

ÖZGEÇMİŞ VE ESERLER LİSTESİ

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı: ARZU AKPINAR BAYİZİT

Doğum Tarihi: 03.12.1969

Öğrenim Durumu:

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	Uludağ Üniversitesi	1991
Y. Lisans	Gıda Mühendisliği	Uludağ Üniversitesi	1994
Doktora/S.Yeterlik/ Tıpta Uzmanlık	Biyolojik Bilimler	The University of Hull, UK	1997
Doc.	Gıda Mühendisliği	Uludağ Üniversitesi	2015

Yüksek Lisans Tez Başlığı (özeti ekte) ve Tez Danışman(lar)ı :

Tirilye (Gemlik) çeşidi zeytinlerin konserve tipi sofralık siyah zeytin üretimine uygunluğu üzerinde bir araştırma.

Danışman: Prof. Dr. Fikri BAŞOĞLU

Doktora Tezi/S.Yeterlik Çalışması/Tıpta Uzmanlık Tezi Başlığı (özeti ekte) ve

Danışman(lar)ı : Transformations of fatty acids in filamentous fungi (The University of Hull, UK).

Danışman: Prof. Dr. Colin RATLEDGE

Görevler:

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Ar.Gör.	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi	1992-1997
Dr.Ar.Gör.	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi	1997-2000
Yar.Doç.	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi	2000-2015
Doç.	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi	2015-

Yönetilen Yüksek Lisans Tezleri :

1.TUNA, S., "Siyah Sofralık Zeytin Fermentasyonunda Alkali ve Enzimatik Yöntemlerin Fizikokimyasal Özellikler Üzerine Etkisi". Uludağ Üniversitesi, Eylül 2003-Ağustos 2006.

- 2.YURTSEVER, S.** "Siyah Sofralık Zeytin Fermentasyonunda Alkali ve Enzimatik Yöntemlerin Mikrobiyolojik Özellikler Üzerine Etkisi". Uludağ Üniversitesi, Şubat 2004-Kasım 2006.
- 3. AKA, A.** "Yeşil Zeytin Ezmesi Üretiminin Optimizasyonu". Uludağ Üniversitesi, Eylül 2006-Ekim 2009.
- 4. SAHİN, O.I.** "Bazı Mikroalglerin Yağ Asidi Profillerinin Belirlenmesi". Uludağ Üniversitesi, Eylül 2007-Kasım 2010.
- 5. KAYA, D.** "Elma Suyu Konsantresi Üretiminde Renk Stabilizasyonu". Uludağ Üniversitesi, Eylül 2008-Kasım 2010.
- 6. AYYILDIZ, S.** "Bursa'da Satışa Sunulan Elma Sirkelerinin Bileşimi ve Türk Gıda Mevzuatı'na Uygunluklarının Araştırılması". Uludağ Üniversitesi, Eylül 2009-
- 7. YILDIZ, E.** "*Arbutus unedo* L. Meyvesinin Bileşimi ve Antioksidan Özelliklerinin Belirlenmesi". Uludağ Üniversitesi, Eylül 2010-Ocak 2014
- 8. ERDÖNMEZ, E.** "Damla Sakızı'nın (*Pistacia lentiscus*) Antioksidan Aktivitesinin Belirlenmesi". Uludağ Üniversitesi, Eylül 2011-
- 9. OKUMUŞ, G.** "Nar (*Punica granatum* L.) Kabuk ve Çekirdeklerinin Antioksidan Kapasitelerinin Belirlenmesi". Uludağ Üniversitesi, Eylül 2013-
- 10. TOKAT, S.** "Bursa İlinde Tüketime Sunulan Salamura Siyah Zeytinlerde Sorbik Asit ve Benzoik Asit Miktarlarının Belirlenmesi". Uludağ Üniversitesi, Şubat 2014-
- 11. MACAR-ÖZBEY, M.** "Ders aşamasında". Uludağ Üniversitesi, Eylül 2014-
- 12. ÖZKAN, Y.** "Ders aşamasında". Uludağ Üniversitesi, Şubat 2015-
- 13. ELMAS, A.** "Ders aşamasında". Uludağ Üniversitesi, Şubat 2016-

Yönetilen Doktora Tezleri/Sanatta Yeterlik Çalışmaları :

- 1. AKA-KAGULUOĞLU, A.** "Sofralık Siyah Zeytin Kalitesi Üzerine Acılık Giderme İşlemlerinin Etkisi". Uludağ Üniversitesi, Eylül 2010-
- 2. SAHİN, O.I.** "*Spirulina platensis*'ten Farklı Sıcaklık ve Azot Rejimlerinde Biyokütle ve GLNA Üretimi". Uludağ Üniversitesi, Şubat 2011-Temmuz 2015

Projelerde Yaptığı Görevler :

- 1.** Salamura Yaprak Üretiminde Fermentasyon Şekli ve Katkı Maddelerinin Kalite ve Dayanıklılığa Etkisinin Araştırılması ve Uygun Tekniklerin Geliştirilmesi. **TÜBİTAK (Proje No: TBGAG: 53), Yardımcı Araştırmacı**
- 2.** Bursa'da Tüketime Sunulan Donmuş Kabuklu Su Ürünlerinin Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Niteliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. **U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: 99/27), Yardımcı Araştırmacı**
- 3.** Salamurasız Asma Yapağı Üretimini Geliştirilmesi. **TÜBİTAK (Proje No: TOGTAG TARP: 2329), Yardımcı Araştırmacı**
- 4.** Peyniraltı Suyundan Küflerle Mikrobiyel Yağ Üretimi. **TÜBİTAK (Proje No: TOVAG-105 O 041) ve U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: Z2002/11), Proje Yürütücüsü** Z-2002/11
- 5.** Boza Fermentasyonu ve Depolanması Sırasında Organik Asitlerin Belirlenmesi. **TÜBİTAK (Proje No: TOVAG-105 O 463), Proje Yürütücüsü**
- 6.** Türk Gıda Sanayi İşletmelerinde Bir Pazarlama İşlevi Olarak E-Ticaretin Kullanımı Ve Ekonomik Analizi. **TÜBİTAK (Proje No: TOVAG-104 O 349), Yardımcı Araştırmacı**
- 7.** Uludağ Üniversitesi Teknoloji ve Araştırma Merkezi. 2011- **TC Devlet Planlama Teşkilatı, Yardımcı Araştırmacı.**
- 8.** *Arbutus unedo* L. Meyvesinin Bileşimi Ve Antioksidan Özelliklerinin Belirlenmesi. **U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: OUAP(Z)-2012/47), Proje Yürütücüsü**
- 9.** Farklı Hayvan Sütlerinin Kefir'in Antioksidan Özellikleri Üzerine Etkisi. **U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: OUAP(Z)-2012/7), Yardımcı Araştırmacı**
- 10.** Meyveli Probiyotik Süt İçeceğinde Probiyotik Bakterilerin Canlılığının Belirlenmesi. **U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: HDP (Z)-2014/9), Yardımcı Araştırmacı**
- 11.** Bazı Mikroalglerden Üretilen Biyokütle ve Fonksiyonel Bileşenlerin Biyoyararlılıklarının İncelenmesi. **U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: OUAP(Z)-2015/30), Proje Yürütücüsü**
- 12.** Yenilebilir Mantarın Probiyotik Bakterilerin Gelişimi Üzerine Etkisi ve Fermente Süt Ürünlerinde Kullanımı. **U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: OUAP(Z)-2015/29), Yardımcı Araştırmacı**

13. MURAT ALİ

İdari Görevler :

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Bölüm Başkanı Yardımcısı	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü	2000-2001
Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi	2008-2010
Fakülte Kurulu Üyeliği	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi	2008-2010
Fakülte Sosyal İlişkiler ve Etkinlikler Komisyonu Üyesi	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi	2008-2010
Fakülte Eğitimde Kalite İzleme ve Değerlendirme Komisyonu Üyesi	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi	2008-2010
UÜ Döner Sermaye Kabul ve Muayene Komisyonu Üyesi (Yedek Üye)	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi	2008-2010
Fakülte Yurtdışı Stajı Yabancı Dil Değerlendirme Sınav Komisyonu Üyesi	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi	2000-
Fakülte Eğitim Komisyonu Üyesi	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi	2008-
Fakülte Yurtdışı İlişkiler Komisyonu Üyesi	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi	2008-2010
Fakülte LLP/Erasmus+ Koordinatörü	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi	2011-
Fakülte Farabi Koordinatörü	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi	2011-
Fakülte IAESTE Koordinatörü	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi	2015-
Gıda Mühendisliği Bölümü Akreditasyon Sorumlusu	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü	2000-2012
Gıda Mühendisliği Bölümü LLP/Erasmus+ Koordinatörü	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü	2002-
Gıda Mühendisliği Bölümü Farabi Koordinatörü	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü	2008-
Gıda Mühendisliği Bölümü Eğitim Komisyonu Üyesi	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü	2012-
Gıda Mühendisliği Bölümü Akreditasyon Komisyonu Üyesi	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü	2012-
Gıda Mühendisliği Bölümü Laboratuvar Güvenliği Komisyonu Üyesi	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü	2012-
Gıda Mühendisliği Bölümü Mezunlar Komisyonu Üyesi	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü	2012-

Bilimsel Kuruluşlara Üyelikler :

Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti 2011-

Biyoteknoloji Derneği 2011-

Ödüller :

1993 – 1997 YÖK Bursu ile The University of Hull,UK Doktora Programı

Son iki yılda verdiği lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler (Açılmışsa, yaz döneminde verilen dersler de tabloya ilave edilecektir):

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2013-2014	Güz	LİSANS: GMD 3225 İŞLETME HİJYENİ VE SANİTASYONU	2	0	26
		LİSANS: GMD 3237 MESLEKİ UYGULAMA I	0	4	14
		LİSANS: ZMD 2211 GIDA TEKNOLOJİSİ	2	0	291
		LİSANS: GSD 3231 FONKSİYONEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	2	0	22
		LİSANSÜSTÜ: GMB 5019 MİKROBİYEL PROSES TEKNOLOJİSİ	3	0	1
		LİSANSÜSTÜ: GMB 5002 ENSTRÜMENTAL GIDA ANALİZ TEKNİKLERİ	3	0	6
	Bahar	LİSANS: GMD 2212 ENSTRÜMENTAL ANALİZ	0	2	67
		LİSANS: GMD 3244 MESLEKİ UYGULAMA II	0	4	16
		LİSANS: GSD 4246 GIDA MADDELERİNİN AMBALAJLANMASI	2	0	59
		LİSANS: GMD 4210 BİTİRME ÇALIŞMASI	0	2	10
		LİSANSÜSTÜ: GMB 5022 GIDA AMBALAJLAMADA UYGULANAN TEKNİKLER	3	0	2
		LİSANSÜSTÜ: GMB 5026 FONKSİYONEL GIDALAR VE NUTRASÖTİKLER	3	0	1
		LİSANSÜSTÜ: GMB6024 GIDA FERMENTASYONLARI	3	0	2
2014-2015	Güz	LİSANS: GMD3225 İŞLETME HİJYENİ VE SANİTASYONU	2	0	66
		GMD 3237 MESLEKİ UYGULAMA I	0	4	64
		LİSANS: ZMD2211 GIDA TEKNOLOJİSİ	2	0	251
		LİSANS: GSD3231 FONKSİYONEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	2	0	49
		LİSANSÜSTÜ: GMB 5002 ENSTRÜMENTAL GIDA ANALİZ TEKNİKLERİ	3	0	20
		LİSANSÜSTÜ: GMB5019 MİKROBİYEL PROSES TEKNOLOJİSİ	3	0	2
	LİSANS: GMD2212	0	2	91	

		ENSTRÜMENTAL ANALİZ			
	Bahar	LİSANS: GSD4246 GIDA MADDELERİNİN AMBALAJLANMASI	2	0	13
		LİSANS: GMD 3244 MESLEKİ UYGULAMA II	0	4	58
		LİSANS: GSD3252 MESLEKİ İNGİLİZCE I	2	0	13
		LİSANS: GMD4210 BİTİRME ÇALIŞMASI	2	0	1
		LİSANSÜSTÜ: GMB5022 GIDA AMBALAJLAMADA UYGULANAN TEKNİKLER	3	0	1
		LİSANSÜSTÜ: GMB5026 FONKSİYONEL GIDALAR VE NUTRASÖTİKLER	3	0	3
		LİSANSÜSTÜ: GMB5027 FOOD SANİTATİON (ERASMUS)	3	0	1
		LİSANSÜSTÜ: GMB6024 GIDA FERMENTASYONLARI	3	0	1

ESERLER

A. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

- A1.** ŞAHİN, İ., F. BAŞOĞLU, Ö. U. ÇOPUR, M. KORUKLUOĞLU, V. UYLAŞER, **A. AKPINAR**. 1998. Microbial Load of Production Line for Apple Juice Concentrate. *Advances in Food Sciences (AFS/CTML)*, 20 (5/6), 137-143.
- A2.** FOX, S. R., **A. AKPINAR**, A.A. PRABHUNE, J. FRIEND, C. RATLEDGE. 2000. The Biosynthesis of Oxylipins of Linoleic and Arachidonic Acids by the Sewage Fungus *Leptomitus lacteus*, including the identification of 8R-Hydroxy-9Z,12Z-Octadecadienoic Acid. *Lipids*, 35 (1): 23-30.
- A3.** CETIN, B., **A. AKPINAR**, D. OZSAYIN. 2004. The Use of Information and Communication Technologies as a Critical Success Factor for Marketing in Turkish Agri-Food Companies. *Food Reviews International*, 20 (3): 221-228.
- A4.** CETIN, B., **A. AKPINAR**, D. OZSAYIN. 2004. The Use of ICT as a Critical Marketing Factor for in Turkish Agri-Food SMEs. *Outlook on Agriculture*, 33 (3): 212-218.
- A5.** OZCAN-YILSAY, T., **A. AKPINAR-BAYIZIT**, M. A. TURAN, A. YUCEL. 2006. Mineral and Trace Element Contents of the Edible Meat of Frozen Shellfish. *Indian Veterinary Journal*, 83: 1298-1299.

- A6.** OZCAN-YILSAY, T., YILMAZ L., **A. AKPINAR-BAYIZIT.** 2006. The Effect of Using a Whey Protein Fat Replacer on Textural and Sensory Characteristics of Low-fat Vanilla Ice Cream. *European Food Research and Technology*, 222 (1/2): 171-175.
- A7.** YILMAZ, L., T. OZCAN-YILSAY, **A. AKPINAR-BAYIZIT.** 2006. The Sensory Characteristics of Berry-Flavored Kefir. *Czech Journal of Food Sciences*, 24 (1): 26-32.
- A8.** **AKPINAR-BAYIZIT, A.,** T. OZCAN-YILSAY, L. YILMAZ. 2007. A Study on the Use of Yoghurt, Whey, Lactic Acid and Starter Culture on Carrot Fermentation. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 57 (2): 147-150.
- A9.** ÇETİN, B., Z. PARSEKER, **A. AKPINAR-BAYİZİT,** Ş. TURHAN. 2008. Using E-Commerce as an Information Technique in Agri-Food Industry. *AgEcon Search – Research in Agricultural & Applied Economics Bulletin of the Szent István University, Special Issue Part II: 553-562. (ISSN 1586-4502)*
- A10.** TUNA, S., **A. AKPINAR-BAYIZIT.** 2009. The Use of β -Glucosidase Enzyme in Black Table Olives Fermentation. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca*, 37 (2): 182-189.
- A11.** **AKPINAR-BAYİZİT, A.,** T. ÖZCAN, L. YILMAZ-ERSAN. 2009. Membrane Processes in Production of Functional Whey Components. *Mljekarstvo (Dairy)*, 59 (4): 282-288.
- A12.** **AKPINAR-BAYİZİT, A.,** T. ÖZCAN, L. YILMAZ-ERSAN. 2009. Milk-Based Traditional Turkish Desserts. *Mljekarstvo (Dairy)*, 59 (4): 349-355.
- A13.** **AKPINAR-BAYİZİT, A.,** L. YILMAZ-ERSAN, T. ÖZCAN. 2010. Determination of Organic Acid Composition of Boza As Affected by Raw Material and Fermentation Process. *International Journal of Food Properties*, 13 (3): 648-646.
- A14.** **AKPINAR-BAYIZIT, A.** 2010. The Mineral Content of Pomegranate Juice. *International Asian Journal of Chemistry*, 22 (8): 6542-6546.
- A15.** YILMAZ-ERSAN, L., T. OZCAN, **A. AKPINAR-BAYIZIT,** O.I. ŞAHİN, P. AYDINOL. 2010. Viability of *Lactobacillus acidophilus* LA-5 and *Bifidobacterium bifidum* BB-12 in Rice Puding. *Mljekarstvo (Dairy)*, 60 (2): 135-144.
- A16.** **AKPINAR-BAYİZİT, A.,** T. OZCAN, L. YILMAZ-ERSAN, O. GURBUZ. 2010. Impact of Processing Methods on Nutritive Value and Fatty Acid Profile of Hen Eggs. *Pakistan Veterinary Journal*, 2010, 30(4): 219-222.
- A17.** **AKPINAR-BAYİZİT, A.,** T. OZCAN, O.I. ŞAHİN, L. YILMAZ-ERSAN. 2010. The Utilisation of Microbial Poly-Hydroxy Alkanoates (PHA) in Food Industry. *Research Journal of Biotechnology*, 5 (3): 76-79.

- A18. AKPINAR-BAYİZİT, A.,** M.A. TURAN, L. YILMAZ-ERSAN, N. TABAN. 2010. ICP-OES Determination of Major and Minor Elements in Vinegar. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca*, 38 (3): 64-68.
- A19. GULDAS, M., A. AKPINAR-BAYİZİT, T. OZCAN, L. YILMAZ-ERSAN.** 2010. Effects of Edible Film Coatings on Shelf-life of Mustafakemalpasa Sweet, a Cheese Based Dessert. *International Journal of Food Science and Technology Mysore*, 47 (5):476-481.
- A20. AKPINAR-BAYİZİT, A.,** T. OZCAN, L. YILMAZ. 2010. A Turkish Cheese-based Dessert. *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, 16: 493-499.
- A21. AKPINAR-BAYİZİT, A.,** L. YILMAZ-ERSAN, T. OZCAN. 2010. Production of Single Cell Oil during Growth of *Aspergillus* Species on Whey. *Journal of Animal Science*, Vol. 88, Suppl 2., 608.
- A22. YILMAZ-ERSAN, L., A. AKPINAR-BAYİZİT, T. OZCAN, O.I. SAHIN, P. AYDINOL.** 2011. Assesment of Some Microbiological and Chemical Properties of Pismaniye Sweet. *African Journal of Microbiology Research*, 5 (9): 1119-1122.
- A23. OZCAN, T., A. AKPINAR-BAYİZİT, T. OZCAN, L. YILMAZ-ERSAN.** 2011. The Formation of Polycyclic Hydrocarbons during Smoking Process of Cheese. *Mljekarstvo (Dairy)*, 61 (3): 193-198.
- A24. OZGUR, M., A. AKPINAR-BAYİZİT, T. OZCAN, L. YILMAZ-ERSAN.** 2011. Effect of Dehydration on Several Physico-Chemical Properties and the Antioxidant Activity of Leeks (*Allium porrum* L.). *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca*, 39 (1): 144-151.
- A25. OZGUR, M., T. OZCAN, A. AKPINAR-BAYİZİT, L. YILMAZ-ERSAN.** 2011. Functional Compounds and Antioxidant Properties of Dried Green and Red Peppers. *African Journal of Agricultural Research*, 6 (25): 5638-5644.
- A26. SAHIN, O.I., **A. AKPINAR-BAYİZİT, B. CANAN.** 2013. Determination of Fatty Acids from *Spirulina platensis* under Different Extraction Methods. *Current Opinion in Biotechnology*, Vol 24, Suppl 1., S91-S92 (presented at *European Biotechnology Congress*, May 16-18, Bratislava, Slovakia).
- A27. AKPINAR-BAYİZİT, A., T. OZCAN., L. YILMAZ-ERSAN, F. BASOGLU.** 2014. Single Cell Oil (SCO) Production by *Fusarium* Species using Cheese Whey as a Substrate. *Mljekarstvo (Dairy)*, 64 (2): 111-118.
- A28. AKPINAR-BAYİZİT, A.** 2014. Fungal Lipids: The Biochemistry of Lipid Accumulation. *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, 5

(5): 409-414 (presented at 3rd *International Conference on Chemical and Food Engineering* (ICCPE 2014), 4-5 April, Dubai, UAE).

- A29.** OZCAN, T., **A. AKPINAR-BAYIZIT**, L. YILMAZ-ERSAN, B. DELIKANLI. 2014. Phenolics in Human Health. *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, 5 (5): 393–396 (presented at 3rd *International Conference on Chemical and Food Engineering* (ICCPE 2014), 4-5 April, Dubai, UAE).
- A30.** AKA-KAYGULUOGLU, A., **A. AKPINAR-BAYIZIT**, **O.I. SAHIN-CEBECI**. 2014. Evaluation of Physicochemical and Sensory Properties of Green Olive Pastes. *Indian Journal of Traditional Knowledge*, 13 (4): 654-658.
- A31.** **AKPINAR-BAYIZIT, A.**, E. YILDIZ. 2014. The Chemical Characteristics And Antioxidant Potential of Strawberry Tree Fruit (*Arbutus unedo* L.). *Bothalia*, 44 (12): 98-114.
- A32.** SAHIN-CEBECI, O.I., **A. AKPINAR-BAYIZIT**. 2015. Determination of the Fatty Acid Composition of Four Microalga Species. *Wulfenia*, 22 (1): 21-39.
- A33.** OZCAN, T., L. YILMAZ-ERSAN, **A. AKPINAR-BAYIZIT**, B. DELIKANLI, A. BALATI. 2015. Survival of *Lactobacillus* spp. in Fruit Based Fermented Dairy Beverages. *International Journal of Food Engineering*, Vol.1 (1): 44-49 (presented at 4th International Conference on Chemical and Process Engineering (ICCPE 2015), 15-16 June, 2015, Madrid, Spain).
- A34.** YILMAZ-ERSAN, L., T. OZCAN., **A. AKPINAR-BAYIZIT**, S. Sahin. 2016. The Antioxidative Capacity of Kefir Produced from Goat Milk. *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, Vol.7 (1): 22-26 (presented at 4th International Conference on Chemical and Process Engineering (ICCPE 2015), 15-16 June, 2015, Madrid, Spain).
- A35.** **AKPINAR-BAYIZIT, A.**, T. OZCAN., L. YILMAZ-ERSAN, F. BASOGLU. 2016. A Research on Whey as a Renewable Substrate for Single Cell Oil Production By *Saprolegnia diclina*. *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, Vol.7 (1): 56-61 (presented at 4th International Conference on Chemical and Process Engineering (ICCPE 2015), 15-16 June, 2015, Madrid, Spain).
- A36.** **AKPINAR-BAYIZIT, A.**, T. OZCAN., L. YILMAZ-ERSAN, E. YILDIZ. 2016. Evaluation of Antioxidant Activity of Pomegranate Molasses by 2,2-Diphenyl-1-Picrylhydrazyl (DPPH) Method. *International Journal of Chemical Engineering and*

Applications, Vol.7 (1): 71-74 (presented at 4th International Conference on Chemical and Process Engineering (ICCPE 2015), 15-16 June, 2015, Madrid, Spain).

A37. OZCAN, T., **A. AKPINAR-BAYIZIT**, L. Yilmaz-Ersan, B. Delikanli. 2016. Evaluation of Fatty Acid Profile of Trabzon Butter. *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, Vol.7 (3): 190-194 (presented at 4th International Conference on Chemical and Process Engineering (ICCPE 2015), 15-16 June, 2015, Madrid, Spain).

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceedings) basılan bildiriler :

B1. AKPINAR, A., S.R. FOX, C. RATLEDGE. 1996. Biotransformation of Arachidonic Acid by the Fungus *Saprolegnia diclina*. *Annual Meeting of the Society for Experimental Biology (SEB)*, 25–29 March 1996. University of Lancaster, UK, p. 69

B2. AKPINAR, A., S.R. FOX, C. RATLEDGE. 1997. Biotransformation of Arachidonic Acid by Filamentous Fungi. *4th International Congress on Essential Fatty Acids and Eicosanoids*, July 20–24, Edinburgh, UK, p. 252

B3. AKPINAR-BAYİZİT, A., T. ÖZCAN-YILSAI, L. YILMAZ, M. OZGÜR. 2002. The Suitability of Some Vegetables for Drying. *2nd International Conference on Horticultural Science*, September 10 – 12, Kafr El-Sheikh, Tanta University, Egypt, p. 71.

B4. AKPINAR-BAYİZİT, A., T. ÖZCAN-YILSAI, L. YILMAZ, O. GÜRBÜZ, A. YÜCEL. 2004. Comparison of The Cholesterol Content and Nutritional Value of Chicken Eggs Processed By Different Methods. *1st International Functional and Nutraceutical Foods Symposium*, April 27-29, Antalya, p. 45.

B5. AKPINAR-BAYİZİT, A., L. YILMAZ, T. ÖZCAN-YILSAI, M. GÜLDAŞ. 2007. The Organic Acid Profile of Boza: A Fermented Beverage. *5th International Congress on Food Technology*, 9–11 March, Thessaloniki, Greece, Vol 3: p. 528-536.

B6. TURHAN, Ş., **A. AKPINAR-BAYİZİT**, Z. PARSEKER, B. ÇETİN. 2007. The Aspects of Electronic Commerce On Turkish Food Industry. *International Scientific Conference on Tradition and Innovation*, 3-6 December, 2007, Szent István University (SZIE), Gödöllő, Hungary, p. 135.

B7. ÇETİN, B., Z. PARSEKER, **A. AKPINAR-BAYİZİT**, Ş. TURHAN. 2008. Using E-Commerce as an Information Technique in Agri-Food Industry. *International Scientific Conference on Tradition and Innovation*, 3-6 December, 2007, Szent István University (SZIE), Gödöllő, Hungary, p. 123. (AgEcon Search – Research in

- B8.** ÇETİN, K., **A. AKPINAR-BAYİZİT**. 2009. Investigation of Fatty Acid Profile of Olive Oil Produced in Marmara and West Anatolia Areas of Turkey. *3rd International EuroFIR Congress*, 08-10 September, Vienna, Austria, p. 180.
- B9.** **AKPINAR-BAYİZİT, A.**, L. YILMAZ-ERSAN, T. OZCAN. 2010. Production of Single Cell Oil during Growth of *Aspergillus* Species on Whey. *Joint Annual Meeting of ADSA & ASAS*, July 11–15, Denver, Colorado, USA, *Journal of Animal Science*, Vol. 88, Suppl 2., 608.
- B10.** **AKPINAR-BAYİZİT, A.**, T. OZCAN, L. YILMAZ-ERSAN, E. YILDIZ, B. DELIKANLI. 2011. Functional Properties and Anti-microbial Activity of Some Macrofungal Extracts. *International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry*, May, 26–29, İzmir, Türkiye, 10–15.
- B11.** OZCAN, T., **A. AKPINAR-BAYİZİT**, L. YILMAZ-ERSAN, B. DELIKANLI, E. YILDIZ. 2011. Bioavailability of Food Polyphenol. *International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry*, May, 26–29, İzmir, Türkiye, 842–847.
- B12.** **AKPINAR-BAYİZİT, A.**, T. OZCAN, L. YILMAZ-ERSAN, B. DELIKANLI, E. YILDIZ. 2011. The Use of Microorganisms for Vanillin Flavour Production. *International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry*, May, 26–29, İzmir, Türkiye, 4–9.
- B13.** AKA, A., **A. AKPINAR-BAYİZİT**, O.I. ŞAHİN. 2012. Evaluation of Physico-chemical and Sensory Quality Properties of Green Olive Paste. *IV. Interbational Table Olives Conference*, February, 16–17, Cordaba, Spain, 62.
- B14.** **AKPINAR-BAYİZİT, A.**, T. OZCAN, L. YILMAZ-ERSAN. 2012. Effect of Herbs and Spices on Chemical and Organoleptic Properties of Black Table Olives. *IV. International Table Olives Conference*, February, 16–17, Cordaba, Spain, 132.
- B15.** YILMAZ-ERSAN, L., **A. AKPINAR-BAYİZİT**, T. OZCAN. 2012. The Effect of Prebiotics on the Bioavailability of Mineral Elements in Infant Formulas. *International Symposium of Probiotics Prebiotics in Pediatrics*, February, 24–26, Istanbul, Turkey, 89.
- B16.** YILMAZ-ERSAN, L., T. OZCAN, **A. AKPINAR-BAYİZİT**. 2012. Lactose and Its Derivatives in Infant Formulas. *International Symposium of Probiotics Prebiotics in Pediatrics*, February, 24–26, Istanbul, Turkey, 90.
- B17.** SAHIN, O.I., **A. AKPINAR-BAYİZİT**, B. CANAN. 2013. Determination of Fatty Acids from *Spirulina platensis* under Different Extraction Methods. *European Biotechnology Congress*, May 16-18, Bratislava, Slovakia.

- B18.** YILMAZ-ERSAN, L., T. OZCAN, **A. AKPINAR-BAYIZIT**. 2013. Fermented Cream Production with Probiotic Strains. *The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus*, 24-26 October, Struga-Ohrid, Macedonia, 154.
- B19.** OZCAN, T., L. YILMAZ-ERSAN, **A. AKPINAR-BAYIZIT**, B. DELIKANLI. 2013. Survival of Selected Probiotic Bacteria in Set-type Yogurt Supplemented with Chestnut Flour. *The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus*, 24-26 October, Struga-Ohrid, Macedonia, 155.
- B20.** E. YILDIZ, **A. AKPINAR-BAYIZIT**, O.I. SAHIN-CEBECI, S. CIRKIN. 2014. Antioxidative and Phenolic Content of Commercial Apple Cider Vinegars in Turkey. 25th International Scientific Experts Congress on Agriculture and Food Industry, 25-27 September, Izmir, 214.
- B21.** OZCAN, T., **A. AKPINAR-BAYIZIT**, L. YILMAZ-ERSAN, B. DELIKANLI. 2014. Therapeutic Potential of Mushroom Polysaccharides. *3rd International Food Congress*, 26-27 September, Bursa, 24.
- B22.** OZCAN, O., T. OZCAN, L. YILMAZ-ERSAN, **A. AKPINAR-BAYIZIT**. 2015. Plant Prebiotics for the Development of Fermented Dairy Products. International Conference on Engineering and Natural Science, 15-19 May 2015, Skopje, Macedonia.
- B23.** **OZCAN, T.**, E. YILDIZ, L. YILMAZ-ERSAN, **A. AKPINAR-BAYIZIT**. 2015. Edible Flowers of Turkey: Innovative Nutraceuticals. *3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus*, 01-04, 2015, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 341.
- B24.** AKPINAR-BAYIZIT, A., T. OZCAN, L. YILMAZ-ERSAN, E. YILDIZ, B. DELIKANLI, H. VURAL. 2015. Consumer Preferences and Perception: An Analysis on Table Olives. *3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus*, 01-04, 2015, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 537.

C. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler :

- C1.** **AKPINAR, A.**, S. R. FOX, C. RATLEDGE, J. FRIEND. 1998. Biotransformation of Arachidonic Acid and Other Eicosanoids by the Yeast *Dipodascopsis uninucleata*, the Oomycete Fungi *Saprolegnia diclina* and *Leptomitus lacteus* and the Zygomycete Fungus *Mortierella isabellina*. *Advances in Experimental Biology Series*, Vol: 433: Recent Advances in Prostaglandin, Thromboxane and Leukotriene Research, Sinzinger, H.; Samuelsson, B.; Vane, S.J.R.; Paoletti, R.; Ramwell, P.; Wong, P.Y.-K. (Eds.), Plenum Press, New York, pp 231–234. (ISBN: 978-0-306-45776-0)

C2. AKPINAR-BAYİZİT, A., T. ÖZCAN, L. YILMAZ-ERSAN. 2012. The Therapeutic Potential of Pomegranate and Its Products for Prevention of Cancer. *In* Cancer Prevention, Edited by A.G. Georgakilas, InTech Open Access Publisher, Rijeka Croatia, pp 331-372 (ISBN 979-953-307-510-4).

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

D1. BAŞOĞLU, F., İ. ŞAHİN, M. KORUKLUOĞLU, V. UYLAŞER, A. AKPINAR. 1996. Salamura Yaprak Üretiminde Fermentasyon Şekli ve Katkı Maddelerinin Kalite ve Dayanıklığa Etkisinin Araştırılması ve Uygun Tekniğin Geliştirilmesi. *Turkish Journal of Agriculture and Forestry*, 20: 535-545.

D2. ÖZCAN, T., A. AKPINAR. 1998. Ksilitol: Fiziksel, Kimyasal ve Fonksiyonel Özellikleri. *Dünya Gıda*, 8: 48-50.

D3. AKPINAR, A., T. ÖZCAN-YILSAI. 1998. Bal. *Gıda ve Teknoloji Dergisi*. 3 (3): 5-10.

D4. ÖZCAN, T., A. AKPINAR. 1998. Gıda Sanayiinde Laktitol'ün Kullanımı. *Gıda Mühendisliği Dergisi*, 3 (6): 11-14.

D5. ÖZCAN-YILSAI, T., A. AKPINAR-BAYİZİT. 1999. Su Ürünlerinin Neden Olduğu Besin Alerjileri. *Dünya Gıda*. 3: 36-39.

D6. AKPINAR, A., T. ÖZCAN. 1999. Edible Films and Coatings 1: Introduction and Food Applications. *Gıda Teknolojisi*, 4 (4): 61-64.

D7. AKPINAR, A., T. ÖZCAN. 1999. Edible Films and Coatings 2: Types of Films and Coatings. *Gıda Teknolojisi*, 4 (5): 38-42.

D8. AKPINAR, A., F. BAŞOĞLU. 1999. Tirilye (Gemlik) Çeşidi Zeytinlerin Konserve Tipi Sofralık Siyah Zeytin Üretimine Uygunluğu Üzerinde Bir Araştırma (Y. Lisans tezinin özeti). *Gıda (GTD)*, 4 (2): 66-72.

D9. AKPINAR-BAYİZİT, A., F. BAŞOĞLU. 2000. Fungal Lipid Metabolism. *Gıda* 25 (4): 249-253.

D10. AKPINAR-BAYİZİT, A., T. ÖZCAN-YILSAI. 2001. Gıda İşleme Atıklarının Biyolojik Materyale Dönüştürülmesi ve Tek Hücre Proteini Üretimi. *Unlu Mamuller Teknolojisi* 10 (54): 8-16.

D11. ÖZCAN-YILSAI, T., A. AKPINAR-BAYİZİT. 2001. Süt Ürünlerinin Çikolata Üretiminde Kullanımı. *Gıda* 2000, 4: 36-39.

- D11.** ÖZCAN-YILSAY, T., **A. AKPINAR-BAYİZİT**, L. YILMAZ. 2001. Alglerden Elde Edilen ve Gıda Sanayiinde Kullanılan Stabilize Edici Maddeler ve Fonksiyonları. *Journal of Fisheries & Aquatic Sciences*, 18 (1): 233-240.
- D12.** **AKPINAR BAYİZİT, A.**, T.ÖZCAN YILSAY, L. YILMAZ. 2001. Alglerin Nutrasötik Özellikleri. *Journal of Fisheries & Aquatic Sciences*, 18 (1): 265-272.
- D13.** ÖZCAN-YILSAY, T., **A. AKPINAR-BAYİZİT**. 2002. Bursa İlinde Tüketilen Kaymakların Mikrobiyolojik Özellikleri ve Bazı Patojen Mikroorganizmaların Aranması. *U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi* 16: 77-86.
- D14.** **AKPINAR-BAYİZİT, A.**, T. ÖZCAN-YILSAY, A. YÜCEL. 2003. Donmuş Midyelerin Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri. *Journal of Fisheries & Aquatic Sciences*. 20 (1-2): 217-225.
- D15.** **AKPINAR-BAYİZİT, A.**, T. ÖZCAN-YILSAY, A. YÜCEL 2003. Donmuş Karideslerin Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri. *Journal of Fisheries & Aquatic Sciences*. 20 (3-4): 303-312.
- D16.** ÖZCAN-YILSAY, T., **A. AKPINAR-BAYİZİT**. 2003. Nisin'in Özellikleri ve Gıdalarda Kullanımı. *Dünya Gıda* 8 (4): 64-67.
- D17.** **AKPINAR-BAYİZİT, A.**, 2003. Doymamış Yağ Asitlerinin Beslenme ve Sağlık Açısından Önemi. *Gıda ve Yem Bilimi – Teknolojisi Dergisi*, 2 (3): 28-31.
- D18.** **AKPINAR-BAYİZİT, A.**, T. ÖZCAN-YILSAY, L. YILMAZ. 2003. Bazı Soğuk Mezelerin Hijyenik Kalitelerinin Belirlenmesi. *Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi Dergisi*, 2 (4): 35-42.
- D19.** YILMAZ, L., T. ÖZCAN-YILSAY, **A. AKPINAR-BAYİZİT**. 2004. Propolis'in Kimyasal Bileşimi, Biyolojik Özellikleri ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkisi. *Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi*, 3 (4):34–38.
- D20.** BAŞOĞLU, F., İ. ŞAHİN, M. KORUKLUOĞLU, V. UYLAŞER, **A. AKPINAR-BAYİZİT**, Ö. UTKU ÇOPUR. 2004. Salamura Asma Yaprığı Üretimine Geliştirilmesi. *Akademik Gıda* 2 (11): 7-11.
- D21.** **AKPINAR-BAYİZİT, A.**, T. ÖZCAN-YILSAY. 2004. Peynir Altı Suyundan Mikrobiyel Yağ Üretimi. *Akademik Gıda*. 2 (10): 15-17.
- D22.** **AKPINAR-BAYİZİT, A.**, S. TUNA, S. YURTSEVER 2005. Sofralık Zeytin Üretiminde Enzim Kullanılarak Oleuropeinin Hidrolizlenmesi. *Akademik Gıda*, 4 (19): 39-40.
- D23.** YILMAZ, L., **A. AKPINAR-BAYİZİT** , T. ÖZCAN-YILSAY. 2007. Süt Proteinlerinin Yenilebilir Film ve Kaplamalarda Kullanılması. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 2 (1): 59-64.

- D24.** YILMAZ, L., T. ÖZCAN-YILSAZ, **A. AKPINAR-BAYİZİT**. 2008. Süt Protein Bazlı Biyoaktif Peptitlerin Fonksiyonel Özellikleri. *Hasad Gıda*, 23 (272): 34-37.
- D25.** AKA, A., O.I. ŞAHİN, **A. AKPINAR-BAYİZİT**. 2009. Nanokompozit Filmlerin Gıda Sanayi Uygulamaları. *Gıda Mühendisliği Dergisi*, 13 (29): 54-61.
- D26.** YILMAZ-ERSAN, L., **A. AKPINAR-BAYİZİT**, T. ÖZCAN. 2010. Yöresel Bir Kebap: İskender Döner Kebap. *Gıda Mühendisliği Dergisi*, 13 (30): 108-110.
- D27.** ŞAHİN, O.I., A. AKA, **A. AKPINAR-BAYİZİT**, E. BALTAŞ-MİNAS. 2010. Sofralık Zeytin Üretim Sistemlerinde Gıda Güvenliği Sisteminin Uygulanması. *U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 24 (1): 11-24.
- D28.** OKUMUŞ, G., E. YILDIZ, **A. AKPINAR-BAYİZİT**. 2015. Doğal Antioksidan Bileşikler: Nar Yan Ürünlerinin Antioksidan Olarak Değerlendirilmesi. *U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, (basımda).

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

- E1.** **AKPINAR, A.**, T. ÖZCAN-YILSAZ. 1998. Peynir altı Suyundan Mikrobiyel Yağ Üretimi. III. Ulusal Biyoteknoloji Sempozyumu "Biyoteknolojide Üniversite-Sanayi İşbirliği". 23-24 Ekim 1998, Eskişehir. Sözlü-Poster Bildiriler Kitabı: 51-59.
- E2.** **AKPINAR-BAYİZİT, A.** 1999. Doymamış Yağ Asitlerinin Beslenme ve Sağlık Açısından Önemi. 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi. 18-20 Ekim 1999, İzmir. Sözlü-Poster Bildiriler Kitabı: 93.
- E3.** **AKPINAR-BAYİZİT, A.**, T. ÖZCAN-YILSAZ. 2000. Süt ve Ürünlerinde Bulunan Laktik Asit Bakterilerinin Oluşturduğu Bakteriosinler. VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu "Süt ve Ürünleri Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri". 22-23 Mayıs 2000, Tekirdağ. Sözlü-Poster Bildiriler Kitabı: 315-319.
- E4.** ÖZCAN-YILSAZ, T., **A. AKPINAR-BAYİZİT**. 2001. Vişne Meyvesi, Aroması ve Likörü ile Meyveli Yoğurt Üretimi. I. Sert Çekirdekli Meyveler Sempozyumu. 25-28 Eylül 2001, Yalova. Sözlü-Poster Bildiriler Kitabı: 329-342.
- E5.** **AKPINAR-BAYİZİT, A.**, L. YILMAZ, E. KURDAL. 2003. Developments in Membrane Separation Techniques Used in Production of Whey Protein Concentrate. Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, 22-23 Mayıs, İzmir. Sözlü-Poster Bildiriler Kitabı: 217-221.
- E6.** YILMAZ-ERSAN, L., T. ÖZCAN-YILSAZ, **A. AKPINAR-BAYİZİT**. 2003. Aromalı Kefir Üretimi. Ulusal Kivi ve Üzümsü Meyveler Sempozyumu, 23-25 Ekim, Ordu. Sözlü-Poster Bildiriler Kitabı: 485-490.

- E7. AKPINAR-BAYİZİT, A.,** L. YILMAZ. 2006. Fermente Gıdalarda Bulunan Organik Asitler. Türkiye 9. Gıda Kongresi, 24-26 Mayıs, Bolu. Sözlü-Poster Bildiriler Kitabı: 241.
- E8. ÇETİN, K., A. AKPINAR-BAYİZİT, O. GÜRBÜZ, T. ÖZCAN.** 2008. Zeytinyağında *trans*-Yağ Asidi Oluşumu Üzerine Carvacrol ve Thymol' ün Etkisinin İncelenmesi. Türkiye 10. Gıda Kongresi. 21-23 Mayıs 2008, Erzurum. Sözlü-Poster Bildiriler Kitabı: 639.
- E9. AKPINAR-BAYİZİT, A.,** T. ÖZCAN, O.I. ŞAHİN, L. YILMAZ-ERSAN. 2008. The Utilisation of Microbial poly-hydroxy alkanooates (PHA) in Food Industry. IV. Ulusal Biyomühendislik Kongresi. 15-18 Ekim 2008, İzmir. Sözlü-Poster Bildiriler Kitabı: 141-142.
- E10. ÖZCAN, T., A. AKPINAR-BAYİZİT, O.I. ŞAHİN, L. YILMAZ-ERSAN.** 2008. The Occurrence of PAH (Polycyclic Aromatic Hydrocarbons) in Smoked Cheeses. IV. Ulusal Biyomühendislik Kongresi. 15-18 Ekim, 2008 İzmir. Sözlü-Poster Bildiriler Kitabı: 149-150.
- E11. ÖZCAN, T., L. YILMAZ-ERSAN, A. AKPINAR BAYİZİT, O.I. ŞAHİN, P. AYDINOL.** 2009. Sütlaç'da *Lactobacillus acidophilus* LA-5 ve *Bifidobacterium bifidum* BB-12'nin Aktivitesi ve gelişimi. Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu. 21-23 Mayıs, Denizli. Sözlü-Poster Bildiriler Kitabı: 50.
- E12. AKPINAR-BAYİZİT, A.,** T. ÖZCAN, L. YILMAZ-ERSAN. 2009. Mustafakemalpaşa Cheese-Based Dessert: A Traditional Turkish Taste. Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu.21-23 Mayıs, Denizli. Sözlü-Poster Bildiriler Kitabı: 145.
- E13. ÖZCAN, T., L. YILMAZ-ERSAN, A. AKPINAR-BAYİZİT, P. AYDINOL.** 2009. Höşmerim Tatlısı Üretimi ve Özellikleri. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 27-29 Mayıs, Van. Sözlü-Poster Bildiriler Kitabı: 100-103.
- E14. YILMAZ-ERSAN, L., A. AKPINAR-BAYİZİT, T. ÖZCAN, O.I. ŞAHİN, P. AYDINOL.** 2009. İzmit Pışmaniyesi'nin Mikrobiyolojik ve Kimyasal Özellikleri. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 27-29 Mayıs, Van. Sözlü-Poster Bildiriler Kitabı: 337-340.
- E15. AKPINAR-BAYİZİT, A.,** T. ÖZCAN, L.YILMAZ-ERSAN, O.I.ŞAHİN. 2009. Türk Kahvesi'nin Tarihçesi ve Özellikleri. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 27-29 Mayıs, Van. Sözlü-Poster Bildiriler Kitabı: 599-603.
- E16. AKA, A., A. AKPINAR-BAYİZİT, O.I.ŞAHİN.** 2009. Yeşil Zeytin Ezmelerinin Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Kalite Özelliklerinin Değerlendirilmesi. 6. Gıda Mühendisliği Kongresi. 06-08 Kasım, Antalya. Sözlü-Poster Bildiriler Kitabı: 183.

- E17.** KAYA, D., O.I. ŞAHİN, **A. AKPINAR-BAYİZİT**. 2009. Elma Suyu Konsantrelerinin Sodyum İçeriği ve Standardizasyonu. 6. Gıda Mühendisliği Kongresi. 06-08 Kasım Antalya. Sözlü-Poster Bildiriler Kitabı: 185-190.
- E18.** ÖZCAN, T., **A. AKPINAR-BAYİZİT**. L. YILMAZ-ERSAN, K. ÇETİN. 2012. Trabzon Tereyağının Yağ Asidi Kompozisyonunun Belirlenmesi. III. Geleneksel Gıdalar Kongresi, 10-11 Mayıs Konya. Sözlü-Poster Bildiriler Kitabı: 189-191.
- E19.** DELİKANLI, B., L. YILMAZ-ERSAN, **A. AKPINAR-BAYİZİT**, T. ÖZCAN. 2012. *Thymus serpyllum*'ün **Uçucu** Yağları ve Fonksiyonel Özellikleri. III. Geleneksel Gıdalar Kongresi, 10-11 Mayıs Konya. Sözlü-Poster Bildiriler Kitabı: 192-193.
- E20.** **AKPINAR-BAYİZİT, A.**, T. ÖZCAN, L. YILMAZ-ERSAN, M. ÖZGÜR. 2012 Bazı Sebzelerin Hijyenik Kalitesi Üzerine Kurutma İşleminin Etkisi. Türkiye 11. Gıda Kongresi, 10-12 Ekim Hatay. Sözlü-Poster Bildiriler Kitabı: 487.
- E21.** YILMAZ-ERSAN, L., T. ÖZCAN, **A. AKPINAR-BAYİZİT**. 2012. Laktoz ve Türevlerinin Prebiyotik Özellikleri. Türkiye 11. Gıda Kongresi, 10-12 Ekim Hatay. Sözlü-Poster Bildiriler Kitabı: 488.
- E22.** ÖZCAN, T., L. YILMAZ-ERSAN, **A. AKPINAR-BAYİZİT**, B. DELİKANLI. 2012. Dondurmada Overrun ve Köpük Stabilizasyonu. Türkiye 11. Gıda Kongresi, 10-12 Ekim Hatay. Sözlü-Poster Bildiriler Kitabı: 489.
- E23.** **AKPINAR-BAYİZİT, A.**, T. ÖZCAN, L. YILMAZ-ERSAN, O.I. ŞAHİN. 2012. Mikrobiyel Polihidroksialkanoat (PHA) Üretimi. Türkiye 11. Gıda Kongresi, 10-12 Ekim Hatay. Sözlü-Poster Bildiriler Kitabı: 490.
- E24.** **AKPINAR-BAYİZİT, A.**, E. YILDIZ, E. ERDÖNMEZ. 2012. *Arbutus unedo* L. Meyvesinin Bileşimi ve Fonksiyonel Özellikleri. Türkiye 11. Gıda Kongresi, 10-12 Ekim Hatay. Sözlü-Poster Bildiriler Kitabı: 491.
- E25.** YILMAZ-ERSAN, L., T. ÖZCAN, **A. AKPINAR-BAYİZİT**. 2012. Süt ve Ürünlerinin Doğal Antioksidan Bileşenleri ve Etki Mekanizmaları. Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, 15-16 Kasım Acıpayam Denizli. Sözlü-Poster Bildiriler Kitabı: 145.
- E26.** **AKPINAR-BAYİZİT, A.**, T. ÖZCAN, L. YILMAZ-ERSAN. 2012. Yenilenebilir Karbon Kaynağı olarak Peynir Altı Suyundan *Mortierella isabellina* CBS 224.35 ile Mikrobiyel Yağ Üretimi. Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, 15-16 Kasım Acıpayam Denizli. Sözlü-Poster Bildiriler Kitabı: 50.
- E27.** ŞAHİN-CEBECİ, O.I., **A. AKPINAR-BAYİZİT**, E. YILDIZ. 2014. Bebek Sütü Üretiminde Yeni Fikirler: Algal Protein, Algal Yağ Ve Diğer Fonksiyonel Bileşenler

İlaveleri. Uludağ Üniversitesi IV. Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, 11-13 Kasım 2014, Bursa.

- E28.** ÖZCAN, T., L. YILMAZ-ERSAN, B. DELİKANLI, **A. AKPINAR-BAYİZİT**, H. VURAL. 2014. Bursa İlinde Geleneksel Peynirlerin Tüketim Eğilimlerinin Belirlenmesi. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 17-19 Nisan Adana. Sözlü-Poster Bildiriler Kitabı: 664.
- E29.** **AKPINAR-BAYİZİT, A.**, H. VURAL, T. ÖZCAN, L. YILMAZ-ERSAN B. DELİKANLI. 2014. Sofralık Zeytin Ve Zeytinyağı Tüketici Alışkanlıkları: Bursa İli Örneği. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17-19 Nisan Adana. Sözlü-Poster Bildiriler Kitabı: 665.
- E30.** ÖZCAN, T., L. YILMAZ-ERSAN, **A. AKPINAR-BAYİZİT**, B. DELİKANLI. 2015. Beslenme Genomiği ve Nutrigenetik. 2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, 28-30 Nisan Nevşehir, 322.
- E31.** YILMAZ-ERSAN, L., T. ÖZCAN, **A. AKPINAR-BAYİZİT**, G. OMAK. 2015. Probiyotik Bakterilerin Antioksidan Etki Mekanizmaları. 2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, 28-30 Nisan Nevşehir, 320.
- E32.** YILDIZ E., M. MACAR-ÖZBEY, S. TOKAT., **A. AKPINAR-BAYİZİT**. 2015. Lactarius Türü Mantarların Besinsel ve Antioksidan Özellikleri. İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, 28-30 Nisan, Nevşehir, 335.
- E33.** OKUMUŞ, G., E. YILDIZ, **A. AKPINAR-BAYİZİT**. 2015. Nar (*Punica granatum* L.) Yan Ürünlerinin Antioksidan Özelliklerinin Değerlendirilmesi. 2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, 28-30 Nisan Nevşehir, 357.
- E34.** YILDIZ, E., G. OKUMUŞ, **A. AKPINAR-BAYİZİT**. 2015. Organik Zeytinyağı ve Önemi. Doğu Karadeniz 2. Organik Tarım Kongresi, 6-9 Ekim, Pazar, Rize, 54.

F. Diğer yayınlar :

- F1.** YÜCEL, A., **A. AKPINAR BAYİZİT**. 2002. Gıda Zehirlenmeleri ve Zoonoz Hastalıklar. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ders Notu. No: 66. Bursa. 81 s.
- F2.** BAŞOĞLU, F., **A. AKPINAR-BAYİZİT**. 2012. Yağların Hidrojenasyonu ve Margarin Üretim Teknolojisi. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ders Notu. No: 108. Bursa. 132 s.

