

## Lect. PhD Mahmut İNAL

### Personal Information

**Office Phone:** [+90 438 212 1212](tel:+904382121212) Extension: 4372

**Fax Phone:** [+90 +90 438 212 1211](tel:+90904382121211)

**Email:** [mahmutinal@hakkari.edu.tr](mailto:mahmutinal@hakkari.edu.tr)

**Other Email:** [mahmutinal12@gmail.com](mailto:mahmutinal12@gmail.com)

**Web:** <https://avesis.hakkari.edu.tr/mahmutinal>

**Address:** İpek Mahallesi 102.Sokak Karayolları Karşısı Nişan AVM Üstü Kat:1-2 Yüksekova/Hakkari

### International Researcher IDs

ScholarID: sxiNPTYAAAAJ

ORCID: 0000-0002-7057-7724

Publons / Web Of Science ResearcherID: JZT-8200-2024

Yoksis Researcher ID: 52205

### Education Information

Doctorate, Van Yüzüncü Yil University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi (Dr), Turkey 2019 - 2024

Postgraduate, Van Yüzüncü Yil University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Turkey 2013 - 2017

Undergraduate, Van Yüzüncü Yil University, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2004 - 2008

### Foreign Languages

English, C1 Advanced

### Dissertations

Doctorate, Otlu Peynir Üretiminde Mikrofiltrasyon Tekniği Kullanımının Peynirin Metagenomik Özellikleri ile Genel Kalitesi ve Olgunlaşması Üzerine Etkileri, Van Yüzüncü Yil University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi (Dr), 2024

Postgraduate, The Isolation, Purification, and Characterization of Kefiran Exopolysaccharide from Kefir Granule, Van Yüzüncü Yil University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 2017

### Research Areas

Food Engineering, Food Science, Food Microbiology, Food Biochemistry, Food Technology, Food Biotechnology, Processing Dairy And Related Products, Food Processing (pasteurisation, sterilisation, refrigeration, lyophilisation, etc.), Engineering and Technology

### Academic Titles / Tasks

Lecturer PhD, Hakkari University, Yüksekova Meslek Yüksekokulu, Bitkisel Ve Hayvansal Üretim Bölümü, 2024 -

Continues

Lecturer, Hakkari University, Yüksekova Meslek Yüksekokulu, 2010 - Continues

Lecturer, Hakkari University, Yüksekova Meslek Yüksekokulu, Gıda İşletme Bölümü, 2012 - 2023

## Academic and Administrative Experience

Hakkari University, 2019 - Continues

Hakkari University, 2018 - Continues

## Courses

### Associate Degree

KALİTE YÖNETİMİ VE STANDARTLARI, Associate Degree, 2024 - 2025

Kalite Yönetimi standartları, Associate Degree, 2023 - 2024

Kalite Yönetimi, Associate Degree, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018

Kalite ve Güvence Standartları, Associate Degree, 2023 - 2024, 2018 - 2019, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015

Kriz ve Stres Yönetimi, Associate Degree, 2022 - 2023, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017

Kalite Güvencesi ve Standartları, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2017 - 2018

Kalite Yönetimi ve Standartları, Associate Degree, 2022 - 2023, 2019 - 2020

Süt İşleme Teknolojisi, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2015 - 2016, 2014 - 2015

Hijyen ve Sanitasyon, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2016 - 2017, 2014 - 2015

Özel Gıdalar Teknolojisi, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021

Bitkisel Yağ Teknolojisi, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2014 - 2015

Gıda Mikrobiyolojisi, Associate Degree, 2021 - 2022, 2019 - 2020

Tahıl İşleme Teknolojisi, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021

Et ve Et Ürünleri İşleme Teknolojisi, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021

Meyve Sebze İşleme Teknolojisi, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021

Gıda Kimyası, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Gıda İşletmeciliği, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Gıdaların Ambalajlanması, Associate Degree, 2021 - 2022

Fermente Gıdalar Teknolojisi, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2014 - 2015

Duyusal Analiz Teknikleri, Associate Degree, 2020 - 2021

Peynir ve Yoğurt Teknolojisi, Associate Degree, 2020 - 2021, 2014 - 2015

Gıdalarda Temel İşlemler-II, Associate Degree, 2019 - 2020

Genel Mikrobiyoloji, Associate Degree, 2019 - 2020

Labaratuar Tekniği-II, Associate Degree, 2019 - 2020

Labaratuar tekniği I, Associate Degree, 2019 - 2020

İş Sağlığı ve Güvenliği, Associate Degree, 2019 - 2020, 2018 - 2019

Temel İşlemler 1, Associate Degree, 2019 - 2020, 2013 - 2014

Bilgisayar Uygulamaları, Associate Degree, 2019 - 2020, 2018 - 2019

BÜRO BİLGİSAYAR PROGRAMLARI, Associate Degree, 2018 - 2019

BİLGİSAYAR UYGULAMALARI 2, Associate Degree, 2018 - 2019

Organik Ürün İşleme Teknikleri, Associate Degree, 2016 - 2017, 2015 - 2016

LABARATUVAR TEKNİKLERİ, Associate Degree, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015

YAĞ TEKNİĞİ, Associate Degree, 2015 - 2016, 2014 - 2015

MESLEKİ UYGULAMA 1, Associate Degree, 2015 - 2016, 2014 - 2015

MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ, Associate Degree, 2015 - 2016, 2014 - 2015

GIDA KATKI MADDELERİ, Associate Degree, 2015 - 2016, 2014 - 2015

Gıda Biyoteknolojisi, Associate Degree, 2014 - 2015  
Beslenme ve Diyetetik, Associate Degree, 2014 - 2015, 2013 - 2014  
BİYOTEKNOLOJİ, Associate Degree, 2014 - 2015  
TEMEL İŞLEMLER 1, Associate Degree, 2014 - 2015  
TEMEL İŞLEMLER 2, Associate Degree, 2013 - 2014

## Articles Published in Other Journals

- I. **Physicochemical Properties of Polysaccharide Kefiran Isolated from Kefir Grains Biomass**  
ÖNDÜL KOÇ E., İNAL M.  
International Journal of Biotechnology and Biomaterials Engineering, vol.3, no.1, 2021 (Scopus)

## Papers Published in Refereed Scientific Meetings

- I. **Metagenomic analysis in the determination of cheese microbiota**  
İNAL M., TUNÇTÜRK Y.  
IV-International Conference Of Food, Agriculture, And Veterinary Sciences On the occasion of the 40th Anniversary of Van Yüzüncü Yıl University May 27-28, 2022, Van, Turkey, 26 - 27 May 2022
- II. **Some reological characteristics of kefiran biopolymer isolated from kefir grains biomass**  
ÖNDÜL KOÇ E., İNAL M.  
2 nd International Conference On Raw Materials to Processed Foods, Adana, Turkey, 3 - 04 June 2021
- III. **Gıda Sektörü Toplantısı**  
İNAL M.  
1. Kamu Üniversite Sanayi İşbirliği Sektör Çalıştayı, Hakkari, Turkey, 12 - 13 June 2019
- IV. **Kefiran Exopolysaccharide**  
ÖNDÜL E., İNAL M.  
International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2017, pp.1596
- V. **Kefiran Films**  
ÖNDÜL E., İNAL M.  
International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Turkey, 10 - 12 May 2017
- VI. **Glycerol as by product of biodiesel production**  
ÖNDÜL E., DİZGE N., İNAL M.  
International Environmental Science Symposium, Van, Turkey, 4 - 07 June 2014
- VII. **HAKKÂRİ YÖRESEL YEMEĞİ KİRİS QİRİS**  
İNAL M., ÖNDÜL E.  
4. Geleneksel Gıda Sempozyumu, Turkey, 17 - 19 April 2014
- VIII. **ERİK SALÇASI**  
İNAL M., DIBLAN B., ÖNDÜL E.  
4.Geleneksel Gıdalar Sempozyumu/ADANA, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014

## Supported Projects

İnal M., Tunçtürk Y., Project Supported by Higher Education Institutions, EFFECTS OF USING MICROFILTRATION TECHNIQUE IN PRODUCTION OF HERBY CHEESE ON METAGENOMIC CHARACTERISTICS, GENERAL QUALITY AND MATURATION OF CHEESE, 2022 - 2024

İnal M., Öndül E., Project Supported by Higher Education Institutions, Kefir Granülünden Kefiran Ekzopolisakkaritinin İzolasyonu, Saflaştırılması ve Karakterizasyonu, 2015 - 2017

## **Metrics**

Publication: 9

Citation (Scopus): 70

H-Index (Scopus): 1