

Doç. Dr. MURAT DOĞAN

Kişisel Bilgiler

E-posta: mdogan@gelisim.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-6391-4887

Yoksis Araştırmacı ID: 116818

Eğitim Bilgileri

Doktora, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yönetim Ve Strateji (Dr), Türkiye 2015 - 2022

Ön Lisans, Anadolu Üniversitesi, Açıköğretim Fakültesi, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, Türkiye 2017 - 2019

Doktora, İstanbul Aydın Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2014 - 2017

Yüksek Lisans, Fatih Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji (YI), Türkiye 2009 - 2011

Lisans, Anadolu Üniversitesi, İşletme Fakültesi, İşletme Bölümü, Türkiye 2001 - 2006

Lisans, Gaziantep Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1993 - 1998

Yaptığı Tezler

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

Doktora, Bazı gıdalardan izole edilen bakterilerin probiyotik özelliklerinin araştırılması, İstanbul Aydın Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 2017

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

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., İstanbul Gelişim Üniversitesi, GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI , 2018 - Devam Ediyor

Dr. Öğr. Üyesi, İstanbul Yeni Yüzyıl Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik, 2017 - 2018

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

Öğretim Görevlisi, Haliç Üniversitesi, Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2011 - 2015

Akademik İdari Deneyim

İstanbul Gelişim Üniversitesi, 2019 - Devam Ediyor

İstanbul Gelişim Üniversitesi, 2018 - 2018

Yeni Yüzyıl Üniversitesi, 2017 - 2018

Verdiği Dersler

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

Yönetilen Tezler

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

bir araştırma, Yüksek Lisans, A.KARAPINAR(Öğrenci), 2022

MURAT D., Probiyotik *Saccharomyces boulardii* ile hazırlanan ekşi hamur tozlarının ekmeğin duyu kalitesine etkisinin araştırılması, Yüksek Lisans, A.ÇINAR(Öğrenci), 2022

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

MURAT D., Sokak lezzetlerinin gıda güvenliği açısından değerlendirilmesi, Yüksek Lisans, B.AYDIN(Öğrenci), 2020

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.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, cilt.33, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Evaluation of gastronomic objects in Renaissance painting**
Doğan M., Yaşlıca Z. S.
International Journal of Gastronomy and Food Science, cilt.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, cilt.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, cilt.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, cilt.28, sa.5, ss.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, cilt.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, cilt.39, sa.5, ss.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, cilt.23, sa.4, ss.555-562, 2017 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Kur'an-ı Kerim'de Yer Alan Gastronomi Unsurlarının Kütüb-i Sitte Bağlamında Değerlendirilmesi**
DOĞAN M.
ART/icle: Sanat ve Tasarım Dergisi, cilt.3, sa.2, ss.148-185, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. **Yemek Eleştirmenliğinin Gastronomiye Olan Etkilerinin Araştırılması**
DOĞAN M., Öztürk S. M.
Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi, cilt.6, sa.9, ss.0-1181, 2023 (Hakemli Dergi)

- III. **A study on the perceived organisational business continuity of foodservice executives**
DOĞAN M., YAZICI S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF BUSINESS CONTINUITY AND RISK MANAGEMENT, cilt.13, sa.3, ss.302-320, 2023
(Scopus)
- IV. **Roma Mozaik Sanatında Gastronomi Öğelerinin Değerlendirilmesi**
DOĞAN M., İKİBUDAK E. N.
Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi, cilt.4, sa.1, ss.15-29, 2023 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.2, sa.1, ss.53-63, 2023 (Hakemli Dergi)
- VI. **Investigation of the Effect of Spice on Gastronomy History and Culture**
DOĞAN M., ÖZDEMİR K.
İzlek Akademik Dergi, cilt.5, sa.2, ss.27-39, 2023 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.11, sa.2, ss.1516-1536, 2023 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Gıda Çalışmalarında Yeni Yaklaşım: Gıda Egemenliği**
DOĞAN M., VATANDOST E. G.
OCAK: Türk Mutfak Kültürü Araştırmaları Dergisi, cilt.3, sa.1, ss.1-12, 2023 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.10, sa.4, ss.3537-3553, 2022 (Hakemli Dergi)
- X. **Sömürge dönemi köleliğinin yemek kültürüne etkilerinin araştırılması**
DOĞAN M., SÖNMEZ M.
Review of Tourism Administration Journal, cilt.3, sa.2, ss.126-138, 2022 (Hakemli Dergi)
- XI. **Hatay İlinin Gastronomi Turizmi Gelişmişlik Düzeyinin Tespitine Yönelik Bir Araştırma**
DOĞAN M., YILMAZ M.
Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, cilt.6, sa.4, ss.1146-1164, 2022 (Hakemli Dergi)
- XII. **Gazi Muhammed Zahirreddin Babür Şah'ın (1483-1530) Hatıratı Babür-nâme'de Yer Alan Gastronomi Unsurlarının Değerlendirilmesi**
DOĞAN M.
ART/icle: Sanat ve Tasarım Dergisi, cilt.2, sa.2, ss.130-157, 2022 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Bozanın Türk Gastronomisindeki Yeri ve Önemi: Geleneksel Boza Üreticileri Üzerine Bir Araştırma**
DOĞAN M., ÖZALTIN E.
Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, cilt.7, sa.2, ss.1-13, 2022 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Yemeğin Psikopolitikası - Neoliberal Çağda Yemek Ritüelleri**
Ergen B., DOĞAN M.
ART/icle: Sanat ve Tasarım Dergisi, cilt.2, sa.2, ss.204-210, 2022 (Hakemli Dergi)
- XV. **Determining The Effect of Catering Companies' Attitudes Toward Customer Complaints on Customer Loyalty**
DOĞAN M.
Journal of Interdisciplinary Food Studies, cilt.2, sa.2, ss.68-79, 2022 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Esnaf Lokantalarında Kullanılan Kesme/Doğrama Tahtalarının Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi: İstanbul Örneği**
ÇETİN A. S., DOĞAN M.
İstanbul Gelişim Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, cilt.2022, sa.22, ss.988-1005, 2022 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Birleşmiş Milletler'in küresel beslenme ve gıda güvencesi politikalarının değerlendirilmesi**
DOĞAN M., ÖZALTIN E.
Tourism and Recreation, cilt.4, sa.2, ss.81-88, 2022 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **LEZZET VE LEZZETİN BİLİMİ: MUTFAK ŞEFLERİNİN LEZZET ALGILARI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**

- AĞAN C., DOĞAN M.
Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, cilt.5, sa.2, ss.119-219, 2022 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.1, sa.1, ss.9-15, 2022 (Hakemli Dergi)
- 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 ZUHAİRİ S., DOĞAN M.
ART/icle: Sanat & Tasarım Dergisi, cilt.1, sa.2, ss.249-267, 2021 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.24, sa.3, ss.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, cilt.8, sa.4, ss.2387-2401, 2020 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.11, ss.161-177, 2020 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.6, sa.2, ss.117-127, 2020 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.6, sa.2, ss.15-21, 2019 (Hakemli Dergi)
- XXVII. **Akkermansia Muciniphila Functional and Probiotic Properties In The Gastrointestinal Tract**
DOĞAN M., ÖZTAĞ M., DEMİRKESEN H.
International Journal Of Food Engineering Research, sa.2, ss.29-35, 2017 (Hakemli Dergi)
- XXVIII. **Probiyotik Bakterilerin Gastrointestinal Sistemdeki Etki Mekanizması**
DOĞAN M.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, cilt.7, sa.1, ss.20-27, 2012 (Hakemli Dergi)
- XXIX. **Probiyotik Bakterilerin Etki Mekanizması**
DOĞAN M.
Anadolu Bil Meslek Yüksek Okulu Dergisi, cilt.21, sa.1, ss.98-102, 2011 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. Dondurma, Kaynatma ve Basınç

DOĞAN M., YALÇIN E.

Gıdalar, Özellikleri, Fonksiyonları ve Mutfak Uygulamaları, Murat Doğan, Editör, NOBEL AKADEMİK YAYINCILIK, Ankara, ss.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.

Gastronomi Mühendisliği , Murat Doğan, Editör, Nobel Akademik Yayınları, Ankara, ss.1-10, 2023

III. Catering Hizmetlerinde İş Sürekliliği

DOĞAN M.

TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ VE CATERING HİZMETLERİ YÖNETİMİ, Murat Doğan, Editör, Nobel Akademik Yayınları, İstanbul, ss.253-245, 2022

IV. Su

DOĞAN M.

Gıda Kimyası ve Mutfak Uygulamaları, Öznur Cumhur, Çiğdem Muştı, Veli Ceylan, Editör, Nobel Akademik Yayınları, Ankara, ss.1-16, 2022

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

DOĞAN M.

Kara Mürver: Meyve mi ilaç mı?, Hayrettin Mutlu , Elif Günalan, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.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.

Gıda Felsefesi, Doğan, Murat, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.1-16, 2021

VII. Probiotics From Food Products and Gastrointestinal Health

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

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

VIII. Alzheimer, Beslenme ve Probiyotikler

DOĞAN M.

Alzheimer'a Dair Her Şey, Mehmet Ünal, Editör, İstanbul Tıp Kitapevleri, İstanbul, ss.111-117, 2018

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

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

Doğan M.

11. Uluslararası Mardin Artuklu Bilimsel Araştırmalar Kongresi, Mardin, Türkiye, 13 - 15 Aralık 2023, ss.1323-1330

II. Mutfaklarda Yapay Zekânın Kullanımı ve Geleceği

DOĞAN M.

Ufuk Üniversitesi II. Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi, Ankara, Türkiye, 3 - 05 Mayıs 2023, ss.195-193

III. ÇAY TÜKETİMİN NİŞASTA SİNDİRİLEBİLİRLİĞİNE ETKİSİ

DEMİRKESEN H., TERZİ M., DOĞAN M.

III. Ulusal Tarım ve Gıda Çalıştayı, Çorum, Türkiye, 3 - 05 Mayıs 2023, ss.21

IV. Kahvenin Türk Gastronomi Tarihi ve Kültürü Açısından Değerlendirilmesi

DOĞAN M.

Toros Üniversitesi Ulusal Kahve Sempozyumu, İÇEL, Türkiye, 03 Şubat 2023, ss.12

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

DOĞAN M.

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

VI. RELATIONAL MARKETING IN CATERING SERVICE

DOĞAN M.

INTERNATIONAL MALATYA GASTRONOMY, CULTURE AND TOURISM CONFERENCE, Malatya, Türkiye, 16 Eylül 2022, ss.387

VII. Yiyecek ve İçecek Sektöründe Endüstri 4.0 ve Robotik Sistemle

DOĞAN M.

Uluslararası Multidisipliner İnovatif Yaklaşımlar Kongresi, İstanbul, Türkiye, 02 Haziran 2022, ss.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, Türkiye, 06 Mayıs 2021, ss.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, Türkiye, 07 Haziran 2020
- X. **Sokak Lezzetlerinin Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi.**
AYDIN B., DOĞAN M.
3. Uluslararası Sağlık Bilimleri Ve Yaşam Kongresi, Burdur, Türkiye, 4 - 06 Haziran 2020, ss.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, Türkiye, 26 - 27 Aralık 2019, ss.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, Türkiye, 22 - 24 Kasım 2019, ss.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, Çek Cumhuriyeti, 6 - 08 Ağustos 2019, ss.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, Çek Cumhuriyeti, 06 Ağustos 2019, ss.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, Ukrayna, 10 - 12 Ağustos 2018, ss.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, Ukrayna, 10 - 12 Ağustos 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, Kıbrıs (Kktc), 18 Nisan 2018, ss.53
- XVIII. **Diyabetli Annelerin Bebeklerinde Doğum Sonrası Görülen Sağlık Sorunları**
ERGAN K., DOĞAN M.
2. Hemşirelikte Mezuniyet Sonrası Diyabet Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 2 - 04 Mart 2018
- XIX. **Uyku ve Kafein İlişkisi ve Uykusuzluğun İş Stresine Etkisi**
KAYMAK E., PAKEL A., DOĞAN M.
I. Ulusal Sağlık Yöneticileri Kongresi, İstanbul, Türkiye, 14 - 15 Aralık 2017, ss.79
- XX. **Sosyo-ekonomik Düzeyin Beslenme Üzerine Etkisi.**
ÖZDEMİR D., ETİ G., ÖNALAN Ş. N., DOĞAN M.
I. Ulusal Sağlık Yöneticileri Kongresi, İstanbul, Türkiye, 14 Aralık 2017, ss.78-79
- XXI. **Dünyada Gıda Kıtık ve Obezite Paradoksu**
DOĞAN M.
2. Bariatrik ve Metabolik Cerrahi Kongresine, Antalya, Türkiye, 23 Kasım 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, İtalya, 24 - 26 Ekim 2017, ss.118
- XXIII. **Akkermansia Muciniphila: Gastrointestinal Sistemdeki Fonksiyonel ve Probiyotik Özellikleri**
DOĞAN M., ÖZTAÇ M., DEMİRKESEN H.
4. Ulusal Bağırsak Mikrobiyotası ve Probiyotik Kongresi, Türkiye, 19 - 22 Ekim 2017
- XXIV. **Alzheimer, Beslenme ve Probiyotikler**
DOĞAN M.
Alzheimerlı olmak, Alzheimerlı Hasta ile Yaşamak Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 12 Mayıs 2017

Desteklenen Projeler

- DOĞAN M., IPSUS - İklim Açısından Akıllı Gıda İnovasyonu: İleri Dönüşümlü Kaynaklardan Bitki ve Denizyosunu Proteinleri Kullanımı, 2022 - Devam Ediyor
- DOĞAN M., TÜBİTAK Projesi, Endüstriyel peynir üretiminde kullanılan mikrobiyal peynir mayası rennin üretimi, 2019 - 2020
- DOĞAN M., TÜBİTAK Projesi, Ülkemize özgü probiyotik bakteri suşlarının izolasyonu ve yerli üretimin gerçekleştirilmesi, 2018 - 2019
- DOĞAN M., TÜBİTAK Projesi, Starter Küf Kültürü Penicillium Roqueforti 'nin Endüstriyel Üretilmesi, Ülkemize Özgü Küflü Tulum Peyniri Üretim Prosesinin Geliştirilmesi, 2017 - 2018
- DOĞAN M., TÜBİTAK Projesi, GIDALARIN MUHAFAZASI AMACIYLA BİYOKONSERVASYON DOĞAL NİSİN BACTERİOSİNİN ENDÜSTRİYEL OLARAK LACTOCOCCUS LACTIS BAKTERİSİNDEN ÜRETİLMESİ, 2015 - 2017
- DOĞAN M., TÜBİTAK Projesi, Fonksiyonel Gıda Destekleyici "Probiyotik Bakterilerin" Üretilmesi, 2014 - 2016

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

- ART/icle: SANAT VE TASARIM DERGİSİ, Editör, 2022 - Devam Ediyor

Bilimsel Hakemlikler

- LWT - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Eylül 2023

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

- Dünyada Gıda Kıtık ve Obezite Paradoksu, Davetli Konuşmacı, Antalya, Türkiye, 2017