

Prof. Dr. Mihriban KORUKLUOĞLU

TÜBİTAK/TBGAG No: 4, 1986-1992

Başlık: Sofralık Siyah Zeytin Fermentasyonu Üzerinde Araştırmalar

Çalışma Grubu: Korukluoğlu M

Görev: Yardımcı Araştırmacı

U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, 1993-1995

Başlık: Tulum ve Küp Peynirlerinde Bulunan Küf Mantarları Üzerinde Bir Araştırma

Çalışma Grubu: Korukluoğlu M

Proje No: 93/40

Görev: Yardımcı Araştırmacı

U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, 1993-1996

Başlık: Siyah Zeytin Salamurasında Oluşan Zarda (Kefeke) Küf Florasının Araştırılması

Çalışma Grubu: Korukluoğlu M

Proje No: 93/44 (DPT Destekli)

Görev: Yardımcı Araştırmacı

DPT Destekli, 1997-2002

Başlık: Diyet Zeytini ve Zeytin Ezmesi Üretiminde Araştırılması

Çalışma Grubu: Korukluoğlu M

Görev: Yardımcı Araştırmacı

U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, 1995-1998

Başlık: Salamura Siyah Zeytin Üzerinde Rastlanan Küfler ve Zeytinlerimizde Aflatoksin Risklerinin Araştırılması

Proje No: 95/18 (DPT Destekli)

Çalışma Grubu: Korukluoğlu M

Görev: Yardımcı Araştırmacı

TBGAG-53 No'lu Proje, 1996-1998

Başlık: Salamura Yaprak Üretiminde Fermentasyon Şekli ve Katkı Maddelerinin Kalite Dayanıklılığına Etkisinin Araştırılması ve Uygun Tekniğin Geliştirilmesi

Çalışma Grubu: Korukluoğlu M

Görev: Yardımcı Araştırmacı

U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, 1998-2002

Başlık: Bursa Yöresinde Çiğ Süt ve Beyaz Peynirlerde Campylobacter Bulaşmasının Araştırılması

Çalışma Grubu: Korukluoğlu M

Proje No: 98/31

Görev: Proje Yürütücüsü

TBGAG (TARP)-2333, 2000-2002

Başlık: Salamura Siyah Zeytin İşlemede Çeşit, Maya ve Laktik Starter Kullanımı ve Bazı Katkıların Fermentasyon Süresi ve Ürün Kalitesine Etkilerinin Araştırılması

Çalışma Grubu: Korukluoğlu M

Görev: Yardımcı Araştırmacı

TARP-2329, 2000-2002

Başlık: Salamurasız Asma Yaprığı Üretiminde Geliştirilmesi

Çalışma Grubu: Korukluoğlu M

Görev: Yardımcı Araştırmacı

U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, Proje No: 2001/31, 2001-2002

Başlık: Hazır Konserve Yemeklerin Üretim Aşamasında Bakteri Yükünün Belirlenmesi

Çalışma Grubu: Korukluoğlu M

Görev: Proje Yürütücüsü

U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, Proje No: 2000/51, 2000-2002

Başlık: Gıdalarda Küf Gelişimini Önleyen K-Sorbat, NaCl ve pH'nın Etkisinin Araştırılması. Çalışma Grubu: Korukluoğlu M

Görev: Proje Yürütücüsü

U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, 2002-2007

Başlık: Zeytin Acılık Maddesi Oleuropeinin Küf Gelişimi ve Mikotoksin Üretimi Üzerine Etkilerinin Araştırılması

Çalışma Grubu: Korukluoğlu M

Proje No: 2002/17

Görev: Proje Yürütücüsü

U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, 2002-2007

Başlık: Bazı Baharat ve Tıbbi Bitkilerin Mikotoksijenik İnhibitör Etkilerinin Araştırılması

Çalışma Grubu: Korukluoğlu M

Proje No: 2002/19

Görev: Proje Yürütücüsü

U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu, 2009

Başlık: Bazı Baharat Ekstraktlarının *Aspergillus parasiticus*'un Gelişimi ve Aflatoksin Üretimi Üzerine Etkisi

Çalışma Grubu: Korukluoğlu M

Proje No: 2009/24

Görev: Proje Yürütücüsü

U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu (Hızlı Destek Projesi), 2009-2010.

Başlık: Gıdalarda Bozulmaya Neden Olan Bazı Mayalara K-sorbit ve Organik Asitlerin Etkisi

Çalışma Grubu: Korukluoğlu M

Proje No: 2009/7

Görev: Proje Yürütücüsü

U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu, 2010-2011

Başlık: Gemlik Çeşidi Siyah Zeytinlerin Fermentasyonunda Bazı Bileşenlerin Değişimi ve Etkili Laktik Asit Bakterileri ile Mayaların Tanısı

Çalışma Grubu: Korukluoğlu M

Proje No: 2010/49

Görev: Yardımcı Araştırmacı

Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansı, 2011-2012

Başlık: Kumyaka Zeytin Verimliliğini Arttırma Projesi

Çalışma Grubu: Korukluoğlu M

Proje no: TR41-10-027

Görev: Proje Ortağı

U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu, Orta Ölçekli Araştırma Projesi, 2015

Başlık: Çeşitli Gıdalardan Elde Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Probiyotik Özellikleri İle Biyofilm Oluşturma Koşullarının Araştırılması

Çalışma Grubu: Korukluoğlu M

Proje No: OUAP(Z)-2015/8

Görev: Proje Yürütücüsü