

Prof.Dr. BEHİÇ MERT

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 312 210 5780](tel:+903122105780)

E-posta: bmert@metu.edu.tr

Eğitim Bilgileri

Doktora, Purdue University, Food Engineering, Amerika Birleşik Devletleri 2000 - 2004

Yüksek Lisans, Michigan State University, Gıda Bilimi, Amerika Birleşik Devletleri 1998 - 2000

Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1991 - 1995

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Teknolojisi, Yağ Teknolojisi, Hububat Teknolojisi, Şeker, Şurup, Nişasta, Şekerleme Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2015 - Devam Ediyor

Araştırma Görevlisi, Max Planck Enstitüsü, 2014 - 2015

Doç.Dr., Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2011 - 2015

Yrd.Doç.Dr., Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2008 - 2011

Öğretim Görevlisi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2006 - 2008

Araştırma Görevlisi, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2005 - 2006

Araştırma Görevlisi, Purdue University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2000 - 2004

Araştırma Görevlisi, Michigan State University, Mühendislik, Gıda Mühendisliği, 1998 - 1998

Mesleki Deneyim

Bölüm Başkan Yardımcısı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2009 - Devam Ediyor

Yönetilen Tezler

MERT B., Peanut milk production by the microfluidization, physicochemical, textural and rheological properties of peanut milk products; yoghurt and kefir, Yüksek Lisans, S.ARSLAN(Öğrenci), 2018

Öztop H. M. , Mert B., Characterization and formulation of gelatin based soft candies, Yüksek Lisans, N.EFE(Öğrenci), 2018

Şensoy I., Mert B., Effect of microfluidized onion skin addition on the quality of extrudates, Yüksek Lisans, E.BİLGİN(Öğrenci), 2016

BAYINDIRLI A., MERT B., Effect of different freezing rates on the texture and quality parameters of selected fruit and vegetable, Yüksek Lisans, M.BULUT(Öğrenci), 2015

ÖZTOP H. M. , MERT B., Effect of some intense sweeteners on rheological, textural and sensory properties of chocolate, Yüksek Lisans, M.YÜCEKUTLU(Öğrenci), 2015

MERT B., Production and characterization of microparticulated corn zein, and its applications on emulsions and bread-making, Yüksek Lisans, O.KAAN(Öğrenci), 2014

MERT B., Utilization of inulin as fat replacer in cake and mayonnaise, Yüksek Lisans, S.FARAHMAND(Öğrenci), 2014

BAYINDIRLI A., MERT B., Production of micro and nano fibers from hazelnut skin and utilization in biscuits, Yüksek Lisans, E.YILDIZ(Öğrenci), 2014

Şensoy İ., Mert B., Effect of tomato, red pepper and carrot pulp addition on the quality of extrudates, Yüksek Lisans, Ç.ÇALTİNOĞLU(Öğrenci), 2014

MERT B., Production of micro and nano fibers from hazelnut skin and utilization in cakes, Yüksek Lisans, S.ÇIKRIKCI(Öğrenci), 2013

MERT B., Production of cacao micro and nano fibers and utilization in cakes, Yüksek Lisans, B.DUMAN(Öğrenci), 2013

MERT B., Chemical and rheological properties of yoghurt produced by lactic acid cultures isolated from traditional Turkish yoghurt, Yüksek Lisans, S.DİNÇEL(Öğrenci), 2012

MERT B., Effect of different wheat varieties on pasta quality, Yüksek Lisans, M.BOZKURT(Öğrenci), 2012

MERT B., Effect of hydrogenation conditions on rheological and micro-structural properties of fats, Yüksek Lisans, A.BAŞKOÇAK(Öğrenci), 2011

BAYINDIRLI A., MERT B., Application of high dynamic microfluidization to improve some quality parameters and stability of orange juice, Yüksek Lisans, Ö.YÜCE(Öğrenci), 2011

MERT B., Utilization of wheat bran fiber in crackers, Yüksek Lisans, E.ŞAHİN(Öğrenci), 2011

MERT B., Conversion of lignocellulosic biomass into nanofiber by microfluidization and its effect on the enzymatic hydrolysis, Yüksek Lisans, S.YAVAŞ(Öğrenci), 2010

MERT B., ALPAS H., Effect of high hydrostatic pressure (HHP) and high dynamic pressure (HDP) on stability and rheological properties of model oil-in-water emulsions, Yüksek Lisans, E.BİGİKOÇİN(Öğrenci), 2010

MERT B., Producing micro and nano fibers having high water holding capacity from tomato and wheat waste products and using them in model foods, Yüksek Lisans, G.KOÇAK(Öğrenci), 2010

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **Recent developments of oleogel utilizations in bakery products**
Demirkese I., MERT B.
CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, cilt.60, ss.2460-2479, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Utilization of Beeswax Oleogel-Shortening Mixtures in Gluten-Free Bakery Products**
Demirkese I., MERT B.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.96, ss.545-554, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **NMR relaxometry study of gelatin based low-calorie soft candies**
Efe N., Bielejewski M., Tritt-Goc J., Mert B., Oztop M. H.
MOLECULAR PHYSICS, cilt.117, ss.1034-1045, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Characterization and evaluation of emulsifying properties of high pressure microfluidized and pH shifted corn gluten meal**
Ozturk O. K. , MERT B.
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, cilt.52, ss.179-188, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Development of pH Sensitive Alginate/Gum Tragacanth Based Hydrogels for Oral Insulin Delivery**
Cikrikci S., Mert B., Oztop M. H.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.66, ss.11784-11796, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Effect of microfluidization on the microstructure and physical properties of a novel yogurt formulation**
DEMİRKESEN I, VILGIS T. A. , MERT B.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.237, ss.69-77, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **The use of microfluidization for the production of xanthan and citrus fiber-based gluten-free corn breads**
OZTURK O. K. , MERT B.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.96, ss.34-41, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Different sized wheat bran fibers as fat mimetic in biscuits: its effects on dough rheology and biscuit quality**
ERINC H., MERT B., Tekin A.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.55, ss.3960-3970, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **The effects of microfluidization on rheological and textural properties of gluten-free corn breads**
OZTURK O. K. , MERT B.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.105, ss.782-792, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Changes in functional properties and in vitro bioaccessibilities of beta-carotene and lutein after extrusion processing**
Ortak M., Caltinoglu C., Şensoy İ., Karakaya S., Mert B.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.54, ss.3543-3551, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Physical characterization of low-calorie chocolate formulations**
Cikrikci S., YUCEKUTLU M., MERT B., Oztop M. H.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.11, ss.41-49, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **High Pressure Microfluidization of Agro by-product to Functionalized Dietary Fiber and Evaluation as a Novel Bakery Ingredient**
Yildiz E., DEMİRKESEN I., MERT B.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, cilt.39, ss.599-610, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Evaluation of Isolated Impact of Trans Fatty Acids on Short Dough Product**
Sahin K., MERT B., Tekin A.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.93, ss.1015-1024, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Reducing saturated fat with oleogel/shortening blends in a baked product**
MERT B., Demirkese I.
FOOD CHEMISTRY, cilt.199, ss.809-816, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Evaluation of highly unsaturated oleogels as shortening replacer in a short dough product**
MERT B., Demirkese I.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.68, ss.477-484, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Production of hazelnut skin fibres and utilisation in a model bakery product**
Cikrikci S., Demirkese I., MERT B.
Quality Assurance and Safety of Crops and Foods, cilt.8, ss.195-206, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Optimization of Ethanol Production From Microfluidized Wheat Straw by Response Surface Methodology**
Turhan O., Isci A., MERT B., Sakiyan O., Donmez S.
PREPARATIVE BIOCHEMISTRY & BIOTECHNOLOGY, cilt.45, ss.785-795, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Production of Microfluidized Wheat Bran Fibers and Evaluation as an Ingredient in Reduced Flour Bakery Product**
MERT B., Tekin A., Demirkese I., Kocak G.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.7, ss.2889-2901, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **EFFECTS OF MICROFLUIDIZED DIETARY FIBERS ON STABILITY PROPERTIES OF EMULSIONS**
Ketenoglu O., MERT B., Tekin A.

- JOURNAL OF TEXTURE STUDIES, cilt.45, ss.295-306, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
Rheological and Microscopic Properties of Fat Blends with Similar Solid Fat Content but Different Trans Composition
MERT B., Erinc H., Sahin K., Tekin A.
- JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.90, ss.17-26, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
Using high pressure microfluidization to improve physical properties and lycopene content of ketchup type products
Mert B.
- JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.109, ss.579-587, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
Effect of high hydrostatic pressure and high dynamic pressure on stability and rheological properties of model oil-in-water emulsions
BIGIKOCIN E., MERT B., ALPAS H.
- HIGH PRESSURE RESEARCH, cilt.31, ss.462-474, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
Utilization of chestnut flour in gluten-free bread formulations
Demirkesen I., MERT B., Sumnu G., ŞAHİN S.
- JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.101, ss.329-336, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
A novel method to measure the glass and melting transitions of pharmaceutical powders
Abiad M. G. , Gonzalez D. C. , MERT B., Campanella O. H. , Carvajal M. T.
- INTERNATIONAL JOURNAL OF PHARMACEUTICS, cilt.396, ss.23-29, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
Rheological properties of gluten-free bread formulations
DEMIRKESEN L., MERT B., Sumnu G., ŞAHİN S.
- JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.96, ss.295-303, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
Chemical and rheological properties of bacterial succinoglycan with distinct structural characteristics
Simsek S., MERT B., Campanella O. H. , Reuhs B.
- CARBOHYDRATE POLYMERS, cilt.76, ss.320-324, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
CHARACTERIZATION OF VISCOELASTIC PROPERTIES OF INDIVIDUAL RICE GRAIN BY MEASURING MECHANICAL IMPEDANCE
Mert B.
- JOURNAL OF TEXTURE STUDIES, cilt.40, ss.66-81, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
The study of the mechanical impedance of foods and biomaterials to characterize their linear viscoelastic behavior at high frequencies
MERT B., Campanella O. H.
- RHEOLOGICA ACTA, cilt.47, ss.727-737, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
A new instrumental setup for determination of small amplitude viscoelastic properties of dough during fermentation
Mert B.
- EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.227, ss.151-157, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
A new method to determine viscoelastic properties of corn grits during cooking and drying
Mert B., Gonzalez D., Campanella O. H.
- JOURNAL OF CEREAL SCIENCE, cilt.46, ss.32-38, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
Monitoring the rheological properties and solid content of selected food materials contained in cylindrical cans using audio frequency sound waves
Mert B., Campanella O. H.
- JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.79, ss.546-552, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
Biogenic amine content of beers consumed in Turkey and influence of storage conditions on biogenic amine formation
Anli R. E. , Vural N., Demiray S., Mert B.
- JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING, cilt.112, ss.267-274, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
A new method to measure viscosity and intrinsic sound velocity of liquids using impedance tube principles at sonic frequencies

Mert B., Sumali H., Campanella O.

REVIEW OF SCIENTIFIC INSTRUMENTS, cilt.75, ss.2613-2619, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

● **Water Solubility Mechanical Barrier and Thermal Properties of Cross linked Whey Protein Isolate based Films**

ZEYNEP U., MERT B.

Journal Of Food Science, cilt.69, ss.129-133, 2004 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)

● **A new method to determine viscosity of liquids using vibration principles**

Mert B., Sumali H., Campanella O.

RHEOLOGICA ACTA, cilt.42, ss.534-543, 2003 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

● **The Use of Vibration Principles to Characterize the Mechanical Properties of Biomaterials** Chapter 15

MERT B., OSVALDO C., HARTONO S., PATEL B.

Biomaterials Physics and Chemistry, Rosario Pignatello, Editör, Intech, ss.299-323, 2016

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

● **Oleosome based structures for designing new food products**

MERT B.

2017 KoSFoST International Symposium and Meeting, 21 - 23 Haziran 2017

● **Ortam pH sınır Komposit Gıda Hidrojellerinin Şişme Davranışları Üzerine Etkisinin ve Hidrojellerin Manyetik Rezonans Görüntüleme MRG Kullanılarak Elde Edilen T2 Relaksasyon Haritalarının İncelenmesi**

ÇIKRIKCI S., MERT B., ÖZTOP M. H.

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016

● **Microfluidized Fiber Based Oleojels for Encapsulation of Carotenoids**

MERT B., TEKİN A.

FOOD FACTOR CONFERENCE, 2 - 04 Ekim 2016

● **Physical Properties of Extrudates After Microfluidized Onion Skin Addition**

Bilgin E., ŞENSOY İ., MERT B.

15th International Cereal and Bread Congress, 18 - 21 Nisan 2016

● **The Effect of Onion Skin Powder Addition on Physical Parameters of Extrudates**

TONYALI B., ŞENSOY İ., MERT B.

4th International Conference and Exhibition on Food Processing & Technology. August 10-12, 2015 London, UK,

12 - 15 Ağustos 2015

● **Characterization of Turkish Olive Varieties with NMR Relaxometry and Magnetic Resonance Imaging Experiments**

KİLERCİOĞLU M., ÖZEL B., MERT B., ÖZTOP H. M.

XII International Conference on the Applications of Magnetic Resonance in Food Science: Defining Food by Magnetic Resonance, Cesena, İtalya, 20 - 23 Mayıs 2014

Desteklenen Projeler

MERT B., ÖZTOP H. M. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fındık Meyvesinden Kefir Üretim Olanaklarının Araştırılması, 2018 - 2020

ÖZTOP H. M. , MERT B., KÖYSÜREN B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Glike Olmuş Soya Proteinlerinin Sindirim ve Allerjenik Özelliklerinin İncelenmesi, 2018 - 2019

Mert B., Öztop H. M. , TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, FINDIK OLEOSOMLARININ ÖZÜTLENMESİ VE YENİ ÜRÜN GELİŐTİRİLMEK AMACIYLA KULLANIM OLANAKLARININ ARAŞTIRILMASI, 2016 - 2018
ÖZTOP H. M. , MERT B., ÇIKRIKCI S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, INSÜLİN YÜKLÜ GIDA POLİMERİ BAZLI HİDROJELLERİN TASARIM VE KARAKTERİZASYONU, 2017 - 2017
ÖZTOP H. M. , MERT B., ÇIKRIKCI S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Tatlandırıcı ve Hacim artırıcı Polisakkaritlerin Çikolataı Şekerleme Ürünlerinde Yağ Migrasyonuna olan Etkisi, 2016 - 2016
MERT B., SÖYLER U. B. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yeşil Yapraklı Sebzelerde Pestisit Kalıntılarının Uzaklaştırılması için Yöntem Geliřtirilmesi, 2014 - 2015
MERT B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2014
MERT B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2014
MERT B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2014
MERT B., YILDIZ BULUT E., ÇIKRIKCI S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yüksek Kayma Hızında İşlenmiş Fındık Zarı Liflerinin Katkı Maddesi olarak Bisküvi ve Kek İçerisinde Kullanımı, 2013 - 2013

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):621

h-indeksi (WOS):11