



Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 352 432 3838](tel:+903524323838) Dahili: 41528

Fax Telefonu: [+90 0541 600 0968](tel:+9005416000968)

E-posta: muratkaya@kayseri.edu.tr

Web: <https://avesis.kayseri.edu.tr/muratkaya>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: 7TVBOLMAAAAJ

ORCID: 0000-0002-3181-2517

Publons / Web Of Science ResearcherID: HZJ-2150-2023

ScopusID: 57213091533

Yoksis Araştırmacı ID: 387530

Eğitim Bilgileri

Doktora, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, -, Türkiye 2009 - 2022

Yüksek Lisans, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye 1999 - 2001

Lisans, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1994 - 1998

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

Doktora, Şitaki mantarından (*Lentinula edodes*) eritadenin bileşiğinin basınçlı çözücü ekstraksiyonu ile elde edilmesi, biyokimyasal özelliklerinin belirlenmesi ve model gıdalarda kullanımı, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, -, 2022

Araştırma Alanları

Gıda Kimyası, Gıda Mevzuatı ve Kalite Kontrolü, Gıda Biyokimyası, Yağ Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Meyve, Sebze, Kuruyemiş Teknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi, Kayseri Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2023 - Devam Ediyor

Akademik İdari Deneyim

Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdür Yardımcısı, Kayseri Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2024 - Devam Ediyor
Birim Kalite Komisyonu Üyesi, Kayseri Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2023 - Devam Ediyor
İntibak/Muafiyet Komisyonu Üyesi, Kayseri Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2023 - Devam Ediyor
Bölüm Stratejik Plan Komisyonu Üyesi, Kayseri Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2023 - Devam Ediyor
MYO Müdür Yardımcısı, Kayseri Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, -, 2023 - Devam Ediyor
Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulu Üyesi, Kayseri Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2023 - Devam Ediyor
Yüksekokul Kurulu Üyesi, Kayseri Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2023 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Gıda Kimyası ve Biyokimyası, Ön Lisans, 2023 - 2024
Fermantasyon Teknolojisi, Ön Lisans, 2022 - 2023
Gıda Kalite ve Güvenlik Yönetim Sistemleri, Ön Lisans, 2022 - 2023
Özel Gıdalar, Ön Lisans, 2022 - 2023
Özel Gıdalar, Ön Lisans, 2022 - 2023
Gıda Kalite ve Güvenlik Yönetim Sistemleri, Ön Lisans, 2022 - 2023
Genel Kimya, Ön Lisans, 2023 - 2024
Meyve ve Sebze Muhafaza Pazarlama, Ön Lisans, 2023 - 2024
Meyve ve Sebze Teknolojisi, Ön Lisans, 2023 - 2024
Fermantasyon Teknolojisi, Ön Lisans, 2022 - 2023

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Pressurised hot water extraction of phenolic compounds with a focus on eriocitrin and hesperidin from lemon peel**
Alasalvar H., Kaya M., Berktaş S., Basyigit B., ÇAM M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.58, sa.4, ss.2060-2066, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Eritadenine: Pressurized liquid extraction from Lentinula edodes and thermal degradation kinetics**
Kaya M., ÇAM M.
SUSTAINABLE CHEMISTRY AND PHARMACY, cilt.29, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **Interesterification kinetics of soybean oil**
Musavi A., Tekin A., Kaya M., Sanal I.
JOURNAL OF FOOD LIPIDS, cilt.10, sa.4, ss.277-284, 2003 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **A Survey of Some Quality Characteristics of Frozen-Raw, Precooked, and Dried Manti Samples, A Traditional Food, Offered For Sale In Turkey**
Kaya M., Gökmen S.
Food Science and Quality Management, cilt.123, ss.45-49, 2024 (Hakemli Dergi)
- II. **KAYSERİ BÖLGESİNDE DOĞAL OLARAK YETİŞEN VE KÜLTÜRE EDİLEN TIBBİ MANTARLARIN TOPLAM FENOLİK MADDE İÇERİKLERİNİN, ANTİOKSİDAN AKTİVİTELERİNİN VE ERİTADENİN BİLEŞİĞİNİN**

BELİRLENMESİ

KAYA M., BERKTAŞ S., ADANACIOĞLU N., ÇAM M.

GIDA, cilt.46, sa.2, ss.376-395, 2021 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE BULUNAN ANTİHİPERTANSİF ETKİLİ ACE İNHİBİTÖRÜ BİYOAKTİF BİLEŞİKLER ve IN VOTRO SİNDİRİM DAVRANIŞLARI

KAYA M.

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR II, Dr.Öğr.Üyesi Yusuf ÇAKIR, Editör, İksad Uluslararası Yayınevi, İstanbul, ss.181-206, 2023

Desteklenen Projeler

Kaya M., TÜBİTAK Projesi, Analitik Mikotoksin Standartlarının Yerli Olarak Üretilmesi, 2023 - 2026

Kaya M., Sam E., Gürbüz F., Sağlam M., Bayram T., İçyeroğlu A., Peker K., Sağlam N., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, TIBBİ SÜLÜK ÜRETİMİ VE SÜLÜKTEN ANTİ-AGİNG ÜRÜN ELDE EDİLMESİ, 2019 - 2021