

Lect. PhD Mahmut İNAL

Personal Information

Office Phone: [+90 438 212 1212](tel:+904382121212) Extension: 7531

Fax Phone: [+90 +90 438 212 1211](tel:+904382121211)

Email: mahmutinal@hakkari.edu.tr

Other Email: 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

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, Gıda İşleme Bölümü, 2012 - Continues
Lecturer, Hakkari University, Yüksekova Meslek Yüksekokulu, 2010 - Continues

Academic and Administrative Experience

Hakkari University, 2019 - Continues
Hakkari University, 2018 - Continues

Courses

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
Laboratuvar Tekniği-II, Associate Degree, 2019 - 2020
Laboratuvar 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 İŞLEMELER 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)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- 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. **Kefiran Exopolysaccharide**
ÖNDÜL E., İNAL M.
International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2017, pp.1596
- IV. **Kefiran Films**
ÖNDÜL E., İNAL M.
International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Turkey, 10 - 12 May 2017
- V. **Glycerol as by product of biodiesel production**
ÖNDÜL E., DİZGE N., İNAL M.
International Environmental Science Symposium, Van, Turkey, 4 - 07 June 2014
- VI. **HAKKÂRİ YÖRESEL YEMEĞİ KİRİS QİRİS**
İNAL M., ÖNDÜL E.
4. Geleneksel Gıda Sempozyumu, Turkey, 17 - 19 April 2014
- VII. **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: 8

Citation (Scopus): 51

H-Index (Scopus): 1