

Doç. Dr. TÜRKAN KEÇELİ MUTLU

Kişisel Bilgiler

E-posta: tkeceli@cu.edu.tr

Web: <https://avesis.cu.edu.tr//tkeceli>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-7744-2769

Publons / Web Of Science ResearcherID: ABB-7676-2020

Yoksis Araştırmacı ID: 113213

Eğitim Bilgileri

Doktora, University of Reading, School Of Food Biosciences, Food Science, Birleşik Krallık 1995 - 2000

Yüksek Lisans, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1991 - 1995

Lisans, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1987 - 1991

Yaptığı Tezler

Doktora, Antioxidant and Antimicrobaila activity of Virgin Olive Oil Phenolics, University of Reading, School Of Food Biosciences, Food Science, 2000

Yüksek Lisans, Farklı Stabilizer Maddelerin İnek ve Keçi Sütlerinden Yapılan Dondurmaların Bazı Niteliklerine Etkileri Üzerinde Karşılaştırmalı Bir Araştırma. Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 1995

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Katkı Maddeleri, Gıda Teknolojisi, Yağ Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Çukurova Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2017 - Devam Ediyor

Yrd. Doç. Dr., Çukurova Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2001 - 2017

Araştırma Görevlisi Dr., Çukurova Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2000 - 2001

Araştırma Görevlisi, Çukurova Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1995 - 2000

Araştırma Görevlisi, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 1993 - 1995

Verdiği Dersler

Vegetable Oil Technology, Lisans, 2014 - 2015

Yağ Sanayi Atıklarının Değerlendirilmesi ve Atık Yönetimi, Yüksek Lisans, 2014 - 2015

Food Emulsions, Yüksek Lisans, 2014 - 2015

Phenolic Compounds & Antioxidants in Foods, Yüksek Lisans, 2014 - 2015

Kızartma Yağı Üretim Teknolojisi ve Kızartma İşlemi, Yüksek Lisans, 2014 - 2015
Yemeklik Yağ İşleme Teknolojisi, Yüksek Lisans, 2014 - 2015
Yemeklik Yağların Analitik Kalite Kontrolü, Yüksek Lisans, 2014 - 2015
Modifiye Yağlar ve Üretim Teknolojileri, Yüksek Lisans, 2014 - 2015
Analytical Chemistry, Lisans, 2015 - 2016

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Effect of Growing Regions on Discrimination of Turkish-Style Black Table Olives from Gemlik Cultivar**
Keçeli Mutlu T., Harp Çelik F., Köseoğlu O.
JOURNAL OF OLEO SCIENCE, cilt.73, sa.3, ss.321-331, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **The impact of innovative processing technologies and chemometric methods on virgin olive oil quality - a review**
Keçeli Mutlu T.
RIVISTA ITALIANA DELLE SOSTANZE GRASSE, cilt.100, sa.4, ss.217-226, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Discrimination of Turkish Gemlik virgin olive oils by growing regions and environmental conditions**
Keçeli Mutlu T., Harp Celik F.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY, cilt.1, sa.1, ss.1-11, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **FT-NIR spectra analysis and processing to determine the quality parameters of various edible oils and chicken fat**
Mecit A., Keçeli Mutlu T.
RIVISTA ITALIANA DELLE SOSTANZE GRASSE, cilt.100, sa.1, ss.29-37, 2023 (SCI-Expanded)
- V. **Phenolic compounds of olives and olive oil and their bioavailability**
KEÇELİ MUTLU T., Kamiloglu S., Çapanoğlu Güven E.
OLIVES AND OLIVE OIL AS FUNCTIONAL FOODS: BIOACTIVITY, CHEMISTRY AND PROCESSING, ss.457-470, 2017 (SCI-Expanded)
- VI. **The effect of olive leaves and their harvest time on radical scavenging activity and oxidative stability of refined olive oil**
Keceli T., Harp F.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.6, sa.2, ss.141-149, 2014 (SCI-Expanded)
- VII. **Influence of Time of Harvest on Adana Topagi Gemlik Olives Olive Oil Properties and Oxidative Stability**
KEÇELİ MUTLU T.
JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION RESEARCH, cilt.1, sa.4, ss.52-58, 2013 (SCI-Expanded)
- VIII. **Antioxidant and Antibacterial Effects of Carotenoids Extracted from Rhodotorula glutinis Strains**
Keceli T. M., ERGİNKAYA Z., Turkkan E., Kaya U.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, cilt.25, sa.1, ss.42-46, 2013 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Extra Virgin Olive Oil Composition and its Bioactive Phenolic Compounds**
Kiritsakis A., Keceli T.
Novel Techniques in Nutrition and Food Science, cilt.7, sa.1, ss.654-657, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. **Hatay'da Yetiştirilen Halhalı ve Sarı Haşebi Natürel Sızma Zeytinyağlarının Kalitesinin Belirlenmesi**
Dogru G., KEÇELİ MUTLU T.
Çukurova Üniversitesi Mühendislik Fakültesi dergisi, cilt.39, sa.9, ss.1-12, 2020 (Hakemli Dergi)
- III. **Bitkisel Yağlardan Organojelasyon Yöntemi ile Yapılandırılmış Yemeklik Yağ Üretilmesi**
Dursun G., KEÇELİ MUTLU T.
Çukurova Üniversitesi Mühendislik Fakültesi dergisi, cilt.39, sa.8, ss.104-112, 2020 (Hakemli Dergi)

- IV. **Kimyasal İstererifikasyon Yöntemi ile Zeytinyağı Bazlı Yağ Ürünleri Üretimi**
Cengiz S., KEÇELİ MUTLU T.
Çukurova Üniversitesi Mühendislik Fakültesi dergisi, cilt.35, sa.5, ss.63-71, 2018 (Hakemli Dergi)
- V. **Sentetik Antioksidanların Bitkisel Yağların Oksidatif ve Termal Stabilitesine Etkisinin Belirlenmesi**
Büyükyılmaz N., KEÇELİ MUTLU T.
Çukurova Üniversitesi Mühendislik Fakültesi dergisi, cilt.36, sa.2, ss.61-70, 2018 (Hakemli Dergi)
- VI. **Adana'nın Yüreğir İlçesinde Üretilen Zeytinyağlarının Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi**
Erdoğan B., KEÇELİ MUTLU T.
Çukurova Üniversitesi Mühendislik Fakültesi dergisi, cilt.36, sa.6, ss.49-60, 2018 (Hakemli Dergi)
- VII. **Adana'nın Çukurova İlçesi'nde Üretilen Zeytinyağlarının Kalite Kriterleri ve Duyusal Özellikleri İle Oksidasyon ve Termal Stabilitelerinin Araştırılması**
Gökaya F. B., KEÇELİ MUTLU T.
Çukurova Üniversitesi Mühendislik Fakültesi dergisi, cilt.36, sa.6, ss.61-70, 2018 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Palm Yağından Kimyasal İstererifikasyon ile Kakao Yağı İkamisi Yapılandırılmış Yağ Üretilmesi**
Aygören A., KEÇELİ MUTLU T.
Çukurova Üniversitesi Mühendislik Fakültesi dergisi, cilt.36, sa.6, ss.29-38, 2018 (Hakemli Dergi)
- IX. **Effects of Different Stabilizers and Emulsifiers on Some Properties of Ice Cream.**
GÜZELER N., Kaçar A., KEÇELİ MUTLU T., SAY D.
AKADEMİK GIDA, cilt.10, sa.2, ss.26-30, 2012 (Hakemli Dergi)
- X. **The Effects of different stabilizers emulsifiers and storage time on some properties of ice cream**
GÜZELER N., KACAR A., KEÇELİ MUTLU T., SAY D.
AKADEMİK GIDA, cilt.10, sa.2, ss.26-30, 2012 (Hakemli Dergi)
- XI. **Effects of Different Stabilizers and Emulsifiers on Some Properties of Ice Cream**
GÜZELER N., KAÇAR A., KEÇELİ MUTLU T., SAY D.
Akademik Gıda, 2012 (Hakemli Dergi)
- XII. **The Antioxidant activity of some olive leaves grown in Turkey**
HARF F., KEÇELİ MUTLU T.
Ç.Ü. FBE FEN VE MÜHENDİSLİK BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.22, sa.1, ss.199-206, 2011 (Hakemsiz Dergi)
- XIII. **İznik te Yetiştirilen Gemlik Zeytininin Ve Yağının Bazı Fiziksel Kimyasal Ve Antioksidan Özelliklerinin Belirlenmesi**
KAYA U., KEÇELİ MUTLU T.
Ç.Ü. FBE FEN VE MÜHENDİSLİK BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.22, sa.1, ss.199-206, 2010 (Hakemsiz Dergi)
- XIV. **Hatay da Yetiştirilen Gemlik Ve Halhalı Zeytinlerinin Antioksidan Etkilerinin Belirlenmesi**
PIRGUN BUYUKASLAN Y., KEÇELİ MUTLU T.
Ç.Ü. FBE FEN VE MÜHENDİSLİK BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.18, sa.1, ss.21-29, 2008 (Hakemsiz Dergi)
- XV. **Dondurma Teknolojisinde Kullanılan Emülgatörler**
GÜZELER N., KEÇELİ MUTLU T., Kaçar A.
Dünya Gıda Dergisi, cilt.9, sa.5, ss.80-85, 2004 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Milk Production and Dairy Industry in Turkey**
GÜZELER N., KEÇELİ MUTLU T.
Ç.Ü.Z.F. Dergisi, cilt.18, sa.1, ss.65-72, 2003 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Salep ve Alternatif Bazı Stabilizatör Maddelerin İnek Sütünden Yapılan Dondurmaların Özelliklerine Olan Etkileri**
KEÇELİ MUTLU T., KONAR A.
GIDA DERGİSİ, cilt.28, sa.4, ss.415-419, 2003 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Bitkisel Yağlarda Gıda Güvenilirliği, İzlenebilirlik ve Sürdürülebilirlik**

KEÇELİ MUTLU T.

Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Üzerine Araştırmalar, Neriman Bağdathoğlu, Editör, Sidas Medya, Manisa, ss.473-478, 2022

II. Olive oil

Kiritsakis A., Keçeli Mutlu T., Kiritsakis K.

Bailey's Industrial Oil and Fat Products, Shahidi, Editör, John Wiley & Sons, West Sussex, UK , Georgia, ss.307-345, 2020

III. Olive Oil

KIRITSAKIS A., KEÇELİ MUTLU T., KIRITSAKIS K.

Bailey's Industrial Oil and Fat Products, Shahidi F, Editör, John Wiley & Sons, West Sussex, UK, Georgia, ss.307-345, 2020

IV. Phenolic compounds of olives and olive oil and their bioavailability

KEÇELİ MUTLU T., KAMILOĞLU S., Çapanaoğlu E.

Olives and olive oil as functional foods bioactivity, chemistry and processing, Kiritsakis A. , Shahidi F. , Editör, Wiley, Hoboken, ss.457-470, 2017

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. Analytical methods for measuring lipid oxidation and antioxidant capacity in food systems

Keçeli Mutlu T.

3rd Food Chemistry Congress, Antalya, Türkiye, 29 Şubat - 03 Mart 2024, ss.1

II. The Importance of Olive Oil in Mediterranean Diet

Keçeli Mutlu T., Kiritsakis A.

3rd Food Chemistry Congress, Antalya, Türkiye, 29 Şubat - 03 Mart 2024, ss.1

III. The Antioxidant Activity of Essential Oils in Edible Oils

Keçeli Mutlu T., Yuvalı S.

3rd Food Chemistry Congress, Antalya, Türkiye, 29 Şubat - 03 Mart 2024, ss.1

IV. Olive oil and Cretan - Mediterranean diet: The importance of olive oil constituents, and mainly polyphenols, in human health - The Redox system

Kiritsakis A., Keçeli Mutlu T., Athanasiadou E., Evangelou E., Anousakis C., Iorio L. E.

3rd Food Chemistry Congress, Antalya, Türkiye, 29 Şubat - 03 Mart 2024, ss.1

V. SUSTAINABILITY IN OLIVE OIL PACKAGING

KEÇELİ MUTLU T.

Proceedings of the XIV International Scientific Agricultural Symposium "Agrosym 2023", Saray Bosna, Sırbistan, 5 - 08 Ekim 2023

VI. FOOD SAFETY FOR OLIVE OIL

KEÇELİ MUTLU T.

Proceedings of the XIV International Scientific Agricultural Symposium "Agrosym 2023", Saray Bosna, Sırbistan, 5 - 08 Ekim 2023

VII. SUSTAINABILITY IN OLIVE LEAVES FOR FUNCTIONAL FOOD INGREDIENTS PRODUCTION

KEÇELİ MUTLU T.

Proceedings of the XIV International Scientific Agricultural Symposium "Agrosym 2023", Saray Bosna, Sırbistan, 5 - 08 Ekim 2023

VIII. OLIVE OIL TRACEABILITY and AUTHENTICITY

KEÇELİ MUTLU T., KIRITSAKIS A.

V. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Türkiye, 18 - 20 Eylül 2023

IX. THE ANTIOXIDANT ACTIVITY OF MYRTLE ESSENTIAL OILS IN SUNFLOWER OIL

KEÇELİ MUTLU T., İNGEÇ Ç.

V. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Türkiye, 18 - 20 Eylül 2023

X. OLIVE OIL AS FUNCTIONAL FOOD

KIRITSAKIS A., KEÇELİ MUTLU T.

V. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Türkiye, 18 - 20 Eylül 2023

- XI. **THE EFFECTS OF THE CEMENT FACTORY DUSTS ON OLIVE TREES' SOME PHYSIOLOGICAL PARAMETERS**
ÇAKAN H., OTU BORLU H., KEÇELİ MUTLU T.
SIVAS II. INTERNATIONAL CONFERENCE ON SCIENTIFIC AND INNOVATION RESEARCH, Sivas, Türkiye, 15 - 17 Eylül 2023
- XII. **Determination Of Antioxidant Effect of Myrtle and Thyme Essential Oils On Some Vegetable Oils**
KEÇELİ MUTLU T., İNGEÇ Ç.
2nd Food Chemistry Congress, Antalya, Türkiye, 16 - 19 Mart 2023, cilt.3
- XIII. **Butter and its bioactives**
KEÇELİ MUTLU T., Simsek Mertoğlu T.
2nd Food Chemistry Congress, Antalya, Türkiye, 16 - 19 Mart 2023, cilt.3
- XIV. **Bioactive Compounds Of Olive Oil And Their Protective Role**
KIRITSAKIS A., KEÇELİ MUTLU T., Shahidi F.
2nd Food Chemistry Congress, Antalya, Türkiye, 16 Mart 2023, cilt.3
- XV. **Sustainability, Innovation and Green Chemistry for Valorization of by-products from Olive Oil Industry**
KEÇELİ MUTLU T., KIRITSAKIS A.
2nd Food Chemistry Congress, Antalya, Türkiye, 16 Mart 2023, cilt.3
- XVI. **Bitkisel Yağlarda Gıda Güvenilirliği, İzlenebilirlik ve Sürdürülebilirlik**
KEÇELİ MUTLU T.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, 10 Kasım 2022
- XVII. **Bioactive Compounds of Olives and their Bioavailability**
KEÇELİ MUTLU T., HARP ÇELİK F.
XIII International Scientific Agriculture Symposium "AGROSYM 2022", Saray Bosna, Bosna-Hersek, 06 Ekim 2022
- XVIII. **Bioactive Compounds of Butter**
KEÇELİ MUTLU T., Simsek Mertoğlu T.
XIII International Scientific Agriculture Symposium "AGROSYM 2022", Saray Bosna, Bosna-Hersek, 06 Ekim 2022
- XIX. **Olive oil as an important Functional Food: The role of its polyphenols**
Apostolos K., Freeidon S., Lui I., KEÇELİ MUTLU T., Christolpolos A.
ISNFF 2022, İstanbul, Türkiye, 02 Ekim 2022
- XX. **Organic and new processing technologies and quality control analysis of extra virgin olive oil with multivariate approach**
KEÇELİ MUTLU T.
Edible Fats and Oils Innovation And Sustainability in Production and Control, Perugia, İtalya, 15 - 17 Haziran 2022
- XXI. **Fourier-Transform near Infrared Spectroscopy (FT-NIR) with Multivariate Techniques for Virgin Olive Oil Analysis**
KEÇELİ MUTLU T., Mecit A. A., KIRITSAKIS A.
18th Euro Fed Lipid Congress, 18 Ekim 2021
- XXII. **Factors Affecting the Presence of Phenolics in Extra Virgin Olive Oil, Efforts to Increase their Consertation and their Functional Activity on Oxidative Stress, Telomere's Length and Aging**
KIRITSAKIS A., KEÇELİ MUTLU T., Lui I., Christolpolos A., SELLİ S.
18th Euro Fed Lipid Congress, 18 Ekim 2021
- XXIII. **Commonly Used Synthetic Antioxidants In Oils And Fats**
KEÇELİ MUTLU T.
III. Balkan Agricultural Congress (Agribalkan 2021), Edirne, Türkiye, 29 Ağustos 2021, ss.377
- XXIV. **Bioavailability of olive and olive oil phenolic compounds**
KEÇELİ MUTLU T., KAMILOĞLU BEŞTEPE S., ÇAPANOĞLU GÜVEN E., Kritisakis A.
2nd International Conference on Raw Materials to Processed Foods (RPFoods 2021), Antalya, Türkiye, 3 - 04 Haziran 2021, ss.319

- XXV. **Zeytinyağında Tağış Belirlemede Kullanılan Yeni Teknikler**
KEÇELİ MUTLU T.
5th International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2020), Antalya, Türkiye, 21 Ekim 2020
- XXVI. **Zeytinyağı Üretiminde Isıl Olmayan Yeni Teknolojiler**
KEÇELİ MUTLU T.
5th International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2020), Antalya, Türkiye, 21 Ekim 2020
- XXVII. **Lesitin Üretimi ve Gıdalarda Kullanım Alanları**
KEÇELİ MUTLU T.
5th International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2020), Antalya, Türkiye, 21 Ekim 2020
- XXVIII. **New Approaches and Innovation Technologies for Extra Virgin Olive Oil**
KEÇELİ MUTLU T.
1 ST WORLD OILSEED CONGRESS, 6 - 07 Kasım 2019
- XXIX. **EXTRACTION, PROCESSING AND FUNCTIONAL PROPERTIES OF BLACK CUMIN SEED OIL**
KEÇELİ MUTLU T.
World Oil Seed Congress, 6 - 07 Kasım 2019, ss.29
- XXX. **PROCESSING, USAGE AND FUNCTIONAL PROPERTIES OF GRAPE SEED OIL**
KEÇELİ MUTLU T.
World Oil Seed Congress, 6 - 07 Kasım 2019, ss.23
- XXXI. **NEAR INFRARED (NIR) SPECTROSCOPY APPLICATIONS IN OILS AND FATS**
KEÇELİ MUTLU T.
World Oil Seed Congress, 6 - 07 Kasım 2019, ss.36
- XXXII. **FUNCTIONAL PROPERTIES OF MODIFIED FOODS**
KEÇELİ MUTLU T.
1st International Conference on Research of Agricultural and Food Technologies, 3 - 05 Ekim 2019
- XXXIII. **ANTIOXIDANT AND ANTIMICROBIAL ACTIVITIES OF MYRTUS COMMUNIS ESSENTIAL OILS**
KEÇELİ MUTLU T., Şimşek T.
1st International Conference on Research of Agricultural and Food Technologies, 3 - 05 Ekim 2019, ss.64-65
- XXXIV. **The Effect Synthetic Antioxidants on the Oxidative Stability of Sunflower and Corn Oils**
KEÇELİ MUTLU T.
INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRONOMY AND FOOD SCIENCE TECHNOLOGY20, İstanbul, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019, ss.477-482
- XXXV. **Extraction, Processing and Functional Properties of Pistachio Oil**
KEÇELİ MUTLU T.
the International Conference on Agronomy and Food Science and Technology, 20 - 21 Haziran 2019, ss.489-492
- XXXVI. **The Changes in Quality Criteria of Some Edible Oils During Frying**
KEÇELİ MUTLU T.
International Conference on Agronomy and Food Science and Technology, İstanbul, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019, ss.483-488
- XXXVII. **Processing, Usage and Functional Properties of Peanut Oil**
KEÇELİ MUTLU T.
the International Conference on Agronomy and Food Science and Technology, 20 - 21 Haziran 2019, ss.495-498
- XXXVIII. **Food Antioxidants and their applications**
KEÇELİ MUTLU T.
4th International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2019), 25 - 27 Nisan 2019, ss.1178-1180
- XXXIX. **The Effect Synthetic Antioxidants on the Oxidative Stability of some Oils**
KEÇELİ MUTLU T.
4th International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2019), 25 - 27 Nisan 2019, ss.1209-1211
- XL. **Effects of Harvest Time on the Beylik Olive Oil Quality**
KEÇELİ MUTLU T.

- 4th International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2019), 25 - 27 Nisan 2019, ss.1181-1183
- XLII. **Natürel Sızma Zeytinyağında Otantifikasyon, Taklit ve Tağşişin belirlenmesi**
KEÇELİ MUTLU T.
Yabited IV. Bitkisel Yağ Koongresi, İzmir, Türkiye, 18 - 19 Nisan 2019, ss.51
- XLIII. **Authentication of Extra Virgin Olive Oil**
KEÇELİ MUTLU T.
3rd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2018), 24 - 26 Ekim 2018
- XLIV. **Antioxidant, Antimicrobial and Biological Activity of Myrtle (Myrtus Communis L.)**
KEÇELİ MUTLU T.
3rd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2018), 24 - 26 Ekim 2018
- XLV. **Trends in Modification of Dietary Oils and Fats.**
KEÇELİ MUTLU T.
3rd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2018), 24 - 26 Ekim 2018
- XLVI. **Quality Paramaters Of Gemlik Extra Virgin Olive Oils From Different Regions Of Turkey**
KEÇELİ MUTLU T., Çelik F.
3rd International Congress on Food Technology, 10 - 12 Ekim 2018
- XLVII. **Detecting Adulteration of Extra Virgin Olive Oil by Chemometric Methods**
KEÇELİ MUTLU T.
Proceedings of the International Conference on Raw Materials to Processed Foods, 11 - 13 Nisan 2018
- XLVIII. **Natural Antioxidants For Foods**
KEÇELİ MUTLU T., ÇOLAKOĞLU A. S.
3rd International Congress on Food Technology, 10 - 12 Ekim 2018
- XLIX. **Enrichment Of Virgin Olive Oil Emulsions With Pistachio Leaf Extracts For Better Stability**
KEÇELİ MUTLU T.
3rd International Congress on Food Technology, 10 - 12 Ekim 2018
- L. **Application of thermal analysis in fats and oils**
ÇOLAKOĞLU A. S., KEÇELİ MUTLU T.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018
- L. **Determination of thermal properties and oxidative stability of whey butter by differential scanning calorimetry**
ÇOLAKOĞLU A. S., MOHAMMED AMIN H. H., KEÇELİ MUTLU T.
International Advanced Researches and Engineering Congress, Osmaniye, Türkiye, 16 - 18 Kasım 2017
- LI. **Margarine Alternative Oleogels**
KEÇELİ MUTLU T., Dursun G.
2nd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2017), 23 - 25 Ekim 2017
- LII. **Production of Palm Based Cocoa Butter Like Fats**
KEÇELİ MUTLU T., Aygören A.
2nd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2017), 25 Ekim 2017
- LIII. **The Effects of packaging, headspace oxygen, light transmission, temperature and storage time on quality characteristics of extra virgin olive oil**
KEÇELİ MUTLU T., ÇOLAKOĞLU A. S.
2nd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2017), 25 - 27 Ekim 2017
- LIV. **Biotechnology for oils and fats**
KEÇELİ MUTLU T., Özen N. D.
2nd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2017), 25 - 27 Ekim 2017
- LV. **SPME/GC-MS characterization of volatiles in whey butter**
ÇOLAKOĞLU A. S., ABUBAKER H. S., KEÇELİ MUTLU T.
19th International Congress on Food Processing and Technology, Paris, Fransa, 23 - 25 Ekim 2017
- LVI. **Specific lipases: The pros and cons for their roles in bread making**
ÇOLAKOĞLU A. S., KEÇELİ MUTLU T.

- 19th International Conference on Food Processing and Technology, 23 - 25 Ekim 2017
- LVII. **Current development in detection of adulteration in extra virgin olive oil**
KEÇELİ MUTLU T., ÇOLAKOĞLU A. S.
19th International Conference on Food Processing and Technology, Paris, Fransa, 23 - 25 Ekim 2017
- LVIII. **Antioxidant Activity of Olive Oil Macerate of Hypericum perforatum(St John s wort)**
KEÇELİ MUTLU T.
15th Euro Fed Lipid Congress, 27 - 30 Ağustos 2017
- LIX. **Innovative Biosensor Method to Determine Polyphenols in Extra Virgin Olive Oil**
KEÇELİ MUTLU T., Kokbas C., ÇOLAKOĞLU A. S.
15 th Euro Fed Lipid Congress, 27 - 30 Ağustos 2017
- LX. **The Influence of time of Harvest on Halhali and Sari Hasebi Virgin Olive Oils Quality**
KEÇELİ MUTLU T., Doğru Çakmak G., ÇOLAKOĞLU A. S.
15 th Euro Fed Lipid, 27 - 30 Ağustos 2017
- LXI. **Comparison and Charecterization of Canola Oil-Beeswax Oleogels with Vegetable Margarine**
KEÇELİ MUTLU T., Dursun G.
15 the Euro Fed Lipid, 27 - 30 Ağustos 2017
- LXII. **Tava Yağlama Yağı ve Üretimi**
KEÇELİ MUTLU T.
Yabited III. Bitkisel Yağ Kongresi, Türkiye, 12 - 15 Nisan 2017
- LXIII. **Kızartma Yağlarının Dizaynı**
KEÇELİ MUTLU T.
Yabited III. Bitkisel Yağ Kongresi, Türkiye, 12 - 15 Nisan 2017
- LXIV. **Antioxidant Activity of Goji Berry and Red Centaury Extracts in Canadian and Sunflower Oils During Deep Frying**
KEÇELİ MUTLU T., Küçük M.
1 st International Symposium on Lipid Oxidationand Antioxidants, 5 - 07 Haziran 2016
- LXV. **Cocoa Butter Alternatives from Vegetable Oils**
KEÇELİ MUTLU T., DURSUN G.
14th Euro Fed Lipid Congress, 18 - 21 Eylül 2016
- LXVI. **Enrichment of Refined Olive Oil with Olive Leave Extracts Obtained from Some Turkish Olives Variety**
KEÇELİ MUTLU T., HARP F.
14th Euro Fed Lipid Congress, 18 - 21 Eylül 2016
- LXVII. **An Innovative Edibe Oil Structuring Method by Using Organogels**
KEÇELİ MUTLU T., DURSUN G.
14th Euro Fed Lipid Congress, 18 - 21 Eylül 2016
- LXVIII. **Human Milk Fat Substitutes**
KEÇELİ MUTLU T., OZEN N. D.
14th Euro Fed Lipid Congress, 18 - 21 Eylül 2016
- LXIX. **The Effect of Aroma Active Components on Olive Oil Quality**
KEÇELİ MUTLU T., KOKBAS C., DURSUN G.
14th Euro Fed Lipid Congress, 18 - 21 Eylül 2016
- LXX. **Enrichment of of Oils and Oil in water emulsions by Some Herbs grown in Turkey**
KEÇELİ MUTLU T., GULER S., DEGIRMEN M.
14th Euro Fed Lipid Congress, 18 - 21 Eylül 2016
- LXXI. **Developing low cholesterol light mayonnaise formulation**
KEÇELİ MUTLU T., KOKBAS C., DURSUN G.
14th Euro Fed Lipid Congress, 18 - 21 Eylül 2016
- LXXII. **Could Microbial oil is Alternative to Vegetable Oil**
KEÇELİ MUTLU T., HARP F., DURSUN G.
14th Euro Fed Lipid Congress, 18 - 21 Eylül 2016
- LXXIII. **Effect of pH on the Antioxidant Activity of Some Fruit Leaves in Oil in Water Emulsions**

- KEÇELİ MUTLU T., Değirmen M., Güler Ş.
1st International Symposium on Lipid Oxidation and Antioxidants, 5 - 07 Haziran 2016
- LXXIV. **Oxidative Stability of Gemlik Olive Oils obtained from different regions of Turkey**
KEÇELİ MUTLU T., KOKBAS C., DURSUN G., OZEN N. D.
1st International Symposium on Lipid Oxidation and Antioxidants, 5 - 07 Haziran 2016
- LXXV. **Kimyasal İnteresterifikasyon Yöntemi İle Zeytinyağı Bazlı Yağ Ürünleri Üretimi**
KEÇELİ MUTLU T.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015
- LXXVI. **Kızartma Yağları ve Sağlık**
KEÇELİ MUTLU T.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015
- LXXVII. **Yeni Bir Yemeklik Yağ Yapılandırma Yöntemi Organojeller**
KEÇELİ MUTLU T.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015
- LXXVIII. **Türkiyede Bazı Zeytinyağı İşletmelerinin Ürettiği Natürel Sızma Zeytinyağlarının Kalite Ve Antioksidan Özelliklerinin Belirlenmesi**
KEÇELİ MUTLU T.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015
- LXXIX. **The Effect of Some Olive Leaves grown in Adana Turkey on the Stabilization of Canadian Oils and Canadian oil in water emulsions**
KEÇELİ MUTLU T., Değirmen M., Akmanlar M., Mercankaya B. N., Özdemir O., Öztürk F., Dışhan A., Kartal M. G., Güler Ş., Alış G.
13th Euro Fed Lipid Congress, Florence, İtalya, 27 - 30 Eylül 2015
- LXXX. **Cocoa butter substitute CBS production obtained by chemical interesterification of fully hydrogenated palm kernel olein**
Abdullah A., KEÇELİ MUTLU T.
13th Euro Fed Lipid Congress, Florence, İtalya, 27 - 30 Eylül 2015
- LXXXI. **Microbial Oil Production Single Cell Oils**
KEÇELİ MUTLU T., Nazan B., Senay Zeynep K.
13th Euro Fed Lipid Congress, Florence, İtalya, 27 - 30 Eylül 2015
- LXXXII. **The Effect of Harvest Time on Quality of Virgin olive Oils produced in Adana region of Turkey**
KEÇELİ MUTLU T., Değirmen M., Akmanlar M., Mercankaya B. N., Özdemir O., Öztürk F., Dışhan A., Kartal M. G., Güler Ş., Alış G.
13th Euro Fed Lipid Congress, Florence, İtalya, 27 - 30 Eylül 2015
- LXXXIII. **3 MCPD and Glycidyl esters in Edible Fats and Oils**
KEÇELİ MUTLU T., Nazan B., Senay Zeynep K.
13th Euro Fed Lipid Congress, Florence, İtalya, 27 - 30 Eylül 2015
- LXXXIV. **Adana da Bazı Zeytinyağı İşletmelerinin Farklı Hasat Zamanlarında Ürettiği Natürel Sızma Zeytinyağlarının Kalite Kriterleri Ve Antioksidan Özelliklerinin Belirlenmesi**
KEÇELİ MUTLU T., ERDİNC B.
Yabited II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015
- LXXXV. **Kanola Yağı ve Suda Yağ Emülsiyonlarının Stabilizasyonunda Meyve Yaprağı Ekstraktlarının Antioksidan Etkisi**
KEÇELİ MUTLU T., MERCANKAYA B. N., DEĞİRMEN M., AKMANLAR M., GÜLER S., ÖZDEMİR O., KARTAL M. G., DİSHAN A., ÖZTÜRK F., ALIŞ G.
Yabited II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015
- LXXXVI. **Antioxidant Potential of Some Turkish Olives and Their Corresponding Extra Virgin olive Oils in Bulk Oil and Emulsions**
KEÇELİ MUTLU T.
106th AOCS Annual Meeting and Industry Showcase, 3 - 05 Mayıs 2015
- LXXXVII. **Effect of Harvest Time on Olive and Olive Oil Properties During Ripening for Gemlik and Adana**

Topagi Olives

KEÇELİ MUTLU T.

106 th AOCS Annual Meeting and Industry Showcase, 3 - 05 Mayıs 2015

LXXXVIII. Functional Frying Oils Prepared by Using Olive Leaves from Sari Ulak and Gemlik Olives

KEÇELİ MUTLU T., DEĞİRMEN M., AKMANLAR M., MERCANKAYA B. N., ÖZDEMİR O., ÖZTÜRK F., DIŞHAN A., KARTAL M. G., GÜLER Ş., ALIŞ G.

106 th AOCS Annual Meeting and Industry Showcase, ORLANDO, FLORİDA, Amerika Birleşik Devletleri, 3 - 06 Mayıs 2015

LXXXIX. Functional Frying oils by using Olive Leaves Prepared by Using Olive Leaves from Sari Ulak and Gemlik olives

KEÇELİ MUTLU T.

106 Th AOCS Annual Meeting, Orlando, Amerika Birleşik Devletleri, 3 - 06 Mayıs 2015, ss.1

XC. Effect of Deep Fat Frying on the Properties of Virgin Olive Oils Produced at Different Harvest Times

KEÇELİ MUTLU T., DEĞİRMEN M., AKMANLAR M., MERCANKAYA B. N., ÖZDEMİR O., ÖZTÜRK F., DIŞHAN A., KARTAL M. G., GÜLER Ş., ALIŞ G.

106 th AOCS Annual Meeting and Industry Showcase, ORLANDO, FLORİDA, Amerika Birleşik Devletleri, 3 - 06 Mayıs 2015

XCI. Fatty acid composition of olives grown in Adana Mediterranean region in Turkey

CABAROĞLU T., YILMAZTEKİN M., KELEBEK H., KEÇELİ MUTLU T., BOZDOĞAN KONUŞKAN D., CANBAŞ A.

2nd International Congress on Food Technology, Aydın, Türkiye, 5 - 07 Kasım 2014, ss.118

XCII. Supercritical Fluid extraction and Charecterization of vegetable Oils

KEÇELİ MUTLU T., CENGİZ S.

2014 Annual Conference & Exhibition Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Heath Products and Dietary Supplements, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, ss.194

XCIII. Effects of harvest postharvest applications on minor components of Olive oil

KEÇELİ MUTLU T., CENGİZ S.

2014 Annual Conference & Exhibition Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Heath Products and Dietary Supplements, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, ss.171

XCIV. Antioxidant Activity of Commonly Consumed Drinks Turkish Coffee and Tea

KEÇELİ MUTLU T., DEGİRMEN M., GULER S., AKMANLAR M., MERCANKAYA B. N., OZDEMİR O.

2014 Annual Conference & Exhibition Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products and Dietary Supplements, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Eylül 2014, ss.238

XCV. Potential of Plant Leaves as Functional food Ingredient

KEÇELİ MUTLU T., DEGİRMEN M., GULER S., AKMANLAR M., MERCANKAYA B. N., OZDEMİR O.

2014 Annual Conference & Exhibition Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products and Dietary Supplements, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Eylül 2014, ss.356

XCVI. Influence of Harvest on Quality and Oxidative Stability of Virgin Olive oils

KEÇELİ MUTLU T., DEGİRMEN M., GULER S., AKMANLAR M., MERCANKAYA B. N., OZDEMİR O.

12th Euro Fed Lipid Congress, Montpellier, Fransa, 14 - 17 Eylül 2014, ss.521

XCVII. Chemical Charecterization of Monocultivar Sari Ulak Tarsus Olive and Extra Virgin Olive Oil

KEÇELİ MUTLU T., CENGİZ S.

12th Euro Fed Lipid Congress, Montpellier, Fransa, 14 - 17 Eylül 2014, ss.520

XCVIII. Ambalaj Tipi ve Depolama Sıcaklığının Gemlik Natürel Sızma Zeytinyağı Kalitesi ve Oksidatif Stabilesine Etkisi

KEÇELİ MUTLU T., GULER S., AKMANLAR M., DEGİRMEN M., MERCANKAYA B. N., OZDEMİR O., KAZANICI M.

IV. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi, Konya, Türkiye, 28 - 30 Mayıs 2014, ss.11

XCIX. Defne Nane ve Sarımsak ile Çeşnilendirilmiş Natürel Sızma Zeytinyağlarının Oksidatif Stabilesi

MERCANKAYA B. N., AKMANLAR M., DEGİRMEN M., KEÇELİ MUTLU T.

IV. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi, Konya, Türkiye, 28 - 30 Mayıs 2014, ss.69

C. Portakal Limon ve Acı Biber ile Çeşnilendirilmiş Natürel Sızma Zeytinyağlarının Oksidatif Stabilesi

GULER S., KOC G., KEÇELİ MUTLU T.

- IV. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi, Konya, Türkiye, 28 - 30 Mayıs 2014, ss.68
- CI. **Biberiye Fesleğen ve Kekiğin Çeşnili Zeytinyağlarının Oksidatif Stabilitesi Üzerine Etkileri**
KAZANICI M., DOĞU B., ÖZTEKİN B., ÖZDEMİR O., KEÇELİ MUTLU T.
IV. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi, Konya, Türkiye, 28 - 30 Mayıs 2014, ss.67
- CII. **Çeşnili Zeytinyağı Üretimi**
ÖZTEKİN B., DOĞU B., KEÇELİ MUTLU T.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.702
- CIII. **Geleneksel Yöntemlerle Taş Sızma Zeytinyağı Üretimi**
GÜLER S., KEÇELİ MUTLU T.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.75
- CIV. **Zeytinyağında Coğrafi İşaret**
KEÇELİ MUTLU T., KOÇ G.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.718
- CV. **Kıbrısta Geleneksel Bir Ürün Olarak Üretilen Karayağ**
ÖZDEMİR O., KAZANICI M., KEÇELİ MUTLU T.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.713
- CVI. **Olgunluğun Gemlik Zeytinyağının Bazı Kalite ve Biyolojik Değeri üzerine Etkisi**
KAYA U., KEÇELİ MUTLU T.
Yabited I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012, ss.111
- CVII. **Natürel Sızma Zeytinyağının Minör bileşenleri ve Duyusal Özellikleri Üzerine Hasat Öncesinde ve Sonrasında Yapılan Uygulamaların Etkisi**
TÜRAN DEMİRTAS E., KEÇELİ MUTLU T.
Yabited I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012, ss.110
- CVIII. **Zeytinyağı ve Ayçiçek Yağının Oksidatif Stabilitesi Üzerine Sarı Ulak Zeytin Ekstraktları İlavesinin Etkisi**
TÜRAN DEMİRTAS E., KEÇELİ MUTLU T.
Yabited I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012, ss.112
- CIX. **Bitkisel Yağ sektöründe Karşılaşılan Bazı Sorunlar**
AYGÖREN A., KEÇELİ MUTLU T., KAYA U.
Yabited I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012, ss.109
- CX. **Natürel Sızma Zeytinyağında Bulunan Biyoaktif Fenol Bileşenleri ve Yağın Oksidatif stabilitesi Üzerindeki Etkileri**
AYGÖREN A., KEÇELİ MUTLU T., KAYA U.
Yabited I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012, ss.108
- CXI. **Zeytinyağı Ekstraksiyon Yöntemleri**
DİNCER D., KEÇELİ MUTLU T.
II. Ulusal Öğrenci Zeytin Kongresi, GEMLİK BURSA, Türkiye, 20 Mayıs - 22 Nisan 2010, ss.20
- CXII. **Zeytin Yaprağında Bulunan Fenolik Maddeler**
HARP F., KEÇELİ MUTLU T.
II. Ulusal Öğrenci Zeytin Kongresi, GEMLİK BURSA, Türkiye, 20 Mayıs - 22 Nisan 2010, ss.6
- CXIII. **Antioxidant and Antibacterial effects Against Some Pathogen Food Borne Bacteria of Carotenoids Extracted from Rhodotorula Glutunis**
ERGİNKAYA Z., KEÇELİ MUTLU T., TURKKAN E., KAYA U.
Antioxidant and Antibacterial effects Against Some Pathogen Food Borne Bacteria of Carotenoids Extracted from Rhodotorula Glutunis, Ljubljana, Slovenya, 4 - 09 Kasım 2008, ss.101
- CXIV. **The Factors Affecting the Quality of Table Olives**
KEÇELİ MUTLU T., HARP F.
Antioxidant and Antibacterial effects Against Some Pathogen Food Borne Bacteria of Carotenoids Extracted from Rhodotorula Glutunis, Ljubljana, Slovenya, 4 - 09 Kasım 2008, ss.297
- CXV. **Factors Affecting the Olive Oil Quality**
KEÇELİ MUTLU T.

Antioxidant and Antibacterial effects Against Some Pathogen Food Borne Bacteria of Carotenoids Extracted from Rhodotorula Glutunis, Ljubljana, Slovenya, 4 - 09 Kasım 2008, ss.297

- CXVI. **Antioxidant And Antibacterial Effects Against Some Pathogen Food Borne Bacteria of Carotenoids Extracted From Rhodotorula glutinis**
ERGİNKAYA Z., KEÇELİ MUTLU T., Türkkan E., Kaya Ü.
European Food Congress Efo 2008, Lübiyana, Slovenya, 4 - 08 Eylül 2008, ss.1
- CXVII. **Zeytinyağı Ekstraksiyonunda Sinolea Yönteminin Kullanımı ve Avantajları**
KAYA U., KEÇELİ MUTLU T.
I. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi, EDREMIT, Türkiye, 17 - 18 Mayıs 2008, ss.15-17
- CXVIII. **Sofralık Zeytinde Kaliteyi Etkileyen Faktörler**
HARP F., KEÇELİ MUTLU T.
I. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi, EDREMIT, Türkiye, 17 - 18 Mayıs 2008, ss.82-84
- CXIX. **Zeytinyağının Beslenme ve Biyolojik Değeri**
KEÇELİ MUTLU T., TURAN DEMİRTAS E.
I. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi, EDREMIT, Türkiye, 17 - 18 Mayıs 2008
- CXX. **Bitkisel Yağların Beslenme Açısından Önemi**
KEÇELİ MUTLU T.
Bitkisel Yemeklik Yağlar Sempozyum ve Sergisi, Adana, Türkiye, 8 - 10 Mayıs 2008, ss.292-295
- CXXI. **Hatay da Yetiştirilen Bazı Zeytinlerinin Antioksidan Etkilerinin Belirlenmesi**
KEÇELİ MUTLU T., BUYUKASLAN PIRGUN Y.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 Mayıs - 23 Nisan 2008, ss.105-108
- CXXII. **Zeytinyağının Depolanması Ve Ambalajlanmasının Yağ Kalitesine Etkileri**
KEÇELİ MUTLU T., BUYUKASLAN PIRGUN Y.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 Mayıs - 23 Nisan 2008, ss.625-638
- CXXIII. **Siyah Çaydan Elde Edilen Ekstraktların Antioksidan Etkilerinin Belirlenmesi**
KEÇELİ MUTLU T., TURAN DEMİRTAŞ E.
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2007, ss.413-418
- CXXIV. **Zeytinde Bulunan Fenol Bileşenleri ve Antioksidan Aktivitesi**
KEÇELİ MUTLU T., BOZDOĞAN KONUŞKAN D.
Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Sempozyumu ve Sergisi, İzmir, Türkiye, 15 - 17 Eylül 2006, ss.263-272
- CXXV. **Zeytinyağındaki Renk Maddeleri ve Yağ Kalitesine Etkileri**
KEÇELİ MUTLU T., BOZDOĞAN KONUŞKAN D.
Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Sempozyumu ve Sergisi, İzmir, Türkiye, 15 - 17 Eylül 2006, ss.595-600
- CXXVI. **Zeytinyağında Bulunan Uçucu Bileşikler ve Oluşumları Üzerine Etkili Faktörler**
KEÇELİ MUTLU T., BOZDOĞAN KONUŞKAN D.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.443-446
- CXXVII. **Zeytinyağı Üretiminde Enzim Kullanımının Yağ Verimi ve Kalitesi Üzerine Etkileri**
KEÇELİ MUTLU T., BOZDOĞAN KONUŞKAN D.
Gıda Kongresi 2005, İzmir, Türkiye, 19 - 21 Nisan 2005, ss.37-40
- CXXVIII. **The Effect of Preacidification with Citric Acid on Yield and Composition of Reduced Fat Kashar Cheese**
KEÇELİ MUTLU T., GÜZELER N., YAŞAR K.
Int. Dairy Symposium, Isparta, Türkiye, 24 - 28 Mayıs 2004, ss.254-257
- CXXIX. **The Effect of Preacidification With Citric Acid on Yield and Composition of Reduced Fat Kasar Cheese**
KEÇELİ MUTLU T., GÜZELER N., YAŞAR K.
1st International Dairy Symposium, Isparta, Türkiye, 24 - 28 Mayıs 2004, ss.254
- CXXX. **Hatay İli Natürel Zeytinyağlarının Kalitesinin Belirlenmesi Üzerine Bir Çalışma**
BOZDOĞAN KONUŞKAN D., DİDİN M., KEÇELİ MUTLU T.
Türkiye I. Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 2 - 03 Ekim 2003, ss.200-2004
- CXXXI. **Effect of Sahlep and Some Alternative Stabilizers on the Qualities of Goats Milk Ice Cream**

- KEÇELİ MUTLU T., KONAR A., ROBINSON R.
2nd International Symposium on Ice Cream, BRÜKSEL, Belçika, 18 - 19 Eylül 1997, cilt.9803, ss.180
- CXXXII. **Zeytinde Bulunan Fenol Bileşenleri**
TOK O., KIŞ B., KILINC S., KEÇELİ MUTLU T.
I. Bölgesel Öğrenci Gıda Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 18 Nisan 2002, ss.83-86
- CXXXIII. **Natürel Zeytinyağında Bulunan Fenol Bileşenleri ve Antioksidan Etkileri**
KEÇELİ MUTLU T.
GAP II. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2001, cilt.1, ss.463-470
- CXXXIV. **The Antioxidant Properties of Olive Oil Phenolics**
GORDON M., KEÇELİ MUTLU T., PAIVA MARTINS F., CORREA C.
23rd World Congress and Exhibition of the International Society for Fat Research (ISF), Brighton, Birleşik Krallık, 3 - 07 Ekim 1999, ss.63
- CXXXV. **The Antioxidant Properties of Phenolic Compounds from Virgin Olive Oil and Their Partitioning Between Oil and Water**
KEÇELİ MUTLU T., GORDON M., ROBINSON R.
2nd Meeting of the European Section of AOCS "Oils and Fats, from Basic Research to Industrial Application, Cagliari, İtalya, 1 - 04 Ekim 1998, ss.63
- CXXXVI. **The Antimicrobial Activity of Some Selected Polyphenols from Extra Virgin Olive Oil**
KEÇELİ MUTLU T., ROBINSON R., GORDON M.
IFT Annual Meeting, 20 - 24 Haziran 1998, ss.107
- CXXXVII. **The Occurrence of Pathogens in Dairy Products**
ROBINSON R., KEÇELİ MUTLU T.
The Second Symposium on Food Safety and Human health, DOHA, 29 Nisan - 01 Mayıs 1997, ss.25

Desteklenen Projeler

- KEÇELİ MUTLU T., Harp Çelik F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gemlik Natürel Sızma Zeytinyağlarının Kalite ve Saflık Kriterlerinin Belirlenmesi, 2018 - 2020
- KEÇELİ MUTLU T., ÖZEN N. D., Harp Çelik F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Lokasyon Ve Farklı Hasat Yıllarının Gemlik Tipi Siyah Sofralık Zeytin Ve Zeytinyağlarının Kalite Özelliklerine Etkisi, 2017 - 2020
- KEÇELİ MUTLU T., ÖZEN N. D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hasat Döneminin Beylik Zeytini ve Zeytinyağının Kalite Kriterlerine Etkisinin Belirlenmesi, 2018 - 2019
- KEÇELİ MUTLU T., Kökbaş C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Biyosensör Kullanılarak Natürel Sızma Zeytinyağı Fenolik Bileşiklerinin Belirlenmesi, 2016 - 2019
- KEÇELİ MUTLU T., Büyükyılmaz N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sentetik Antioksidanların Bitkisel Yağların Oksidatif ve Termal Stabilitésine Etkisinin Belirlenmesi, 2016 - 2019
- KEÇELİ MUTLU T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Current Development in Detection of Adulteration in Extra Virgin Olive Oil, 2017 - 2017
- KEÇELİ MUTLU T., DOĞRU G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Halhalı ve Sarı Hasebi Zeytin ve Zeytinyağı Kalitesi Üzerine Hasat Zamanının Etkisi, 2015 - 2017
- KEÇELİ MUTLU T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Antioxidant Activity of Goji Berry and Red Centaury Extracts in Canadian and Sunflower Oils During Deep Frying, 2016 - 2016
- KEÇELİ MUTLU T., GÖKKAYA F. B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Adana'da Üç Farklı Hasat Zamanında Üretilen Natürel Sızma Zeytinyağlarının Kalite Kriterlerinin Araştırılması, 2014 - 2016
- KEÇELİ MUTLU T., ÖZDEMİR O., Harp F., DEĞİRMEN M., MERCANKAYA B. N., AKMANLAR M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kızartma yağlarının Gemlik ve Sarı Ulak zeytin yaprağı ile zenginleştirilmesinin yağların oksidasyon ve termal stabilitésine etkisinin araştırılması, 2014 - 2016
- KEÇELİ MUTLU T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Adana'da Bazı Zeytinyağı İşletmelerinin Ürettiği Zeytinyağlarının Kalite Kriterlerinin Türk Gıda Kodeksi Kapsamında Değerlendirilmesi, 2013 - 2016
- KEÇELİ MUTLU T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Zeytinyağını Kimyasal Yöntemle İnteresterifiye Edilmesi ve

Yağın Oksidatif Kararlılığının Belirlenmesi, 2013 - 2016

KEÇELİ MUTLU T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Palm Kernel Yağının Kimyasal İnteresterifikasyon ile Kakao Yağı İkamesi Yağ Üretimi ve Optimizasyonu, 2013 - 2016

KEÇELİ MUTLU T., Erdiñ B., Değirmen M., Mercankaya B. N., Akmanlar M., Güler S., Özdemir O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bilimsel Etkinliklere Katılım Desteğı, 2015 - 2015

KEÇELİ MUTLU T., GULER S., DEĞİRMEN M., AKMANLAR M., OZDEMİR O., MERCANKAYA B. N., Erdiñ B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 12. Avrupa Yağ Bilim ve Teknolojisi Federasyonu Yağ Kongresi, 14-17 Eylül 2014, Montpellier, Fransa, 2014 - 2015

KEÇELİ MUTLU T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, The effect of olive leaves and their harvest time on radical scavenging activity and oxidative stability of refined olive oil, 2014 - 2015

KEÇELİ MUTLU T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Uluslararası Yayınları Özendirme Desteğı (2 Adet), 2014 - 2015

Metrikler

Yayın: 166

Atıf (WoS): 20

Atıf (Scopus): 25

H-İndeks (WoS): 2

H-İndeks (Scopus): 2