLU Z., KILIÇ AKYILMAZ M.

2. Ulusal Sütçülük Kongresi, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019

VIII. Toz süt ürünlerinde bozulmalar ve ambalajlama

KILIÇ AKYILMAZ M.

TÜRKAS 2019 Süt ve Süt Ürünleri, Türkiye, 18 Nisan - 18 Eylül 2019

IX. Influence of stabilizers on physical properties of ice cream.

Demirtaş B., Kabataş B., KILIÇ AKYILMAZ M., GÜLSÜNOĞLU Z.

13th International conference of Food Physicists- ICFP, 23 - 25 Ekim 2018

X. Development of flavored milk with carob.

FILONENKO O., KAYA M., GÜLSÜNOĞLU Z., KILIÇ AKYILMAZ M.

The International Symposium of Food Rheology and Texture, 19 - 21 Ekim 2018

XI. Effects of pH and chelating agents on flux of pre-treated sweet whey during ultrafiltration

Karimidastjerd A., KILIÇ AKYILMAZ M.

IDF World Dairy Summit, 15 - 18 Ekim 2018

- XII. **Effect of in-vitro gastrointestinal digestion on phenolic contents and antioxidant capacities of carob fruit, molasses (pekmez) and leather (pestil)**
GÜLSÜNOĞLU Z., ÇATALKAYA G., KILIÇ AKYILMAZ M., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.
NUTRICON 2018, 13 - 15 Haziran 2018
- XIII. **Hydrolytic enzyme production by *Aspergillus aculeatus* on pre-treated pomegranate peel-supplemented medium.**
GÜLSÜNOĞLU Z., KARBANCIOĞLU GÜLER H. F., KILIÇ AKYILMAZ M.
NUTRICON 2018, 13 - 15 Haziran 2018
- XIV. **Effect of inulin on physical properties of dried and reconstituted yoghurt**
demiral m., GÜLSÜNOĞLU Z., koçer e., KILIÇ AKYILMAZ M.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, 11 - 13 Nisan 2018
- XV. **Stabilization of emulsion of olive oil-in-water by ultrasound treatment**
Yavuz Ü. B., KILIÇ AKYILMAZ M.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, 11 - 13 Nisan 2018
- XVI. **Investigation of antioxidant properties of caseinomacropeptide isolated from sweet whey**
KARİMİDASTJERD A., Çatalkaya G., Kılıç Akyılmaz M.
10th NIZO Dairy Conference, Hollanda, 1 - 03 Ekim 2017
- XVII. **pH effect on particle size and zeta potential of isolated caseinomacropeptide from sweet whey**
KARİMİ DESTJARD A., GÜLSÜNOĞLU Z., KILIÇ AKYILMAZ M.
10th NIZO Dairy Conference Innovations in Dairy Ingredients, Papendal, Hollanda, 1 - 03 Ekim 2017
- XVIII. **Chemical Composition of Plant-Origin Food Wastes**
GÜLSÜNOĞLU Z., KARBANCIOĞLU GÜLER H. F., KILIÇ AKYILMAZ M., RAES K.
Institute of Food Technologists 2017, Las Vegas, Amerika Birleşik Devletleri, 25 - 28 Haziran 2017
- XIX. **Kazeinomakropeptid ve süt proteini emülgatörlerin emülsiyon oluşturma özelliklerinin karşılaştırılması**
KILIÇ AKYILMAZ M., ARTAN G.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017
- XX. **Mikrobiyal ve Kimyasal Asitlendirmenin Sütün Jelleşmesine Etkisi**
GÜLSÜNOĞLU Z., KILIÇ AKYILMAZ M.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017
- XXI. **Kazeinomakropeptidin Tatlı Peyniraltı Suyundan İzolasyonu**
Karimi Dastjerd A., KILIÇ AKYILMAZ M.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017
- XXII. **Karadutlu Yoğurdun Fiziksel Özelliklerine Meyve Oranı ve İlave Yönteminin Etkisi**
DURMUŞ N., ÇAPANOĞLU GÜVEN E., KILIÇ AKYILMAZ M.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017
- XXIII. **Süt Proteinlerinden Biyoaktif Peptid Eldesi**
DURMUŞ N., KILIÇ AKYILMAZ M., ÖZÇELİK B.
Gıda Metabolizma & Sağlık : Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, Türkiye, 28 Kasım 2016
- XXIV. **Screening of *Aspergillus spp* to produce hydrolytic enzymes**
GÜLSÜNOĞLU Z., KARBANCIOĞLU GÜLER H. F., KILIÇ AKYILMAZ M., Raes K.
3rd Congress of Baltic Microbiologists, 18 - 21 Ekim 2016
- XXV. **Crosslinking of caseinomacropeptide by transglutaminase**
Kocaman E., Artan G., KILIÇ AKYILMAZ M.
11th International Conference on Protein Stabilisation, 9 - 11 Mayıs 2016
- XXVI. **Influence of pH on physicochemical properties of caseinomacropeptide**
Kocaman E., Artan G., Dastjerd A. K., KILIÇ AKYILMAZ M.
11th International Conference on Protein Stabilisation, 9 - 11 Mayıs 2016
- XXVII. **Influence of acid and heat treatment on isolation of caseinomacropeptide from whey**

KILIÇ AKYILMAZ M., KARİMİ DASTJERD A., KOCAMAN E.

IDF Parallel Symposia Dairy Product Concentration & Drying, 11 - 13 Nisan 2016

XXVIII. Stability of palace halva in relation to storage temperature and relative humidity

Atıl Ö., Gülsünoğlu Z., Kılıç Akyılmaz M.

Innovations in Food Packaging, Shelf life and Food Safety, Münih, Almanya, 15 Eylül - 17 Mayıs 2015, ss.21

XXIX. Application of high power ultrasound in production of long life fermented milk beverage

Kılıç Akyılmaz M., Kurt Ç., Uzunoğlu T. P., Güneş G.

th Central European Congress on Food – CEFood, Ohrid, Makedonya, 21 - 24 Mayıs 2014, ss.179

XXX. Changes in quality of palace halva in relation to moisture content and temperature during storage

Atıl Ö., Kılıç Akyılmaz M.

Eurofoodchem XVII, İstanbul, Türkiye, 7 - 10 Mayıs 2013, ss.652

XXXI. Modified atmosphere packaging affects texture color and sensory quality of pre cut fresh and aged white cheese

KIRKIN C., GÜNEŞ G., KILIÇ AKYILMAZ M.

2010 IFT Annual Meeting, CHICAGO, Amerika Birleşik Devletleri, 17 - 21 Temmuz 2010

XXXII. Modifiye atmosferde ambalajlamanın doğranmış beyaz peynirin kalitesine etkileri

KIRKIN C., GÜNEŞ G., KILIÇ AKYILMAZ M.

Ambalaj 2009 Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 13 - 14 Ekim 2009

XXXIII. Modifiye atmosferde paketlemenin dilimlenmiş taze beyaz peynirin kalitesine etkisi

KIRKIN C., GÜNEŞ G., KILIÇ AKYILMAZ M.

Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009

XXXIV. Microbial and chemical qualities of pre cut aged white cheese under modified atmospheres

KIRKIN C., GÜNEŞ G., KILIÇ AKYILMAZ M.

SAFE Consortium 2nd International Congress on Food Safety, Girona, İspanya, 26 - 29 Nisan 2009

XXXV. Gelation and rheological properties of an imitation cheese base with low protein content

Kızılöz M., Cumhur O., Özen A. E., Altay F., Kılıç Akyılmaz M.

The 9th International Hydrocolloids Conference, Rasa Sentosa, Singapur, 15 - 19 Haziran 2008, ss.1

Desteklenen Projeler

Kılıç Akyılmaz M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Küfler kullanılarak endüstriyel gıda atıklarından fenolik antioksidanların elde edilmesi, 2015 - 2020

Kılıç Akyılmaz M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Unlu Şekerlemelerin Raf Ömrüne Etki eden Faktörlerin Belirlenmesi, 2011 - 2018

Kılıç Akyılmaz M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Düşük Proteinli Peynir Benzeri Bir Ürün Yapısının Geliştirilmesi, 2008 - 2018

Kılıç Akyılmaz M., TÜBİTAK Projesi, Kazeinomakropeptidin Yapısal Fonksiyonlarının İyileştirilmesi, 2014 - 2016

Kılıç Akyılmaz M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fermente Süt İçeceği Üretiminde Uygulanabilecek Yüksek Güçlü Ultrases İşlem Parametrelerinin Belirlenmesi, 2010 - 2012

Kılıç Akyılmaz M., TÜBİTAK Projesi, Ultrases İşleminin Fermente Süt İçeceği Üretiminde Kullanım Potansiyelinin Belirlenmesi, 2010 - 2012

Kılıç Akyılmaz M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, K-Karagenan-Süt Proteini Karışım Sistemlerinin Fiziksel Özelliklerin İncelenmesi, 2009 - 2009

Kılıç Akyılmaz M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Peynir Benzeri Bir Üründe Farklı Protein Kaynaklarının Yapısal Özelliklere Etkilerinin Belirlenmesi, 2008 - 2008

Kılıç Akyılmaz M., Güneş G., TÜBİTAK Projesi, Fenilketonüri Hastalarına Yönelik Özel Beslenme Amaçlı Peynir Üretimi, 2006 - 2008

Güneş G., Kılıç Akyılmaz M., TÜBİTAK Projesi, Tüketime ve Kullanıma Hazır Gıdaların Modifiye Atmosferde Ambalajlama ve Işınlama Teknolojileri İle Muhafazası, 2005 - 2008

Kılıç Akyılmaz M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Balda Hidrosimetilfurfural oluşumunun kinetiğinin camsılığa

geçiş sıcaklığı kullanılarak modellenmesi, 2005 - 2007

Kılıç Akyılmaz M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fındık Ununda Lipolizin Depolama Süresinde Oksidasyon Etkisi, 2005 - 2006

Kılıç Akyılmaz M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ayran Üretiminde Proses Parametrelerinin Yapısal Özellikleri Üzerine Etkileri, 2004 - 2006

Kılıç Akyılmaz M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Beyaz Peynirde Proteolizin ve Lipolizin Olgunlaşma Üzerine Etkileri, 2003 - 2004

Kılıç Akyılmaz M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ayranını Yapısal Özelliklerinin İyileştirilmesi, 2002 - 2003

Kılıç Akyılmaz M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Dil Peyniri Üretim Teknolojisinin Kalitenin Sağlanması ve Korunması Açısından İncelenmesi, 2001 - 2003

Kılıç Akyılmaz M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıdalarda raf ömrünün istatistiksel metotlarla değerlendirilmesi, 2001 - 2001

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Food Research International, Editörler Kurulu Üyesi, 2018 - Devam Ediyor

International Dairy Journal, Editörler Kurulu Üyesi, 2017 - Devam Ediyor

Academic Food Journal, Editörler Kurulu Üyesi, 2015 - Devam Ediyor

Food Science and Technology, Editörler Kurulu Üyesi, 2015 - Devam Ediyor

INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, Yardımcı Editör/Bölüm Editörü, 2020 - 2023

Metrikler

Yayın: 79

Atıf (WoS): 464

Atıf (Scopus): 600

H-İndeks (WoS): 11

H-İndeks (Scopus): 13