

Öğr. Gör. Dr. Mahmut İNAL

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 438 212 1212](tel:+904382121212) Dahili: 4372

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

E-posta: mahmutinal@hakkari.edu.tr

Diğer E-posta: mahmutinal12@gmail.com

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

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: sxiNPTYAAAAJ

ORCID: 0000-0002-7057-7724

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

Yoksis Araştırmacı ID: 52205

Eğitim Bilgileri

Doktora, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi (Dr), Türkiye 2019 - 2024

Yüksek Lisans, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 2013 - 2017

Lisans, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2004 - 2008

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

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

Yüksek Lisans, Kefir Granülünden Kefiran Ekzopolisakkaritinin İzolasyonu, Saflaştırılması ve Karakterizasyonu, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 2017

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Biyokimyası, Gıda Teknolojisi, Gıda Biyoteknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi Dr., Hakkari Üniversitesi, Yüksekova Meslek Yüksekokulu, Bitkisel Ve Hayvansal Üretim Bölümü, 2024 - Devam Ediyor

Öğretim Görevlisi, Hakkari Üniversitesi, Yüksekova Meslek Yüksekokulu, 2010 - Devam Ediyor

Akademik İdari Deneyim

Hakkari Üniversitesi, 2019 - Devam Ediyor

Hakkari Üniversitesi, 2018 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Ön Lisans

KALİTE YÖNETİMİ VE STANDARTLARI, Ön Lisans, 2024 - 2025

Kalite Yönetimi standartları, Ön Lisans, 2023 - 2024

Kalite Yönetimi, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018

Kalite ve Güvence Standartları, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2018 - 2019, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015

Kriz ve Stres Yönetimi, Ön Lisans, 2022 - 2023, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017

Kalite Güvencesi ve Standartları, Ön Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2017 - 2018

Kalite Yönetimi ve Standartları, Ön Lisans, 2022 - 2023, 2019 - 2020

Süt İşleme Teknolojisi, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2015 - 2016, 2014 - 2015

Hijyen ve Sanitasyon, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2016 - 2017, 2014 - 2015

Özel Gıdalar Teknolojisi, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021

Bitkisel Yağ Teknolojisi, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2014 - 2015

Gıda Mikrobiyolojisi, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2019 - 2020

Tahıl İşleme Teknolojisi, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021

Et ve Et Ürünleri İşleme Teknolojisi, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021

Meyve Sebze İşleme Teknolojisi, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021

Gıda Kimyası, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Gıda İşletmeciliği, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Gıdaların Ambalajlanması, Ön Lisans, 2021 - 2022

Fermente Gıdalar Teknolojisi, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2014 - 2015

Duyusal Analiz Teknikleri, Ön Lisans, 2020 - 2021

Peynir ve Yoğurt Teknolojisi, Ön Lisans, 2020 - 2021, 2014 - 2015

Gıdalarda Temel İşlemler-II, Ön Lisans, 2019 - 2020

Genel Mikrobiyoloji, Ön Lisans, 2019 - 2020

Labaratuar Tekniği-II, Ön Lisans, 2019 - 2020

Labaratuar tekniği I, Ön Lisans, 2019 - 2020

İş Sağlığı ve Güvenliği, Ön Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019

Temel İşlemler 1, Ön Lisans, 2019 - 2020, 2013 - 2014

Bilgisayar Uygulamaları, Ön Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019

BÜRO BİLGİSAYAR PROGRAMLARI, Ön Lisans, 2018 - 2019

BİLGİSAYAR UYGULAMALARI 2, Ön Lisans, 2018 - 2019

Organik Ürün İşleme Teknikleri, Ön Lisans, 2016 - 2017, 2015 - 2016

LABARATUVAR TEKNİKLERİ, Ön Lisans, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015

YAĞ TEKNİĞİ, Ön Lisans, 2015 - 2016, 2014 - 2015

MESLEKİ UYGULAMA 1, Ön Lisans, 2015 - 2016, 2014 - 2015

MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ, Ön Lisans, 2015 - 2016, 2014 - 2015

GIDA KATKI MADDELERİ, Ön Lisans, 2015 - 2016, 2014 - 2015

Gıda Biyoteknolojisi, Ön Lisans, 2014 - 2015

Beslenme ve Diyetetik, Ön Lisans, 2014 - 2015, 2013 - 2014

BİYOTEKNOLOJİ, Ön Lisans, 2014 - 2015

TEMEL İŞLEMELER 1, Ön Lisans, 2014 - 2015

TEMEL İŞLEMLER 2, Ön Lisans, 2013 - 2014

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **Physicochemical Properties of Polysaccharide Kefiran Isolated from Kefir Grains Biomass**

ÖNDÜL KOÇ E., İNAL M.

International Journal of Biotechnology and Biomaterials Engineering, cilt.3, sa.1, 2021 (Scopus)

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

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, Türkiye, 26 - 27 Mayıs 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, Türkiye, 3 - 04 Haziran 2021

III. **Gıda Sektörü Toplantısı**

İNAL M.

1. Kamu Üniversite Sanayi İşbirliği Sektör Çalıştayı, Hakkari, Türkiye, 12 - 13 Haziran 2019

IV. **Kefiran Exopolysaccharide**

ÖNDÜL E., İNAL M.

International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, ss.1596

V. **Kefiran Films**

ÖNDÜL E., İNAL M.

International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017

VI. **Glycerol as by product of biodiesel production**

ÖNDÜL E., DİZGE N., İNAL M.

International Environmental Science Symposium, Van, Türkiye, 4 - 07 Haziran 2014

VII. **HAKKÂRİ YÖRESEL YEMEĞİ KİRİS QİRİS**

İNAL M., ÖNDÜL E.

4. Geleneksel Gıda Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014

VIII. **ERİK SALÇASI**

İNAL M., DIBLAN B., ÖNDÜL E.

4.Geleneksel Gıdalar Sempozyumu/ADANA, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014

Desteklenen Projeler

İnal M., Tunçtürk Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Otlu Peynir Üretiminde Mikrofiltrasyon Tekniği Kullanımının Peynirin Metagenomik Özellikleri ile Genel Kalitesi ve Olgunlaşması Üzerine Etkileri, 2022 - 2024

İnal M., Öndül E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kefir Granülünden Kefiran Ekzopolisakaritinin İzolasyonu, Saflaştırılması ve Karakterizasyonu, 2015 - 2017

Metrikler

Yayın: 9

Atf (Scopus): 70

H-İndeks (Scopus): 1