

Assoc. Prof. MURAT DOĞAN

Personal Information

Email: mdogan@gelisim.edu.tr

Web: <https://avesis.gelisim.edu.tr/mdogan>

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0001-6391-4887

Yoksis Researcher ID: 116818

Education Information

Doctorate, Istanbul University, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yönetim Ve Strateji (Dr), Turkey 2015 - 2022

Associate Degree, Anadolu University, Açıköğretim Fakültesi, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, Turkey 2017 - 2019

Doctorate, Istanbul Aydın University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 2014 - 2017

Postgraduate, Fatih University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji (YI), Turkey 2009 - 2011

Undergraduate, Anadolu University, İşletme Fakültesi, İşletme Bölümü, Turkey 2001 - 2006

Undergraduate, Gaziantep University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 1993 - 1998

Dissertations

Doctorate, Toplu yemek hizmetleri (catering) sektörü yöneticilerinin iş sürekliliğine hazır olma algı ve zorluklarının belirlenmesi, Istanbul University, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yönetim Ve Strateji (Dr), 2022

Doctorate, Bazı gıdalardan izole edilen bakterilerin probiyotik özelliklerinin araştırılması, Istanbul Aydın University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 2017

Postgraduate, Probiyotik bakterilerin biyokimyasal etki mekanizması ve alerji üzerine etkilerinin meta analiz araştırması, Fatih University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji (YI), 2011

Academic Titles / Tasks

Associate Professor, Istanbul Gelisim University, FACULTY OF FINE ARTS, GASTRONOMY AND THE CULINARY ARTS, 2018 - Continues

Assistant Professor, Istanbul Yeni Yuzyil University, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik, 2017 - 2018

Lecturer, Yeni Yüzyıl Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2015 - 2017

Lecturer, Halic University, Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2011 - 2015

Academic and Administrative Experience

Istanbul Gelisim University, 2019 - Continues

Istanbul Gelisim University, 2018 - 2018

Yeni Yüzyıl Üniversitesi, 2017 - 2018

Courses

Gıdalar ve Fonksiyonları, Doctorate, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Undergraduate, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Gıdalar, Özellikleri ve Fonksiyonları, Postgraduate, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Gıda Güvenliği Politikaları, Doctorate, 2020 - 2021
Gıda Felsefesi, Postgraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Gıdaların Duyusal Analizi, Undergraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Proje Yönetimi, Undergraduate, 2019 - 2020
Meslek Etiği, Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Gıda Güvenliği ve Politikaları, Doctorate, 2019 - 2020
Tüketim Psikolojisi, Undergraduate, 2018 - 2019
Gıda Tasarımı ve Duyusal Analiz, Undergraduate, 2018 - 2019
Gıda Hijyeni ve Güvenliği, Undergraduate, 2018 - 2019
Gıda Muhafaza Yöntemleri, Associate Degree, 2018 - 2019
Food Service Management, Undergraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017
Public Health Training, Undergraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017
QUALİTY SYSTEMS, Undergraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016
Scientific Research Met, Undergraduate, 2017 - 2018
Stratejik Yönetim, Undergraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017
Food Sanitation, Undergraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017
FOOD MİCROBİOLOJY AND FOOD SAFETY, Undergraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016
Stratejik Yönetim, Postgraduate, 2017 - 2018
FOOD CHEMİSTRY AND ANALYSİS, Undergraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016
BESLENMEYE GİRİŞ, Undergraduate, 2016 - 2017, 2015 - 2016
SCİENTİFİC RESEARCH METHODS, Undergraduate, 2016 - 2017, 2015 - 2016
INTRODUCTION OF FOOD SERVİCE MANAGEMENT, Undergraduate, 2015 - 2016
GIDA MUHAFAZA YÖNTEMLERİ, Associate Degree, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012
İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞÇİ SAĞLIĞI, Associate Degree, 2014 - 2015
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ, Associate Degree, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012
KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ, Associate Degree, 2014 - 2015, 2012 - 2013
HAZIR YEMEK SİSTEMLERİ, Associate Degree, 2014 - 2015, 2012 - 2013
SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ S, Associate Degree, 2014 - 2015, 2013 - 2014
YAĞ TEKNOLOJİSİ, Associate Degree, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012
İŞLETME HİJYENİ VE SANİTASYONU, Associate Degree, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012
ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ, Associate Degree, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012
SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ, Associate Degree, 2012 - 2013, 2011 - 2012
HAZIR YEMEK ÜRETİMİ VE ORGANİZASYONU (CATERİNG), Associate Degree, 2011 - 2012

Advising Theses

Doğan M., Aşçılarının sağlıklı yemek hazırlama konusundaki bilgi düzeyleri tutum ve uygulamalarının belirlenmesi üzerine bir araştırma, Postgraduate, M.EREN(Student), 2023
Doğan M., İstanbul ili gastronomi turizmi gelişmişlik düzeyi: Arap turistler üzerinde bir araştırma, Postgraduate, S.ALZUHAİRİ(Student), 2023
Doğan M., Gastronomi tarihi ve kültürü açısından baharatın değerlendirilmesi, Postgraduate, K.ÖZDEMİR(Student), 2022
Doğan M., Günümüze ulaşamayan Osmanlı mutfağı tatlılarının belirlenmesi ve duyusal açıdan değerlendirmeleri, Postgraduate, B.ERMERCAN(Student), 2022
Doğan M., Pişirme kılavuzu (Odigos mageirikis) başlıklı erken dönem yunan yemek kitabının günümüze uyarlanması ve Türk mutfağı ile karşılaştırılması, Postgraduate, R.HACİBEKTAŞOĞLU(Student), 2022

Doğan M., Karakılıç buğday unundan hazırlanan ekşi mayalı ekmeklerin duyuşal özelliklerinin geliştirilmesine yönelik bir araştırma, Postgraduate, A.KARAPINAR(Student), 2022

MURAT D., Probiyotik *Saccharomyces boulardii* ile hazırlanan ekşi hamur tozlarının ekmeğın duyuşal kalitesine etkisinin araştırılması, Postgraduate, A.ÇINAR(Student), 2022

MURAT D., +4°C'de depolanan pişmiş et döner ile -18°C'de depolanan donuk pişmiş et dönerin duyuşal kalite özellikleri açısından değerlendirilmesi, Postgraduate, E.NUR(Student), 2021

MURAT D., Sokak lezzetlerinin gıda güvenliğı açısından değerlendirilmesi, Postgraduate, B.AYDIN(Student), 2020

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **An investigation into the sensory properties of sourdough bread made with Karakılıç wheat flour**
DOĞAN M., Karapınar Keserli A.
International Journal of Gastronomy and Food Science, vol.37, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Computational gastronomy: A study to test the food pairing hypothesis in Turkish cuisine**
DOĞAN M., Değerli A. H.
International Journal of Gastronomy and Food Science, vol.33, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Evaluation of gastronomic objects in Renaissance painting**
Doğan M., Yaşlıca Z. S.
International Journal of Gastronomy and Food Science, vol.30, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **Food stabilizing potential of nisin Z produced by wild *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* from raw milk and some fermented products**
Murat D., Hakkı T. İ.
LWT, vol.150, 2021 (SCI-Expanded)
- V. **Evaluating starter culture potential of wild *Penicillium roqueforti* strains from moldy cheeses of artisanal origin**
Doğan M., Tekiner İ. H.
Food Bioscience, vol.43, 2021 (SCI-Expanded)
- VI. **The effect of different compositions of starter cultures developed from phytic acid-degrading lactic acid bacteria on the sensory quality of bread**
Doğan M.
International Food Research Journal, vol.28, no.5, pp.926-935, 2021 (SCI-Expanded)
- VII. **A new trend in gastronomy: Culinary medicine chef**
Mutlu H., Doğan M.
International Journal of Gastronomy and Food Science, vol.24, 2021 (SCI-Expanded)
- VIII. **Evaluation of the probiotic potential of *Pediococcus* strains from fermented dairy product kefir**
Doğan M., Ay M.
Czech Journal of Food Sciences, vol.39, no.5, pp.376-383, 2021 (SCI-Expanded)
- IX. **Investigation of probiotic features of bacteria isolated from some food products Bazı gıda ürünlerinden izole edilen bakterilerin probiyotik özelliklerinin araştırılması**
Dogan M., Ozpinar H.
Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, vol.23, no.4, pp.555-562, 2017 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Kur'an-ı Kerim'de Yer Alan Gastronomi Unsurlarının Kütüb-i Sitte Bağlamında Değerlendirilmesi**
DOĞAN M.
ART/icle: Sanat ve Tasarım Dergisi, vol.3, no.2, pp.148-185, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Yemek Eleştirmeğının Gastronomiye Olan Etkilerinin Araştırılması**
DOĞAN M., Öztürk S. M.

Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi, vol.6, no.9, pp.0-1181, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

- III. **A study on the perceived organisational business continuity of foodservice executives**
DOĞAN M., YAZICI S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF BUSINESS CONTINUITY AND RISK MANAGEMENT, vol.13, no.3, pp.302-320, 2023 (Scopus)
- IV. **Roma Mozaik Sanatında Gastronomi Öğelerinin Değerlendirilmesi**
DOĞAN M., İKİBUDAK E. N.
Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi, vol.4, no.1, pp.15-29, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Investigation of the effect and relationship of vegan cuisine on gastronomic culture**
DOĞAN M., Yalçın E.
Toros University Journal of Food Nutrition and Gastronomy, vol.2, no.1, pp.53-63, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Investigation of the Effect of Spice on Gastronomy History and Culture**
DOĞAN M., ÖZDEMİR K.
İzlek Akademik Dergi, vol.5, no.2, pp.27-39, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **The Effect of Relationship Marketing Practices on Customer Loyalty in the Food Service Industry: A Qualitative Study on Senior Sales and Marketing Professionals**
DOĞAN M.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.11, no.2, pp.1516-1536, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Gıda Çalışmalarında Yeni Yaklaşım: Gıda Egemenliği**
DOĞAN M., VATANDOST E. G.
OCAK: Türk Mutfak Kültürü Araştırmaları Dergisi, vol.3, no.1, pp.1-12, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Menu Engineering in the Restaurant Business: A Study on Kitchen Chefs**
Mutlu H., DEMİRÇAKMAK İ. L., DOĞAN M.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.10, no.4, pp.3537-3553, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Sömürge dönemi köleliğin yemek kültürüne etkilerinin araştırılması**
DOĞAN M., SÖNMEZ M.
Review of Tourism Administration Journal, vol.3, no.2, pp.126-138, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Hatay İlinin Gastronomi Turizmi Gelişmişlik Düzeyinin Tespitine Yönelik Bir Araştırma**
DOĞAN M., YILMAZ M.
Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, vol.6, no.4, pp.1146-1164, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Gazi Muhammed Zahiraddin Babür Şah'ın (1483-1530) Hatıratı Babür-nâme'de Yer Alan Gastronomi Unsurlarının Değerlendirilmesi**
DOĞAN M.
ART/icle: Sanat ve Tasarım Dergisi, vol.2, no.2, pp.130-157, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **Bozanın Türk Gastronomisindeki Yeri ve Önemi: Geleneksel Boza Üreticileri Üzerine Bir Araştırma**
DOĞAN M., ÖZALTIN E.
Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, vol.7, no.2, pp.1-13, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **Yemeğin Psikopolitikası - Neoliberal Çağda Yemek Ritüelleri**
Ergen B., DOĞAN M.
ART/icle: Sanat ve Tasarım Dergisi, vol.2, no.2, pp.204-210, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **Determining The Effect of Catering Companies' Attitudes Toward Customer Complaints on Customer Loyalty**
DOĞAN M.
Journal of Interdisciplinary Food Studies, vol.2, no.2, pp.68-79, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **Esnaf Lokantalarında Kullanılan Kesme/Doğrama Tahtalarının Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi: İstanbul Örneği**
ÇETİN A. S., DOĞAN M.
İstanbul Gelişim Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, vol.2022, no.22, pp.988-1005, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **Birleşmiş Milletler'in küresel beslenme ve gıda güvencesi politikalarının değerlendirilmesi**
DOĞAN M., ÖZALTIN E.
Tourism and Recreation, vol.4, no.2, pp.81-88, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

- XVIII. **LEZZET VE LEZZETİN BİLİMİ: MUTFAK ŞEFLERİNİN LEZZET ALGILARI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**
AĞAN C., DOĞAN M.
Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, vol.5, no.2, pp.119-219, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- XIX. **A Research on the General Knowledge of Pastry Chefs About Food Colorings and Their Awareness of Reading Labels**
DOĞAN M., OLGAY P.
International Journal of Gastronomy Research, vol.1, no.1, pp.9-15, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- XX. **Food engineers' attitudes and purchasing intentions towards genetically modified organism products**
Mutlu H., Ay M., Doğan M.
Nutrition and Health, 2022 (Scopus)
- XXI. **Fonksiyonel Gıdaların Gastronomideki Önemi**
AL ZUHAIRI S., DOĞAN M.
ART/icle: Sanat & Tasarım Dergisi, vol.1, no.2, pp.249-267, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- XXII. **On-site and one-year monitoring of food service business risks associated with poor hygiene quality in the catering establishments for consumer protection**
Doğan M., Tekiner İ. H.
Journal of Foodservice Business Research, vol.24, no.3, pp.274-285, 2021 (Scopus)
- XXIII. **Evaluation of Customer Complaints to Catering Services in Terms of Food Safety**
DOĞAN M., AY M.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.8, no.4, pp.2387-2401, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIV. **Investigation of the Effects of Kitchen Hygiene Training on Reducing Personnel-Associated Microbial Contamination.**
AY M., DOĞAN M.
İstanbul Gelişim Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, vol.11, pp.161-177, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- XXV. **Extracellular Phytase Activities of Lactic Acid Bacteria in Sourdough Mix Prepared From Traditionally Produced Boza As Starter Culture**
DOĞAN M., TEKİNER İ. H.
Food and Health, vol.6, no.2, pp.117-127, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVI. **Assessment of Probiotic Properties of Lactic Acid Bacteria from Traditional Sourdoughs for Bread-Making in Turkey against Some Gut Conditions**
DOĞAN M., TEKİNER İ. H.
Journal of Applied Food Technology, vol.6, no.2, pp.15-21, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVII. **Akermansia Muciniphila Functional and Probiotic Properties In The Gastrointestinal Tract**
DOĞAN M., ÖZTAĞ M., DEMİRKESEN H.
International Journal Of Food Engineering Research, no.2, pp.29-35, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVIII. **Probiyotik Bakterilerin Gastrointestinal Sistemdeki Etki Mekanizması**
DOĞAN M.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, vol.7, no.1, pp.20-27, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIX. **Probiyotik Bakterilerin Etki Mekanizması**
DOĞAN M.
Anadolu Bil Meslek Yüksek Okulu Dergisi, vol.21, no.1, pp.98-102, 2011 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **Dondurma, Kaynatma ve Basınç**
DOĞAN M., Yalçın E.
in: Gıdalar, Özellikleri, Fonksiyonları ve Mutfak Uygulamaları, Murat Doğan, Editor, NOBEL AKADEMİK YAYINCILIK, Ankara, pp.161-174, 2023
- II. **Gastronomi Mühendisliğine Giriş**

DOĞAN M., TATLISU N. B., SAĞLAM K., DEMİRGÜL F., HÜLAĞA G., ÇETİN A. S., DOĞU BAYKUT E., ÇİRİŞOĞLU E., KÖKLÜ O., TABAK T., et al.

in: Gastronomi Mühendisliği , Murat Doğan, Editor, Nobel Akademik Yayınları, Ankara, pp.1-10, 2023

III. Catering Hizmetlerinde İş Sürekliliği

DOĞAN M.

in: TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ VE CATERING HİZMETLERİ YÖNETİMİ, Murat Doğan, Editor, Nobel Akademik Yayınları, İstanbul, pp.253-245, 2022

IV. Su

DOĞAN M.

in: Gıda Kimyası ve Mutfak Uygulamaları, Öznur Cumhur, Çiğdem Muştı, Veli Ceylan, Editor, Nobel Akademik Yayınları, Ankara, pp.1-16, 2022

V. Güvenilir Dozu, Potansiyel Toksisitesi ve Yan Etkileriyle Kara Mürver

DOĞAN M.

in: Kara Mürver: Meyve mi ilaç mı?, Hayrettin Mutlu , Elif Günalan, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, pp.163-182, 2022

VI. Gıda Felsefesine Giriş

DOĞAN M., YILMAZ M., GÜLDEMİR O., AKSOY A., YILMAZ İ., KIZILDEMİR Ö., OLUM E., ŞEN M. A., GÖKÇEK Y., MUTLU H., et al.

in: Gıda Felsefesi, Doğan, Murat, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, pp.1-16, 2021

VII. Probiotics From Food Products and Gastrointestinal Health

DOĞAN M., TEKİNER İ. H., DEMİRKESEN H.

in: Dietary Interventions in Gastrointestinal Diseases, Watson R, Preedy V, Editor, Academic Press Books Elsevier, Massachusetts, pp.169-177, 2019

VIII. Alzheimer, Beslenme ve Probiyotikler

DOĞAN M.

in: Alzheimer'a Dair Her Şey, Mehmet Ünal, Editor, İstanbul Tıp Kitapevleri, İstanbul, pp.111-117, 2018

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. YİYECEK VE İÇECEK SEKTÖRÜNDE ENDÜSTRİ 4.0 UYGULAMALARI: GASTRONOMİ 4.0

Doğan M.

11. Uluslararası Mardin Artuklu Bilimsel Araştırmalar Kongresi, Mardin, Turkey, 13 - 15 December 2023, pp.1323-1330

II. Mutfaklarda Yapay Zekânın Kullanımı ve Geleceği

DOĞAN M.

Ufuk Üniversitesi II. Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi, Ankara, Turkey, 3 - 05 May 2023, pp.195-193

III. ÇAY TÜKETİMİN NİŞASTA SİNDİRİLEBİLİRLİĞİNE ETKİSİ

DEMİRKESEN H., TERZİ M., DOĞAN M.

III. Ulusal Tarım ve Gıda Çalıştayı, Çorum, Turkey, 3 - 05 May 2023, pp.21

IV. Kahvenin Türk Gastronomi Tarihi ve Kültürü Açısından Değerlendirilmesi

DOĞAN M.

Toros Üniversitesi Ulusal Kahve Sempozyumu, İÇEL, Turkey, 03 February 2023, pp.12

V. I. Uluslararası Aşçı Dede Ateşbâz-ı Velî Sempozyumu

DOĞAN M.

Gastronomi Mühendisliği: Gastronomiye Yeni Yaklaşım: Gastronomi Mühendisliği, 23 September 2022

VI. RELATIONAL MARKETING IN CATERING SERVICE

DOĞAN M.

INTERNATIONAL MALATYA GASTRONOMY, CULTURE AND TOURISM CONFERENCE, Malatya, Turkey, 16 September 2022, pp.387

VII. Yiyecek ve İçecek Sektöründe Endüstri 4.0 ve Robotik Sistemle

- DOĞAN M.
Uluslararası Multidisipliner İnovatif Yaklaşımlar Kongresi, İstanbul, Turkey, 02 June 2022, pp.96
- VIII. **Biochemical Effect Mechanism of Probiotics in Gut and Evaluation of Their Effect on Allergies.**
DOĞAN M.
International Gobeklitepe Applied Sciences Congress - II, Şanlıurfa, Turkey, 06 May 2021, pp.141-148
- IX. **4°C'de Depolanan Pişmiş Et Döner ile -18°C'de Depolanan Donuk Pişmiş Et Dönerin Duyusal Kalite Özellikleri Açısından Değerlendirilmesi.**
OCAK E. N., DOĞAN M.
Selçuk Zirvesi 2. Uluslararası Sosyal Bilimler Kongre, Konya, Turkey, 07 June 2020
- X. **Sokak Lezzetlerinin Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi.**
AYDIN B., DOĞAN M.
3. Uluslararası Sağlık Bilimleri Ve Yaşam Kongresi, Burdur, Turkey, 4 - 06 June 2020, pp.391
- XI. **Okul Çağı Çocuklarda Beslenme Eğitiminin Besin Seçimlerine Etkisi.**
TERZİ M., DOĞAN M., DEMİRKESEN H., ERGAN K.
. II. International Congress on Nutrition, Obesity and Community Health, İstanbul, Turkey, 26 - 27 December 2019, pp.480
- XII. **Investigation of the Effect of Kefir on Body For Probiotic Support.**
MUTLU H., AY M., DOĞAN M., YILMAZ Ö., MUTLU E.
GANUD Uluslararası Gastronomi, Beslenme ve Diyetetik Kongresi, Gaziantep, Turkey, 22 - 24 November 2019, pp.279-280
- XIII. **Determination of Microbiological Contamination Sources of Catering Services and Evaluation of Food Safety.**
DOĞAN M.
X. International Multidisciplinary Congress of Eurasia (IMCOFE), PRAG, Czech Republic, 6 - 08 August 2019, pp.320
- XIV. **Determination of the Effect of Hygiene Trainings Given to Kitchen Staff in Catering Services on Hygiene Awareness Levels.**
DOĞAN M., AY M.
X. International Multidisciplinary Congress of Eurasia (IMCOFE), PRAG, Czech Republic, 06 August 2019, pp.349
- XV. **Determination of Natural Food Preservative Nisin Bacteriocin from Lactococcus lactis subsp. lactis Isolated from Traditional Dairy Products.**
DOĞAN M., AY M.
International Congress of Science, Education and Technology Research, Odessa, Ukraine, 10 - 12 August 2018, pp.108
- XVI. **Determination of Lactic Acid Flora of Sourdough Yeast Produced by Using Different Products**
AY M., DOĞAN M., MUTLU H.
International Congress of Science, Education and Technology Research, Odessa, Ukraine, 10 - 12 August 2018
- XVII. **Phytic Acid Degrading Lactic Acid Bacteria Isolated From Boza-Fermented Sourdough.**
DEMİRKESEN H., DOĞAN M., TERZİ M.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Girne, Cyprus (Kktc), 18 April 2018, pp.53
- XVIII. **Diyabetli Annelerin Bebeklerinde Doğum Sonrası Görülen Sağlık Sorunları**
ERGAN K., DOĞAN M.
2. Hemşirelikte Mezuniyet Sonrası Diyabet Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 2 - 04 March 2018
- XIX. **Uyku ve Kafein İlişkisi ve Uykusuzluğun İş Stresine Etkisi**
KAYMAK E., PAKEL A., DOĞAN M.
I. Ulusal Sağlık Yöneticileri Kongresi, İstanbul, Turkey, 14 - 15 December 2017, pp.79
- XX. **Sosyo-ekonomik Düzeyin Beslenme Üzerine Etkisi.**
ÖZDEMİR D., ETİ G., ÖNALAN Ş. N., DOĞAN M.
I. Ulusal Sağlık Yöneticileri Kongresi, İstanbul, Turkey, 14 December 2017, pp.78-79
- XXI. **Dünyada Gıda Kıtık ve Obezite Paradoksu**
DOĞAN M.

2. Bariatrik ve Metabolik Cerrahi Kongresine, Antalya, Turkey, 23 November 2017

XXII. **Investigation of Probiotic Features of Bacteria Isolated from Some Food Products.**

DOĞAN M., ateş k.

4. International Conference On Microbial Diversity 2017, Bari, Italy, 24 - 26 October 2017, pp.118

XXIII. **Akkermansia Muciniphila: Gastrointestinal Sistemdeki Fonksiyonel ve Probiyotik Özellikleri**

DOĞAN M., ÖZTAĞ M., DEMİRKESEN H.

4. Ulusal Bağırsak Mikrobiyotası ve Probiyotik Kongresi, Turkey, 19 - 22 October 2017

XXIV. **Alzheimer, Beslenme ve Probiyotikler**

DOĞAN M.

Alzheimerli olmak, Alzheimerli Hasta ile Yaşamak Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 12 May 2017

Supported Projects

DOĞAN M., IPSUS - İklim Açısından Akıllı Gıda İnovasyonu: İleri Dönüşümlü Kaynaklardan Bitki ve Denizyosunu Proteinleri Kullanımı, 2022 - Continues

DOĞAN M., TUBITAK Project, Endüstriyel peynir üretiminde kullanılan mikrobiyal peynir mayası rennin üretimi, 2019 - 2020

DOĞAN M., TUBITAK Project, Ülkemize özgü probiyotik bakteri suşlarının izolasyonu ve yerli üretimin gerçekleştirilmesi, 2018 - 2019

DOĞAN M., TUBITAK Project, Starter Küf Kültürü Penicillium Roqueforti 'nin Endüstriyel Üretimi, Ülkemize Özgü Küflü Tulum Peyniri Üretim Prosesinin Geliştirilmesi, 2017 - 2018

DOĞAN M., TUBITAK Project, GIDALARIN MUHAFAZASI AMACIYLA BİYOKONSERVASYON DOĞAL NİSİN BACTERİOSİNİN ENDÜSTRİYEL OLARAK LACTOCOCCUS LACTİS BAKTERİSİNDEN ÜRETİLMESİ, 2015 - 2017

DOĞAN M., TUBITAK Project, Fonksiyonel Gıda Destekleyici "Probiyotik Bakterilerin" Üretimi, 2014 - 2016

Activities in Scientific Journals

ART/icle: SANAT VE TASARIM DERGİSİ, Editor, 2022 - Continues

Scientific Refereeing

LWT - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Journal Indexed in SCI-E, September 2023

Congress and Symposium Activities

Dünyada Gıda Kıtık ve Obezite Paradoksu, Invited Speaker, Antalya, Turkey, 2017