

Dr. Öğretim Üyesi
MERVE YURTTAŞ

E-posta: merve.yurttas@amasya.edu.tr

Kurum: Sağlık Bilimleri Fakültesi / Beslenme Ve Diyetetik Bölümü



Uluslararası Araştırmacı ID'leri

YÖKSİS Araştırmacı ID: 102729

Eğitim Bilgileri

I. ANADOLU ÜNİVERSİTESİ · Önlisans · Yurt İçi · 2019–2023 · AÇIKÖĞRETİM FAKÜLTESİ · OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ (2019–2023)

II. ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ · Doktora · Yurt İçi · 2012–2018 · MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ · GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ · Trabzon ekmeği ekşi hamurundan gluten ve fitat parçalayan laktik asit bakterilerinin izolasyonu, identifikasyonu ve endüstriyel özelliklerinin belirlenmesi (2012–2018)

III. ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ · Yüksek Lisans · Yurt İçi · 2008–2011 · MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ · GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ · Bafra manda lokumunun üretiminde kullanılan kaymağın raf ömrünün belirlenmesi (2008–2011)

IV. YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ · Lisans · Yurt İçi · 2003–2007 · ZİRAAT FAKÜLTESİ · GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ (2003–2007)

Araştırma Alanları

Mühendislik Temel Alanı · Gıda Bilimleri ve Mühendisliği · Gıda Mikrobiyolojisi ; Gıda Güvenliği ; Gıda ve Beslenme Bilimi

Yönetilen Tezler

I. Kefirden izole edilen laktik asit bakterilerinin probiyotik özelliklerinin ve biyolojik aktivitelerinin belirlenmesi (2023)

Makaleler

I. Comparison of microbiological loads of enteral products at two different ambient room temperatures (2025)

YILDIZ ILIMAN ALEV, YURTTAŞ MERVE, ERGÜL Dursun Fırat, TUTKAOĞLU Salim

II. ENTERAL BESLENME ÜRÜNLERİNDE KONTAMİNASYON DÜZEYLERİNİN İNCELENMESİ: YOĞUN BAKIM ÖRNEĞİ (2024)

YURTTAŞ MERVE, YILDIZ ILIMAN Alev, ERGÜL Dursun Fırat

III. COMPARISON OF MICROBIOLOGICAL PROPERTIES OF TURKISH TRADITIONAL RAW MEATBALLS IN WINTER AND SUMMER (2023)

YURTTAŞ MERVE

IV. Trabzon Ekmeği Ekşi Hamurlarının Bazı Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri (2023)

YURTTAŞ MERVE, ŞAHİN NEVZAT, ÇON AHMET HİLMİ

V. Do teachers know up-to-date basic life support? A field survey in Amasya, Turkey (2020)

GÜMÜŞ KENAN, MÜSÜROĞLU SEVAL, DOĞAN NURHAN, YILMAZ ASLI, FIŞKIN GAMZE, YURTTAŞ MERVE

VI. Sağlık Yüksekokulu Öğrencilerinin Probiyotik Ürünler Hakkında Bilgi Düzeyinin ve Tüketim Durumunun Belirlenmesi (2017)

YURTTAŞ MERVE, YILMAZ ASLI

Bildiriler

I. DETERMINATION OF IN VITRO ANTIMICROBIAL ACTIVITY AND ESSENTIAL OIL COMPONENTS OF THYME PLANT (2023)

YURTTAŞ MERVE

II. DETERMINATION OF PROBIOTIC PROPERTIES OF LACTIC ACID BACTERIA ISOLATED FROM TRADITIONAL AND INDUSTRIAL KEFIR (2023)

YURTTAŞ MERVE, Bodur Y. Lisans Öğrenci HÜMEYRA, BAŞKAN CEREN

III. SOME PHYSICOCHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL PROPERTIES OF ROASTED CHICKPEA COOKIES

CONSUMED IN ÇORUM PROVINCE (2021)

YURTTAŞ MERVE, BAŞKAN CEREN

IV. The Role of Sourdough Lactic acid Bacteria in Gluten-free Bread Production (2021)

YURTTAŞ MERVE

V. Toplu Tüketim Yerlerinde Hijyen Kuralları (2020)

YURTTAŞ MERVE

VI. Laktoz İntoleransında Süt ve Fermente Süt Ürünlerinin Tüketimi (2020)

YURTTAŞ MERVE

VII. A Different Utilization Area Of Olive Oil: Wound Care (2017)

YURTTAŞ MERVE, GÜMÜŞ KENAN

VIII. The Flora of Lactic Acid Bacteria in Trabzon (Vakfıkebir) Bread Sourdough (2017)

YURTTAŞ MERVE, ŞAHİN NEVZAT, ÇON AHMET HİLMİ

IX. The Importance of Probiotics for Traveler's Nutrition (2016)

YURTTAŞ MERVE, ÖZDEMİR NİLGÜN, ÇON AHMET HİLMİ

X. Çay Üretiminde Ozon Kullanımı (2015)

ÖZDEMİR NİLGÜN, YURTTAŞ MERVE, ÇON AHMET HİLMİ

XI. Ekşihamur Laktik Asit Bakterilerinin Fitik Asit Üzerine Etkisi (2015)

YURTTAŞ MERVE, ÖZDEMİR NİLGÜN, ÇON AHMET HİLMİ

XII. A Traditional Sweet Water Buffalo Turkish Delight (2015)

YURTTAŞ MERVE, YAZICI FEHMİ

XIII. Bafra's Creamy Delight (2015)

ÖZDEMİR NİLGÜN, YURTTAŞ MERVE, ÇON AHMET HİLMİ

XIV. Geleneksel Fermente Gıdalardan İzole Edilen Asetik Asit Bakterilerinin Sağlık Üzerine Etkisi (2014)

ÖZDEMİR NİLGÜN, YURTTAŞ MERVE, ÇON AHMET HİLMİ

XV. Burmalı Amasya Çöreği (2013)

YURTTAŞ MERVE, ÖZDEMİR NİLGÜN, ÇON AHMET HİLMİ

XVI. Balık ve Balık Ürünlerinde Dioksinler ve Risk Faktörleri (2013)

YURTTAŞ MERVE, Bilgin Fıçırcılar Bilge

XVII. Geleneksel Manda Lokumunun Üretim Tekniği (2010)

YURTTAŞ MERVE, YAZICI FEHMİ

XVIII. Bafra nokulu ve yapımı (2010)

ANIL MÜNİR, YURTTAŞ MERVE, YAZICI FEHMİ

Projeler

I. Çölyak hastaları için elma lifi bazlı glutensiz muffin kek üretimi (2025)

MERVE YURTTAŞ

II. Geleneksel yoğurtlardan elde edilen muhtemel laktik asit bakterilerinin antimikrobiyal özelliklerinin ve antibiyotik duyarlılıklarının belirlenmesi (2024)

MERVE YURTTAŞ

III. Evde enteral beslenen hastalarda enteral ürünlerin mikrobiyolojik kalitesinin incelenmesi ve kontaminasyon kaynaklarının belirlenmesi (2024)

MERVE YURTTAŞ, ALEV YILDIZ ILIMAN

IV. Geleneksel ve Ticari Yoğurtların Mikrobiyolojik Kalitesinin Belirlenmesi (2022)

MERVE YURTTAŞ

V. Kefirden İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Probiyotik Özelliklerinin ve Biyolojik Aktivitelerinin Belirlenmesi (2021)

CEREN BAŞKAN, MERVE YURTTAŞ

VI. İlkokul Öğretmenlerinin Beslenme Bilincinin Geliştirilmesi (2016)

DUYGU MURAT ÖZTÜRK, MERVE YURTTAŞ, MESUDE ULUŞEN, ASLI YILMAZ, BANU TERZİ, MUKADDES ÖRS

VII. Ekşihamur laktik asit bakteri florasının belirlenmesi ve gluten ile fitat parçalayan laktik starter kültür seçimi (2014)

MEHTAP ER, MERVE YURTTAŞ, AHMET HİLMİ ÇON

Başarılar & Ödüller

I. TÜBİTAK YAYIN TEŞVİK ÖDÜLÜ (2025)