

CV/ÖZGEÇMİŞ

Name and Surname/Adı Soyadı : Mustafa BAYRAM

Title/Ünvanı : Prof. Dr.

Education-Academic Degrees/Öğrenim Durumu-Akademik Dereceler:

Brief:

Prof. Dr. Mustafa Bayram is faculty member at Gaziantep University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering, and has previously served as the Dean of Engineering Faculty, the Director of Technology Transfer Office, the Director of Technopark and the Manager of ULUTEM High Technology and Research Center. He is a recognized researcher for food history, gastronomy studies, Silk Road studies, Spices roads, migration of foods, innovation ecosystem design and governance. He has over 25 years of experience in food, tradition, foresight and horizon scanning research and analysis for think tanks, public and private organizations. He has conducted numerous projects and analyses on agriculture and food industries and governances. He is also member of different industrial and food associations (Tabader, Gasturder, Gaziantep Commodity Board, Gaziantep Chamber of Commerce). He is Coordinator of Unesco Silk Roads Scientific Group for Food Production and Gastronomy. He is on Executive Board of Gastronomy and Turism Association. He is still executing some special projects for food industry planning, traditional food products and processing techniques and rediscovering of some ancient food products. He has recently been working on Silk roads, Spice roads, ancient food roads, history of foods, culture transfers, Mars foods and Mars food factory design on for Mars planet. He has the articles and published materials on these areas. He is one of the visioner and futurist about food. You can follow him on **twitter @ProfDrMusBay**

Degree/Derece	Department/Bölüm	University/Üniversite	Year/Yıl
B.Sc./ <i>Lisans</i>	Faculty of Engineering-Department of Food Engineering/ <i>Mühendislik Fakültesi-Gıda Mühendisliği</i>	University of Gaziantep/ <i>Gaziantep Üniversitesi</i>	1994
M.Sc./ <i>Yüksek Lisans</i>	Graduate School of Natural and Applied Sciences/Department of Food Engineering (Food Technology)/ <i>Fen Bilimleri Enstitüsü-Gıda Mühendisliği Bölümü-(Gıda Teknolojisi Bilim Dalı)</i>	University of Gaziantep/ <i>Gaziantep Üniversitesi</i>	1997
Ph.D/ <i>Doktora</i>	Graduate School of Natural and Applied Sciences/Department of Food Engineering (Food Technology)/ <i>Fen Bilimleri Enstitüsü-Gıda Mühendisliği Bölümü-(Gıda Teknolojisi Bilim Dalı)</i>	University of Gaziantep/ <i>Gaziantep Üniversitesi</i>	2003
Asst. Prof. Dr./ <i>Yrd. Doç. Dr.</i>	Faculty of Engineering-Department of Food Engineering/ <i>Mühendislik Fakültesi-Gıda Mühendisliği</i>	University of Gaziantep/ <i>Gaziantep Üniversitesi</i>	2004
Asst. Prof. Dr./ <i>Doç. Dr.</i>	Food Science and Engineering/ <i>Gıda Bilimi ve Mühendisliği</i>	Interuniversity Council/ <i>Üniversiteler Arası Kurul</i>	Nov. 20, 2016 20.Kasım.2006
Prof.Dr.	Faculty of Engineering-Department of Food Engineering/ <i>Mühendislik Fakültesi-Gıda Mühendisliği</i>	University of Gaziantep/ <i>Gaziantep Üniversitesi</i>	March 13, 2012 13.Mart.2012

M.Sc. Thesis and Supervisors/*Yüksek Lisans Tezi ve Tez Danışman(lar)ı:*

(Year/Yıl: 1997) - Search for improving bulgur production techniques (*Bulgur üretim teknolojilerinin geliştirilmesi üzerine araştırma*). Supervisors/*Danışmanlar*: Prof. Dr. Mehmet D. Öner, Doç. Dr. Sami Eren

Ph.D. Thesis and Supervisors/*Doktora Tezi ve Danışman(lar)ı :*

(Year/Yıl: 2003) - Production of bulgur-like foods from soybean and rye (*Soya fasülyesi ve çavdardan bulgur benzeri gıdaların üretilmesi*). Supervisors/*Danışmanlar*: Prof. Dr. Mehmet D. Öner, Doç. Dr. Ahmet Kaya

Positions/*Görevler:*

Position/<i>Görev Unvanı</i>	Institution/<i>Görev Yeri</i>	Year/<i>Yıl</i>
Res. Asst./ <i>Araş.Gör.</i>	University of Gaziantep-Faculty of Engineering-Department of Food Engineering/ <i>Gaziantep Üniversitesi-Mühendislik Fakültesi-Gıda Mühendisliği</i>	1994-2003
Res.Asst.Dr./ <i>Araş.Gör. Dr.</i>	University of Gaziantep-Faculty of Engineering-Department of Food Engineering/ <i>Gaziantep Üniversitesi-Mühendislik Fakültesi-Gıda Mühendisliği</i>	2003-2004
Asst.Prof.Dr./ <i>Yard. Doç. Dr.</i>	University of Gaziantep-Faculty of Engineering-Department of Food Engineering/ <i>Gaziantep Üniversitesi-Mühendislik Fakültesi-Gıda Mühendisliği</i>	2004-2006
Asst.Prof.Dr./ <i>Doç. Dr.</i>	University of Gaziantep-Faculty of Engineering-Department of Food Engineering/ <i>Gaziantep Üniversitesi-Mühendislik Fakültesi-Gıda Mühendisliği</i>	20.11.2006- 13.3.2012

Prof. Dr.	University of Gaziantep-Faculty of Engineering-Department of Food Engineering/Gaziantep Üniversitesi-Mühendislik Fakültesi-Gıda Mühendisliği	13.3.2012-...
-----------	--	---------------

Supervised M.Sc. Thesis/Yönettiği Yüksek Lisans Tezleri:

1-Balcı, F., “Recovering energy, nutrient and water from waste water of bulgur plants, (Bulgur fabrikalarının atık sularından enerji, besin maddesi ve su geri kazanımı)”, University of Gaziantep-Gaziantep Üniversitesi, *Fen Bilimleri Enstitüsü*, (13.9.2005-11.2007).

2-Özkara, T., “Determination of properties and processing parameters of Turkish coffee and development of new Turkish coffee products (*Türk kahvesinin özelliklerinin ve işleme parametrelerinin belirlenmesi ve yeni Türk kahvesi ürünlerinin geliştirilmesi*)”, University of Gaziantep-Gaziantep Üniversitesi, *Fen Bilimleri Enstitüsü*, (8.1.2009-2012)

3-Amanvermez, S.. “Research on Some Durum Wheat Varieties and Lines Situated in the Genetic Stocks in terms of Quality of Bulgur (*Genetik Stoklarda Bulunan Bazı Durum Buğday Çeşit ve Hatlarının Bulgurluk Kalitesi Yönünden Taranması*)”, University of Gaziantep-Gaziantep Üniversitesi, *Fen Bilimleri Enstitüsü* (14.01.2013-)

4-Yiğit, E. “The development of new techniques to increase the performance of germination and new products from germinated wheat and red lentils. (*Çimlenme performansının artırılması için yeni tekniklerin ve çimlenmiş buğday ve kırmızı mercimekten yeni ürünlerin geliştirilmesi*)”, University of Gaziantep-Gaziantep Üniversitesi, *Fen Bilimleri Enstitüsü* (15.11.2011-18.01.2017)

5- Çiçik, S. “Determination of optimum reaction time at reaction step of glucose syrup process. (Glikoz şurubu üretiminin reaksiyon aşamasında optimum reaksiyon zamanının belirlenmesi)” University of Gaziantep-Gaziantep Üniversitesi, *Fen Bilimleri Enstitüsü* (14.09.2011-04.11.2015)

6- Demir, M. Ç., “The research on the usage of rice produced in Turkey to produce alcoholic beverages. (Türkiye’ de üretilen pirinçlerden alkollü içecekler üretilmesi konusunda araştırma). University of Gaziantep-Gaziantep Üniversitesi, *Fen Bilimleri Enstitüsü*. (14.01.2013-)

7- Çakar, B., “The research on the insect infestation and radiation resistance of bulgur (Bulgurun böceklenmeye ve radyasyona olan dayanıklılığının araştırılması). University of Gaziantep-Gaziantep Üniversitesi, *Fen Bilimleri Enstitüsü*., (16.09.2014-)

8-Gökırmaklı, Ç., “Prediction of Food Requirement for future based on Calorie demand” (*Kalori talebine göre gelecekteki gıda gereksiniminin tahmin edilmesi*). University of Gaziantep-Gaziantep Üniversitesi, *Fen Bilimleri Enstitüsü*. (03.02.2014-07.02.2017)

9- Al-Qudsi Ghaith, “Investigation of the production of traditional dried eggplant and development of a new method for drying”. University of Gaziantep-Gaziantep Üniversitesi, *Biyokimya Enstitü Anabilim Dalı*, *Fen Bilimleri Enstitüsü*. (29.12.2017-...)

Supervised Ph.D. Thesis/Yönettiği Doktora Tezleri:

1-Balcı, F., “Research on color changes during bulgur production and the development of new system to obtain yellow bulgur, (Bulgur üretimi esnasında renk değişimlerinin araştırılması ve sarı bulgur elde etmek için yeni sistem geliştirilmesi)”, University of Gaziantep-Gaziantep Üniversitesi, *Fen Bilimleri Enstitüsü* (04.09.2009-2015).

2-Tiryaki (Albayram), C. “Inactivation of rice weevil (*Sitophilus oryzae*) at egg, larvae, pupa and adult stages using microwave, ultrasound and thermal operations in stored rice (*Depolanmış pirinçteki pirinç bitinin (*Sitophilus oryzae*) yumurta, larva, pupa ve ergen dönemlerinin mikrodalga, ultrason ve*

termal proseslerle inaktivasyonu”, University of Gaziantep-Gaziantep Üniversitesi, *Fen Bilimleri Enstitüsü* (15.11.2011-X)

3-Yousif, S.I “The effects of processing techniques on the flavour of bulgur, (İşleme tekniklerinin bulgurun lezzetine olan etkileri)”, University of Gaziantep-Gaziantep Üniversitesi, *Fen Bilimleri Enstitüsü*. (Co-supervisor:Dr. Kesen S.) (16.09.2014-...)

4-Yüksel, Ayşe Nur, “Use of Undersize Bulgur in Couscous Production”), University of Gaziantep-Gaziantep Üniversitesi, *Fen Bilimleri Enstitüsü*. (March 2018) (Advisors: Prof. Dr. Mehmet D. Öner, Prof. Dr. Mustafa Bayram)

5-Bay Yılmaz, Betül, “Bulgurun Pişirilmesi, Tavlanması ve Depolanması Sırasında Meydana Gelen Renk, Duyusal ve Kalite Değişim Kinetiğinin İncelenmesi” Mersin Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Teknolojisi ABD. (Advisors: Nüzhet Türker, Mustafa Bayram)

6- Kayıran, Sema Nur, “Modification of Ergun’s Equation and application to fluidized and packed bed systems” (Feb 02, 2018-...) (Advisors: Prof. Dr. Mustafa Bayram, Dr. Onur Arslan)

Kazandırdığı özgün değerler ve eserler:

- 1- “Bulguration” terminolojisi
- 2- “Mbayram-1 Eşitliği” küresellik/yuvarlaklık formülü
- 3- Fabrika tasarımları: i)Antep fıstığının verimli ve kontinü olarak işlenebilmesi için 3 fabrika tasarımı, ii) Bulgurun kontinü olarak pişirilmesini sağlayacak sistem (basınçlı buharlı sistem), iii) Bulgurun kontinü olarak kurutulmasını sağlayacak özel tasarımlı ve yüksek kapasiteli kurutma sistemi, iv) Bulgur ve un sektörüne özel makineler, v) 200 000 metrekare alan içinde 200 tonluk ortadoğunun en büyük depolama silo sistemi+40 000 metrekarelik yatay depolama+6 tane gıda fabrikasının ve enerji sisteminin yer aldığı gıda köyü fabrika ve sistemlerinin tasarlanmasında ve projelendirilmesinde katkı
- 4- Fabrika ve sistem kurulum: 15’in üzerinde fabrika tasarlama ve kurulum
- 5- Industry X.X terminolojisinin literatüre kazandırılması
- 6- Industry M.0 terminolojisinin literatüre kazandırılması (Mars Endüstri M.0 fazı)
- 7- Marsomics terminolojisinin literatüre kazandırılması

Endüstriyel uzmanlık alanları ve çalışma konuları:

1. **Fabrika tasarım ve kurulum:** Gıda ürünlerinin işlenmesine yönelik yeni yaklaşımlı, gıda güvenliğine uygun, esnek üretim temelli, otomasyon ve proses kontrol sistemleri bazlı gıda fabrikalarının tasarlanması ve kurulması (proje-yatırım).
2. **Makine tasarım (Gıda işleme):** Gıda işlenmesine yönelik yeni makinelerin tasarlanması, geliştirilmesi ve üretilmesi.
3. **Proses danışmanlığı:** Çalışan gıda proseslerinin yönetilmesi, geliştirilmesi ve yenilenmesine yönelik çalışmalar.
4. **Gıda:** Genel gıda işlenmesine yönelik çalışmalar, kalite-kontrolü, ARGE, fabrika tasarım.
5. **Bulgur:** Bulgurun, üretilmesi, fabrika ve sistem tasarlanması, kurulması, kalite kontrolü, yeni ürün geliştirilmesi bazında tüm işlemler.
6. **Kuruyemiş:** Fındık, fıstık, yerfıstığı, ayçekirdeği gibi kuruyemiş (nuts) ürünlerinin üretilmesi, sistem tasarlanması, kalite-kontrolü, ARGE, fabrika tasarımı gb. işlemler.
7. **Bakliyat:** Pirinç, mercimek, nohut, fasulye gibi ürünlerin üretilmesi, sistem tasarlanması, fabrika tasarımı gb. işlemler.
8. **Hububat ve ürünleri:** Un, makarna, irmik gibi ürünlerin üretilmesi, sistem tasarlanması, kalite-kontrolü, ARGE, fabrika tasarımı gb. işlemler.
9. **Gıda güvenliği sistemleri:** Mikroorganizma, yabancı madde, aflatoksin bazlı gıda güvenlik sistemlerinin oluşturulması.

10. **Gıda Kalite-Kontrol sistemleri:** Genel gıdaların kalite-kontrol bazlı sistemlerinin kurulması.
11. **ARGE ve İnovasyon:** Genel gıda bazlı, ARGE, inovasyon çalışmaları, projelendirilmesi (ulusal, uluslararası destekli).
12. **Gelişmekte olan firmalara yönetim danışmanlık:** Büyümekte olan firmaların, özellikle aile şirketi yapısından, kurumsal yapıya geçişte, süreç yönetimi desteği çalışmaları.
13. **Aflatoksin:** Fıstık, fındık, badem ve diğer gıda maddelerinde aflatoksin sorunlarının çözümlenmesine yönelik özel tasarım ve çözüm çalışmaları.

Projelerde Yaptığı Görevler :

- TÜBİTAK (TİDEB-3010092) Tiryaki Bulgur ve Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti ile yürütülen AR-GE çalışması « Bulgur Üretim Teknolojisinin Geliştirilmesi ve Yüksek Kalite Bulgur Elde Edilmesi » (Başlangıç Tarihi: 01.06.2001- Bitiş Tarihi:30.06.2003) – **Proje Danışmanlığı ve Bilimsel Yöneticiliği.**
- TÜBİTAK (TİDEB-3030236) destekli ve Öztiryaki Gıda San. Tic. Ltd. Şti. ile yürütülen AR-GE çalışması « Ultrasonik ses dalgaları kullanılarak bakliyatların kolay işlenebilir hale getirilmesi ve yeni teknoloji geliştirilmesi » (Başlangıç Tarihi : 01.01.2004-31.08.2006) - **Proje Danışmanlığı ve Bilimsel Yöneticiliği.**
- TÜBİTAK (TİDEB-3030244) destekli ve GÜNMAK Güney Değirmen Makine ve Helezon San. Tic. Ltd. Şti. ile yürütülen AR-GE çalışması « Bulgur Pişirme, Kurutma, Kepek Soyma ve Son Ürünün Soğutulması İşlemlerine Yönelik Özgün Makina ve Sistem Tasarımı, Geliştirilmesi ve İmalatı » (Başlangıç Tarihi : 01.01.2004-31.08.2006) - **Proje Danışmanlığı ve Bilimsel Yöneticiliği.**
- KOSGEB-Öztiryaki Gıda San. Tic. Ltd. Şti. ile yürütülen AR-GE çalışması “Organik bakliyat üretimi , işlenmesi ve tüketime hazır hale getirilmesi” (Başlangıç tarihi, 10.12.2005-20.06.2007). **Proje Danışmanlığı ve Bilimsel Yöneticiliği.**
- Bakliyat ve hububat ürünlerinden yarı mamül gıda üretimi üzerine araştırma (13-11-2001, 13-11-2004). Gaziantep Üniversitesi- Proje No: MF 0108 - Öner M.D., Bayram, M., **Proje Ortak Koordinatörlüğü**, 2004.
- DPT Projesi,“GAP Tarımsal Ürünlerinde Pestisit ve PAH Kalıntılarının Araştırılması, Avrupa Birliği Standartlarına Uygunluğunun Tespiti, **Projede araştırmacı.**(2004-2006).
- ORGÜDER Organik Üreticiler için “Güney Doğu Anadolu Sınında Bulunan Mayınlı Bölgenin Ekonomiye Kazandırılması”, **Proje yöneticisi**, (2004-...).
- “Çıtlak ve çıtlak olmayan Antep fıstıklarının akustik yolla ayrılması”, Bilkent Üniversitesi, USDA ve Gaziantep Fıstık Üreticileri ile birlikte devam eden çalışma projesi, **Proje çalışanı**, (Haziran 2005-2007).
- AB-İşkur-GTO-Europaid-Tr/0205.01/002 Nolu Aktif İşgücü Programları Projesi. “Gıda Güvenliği ve Hijyen Eğitimi”, **Projede Eğitmen.** Mart 2005-Aralık 2005.
- S.M. Valamoti, M. Bayram, E.Marinova, D. Samuel “Prehistoric cereal grain treatment in Greece and Bulgaria: the application of experimental investigation to charred archaeobotanical remains” University of Thessaloniki Fund. **Projede araştırmacı** (Ocak 2006-2007).
- Antep Fıstığı Araştırma Enstitüsü “Bazı Antep fıstığı çeşitlerinde Vitamin E, Omega 3, 6, 9 yağ asitleri ve sterol miktarlarının belirlenmesi”. **Proje çalışanı ve danışmanı** (N. Doğruer Kalkancı, Doç.Dr. M. Bayram, Dr.Y.Aydın, S. Karadağ), 2005-2006.

- TÜBİTAK (TİDEB 3060121) destekli ve İrfan Kılınç Gıda Tekstil Ambalaj İnşaat Enerji Sanayi Ve Ticaret Ltd. Şti. ile yürütülen AR-GE çalışması « Biodizel Üretiminin ve Ürün Özelliklerinin Geliştirilmesi » (Başlangıç Tarihi : 1.Şubat.2006-30.06.2008) - **Proje Danışmanlığı ve Bilimsel Yöneticiliği**. (BLG ARGE Bilişim Hiz. Dan. Eğt. Gıda, Mak. ve Tb. Ürn. İml. San. ve Tic. Ltd. Şti. -Gaziantep Teknopark).
- TÜBİTAK (TEYDEB-3070015) destekli ve Yenigüler Gıda-İnşaat Sanayi ve Ticaret A. Ş. ile yürütülen AR-GE çalışması «Değirmen hattında un sınıfının ve kül değerinin belirlenmesi » (Başlangıç Tarihi : 1.Mart.2007-30.06.2009) - **Proje Danışmanlığı ve Bilimsel Yöneticiliği**. (BLG ARGE Bilişim Hiz. Dan. Eğt. Gıda, Mak. ve Tb. Ürn. İml. San. ve Tic. Ltd. Şti. -Gaziantep Teknopark).
- TÜBİTAK (TEYDEB-3070399) destekli ve TLP Gıda San. Tic. Ltd. Şti. AR-GE çalışması “Antep fıstığında kalitenin yükseltilmesi ve yeni ürün elde edilmesi” (Başlangıç tarihi: 01.04.2007, 31.03.2010) - **Proje Danışmanlığı ve Bilimsel Yöneticiliği**.
- TÜBİTAK (TEYDEB -3070492) destekli ve Tiryaki Agro Gıda San. Tic. A.Ş. AR-GE çalışması “Organik Gıda Ürünlerinin Böceklenmesinin Engellenmesi” (Başlangıç tarihi: 01.06.2007, 31.05.2010) - **Proje Danışmanlığı ve Bilimsel Yöneticiliği**. (BLG ARGE Bilişim Hiz. Dan. Eğt. Gıda, Mak. ve Tb. Ürn. İml. San. ve Tic. Ltd. Şti. -Gaziantep Teknopark).
- TÜBİTAK (TEYDEB -3070772) destekli ve GÜNMAK Güney Değirmen Makine ve Helezon San. Tic. Ltd. Şti. AR-GE çalışması “Kontinü (sürekli) bulgur pişirme ve kurutma sistemi” (01.10.2007-30.06.2010) - **Proje Danışmanlığı ve Bilimsel Yöneticiliği**. (BLG ARGE Bilişim Hiz. Dan. Eğt. Gıda, Mak. ve Tb. Ürn. İml. San. ve Tic. Ltd. Şti. -Gaziantep Teknopark).
- TÜBİTAK (TEKNOGİRİŞİM-8070074) destekli ve BLG ARGE Bilişim Hiz. Dan. Eğt. Gıda, Mak. ve Tb. Ürn. İml. San. ve Tic. Ltd. Şti. (Gaziantep Teknopark) AR-GE TEKNOGİRİŞİM projesi “Bulgur Kurutma Sistemi” – (01.12.2008-31.11.2009)-**Proje Yöneticisi**. (BLG ARGE Bilişim Hiz. Dan. Eğt. Gıda, Mak. ve Tb. Ürn. İml. San. ve Tic. Ltd. Şti. -Gaziantep Teknopark).
- TÜBİTAK (TEYDEB- 3080505) destekli ve Tiryaki Agro Gıda San. Tic. A.Ş. AR-GE çalışması “Hazır pirinç (haşlanmış ve kurutulmuş pirinç) üretimi üzerine araştırma” (Başlangıç tarihi: 01.04.2008-30.06.2010) - **Proje Danışmanlığı ve Bilimsel Yöneticiliği**. (BLG ARGE Bilişim Hiz. Dan. Eğt. Gıda, Mak. ve Tb. Ürn. İml. San. ve Tic. Ltd. Şti. -Gaziantep Teknopark).
- TÜBİTAK (TEYDEB- 7090299) destekli ve İzci Makine “Antep fıstığının çıtlatılması için, çıtlatma makinesi ve sistemi tasarımı ve üretimi” (01.02.2009-30.06.2010) - **Proje Danışmanlığı ve Bilimsel Yöneticiliği**. (BLG ARGE Bilişim Hiz. Dan. Eğt. Gıda, Mak. ve Tb. Ürn. İml. San. ve Tic. Ltd. Şti. -Gaziantep Teknopark).
- BLG ARGE Bilişim Hiz. Dan. Eğt. Gıda, Mak. ve Tb. Ürn. İml. San. ve Tic. Ltd. Şti. -Gaziantep Teknopark – “Savunma sanayisi için askeri gıda ve su sistemleri üzerine sistem tasarımları ve üretimi” (2008-...) **AR-GE Proje Yöneticisi**
- BLG ARGE Bilişim Hiz. Dan. Eğt. Gıda, Mak. ve Tb. Ürn. İml. San. ve Tic. Ltd. Şti. -Gaziantep Teknopark “Kuru taneli gıda ürünlerinde yaş numune hazırlama (aflatoksin analizleri için) ve mikrobiyoloji sorunlarının çözümü üzerine sistem tasarımı ve üretimi” (2008-...) **AR-GE Proje Yöneticisi**
- BLG ARGE Bilişim Hiz. Dan. Eğt. Gıda, Mak. ve Tb. Ürn. İml. San. ve Tic. Ltd. Şti. -Gaziantep Teknopark “Gıda fabrikalarının atık sularının geri kazanımı için sistem tasarımı ve üretimi” (2008-...) **AR-GE Proje Yöneticisi**

- BLG ARGE Bilişim Hiz. Dan. Eğt. Gıda, Mak. ve Tb. Ürn. İml. San. ve Tic. Ltd. Şti. - Gaziantep Teknopark “Gıda güvenliği esaslı gıda fabrikası ve gıda makinesi tasarımı ve üretimi” (2008-...) **AR-GE Proje Yöneticisi**
- BLG ARGE Bilişim Hiz. Dan. Eğt. Gıda, Mak. ve Tb. Ürn. İml. San. ve Tic. Ltd. Şti. - Gaziantep Teknopark “Gıda izleme sistemi tasarımı” (2008-...) **AR-GE Proje Yöneticisi**
- TÜBİTAK (7100515) destekli ve BLG ARGE Bilişim Hiz. Dan. Eğt. Gıda, Mak. ve Tb. Ürn. İml. San. ve Tic. Ltd. Şti. (Gaziantep Teknopark) KOBİ-ARGE projesi “Taneli katı gıdalar için laboratuvar ve endüstriyel tip modüler-kombine nem ve renk (farklı ışık kaynaklı) sistemi tasarımı, geliştirilmesi ve imalatı” (01.10.2010-31.03.2012)-**Proje Yöneticisi**. (BLG ARGE Bilişim Hiz. Dan. Eğt. Gıda, Mak. ve Tb. Ürn. İml. San. ve Tic. Ltd. Şti. -Gaziantep Teknopark).
- TÜBİTAK (TİDEB-7090936) destekli ve Yenigüler Gıda-İnşaat Sanayi ve Ticaret A. Ş. ile yürütülen AR-GE çalışması « Standart Ekmeklik-Pidelik Un Üretilmesi ve Un Bazlı Yeni Ürün Geliştirilmesi » (01.01.2011-30.06.2011) - **Proje Danışmanlığı ve Bilimsel Yöneticiliği**. (BLG ARGE Bilişim Hiz. Dan. Eğt. Gıda, Mak. ve Tb. Ürn. İml. San. ve Tic. Ltd. Şti. -Gaziantep Teknopark).
- TÜBİTAK (TİDEB -3090566) destekli ve Tiryaki Agro Gıda San. Tic. A.Ş. AR-GE çalışması “Buğdaydan süneli tanelerin ayrılmasına yönelik sistem geliştirilmesi” (01.07.2010-30.06.2011) - **Proje Danışmanlığı ve Bilimsel Yöneticiliği**. (BLG ARGE Bilişim Hiz. Dan. Eğt. Gıda, Mak. ve Tb. Ürn. İml. San. ve Tic. Ltd. Şti. -Gaziantep Teknopark).
- TÜBİTAK-TOVAG (1001-Proje No:1110246) Bilimsel Araştırma Projesi, “Türkiye’deki Durum Buğday Çeşitleri ile Bazı Yerel Populasyon ve İleri Kademe Hatların Bulgurluk Kalitesi Yönünden Taranması (01.10.2011-01.10.2014). Güneydoğu Anadolu Tarımsal Araştırma Enstitüsü ortaklığı, **Proje Araştırmacısı/Uzman**.
- DİKA (Dicle Kalkınma Ajansı) Proje No:-10-01/DFD-09 “Siirt Fıstığına Destek” Siirt İli ve İlçeleri Fıstık Üreticileri Birliği için yapılan çalışma. (01.02.2011-30.04.2011). **Proje Koordinatörü ve Key Expert**
- IPA-“Fıstık Üretiminin Altyapısının İyileştirilmesi ve Geliştirilmesi/Improvement of the Shared Industrial Infrastructure of the Pistachio Processing Sector” Siirt İli ve İlçeleri Fıstık Üreticileri Birliği için yapılan çalışma. (01.09.2010-2019) Improvement of the Shared Industrial Infrastructure of the Pistachio Processing Sector, Regional Competitiveness Operational Programme (RCOP) - - CCI No.2007 TR 16 I PO 003. **Proje Danışmanı ve Key Expert**.
- İKA (İpekyolu Kalkınma Ajansı) “TRC1-11-USTP- Bulgur Üretiminde Kalite Artırma Yapısının Güçlendirilmesi ve Bulgur Tüketimi Artırılması Projesi” Gaziantep Ticaret Borsası, Bulgur Sanayicileri Derneği, Gaziantep Üniversitesi Ortak Projesi. (Başlangıç: 22.12.2011, Bitiş: 22.12.2012). **Proje ortağı**.
- GAİB-Bulgur-Bakliyat Sanayi, ÜR-GE Projesi, Ekonomi Bakanlığı, 2012.
- GAİB-Un Sanayi ÜR-GE Projesi, Ekonomi Bakanlığı, 2012.
- TÜBİTAK (TİDEB-3090443) destekli ve GÜNMAK Güney Değirmen Makine ve Helezon San. Tic. Ltd. Şti. AR-GE çalışması “Enerji geri kazanımlı, kızgın yağ ısıtmalı, tam otomasyonlu bulgur pişirme ve kurutma sistemi” (1.10.2009-30.06.2011) - **Proje Danışmanlığı ve Bilimsel Yöneticiliği**. (BLG ARGE Bilişim Hiz. Dan. Eğt. Gıda, Mak. ve Tb. Ürn. İml. San. ve Tic. Ltd. Şti. -Gaziantep Teknopark).
- Balcı, F. (Araştırmacı) and **Bayram, M.** (Yürütücü) “Bulgur üretimi esnasında renk değişimlerinin araştırılması” GAÜN-BAP Doktora Tezi Araştırma Projesi. Gaziantep Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Yönetimi Birimi destekli. Proje No: MF.12.04 (Başlangıç: 23.02.2012, Bitiş: 23.08.2013)

- "TÜBİTAK-1513-Teknoloji Transfer Ofisleri Desteği" Projesi. GAÜN TargeT TTO AŞ. (01.01.2014), TTO Yöneticisi
- Balcı, F. ve Bayram, M. "Gaziantep Üniversitesinin Bilimsel ve İdari Altyapısının Geliştirilmesi Projesi" Katılımlı Araştırma Projesi. Gaziantep Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Yönetimi Birimi destekli (Başlangıç: 02.04.2014, Haziran 2015)
- Demir, M. Ç., Balcı, F. ve Bayram, M. "Türkiyede üretilen kısa pirinç çeşidinden sake üretimi üzerine araştırma" Kapsamlı Araştırma Projesi. Gaziantep Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Yönetimi Birimi destekli (Başlangıç: 20.05.2014, devam ediyor)
- Bayram M, "Gaziantep Sanayisine Yönelik Dört Sektörde Meslek Analiz Projesi" TRH2.2.IQVETII/P-03/774 GSO, 26.03.2015-31.05.2015.
- Bayram, M. "Türkiye'de En İyi Ekmek Gaziantep'de Yapılır Araştırma" GAÜN-GTB-GBŞ-Et.Al. (Mayıs 2015-Aralık 2015)
- BLG ARGE Bilişim Hiz. Dan. Eğt. Gıda, Mak. ve Tb. Ürn. İml. San. ve Tic. Ltd. Şti. - Gaziantep Teknopark – "Savunma sanayisi için askeri gıda ve su sistemleri üzerine sistem tasarımları ve üretimi" (01.01.2009-31.12.2015) **AR-GE Araştırma Yöneticisi**
- BLG ARGE Bilişim Hiz. Dan. Eğt. Gıda, Mak. ve Tb. Ürn. İml. San. ve Tic. Ltd. Şti. - Gaziantep Teknopark – "Akıllı (proses kontrollü) kurutma sistemi tasarımı ve üretimi" (01.01.2009-15.11.2015) **AR-GE Proje Yöneticisi**
- TÜBİTAK AGY103-104, Proje pazarı destek projesi. ARGETİ-16 ve Proje Pazarı-GAÜN. 2016.
- TÜBİTAK-1513. TÜBİTAK Teknoloji Transfer Ofisi Destek Projesi. Proje Yürütücüsü. 2015.
- Gaziantep Ticaret Borsası-GTB. Geographic Signing. Coğrafi İşaret. Antep pidesi. Bilimsel araştırma projesi. 2016.
- Gaziantep Ticaret Borsası-GTB. Geographic Signing. Coğrafi İşaret. Antep firiği. Bilimsel araştırma projesi. 2016.
- Gaziantep Ticaret Borsası-GTB. Geographic Signing. Coğrafi İşaret. Antep bulguru. Bilimsel araştırma projesi. 2016.
- TÜBİTAK-1513. TÜBİTAK Teknoloji Transfer Ofisi Destek Projesi. Proje Yürütücüsü. 2016.
- BAP- MF.14.07 Bilimsel Araştırma Projesi. Türkiye'de üretilen kısa pirinç çeşidinden Sake üretimi üzerine araştırma, Gaziantep Üniversitesi, 2016.

2017...

- TÜBİTAK 1002 Projesi "Durum buğdayı ve kırmızı mercimeğin çimlenme performansının artırılması ve çimlendirilmiş ürünlerden yeni gıda ürünü geliştirilmesi" (Proje No: 113O260) (Başlangıç 1.8.2013- Bitiş: 28.02.2017). Proje Yürütücüsü
- Nizip Ticaret Borsası, "Nizip Nanesi" Coğrafi İşaret Araştırma Projesi, 2017.
- Gaziantep Sanayi Odası, "Şekerli Mamüller ÜR-GE projesi", Ekonomi Bakanlığı., Mayıs-2017.
- UNDP (United Nations Development Programme), GSO, "Survey to define the needs of the companies which are operating in the industrial sector for the employment of Syrians under temporary projection", 30 June 2017-13 July 2017.
- BAP 2017YP-02 İskenderun İklim Koşullarında Spirulina Platensis P,lot Üretim, ve Fonksiyonel Gıda Geliştirilmesi. İSTE Bap. Proje danışmanı
-

2018...

- UNESCO-Silk Roads Interactive Atlas Project. Food Production and Gastronomy Project. Development of the Interactive Atlas of Cultural Interactions along Silk Roads. August 6- Dec 10, 2018.
- BAP Proje No: MF.DT.16.10. Elek Altı Bulgurun Türk Tipi Kuskus Üretiminde Kullanılması. Gaziantep Üniversitesi. Bitiş Tarihi: 05.09.2018. Proje Yürütücüsü: Mustafa Bayram. Proje Ekibi: Mehmet D. Öner, Manolya E. Öner, Ayşe Nur Yüksel.
- TÜBİTAK 1001- Bulgur Üretiminde Tavlama İşlemi Esnasında Meydana Gelen Bozulmanın Belirlenmesi ve Önlenmesi. (Proje No:118O337)Başlangıç: 14.Aralık.2018-15.12.2020 (Proje Yürütücüsü).
- 2

Administrative Duties/İdari Görevler:

Vice Dean/Dekan Yardımcısı	Gaziantep Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi,	3.Ocak. 2005-15.Haziran.2006
General Manager/Yönetim Kurulu Başkanı-Genel Müdür	BLG ARGE Bilişim Hiz. Dan. Eğt. Gıda, Mak. ve Tb. Ürn. İml. San. ve Tic. Ltd. Şti. Gaziantep Üniversitesi Kampusu	2008-...
Council Chairman/Kurul Başkanlığı	İntörn Takip Kurulu (İTAK)	30.10.2012-2016
Member of Executive Board/Yönetim Kurulu Üyesi	Target Teknoloji Transfer Ofisi San. Ve Tic. A.Ş.	2013-2016
Manager of Technology Transfer Office/TTO Yöneticisi	Target Teknoloji Transfer Ofisi San. Ve Tic. A.Ş.	01.01.2014-August 2016
Dean/Dekan V.	Gaziantep Üniversitesi Mühendislik Fakültesi,	10.01.2014-14.05.2015
Dean/Dekan	Gaziantep Üniversitesi Mühendislik Fakültesi,	14.05.2015-2016
Senato member	University of Gaziantep	14.05.2015-2016
Yükseköğretim Kurumu Kalite Komisyon üyesi	University of Gaziantep	2016-2017

Council MemberYabancı Uyruklu Sözleşmeli Öğretim Elemanları Değerlendirme Komisyon Üyesi	Gaziantep Üniversitesi	21.04.2014-2016
Bioproses ve Kimya Mühendisliği Bölüm Başkanlığı (Vekaleten)	Gaziantep Üniversitesi Mühendislik Fakültesi,	17.09.2015-04.2016
Gıda Mühendisliği Bölümü/Anabilimdalı Başkanlığı	Gaziantep Üniversitesi Mühendislik Fakültesi,	01.12.2015-03.12.2018
Erasmus + Dış Hakemlik	Avrupa Birliği Bakanlığı	2018-...
Teknopark Yönetim Kurulu Üyeliği ve Koordinatörlüğü	Gaziantep Üniversitesi Teknopark	Kasım 2020-...
ULUTEM Müdürlüğü	Gaziantep Üniversity, Uluğ Bey İleri teknoloji ve Araştırma Merkezi Laboratuvarı	Şubat 2021-...

Bilimsel Dergi/Bilimsel Yayın Kurul Üyelikleri ve Hakem olduğu Bazı Dergiler

- Miller (Journal for Mill Machinery and Grain Technologies)- Bilimsel Danışma Kurulu
- Miller Journal- Bilim Yayın Kurul Üyeliği (.../....)
- Grain Africa, Africa Grain, Pulses, and Technologies Congress, Scientific Committee Member, 29-30-31.October.2014 Addis Ababa/Ethiopia (Organizers: Addis Ababa University, FDR Ethiopia Ministry of Agriculture, Parantez Congress)
- 6.Ulusal Çevre ve Ekoloji Kongre Bilim Kurul Üyeliği, 25-26 Nisan 2016
- Bread, Biscuit, and Pasta Specialism Journal, Bilim Danışma Kurul Üyesi
- 3.Un, Bulgur ve Bisküvi Sempozyumu, 26-28 Mayıs 2016, Karaman.
- 5.Doğu Akdeniz Üniversiteleri Ar-GE Proje Pazarı ve Proje Yarışması, Bilim Kurulu Üyesi, Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi.
- ICCG Kongresi, İstanbul. Bilimsel Danışma Üyesi.
- Makarna-TMSD Dergisi, 2016-...
- International Conference on Natural Science and Engineering Congress, ICNASE'16. Bilimsel Kurul Üyeliği
- Novel Techniques in Nutrition and Food Science Journal, 2017-..
- International GAP Agriculture and Livestock Congress. 25-27 April 2018, Sanlıurfa/TURKEY. 2018.
- UMTEB. 3. Uluslararası Mesleki ve Teknik Bilimler Kongresi, 21-22 Haziran 2018, Gaziantep
- BlackSea Science 2019. Ukraine. Committee Member
- BlackSea Science 2020. Ukraine. Committee Member
- BlackSea Science 2021. Ukraine. Committee Member
- TAGEM-Proje Hakemliği, 2020
-
- Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, (Yayın Kurulu Üyesi (2015-2020), Editorial Board (2020-...))
- Elsevier LWT-Food Science and Technology Journal (Member of Editorial Board). Sci-Index (2020-...)
- Open Agriculture Journal, Editor. Sci-Index-Emerging (2020-...)
- The Journal of Engineering and Exact Sciences. Editor (2020-...)
- Elsevier. Future Foods. Journal. Editorial Board Member (2020-...)
- Miller Journal, Editor in Chief (2020-...)

Kuruluşlara Üyelikler :

- ORGÜDER (Organik Ürün Üreticileri Derneği): Bilim Komisyonu Üyeliği-2004
- Bulgur Sanayicileri Derneği: Bilim Komisyonu-1997-...
- Antep Fıstığı Tanıtım Grubu (Dış Ticaret Müsteşarlığı, Güneydoğu İhracatçılar Birliği Koordinatörlüğü)-2005
- Genç Girişimciler Meclisi üyeliği (TOBB)_Akademisyen
- Gaziantep Sanayi Odası (2010-2013)
- Gaziantep Ticaret Odası üyeliği
- Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Alt İstihdam Komisyon Üyelikleri
- Güneydoğu Anadolu İhracatçılar Birliği
- İhracatçılar Birliği, Makarna-Bulgur-Bakliyat-Bitkisel Yağ Tanıtım Grubu Çalışma Grubu Başkanlığı (Haziran-2012-Ağustos 2014)
- TSE Komite Üyeliği, (14.07.2014-...)
- Gaziantep Ekmek İyileştirme Komisyon Üyeliği (Mayıs 2015-Şubat 2016)
- Kamu-Üniversite-Sanayi İşbirliği (KÜSİ)-Strateji ve Eylem Kurul Üyeliği (30/11/2015)
- TABADER (2015-...)
- GASTURDER (2014-2020)
- UNESCO-Interactive Silk Roads Atlas Project-Gastronomy and Food Technology, 2018-...)

Ödüller :

- 1993-94 Mezuniyet yılı Bölüm Birinciliği ödülü
- 1993-94 Mezuniyet yılı Mühendislik Fakültesi, Fakülte üçüncülüğü ödülü
- 1993-1994 Gaziantep Üniversite Vakıf Bursu ödülü
- 1998 Bulgur Sanayicileri Derneği- Üniversite-Sanayi İşbirliği Ödülü
- Çeşitli kurum ve kuruluşlardan (Valilik, Makine Müh. Odası, Polis Akademisi gb.) teşekkür belge ve ödülleri
- TÜBİTAK Yayın Ödülleri
- Kütahya Hava Kuvvetleri Komutanlığı Takdir Belgesi (2008)
- Gaziantep Üniversitesi Yayın Ödülleri
- Gaziantep Sanayi Odası, AR-GE Ödülü-2010
- Gaziantep Sanayi Odası, Teknopark Kurulum Ödülü, 2010
- Gaziantep Sanayi Odası, ARGE Ödülü, 2011
- Gaziantep Teknopark, 10.Yıl Ödülü, 2018
- Publons Peer Review Awards, 2018 (Türkiye sıralaması 1., Dünya sıralaması 11.)
- Asian Food Science Journal, 2018. Excellence in Reviewing Ödülü

Kurum ve Kuruluşlardaki Özel Görevler:

- İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Kırsal Kalkınma Yatırımlarının Desteklenmesi Programı Kapsamında Tarıma Dayalı Ekonomik Yatırımların Desteklenmesi Programı, İl Değerlendirme Komisyon üyeliği, 2017.
- Erasmus + Dış Hakemliği, Avrupa Birliği Bakanlığı, 2018.

Verdiği lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler (Açılmışsa, yaz_döneminde verilen dersler de tabloya ilave edilecektir):

Courses/Dersin Adı

FE222 Fluid Mechanics (B.Sc. level)
FE 333- Raw materials for food engineering (B.Sc. level/Lisans dersi)
FE 348- Organic and Functional Foods (B.Sc. level/Lisans dersi)
FE 401- Food Technology (B.Sc. level/Lisans dersi)
FE 403- Food Proses Control (B.Sc. level/Lisans dersi)
FE 386- Food Engineering Design-I (B.Sc. level/Lisans dersi)
FE 467-Food Engineering Design-II (B.Sc. level/Lisans dersi)
FE 483-Food Engineering Operation Laboratory (B.Sc. level/Lisans dersi)
FE 485-Food Industry Machineries, Automation and CE (B.Sc. level/Lisans dersi)
FE 499-Graduation Project (B.Sc. level/Lisans dersi)
FE 510-Fundamentals of analysis and treatment of wastewater (Graduate level course/Yüksek Lisans/Doktora dersi)
FE 538-Storage and Drying of Grains and Oil Seeds (Graduate level course/Yüksek Lisans/Doktora dersi)
FE 539-Solid mechanics and handling (Graduate level course/Yüksek Lisans/Doktora dersi)
FE551-Advanced Milling Engineering (Graduate level course/Yüksek Lisans/Doktora dersi)
GTOİ 213- Gıda ve Personel Hijyeni
GMGK 215 Tahıl ve ürünleri analizleri-1
GMGK 216 Tahıl ve ürünleri analizleri-2
GMGT 222 Hububat Teknolojisi

PUBLICATIONS/ESERLER

A. International Journals/Uluslararası dergilerde yayımlanan makaleler :

A1. Bayram, M., “Bulgur Around the World”. *Cereal Foods World*, **45**, 80-82, 2000.

A2. Bayram, M. ve M.D. Öner, “The New Old Wheat: Convenience and Nutrition Driving Demand for Bulgur”, *World-Grain*, **Nov.**, 51-53 (2002).

A3. Bayram, M., A. Kaya ve M.D. Öner, “Color-sorting systems for bulgur production”, *Cereal Food World*, **48**, 168-172, 2003.

A4. Bayram, M., A. Kaya ve M.D. Öner, “Changes in properties of soaking water during production of soy-bulgur”, *Journal of Food Engineering*, **61**, 221-230, (2004).

A5. Bayram, M., M.D. Öner ve A. Kaya, “Influence of soaking on the dimensions and colour of soybean for bulgur production”, *Journal of Food Engineering*, **61**, 331-339, (2004).

A6. Bayram, M., M.D. Öner ve S. Eren, “Effect of the cooking time and temperature on the dimensions and crease of the wheat kernel during the bulgur production”. *Journal of Food Engineering*, **64**, 43-51, (2004).

A7. Bayram, M., A. Kaya ve M.D. Öner, “Water absorption, leaching and color changes during the soaking for production of soy-bulgur”, *Journal of Food Process Engineering*, **27**, 119-141, (2004).

A8. Bayram, M., M.D. Öner ve S. Eren, “Thermodynamics of the dimensional changes in the wheat kernel during cooking for bulgur production”, *Food Science and Technology International*, **10**, 243-253, (2004).

A9. Bayram, M., “Determination of the sphericity of granular food materials”, *Journal of Food Engineering*, **68**, 385-390, (2005).

A10. Arslan Bayram, Ö., M. Bayram ve A.R. Tekin, “Spray drying of sumac flavour using sodium chloride, sucrose, glucose and starch as carriers”, *Journal of Food Engineering*, **69**, 253-260, (2005).

A11. Bayram, M. “Modelling of cooking of wheat to produce bulgur”, *Journal of Food Engineering*, **71**, 179-186, (2005).

A12. Bayram, M. ve M.D. Öner, “Stone, disc and hammer milling of bulgur”, *Journal of Cereal Science*, **41**, 291-296, (2005).

A13. Bayram, M., “Rediscovering pounded wheat”, *Cereal Foods World*, **50**, 116-120, (2005).

A14. Bayram, M. “New possibilities for ancient product”, *World Grain*, **June**, 72-75, (2005).

A15. Bayram, M., “Determination of the cooking degree for bulgur production using amylose/iodine, centre cutting and light scattering methods” *Food Control*, **17**, 331-335, (2006).

A16. Bayram, M. ve M.D. Öner, “Determination of applicability and effects of colour sorting system in bulgur production line”, *Journal of Food Engineering*, **74**, 232-239, (2006).

A17. Bozkurt, H. ve M. Bayram, “Colour and textural attributes of sucuk during the ripening”, *Meat Science*, **73**, 344-350, (2006).

...

DOÇENTLİK (20.11.2006) SONRASI YAPILAN YAYINLAR:

A18. Bayram, M. ve M.D. Öner, “Bulgur milling using roller, double disc and vertical disc mills”, *Journal of Food Engineering*, **79**, 181-187 (2007).

A19. Bayram, M. ve H. Bozkurt, “The use of bulgur as a meat replacement: bulgur-sucuk (a vegetarian dry-fermented sausage)”. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. **87**: 411-419, 2007.

A20. Bayram, M. Application of bulgur technology to food aid programs, *Cereal Foods World*, **52** (5): 249-256, 2007.

A21. Bayram, M. Fortification of cereal products, *Miller Journal*. May-June, 6:48-51, (2007).

A22. Bayram, M. The state, technology and future of pasta.” *Miller Journal*, July-August, 7:46-51 (2007).

A23. Bayram, M. Semolina milling *Miller Journal*, July-August, 7:58-60 (2007).

A24. Yıldırım, A., Bayram, M. ve Öner, M. D. “Ternary milling of bulgur with four rollers”. *Journal of Food Engineering*, 24:394-399, 2008.

A25. Yıldırım, A., Bayram, M. ve Öner, M. D. “Bulgur milling using a helical disc mill”. *Journal of Food Engineering*, 87:564-570, 2008.

A26. Arslan Bayram, Ö., Bayram, M. ve Tekin, A.R. “Whey powder as a carrier in spray drying of sumac concentrate”. *Journal of Food Process Engineering*, 31: 105-119, 2008.

- A27. Bayram, M.** “An analysis of scorched immature wheat: Frekeh”. Cereal Foods World, May-June, Vol: 53, No:3, 134-138, 2008
- A28.** Valamoti SM, Samuel D, **Bayram M**, Marinova, E. Prehistoric cereal foods from Greece and Bulgaria: investigation of starch microstructure in experimental and archaeological charred remains. Vegetation History and Archaeobotany,17:265-276 Suppl. 1 Dec, 2008.
- A29. Bayram, M.,** Özkara K.T., Ersan, E., Silo types and the problems accure, Miller Journal, Nov-Dec, 18:56-65 (2009).
- A30. Bayram, M.,** Özkara K.T., Ersan, E., Common stored grain insects and control, Miller Journal, Jan-Feb, 19: 59-69 (2010).
- A31.** Yıldırım, A., Öner, M. D. ve **Bayram, M.** Modeling of Water Absorption of Ultrasound Applied Chickpeas (*Cicer arietinum* L.) Using Peleg’s Equation. Journal of Agricultural Sciences.16:278-286, 2010.
- A32. Bayram, M.,** Analysis of bulgur sector and foresights, Miller Journal, March-April, 20: 39-47 (2010).
- A33.** Yıldırım, A., Öner, M. D. ve **Bayram, M.** Fitting Fick’s model to analyze water diffusion into chickpeas during soaking with ultrasound treatment, Journal of Food Engineering, 104:134-142, 2011.
- A34.** Kutbay, F., Varol, İ., **Bayram, M.,** Özdemir, A. The effect of carbondioxide to high pressure under different developmental stages of *Callosobruchus maculatus* (F.) hosting on chickpeas. African Journal of Biotechnology. 10: 2053-2057, 2011.
- A35. Bayram, M** “Comparison of unsplit inshell and shelled kernel of the pistachio nuts” Journal of Food Engineering 107 (374-378), 2011.
- A36. Bayram, M. Şahan, A.,** Possibilities of storage of Antep pistachio nuts in steel grain silos. Miller Journal, 94-102, March-April, V:32 (2012).
- A37. Bayram, M.,** Technical Details of Turkey’s Exemplary Project. Miller Journal, 56-58, Sept-October, V:35 (2012),.
- A38.** Yıldırım A., **Bayram M.,**Öner M.D. (2012). Hydration Kinetics Of Ultrasound Treated Chickpeas Cider *Arietinum* L During Soaking. Harran Tarım Ve Gıda Bilimleri Dergisi, 16(4), 25-35.
- A39. Bayram, M.,** The Nutritional Value, Structural Features and Benefits of Bulgur, Miller Journal, 82-86, January-February, V:37, (2013)
- A40. Bayram M.,** Uzun H., Opportunity For Storage Of Sesame Seed In Steel Type Grain Silos. Miller Journal, 114-128, April-May, V:40, 2013.
- A41.** Yıldırım, A., Öner, M. D. ve **Bayram, M.** Effect of Soaking and Ultrasound Treatments on Texture of Chickpea. Journal of Food Science and Technology, (May-June), 50(3):455-465, 2013.
- A42.** Et.al. **Bayram, M.** Translating Biotechnology to Knowledge-Based Innovation, Peace, and Development? Deploy a Science Peace Corps—An Open Letter to World Leaders. OMICS A Journal of Integrative Biology, 18 (7): 2014.

A43. Balcı, F., **Bayram, M.** Improving the color of bulgur: New industrial applications of tempering and UV/sun-light treatments. *Journal of Food Science and Technology*, 52 (9), 5579-5589. 2015.

A44. Horuz, E., and **Bayram, M.** Aeration of Silo and Calculation of Air resistancy. *Miller Journal*,64:151-162, 2015.

A45. Balcı, F., **Bayram, M.** Recovery of waste-water from wheat washing operation. *Academic Food Journal*, 13 (1) 15-21, 2015.

A46. Balcı, F., Bayram, M. Salting and roasting Antep pistachio nuts. *IFW-The Journal of the International Trade in Processed Food, Dried Fruit and Nuts*. Issue: 2:70-74-2015.

A47. Horuz, E., and **Bayram, M.** A dome type storage system. *Miller Journal*, 65:118-130, 2015.

A48. Yiğit, E., Balcı, F. and Bayram, M. Malt processing and storage. *Miller Journal*, 67:112-118, 2015.

A49. Yiğit, E., Balcı, F. and Bayram, M. Bucket elevator properties, design and calculation. *Miller Journal*, 69:102-110, 2015.

A50. Keskin, H. and Bayram, M. Handling and Storage of dried distillers grains with solubles (DDGS). *Miller Journal*. 72:100-111, 2015.

A51. Yousif, S.İ., **Bayram, M.** Concrete silo for grains. *Miller Journal*. 84:108-111, December, 2016.

A52. Keskin, H., **Bayram, M.**, Silo design using Eurocode:Part 1. *Miller Journal*. 77: 105-111, May-2016.

A53. Keskin, H., **Bayram, M.**, Silo design using Eurocode:Part 2. *Miller Journal*. 78: 106-112, May-2016.

2017.....

A54. Qudsi, G., Yayvan, E., Balcı, F., **Bayram, M.** An alternative method for the sun drying of traditional dried eggplant. *The International Journal of Energy & Engineering Sciences*. 2(1) 14-19, 2017.

A55. **Bayram, M.** Protein wars. *Milling and Grain Journal*.128 (7):4, July, 2017

A56. Gökırmaklı, Ç., **Bayram, M.** Recent and Expected Trends For Dairy Industry. *Turkish Journal of Scientific Reviews*. 10 (1) 38-43, 2017.

A57. Gökırmaklı, Ç., **Bayram, M.** Behaviours of consumers on EU Eco-label: A case study for Romanian consumers. *Bulgarian Journal of Agriculture Science*, 23 (3), 512-517, 2017.

A58. Gökırmaklı, Ç., **Bayram, M.** Future of Meat Industry. *MOJ Food Processing and Technology*. 5(1): 00117. DOI: 10.15406/mojfpt.2017.05.00117. 1-8: 2017

A59. Gökırmaklı, Ç., Balcı, F., **Bayram, M.**, Kaplan, M., Bayram, Ö., Tyryaiolu,A. Historical Development of Some Traditional Gaziantep's Tastes (Gaziantep'in Bazı Geleneksel Lezzetlerinin Tarihsel Gelişimi). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. DOI: 10.21325/jotags.2017.138, 5/4, 59-69, 2017.

A60. Balcı, F., **Bayram, M.** Modification of mechanical polishing operation using preheating systems to improve the bulgur color. *Journal of Cereal Science*. 75:108-115, 2017.

A61. Yüksel A.N., Öner, M.D., **Bayram, M.** Usage of undersize bulgur flour in production of short-cut pasta-like couscous. *Journal of Cereal Science*. 77: 102-109, 2017.

A62. Yüksel A.N., Öner, M.D., **Bayram, M.** Development and characterization of couscous-like product using bulgur flour as by-product. *Journal of Food Science and Technology-Mysore* 54 (13): 4452-4463, 2017.

2018

A63. Ibrahim, Y.S., Kesen S, **Bayram, M.** Characterization of Volatile Compounds of Bulgur (Antep Type) Produced from Durum Wheat. *Journal of Food Quality*. Article Number: 8564086, 2018.

A64. **Bayram, M.** Gökırmaklı, Ç. "Horizon scanning: How will Metabolomics Applications Transform Food Science, Bioengineering and Medical Innovation in the Current Era of Foodomics?" *OMICS: A Journal of Integrative Biology*, 22 (3), March, 177-183, 2018.

A65. Kickbusch, I., **Bayram, M.**, Bayram, Ö., Kayalı, B., Özdemir, V. Interview: The New Silk Road-Health as Soft Power. *OMICS: A Journal of Integrative Biology*. 22 (6): 449-453, 2018.

A66. Özdemir V., Endrenyi L., Hekim, N., Kunej, T., Steuten, L. M., Springer, S., Şardaş, S., Ergüler, E., **Bayram, M.** To Genotype or Phenotype for Drug and Food Safety? Exiting the Technology Echo Chambers. *OMICS: A Journal of Integrative Biology*. 22 (8): 525-527, 2018.

A67. Yüksel, A. N., Öner, M.D., **Bayram, M.**, Öner, M. Mathematical modeling of packed bed and microwave drying of enriched couscous. *Journal of Food Measurement and Characterization*. 12 (3) 1723-1733, 2018.

A68. **Bayram, M.** Aşar, R., Özdemir, V. Is space the new frontier for omics? Mars-omics, planetary science, and the next-generation technology futurists. *OMICS: A Journal of Integrative Biology*. 22 (11): 696-699, 2018.

A69. Gökırmaklı, Ç., **Bayram, M.** "Future projections for food, year:2050 (Gıda için gelecek öngörürleri, yıl 2050), *Academic Food*, 16(3) 351-360, 2018.

A70. Yüksel, A. N., Öner, M.D., **Bayram, M.**, Rediscovering of Couscous in the World. *Global Journal of Medical Research: L, Nutrition & Food Science* Volume 18 (Issue 1 Version 1.0): 24-30. 2018.

2020

A71. Balcı, F., & Bayram, M. (2020). Bulgur cooking process: Recovery of energy and wastewater. *Journal of Food Engineering*, 269, 8. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2019.109734>

A72. Özdemir, V., Springer, S., Garvey, C. K., Bayram, M. (2020). COVID-19 Health Technology Governance, Epistemic Competence, and the Future of Knowledge in an Uncertain World. *OMICS: A Journal of Integrative Biology*, 24(8): 1-3. <https://doi.org/10.1089/omi.2020.0088>

A73. Özdemir, V, Arga, KY, Aziz, RK, Bayram, M., Conley, SN, Dandara, C, Endrenyi, L, Fisher, E, Garvey, CK, Hekim, N, Kunej, T, Sardas, S, Von Schomberg, R, Yassin, AS, Yilmaz,

G, Wang, W (2020). Digging deeper into precision/personalized medicine: Cracking the sugar code, the third alphabet of life, and sociomateriality of the cell. *OMICS: A Journal of Integrative Biology*, 24(2):62-80. <https://doi.org/10.1089/omi.2019.0220>

A74. Bayram, M., Springer, S., Garvey, C. K., Özdemir, V. (2020). COVID-19 Digital Health Innovation Policy: A Portal to Alternative Futures in the Making. *Omics: A Journal of Integrative Biology*, 24(8),460-468. <https://doi.org/10.1089/omi.2020.0089>

A75. Yüksel, A. N., Özkara Barut, K. T., & Bayram, M. (2020). The effects of roasting, milling, brewing and storage processes on the physicochemical properties of Turkish coffee. *LWT*, 131. Article number: 109711, <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109711>

A76. Bayram, M. (2020). Grain cleaning and tempering. *Miller*. December,14 (132):46-55.

A77. Bayram, M., & Gök, Y. (2020). Future projection for Syrian food industry. *International Journal of Food and Agricultural Economics*, 8(1), 55–77.

A78. Bayram, M., & Gök, Y. (2020). The effects of the War on the Syrian Agricultural Food Industry Potential. *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 8(7), 1448–1462. <https://doi.org/10.24925/turjaf.v8i7.1448-1462.3278>

B. International Congress Presentations/Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceedings) basılan bildiriler :

B1. Bayram, M. ve Öner, M. D., “Application methods for color sorting system in bulgur production line”, *Indianapolis- International Quality Grains Conference-USA*, July 19-22, (2004).

B2. Bayram, M. ve Öner, M. D., “The results of color sorting system applied on bulgur production line”, *Indianapolis- International Quality Grains Conference-USA*, July 19-22, (2004).

B3. Bayram, M. ve Öner, M. D., “Enhancement of the quality for bulgur and obtaining of a by-product (black/brown bulgur) using a color sorting system” *2005 AACC International Annual Meeting-USA*, September 11-14, Orlando, Florida, (2005).

B4. Bayram, M.,”Grain products-Turkey and the Blachsea Region”, The 56th Australian Cereal Chemistry Conference, Fremantle-Australia, September 10th to 14th, (2006) (*As invited speaker*).

B5. Yıldırım, A., Bayram, M. ve Öner, M.D. “The application of an ultrasonic system to improve legume cooking properties”, 5th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Cereals&Europe Workshop, July 5-7, 2006, Turkey. p:35 (2006).

B6. Yıldırım, A., Bayram, M. ve Öner, M.D. “The effect of the specially designed disc milling system on the selected quality parameters of bulgur”, 5th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Cereals&Europe Workshop, July 5-7, 2006, Turkey. p:36 (2006).

B7. Balcı, F. ve Bayram, M. “Recovering energy, nutrient and water from waste water of bulgur plants” 5th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Cereals&Europe Workshop, July 5-7, 2006, Turkey, p: 37 (2006).

B8. Bayram, M. “Mid-east, mesopotamia and mediterranean industrially processed traditional cereal products” Terra Madre- 2006 Congress, Organization of Slow-Food, Ministero Delle Politiche Agricole Alimentari E Forestali, Cooperazione Italiana allo Sviluppo, Regione Piemonte, Citta Di Torino. October 26-30, (2006).

...

DOÇENTLİK (20.11.2006) SONRASI YAPILAN YAYINLAR:

B9. Valamoti, S. M., Samuel, **Bayram, M.**, Marinova, E. "Prehistoric cereal grain treatment in Greece and Bulgaria: Experimental cereal processing and charring to interpret archaeobotanical remains." *14th Symposium of the International Work Group for Palaeoethnobotany*, Kraków, Poland, 17-23 June 2007

B10. Bayram, M. "Insect control in organic food processing using High Pressure Carbon Dioxide (HPCO₂Pr)" International Workshop Food Safety in a Sustainable Postharvest System of Agricultural Products, Kahramanmaraş-Turkey, October 16-18, 2007.

B11. Balcı, F ve **Bayram, M.**, "Wastewater treatment in Bulgur process", Traditional foods from Adriatic to Caucasus, Namık Kemal Üniversitesi, Tetova Devlet Üniversitesi (Makedonya) ve Trakya Üniversitesi, Tekirdağ, 15-17 April 2010.

B12. Bayram, M., "Recent Developments in the Bulgur Industry". The Second International Conference in Food Industries and Biotechnology and the Associated Fair. Homs / Suriye. 1-3 Nov.2010.

B13. Bayram, M., "Processing Technologies for Pistachio Nuts". The Second International Conference in Food Industries and Biotechnology and the Associated Fair. Homs / Suriye. 1-3 Nov.2010.

B14. Özkara, T. K. ve **Bayram, M.**, "Development of roasting technique for Turkish type coffee". The Second International Conference in Food Industries and Biotechnology and the Associated Fair. Homs / Suriye. 1-3 Nov.2010.

B15. Bayram, M., "Bulghur in World" IDMA International 4th. Istanbul Flour, Semolina, Rica, Corn, Bulghur, Feed Milling Machinery & Pulse, Pasta, Biscuit Technologies Exhibition Istanbul-Turkey. April 21-24, 2011. *(As invited speaker)*.

B16. Balcı, F. and **Bayram, M.** "Recovering of Waste-Water from Wheat Washing Operation", ICWEE 2013, Second International Conference on Water, Energy and the Environment, Oral Presentation, Kuşadası, AYDIN (2013).

B17. Balcı, F. and **Bayram, M.** "The effects of different salting and roasting methods on the acceptability of Antep Pistachio nut", The 2nd International Symposium on "Traditional Foods From Adriatic to Caucasus", Oral Presentation, 24-26 October, 2013 Struga /Macedonia (Ohrid Lake),(2013).

B18. Cakar, B. Yigit, E. Balcı, F. and **Bayram, M.** "The Effect of Ingredients on Tarhana Properties" ,The 2nd International Symposium on " Traditional Foods from Adriatic to Caucasus " , Poster Presentation, 24-26 October, 2013 Struga/Macedonia (Ohrid Lake) (2013)

B19. Cincik, S. N., Amanvermez S, Balcı, F., and **Bayram, M.** "Determination Of Enzyme Ratio and Process Conditions For Traditional Product Of Maltose Syrup" "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ", Poster Presentation, 24-26 October, 2013 Struga/Macedonia (Ohrid Lake) (2013)

B20. Yigit, E., Demir, M. C., Cincik, S. N., Balcı, F., and **Bayram, M.** "Processing of Germinated Red Lentils", The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Poster Presentation, 24-26 October, 2013 Struga/Macedonia (Ohrid Lake) (2013).

B21. Amanvermez S, Balcı, F., and **Bayram, M.**, Tekdal S., Kendal E., Aktaş H., Kılıç H., and Yıldırım M. "Determination of the Properties Wheat Varieties On Bulgur Quality", "Traditional

Foods from Adriatic to Caucasus " , Poster Presentation, 24-26 October, 2013 Struga/Macedonia (Ohrid Lake) (2013)

B22. Balcı, F. and **Bayram, M.** "History Bulgur" Oral Presentation. IDMA 5th. International Flour, Semolina, Rica, Corn, Bulghur, Feed Milling Machinery & Pulse, Pasta, Biscuit Technologies Exhibition Istanbul-Turkey. April 4-7, 2013. (*As invited speaker*).

B23. Demir, M. C. Yigit, E. & **Bayram, M.** "A Review: Acrylamide in Turkish Coffee" , The 2nd International Symposium on " Traditional Foods from Adriatic to Caucasus " , Poster Presentation, 24-26 October, 2013 Struga/Macedonia (Ohrid Lake) (2013)

B24. Gökırmaklı, Ç., Barazi, A., **Bayram, M.** "Inactivation of mold during storage of bread using chitosan based edible coating", The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Poster Presentation, 24-26 October, 2013 Struga/Macedonia (Ohrid Lake) (2013).

B25. **Bayram M.**, Pasta, Bulgur, Pulses, Vegetable Oil Sectors in Turkey. UAE-Turkey partnership Forum on Food Security & Investment Opportunities. Oral presentation. 24 February 2013. Dubai.

B26. **Bayram, M.** "Structural Characteristics of Bulgur, Nutritive Value, Advantages and World Bulgur Market" Oral Presentation. IDMA 5th. International Flour, Semolina, Rica, Corn, Bulghur, Feed Milling Machinery & Pulse, Pasta, Biscuit Technologies Exhibition Istanbul-Turkey. April 4-7, 2013. (*As invited speaker*).

B27. Tekdal, S., Yıldırım, M., Bayram, M., Kendal, E., Kılıç, H., Aktaş, H. Durum wheat quality parameters affecting bulgur quality. 15th. International Cereal and Bread Congress (ICC), (Oral Presentation), April 18-21, 2016, İstanbul-Turkey, p:66.

B28. Balcı, F., Bayram, M. 2016. The effects of additives (ascorbic acid, benzoyl peroxide, KOH, lutein and riboflavin) on the color bulgur: A preliminary study. 15th. International Cereal and Bread Congress (ICC), (Oral presenttaion). April 18-21, 2016, İstanbul-Turkey, .

B29. Tonay, A.N., Öner M.D., Bayram, M., Öner, M.E., Review: A comparison of Arabic/African, Traditional Turkish Couscous and Pasta-like couscous. 15th. International Cereal and Bread Congress (ICC), April 18-21, 2016, İstanbul-Turkey, p:146.

B30. Yousif, S.İ., Demir, M.Ç. Kesen, S., Bayram, M. Bulgur process and technology. 15th. International Cereal and Bread Congress (ICC), April 18-21, 2016, İstanbul-Turkey, p:344.

B31. Gökırmaklı, Ç., Bayram, M., Global warming and climate change effects on the future of agriculture and food industries. 15th. International Cereal and Bread Congress (ICC), April 18-21, 2016, İstanbul-Turkey, p:351.

B32. Balcı, F., Bayram, M. Recovering energy, nutrient and water from wastewater of cooking wheat. International Energy&Engineering Conference-2016. (Oral presentation). Gaziantep University, October 13-14, 2016.

B33. Demir, M.Ç., Yousif S.İ., Bayram, M., Sake processing Technologies and quality attributes. International Conference on Natural Science and Engineering (ICNASE'16). (Oral Presentation). March 19-20, 2016. Kilis.

2017....

B34. Qudsi, G., Yayvan, E., Balcı, F., Bayram, M. (2017). An alternative method for the sun drying of traditional dried eggplant. 2nd. International Energy&Engineering Conference (UEMK-2017), 12-13 October 2017, Gaziantep, Turkey p:694-699.

B35. Yüksel, A.N., Öner, M.D., Bayram, M. Functional Characteristics of Cereals and Cereal-based Products. International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, p:1304, ICAFOF-2017, Cappadocia-Turkey, 15-17 May 2017.

B36. Yüksel, A.N., Öner, M.D., Bayram, M. Optimization of Process Conditions and the Quantity of Bulgur Flour in African Couscous Production. International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, ICAFOF-2017, Cappadocia-Turkey, p:1018, 15-17 May 2017.

B37. Bayram, M. Future of milling industry and innovations: Milling Industry 4.0. (Oral Presentation), Grain Processors Forum, Odessa-Ukrain, September 28-29, 2017.

2018:...

B38. Yüksel, Ayse Nur, Öner, M.D., Bayram, M. Drying Characteristics of Microwave Dried Couscous Produced by Bulgur Flour. International Congress on Engineering and Life Science (ICELIS). 26-29 April 2018, Kastamonu/TURKEY. (Poster Presentation)

B39. Yüksel, Ayse Nur, Öner, M.D., Bayram, M. Modeling of Packed Bed Dried Couscous. International Engineering and Technology Symposium (IETS). 3-5 May 2018, Batman/TURKEY. (Poster Presentation)

B40. Bayram, M., Yüksel, Ayse Nur, Öner, M.D. Mathematical Modeling of Packed Bed Dried Couscous-like Product Produced by Bulgur Flour. International GAP Agriculture and Livestock Congress. 25-27 April 2018, Sanliurfa/TURKEY. (Poster Presentation)

B41. Bayram, M., Yüksel, Ayse Nur, Öner, M.D. Drying Kinetics of Microwave Dried Couscous-like Product. International GAP Agriculture and Livestock Congress. 25-27 April 2018, Sanliurfa/TURKEY. (Poster Presentation)

B42. Bayram, M., Alameen, A. Protein Extraction Techniques from Cereals and Legumes, International GAP Agriculture and Livestock Congress. 25-27 April 2018, Sanliurfa/TURKEY. (Poster Presentation). 948-953, 2018.

B43. Bayram, M., Bay Yılmaz, B., Türker, N. Some Critical Deteriorations During the Bulgur Production, International GAP Agriculture and Livestock Congress. 25-27 April 2018, Sanliurfa/TURKEY. (Poster Presentation). 954-957, 2018.

B44. Yıldırım, A., **Bayram, M.,** Laftan, B. Screen Analysis Problems in Bulgur Industry, International GAP Agriculture and Livestock Congress. 25-27 April 2018, Sanliurfa/TURKEY. (Poster Presentation). 958-962, 2018.

B45. Yıldırım, A., **Bayram, M.,** Dayıoğlu, İ. Solid Handling Properties of Durum and Bread Wheat, International GAP Agriculture and Livestock Congress. 25-27 April 2018, Sanliurfa/TURKEY. (Poster Presentation). 963-967, 2018.

B46. Bayram, M., Aşar, R., Space Foods and Future Migration to Mars, International GAP Agriculture and Livestock Congress. 25-27 April 2018, Sanliurfa/TURKEY. (Poster Presentation). 968-972, 2018.

B47. Yıldırım, A., Bayram, M., Demir, M. Ç., A Research on Sake Production from Karacadağ Rice Variety Produced in Turkey, International GAP Agriculture and Livestock Congress. 25-27 April 2018, Sanliurfa/TURKEY. (Poster Presentation). 973-976, 2018.

B48. Bayram, M., Kayıran, S. N, Arslan, O., Application of Ergun's Equation in Food Unit Operation, International GAP Agriculture and Livestock Congress. 25-27 April 2018, Sanliurfa/TURKEY. (Poster Presentation). 977-980, 2018.

B49. Bayram, M., Gök, Y., Future Projection for Syrian Food Industry, International GAP Agriculture and Livestock Congress. 25-27 April 2018, Sanliurfa/TURKEY. (Poster Presentation). 981-987, 2018.

B50. Bayram, M., Şahin, Ö., Arslan, O., Sphericity Measurement Techniques for Solid Materials, International GAP Agriculture and Livestock Congress. 25-27 April 2018, Sanliurfa/TURKEY. (Poster Presentation). 992-994, 2018.

B51. Bayram, M., Alkhatib, A., Research on Modification Techniques on Dietary Fibers Obtained from Legumes and Cereals, International GAP Agriculture and Livestock Congress. 25-27 April 2018, Sanliurfa/TURKEY. (Poster Presentation). 995-999, 2018.

B52. Bayram, M., Food Production and Gastronomy Studies on UNESCO Silk Roads Interactive Atlas Project. 2018-Jeonju Silk Road Food Civilization Conference- Oct. 25-28, 2018. Jeonju/Korea. (Oral Presentation).pp: 13-24, 2018.

B53. Bayram, M. "Silk Roads-Food Processing and Gastronomy". International Conference on Silk Road and Nomads Cultural Event (18-19 July, 2018) and Interactive Atlas of Cultural Interacting along the Silk Roads Expert Meeting (16-17 July, 2018), Mongolia.

2019

B54. Bayram, M. İntörn Eğitim. EEMKON 2019 Kongresi (14-16 Kasım 2019). İstanbul

B55. Bayram, M. Cultural Interactions of Asian Peoples: Example of Heritage of the Silk Roads. Safeguarding the Diversity of Asian Civilizations-Conference on Asian Civilizations Dialogue. UNESCO-Chinese National Commission, Beijing-China (13-17 May 2019)

B55.Çinçik SN, Balcı F., Bayram, M. Starch conversion in corn maltose syrup production: Determination of optimum reaction and process control parameters. UEMK 2019 Congree. 24-25 October 2019. Gaziantep-Turkey

B56. Vaculova, K, Jirsa, O, Sedlackova, I, Bayram, M, Sahin, O, Cincik, SN, Laknerova, I, (2019). Development of the new foods on the base of hullless barley grain. Proceedings of the 15th international conference on polysaccharides-glycoscience (Edited by:Rapkova, R; Hinkova, A; Copikova, J; Sarka, E. Book Series: International Conference on Polysaccharides-

Glycoscience. 15th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience. Czech Republic, Prague, Nov. 13-15, 2019. 180-184

2020

B57. Karataş Koç, D., Bayram, M. (2020). Ultrases Uygulamalarının Hububat Sektöründe Kullanılma Potansiyelleri. 6th International Congress On Engineering, Architecture And Design, Dec 18, 2020, İstanbul, Turkey (poster).

B58. Bayram, M. (2020). Twenty-Four Solar System and related local solar calendars: Their importance for UNESCO Silk Roads Studies. The International Virtual Symposium on Twenty-Four Solar Terms. China Agricultural Museum, Beijing-China. September 22, 2020 (invited-oral presentation).

C. Books and Chapters/Yazılan uluslararası/ulusal kitaplar veya kitaplarda bölümler :

C1. “Hububat 2002 – Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi” Kongre kitabı editörlüğü – **Bayram, M.,** Bozkurt, H.

C2. Bayram, M. Avcı, A., Arslan, O. “Bulgur: Eski Dünya ve Gizemin Ürünü-The Product of Ancient World and Mystery”, Kitap Editörlüğü-, Gaziantep Üniversitesi ve Gaziantep Bulgur Sanayicileri Derneği ortak basımı, (2005).

Bu kitapta ayrıca araştırmacıya ait kitap bölümleri (Türkçe ve İngilizce olarak) aşağıda verilmiştir.

C3.1. Bayram, M., “Bulgur: Eski Dünya ve Gizemin Ürünü“. (Eds. Bayram, M. Avcı, A., Arslan, O.). Gaziantep Üniversitesi ve Gaziantep Bulgur Sanayicileri Derneği ortak basımı, Gaziantep, pp17-21, 2005.

C3.2. Bayram, M., “Bulgur: The Product of Ancient World and Mystery”, (Eds. Bayram, M. Avcı, A., Arslan, O.), Gaziantep Üniversitesi ve Gaziantep Bulgur Sanayicileri Derneği ortak basımı, Gaziantep, pp:22-23, 2005.

C3.3. Bayram, M. ve Öner M.D., “Bulgur-T-“ (Eds. Bayram, M. Avcı, A., Arslan, O.), Gaziantep Üniversitesi ve Gaziantep Bulgur Sanayicileri Derneği ortak basımı, Gaziantep, pp:25-29, 2005.

C3.4. Bayram, M. ve Öner M.D., “Bulgur-E-“. (Eds. Bayram, M. Avcı, A., Arslan, O.), Gaziantep Üniversitesi ve Gaziantep Bulgur Sanayicileri Derneği ortak basımı, Gaziantep, pp:30-33, 2005.

...

DOÇENTLİK (20.11.2006) SONRASI YAPILAN YAYINLAR:

C3. Bayram, M. ve Göğüş,F. “Mixing of Solid Particles”, Chapter 1, *Experiments in Unit Operations and Processing Foods*, (Editörler: M.M. Cortez Vieira, P. Ho), Springer Pres. ISBN-10: 0387335137, ISBN-13: 978-0387335131 (2008).

C4. Bayram, M. 2007. Pest Control Using High Pressure Carbon Dioxide as an Advanced Technology, (Chapter 6, Ed.: V. N. Pletney). Focus on Food Engineering Research and Developments, Nova Scientific Press. pp. 361-396.

C5. Bayram, M. 2007. Bulguration: Combined Cooking and Drying Operation, (Chapter 10, Ed.: V. N. Pletney). Focus on Food Engineering Research and Developments, Nova Scientific Press. pp. 483-495.

C6. Bayram, M. ve Balcı, F. 2011. Storage of flour (Chapter 6). The Miller's Handbook: Wheat&Flour. Parantez Cong. and Tour. Org. and Publication Co., İstanbul, Turkey, 199-277. (English version).

C7. Bayram, M. ve Balcı, F. 2011. Unun depolanması (Bölüm 6). Değirmencinin el kitabı:Buğday&Un. Parantez Kon. and Tur. Org. ve Yayıncılık Ltd. Şti., İstanbul, Turkey, 198-227. (Türkçe versiyonu).

C8. Bayram, M. ve Balcı, F. 2011. Flour transportation systems (Chapter 7). The Miller's Handbook: Wheat&Flour. Parantez Cong. and Tour. Org. and Publication Co., İstanbul, Turkey, 231-246. (English version).

C9. Bayram, M. ve Balcı, F. 2011. Un taşıma sistemleri (Bölüm 7). Değirmencinin el kitabı:Buğday&Un. Parantez Kon. and Tur. Org. ve Yayıncılık Ltd. Şti., İstanbul, Turkey, 231-246. (Türkçe versiyonu).

C10. Bayram, M, Öner M.D. (2014) "Antepfıstığı Entegre İşlenmesi" Antep Fıstığı Kitabı, Ed. Gonca Tokuz, Tevella Kültür Derneği Yayınları ve Gaziantep Ticaret Odası Yayını, 147-158.

C11. Bayram, M. (2014) Yeşil Altın Çalıştay Kitapçığı Editörlüğü, GBB, GAÜN yayını.

C12. Bayram, M. (2015) "Tanıtım Stratejisi-MBTG-Çalıştay Kitap Editörlüğü", MBTG Yayını.

C13. Bayram, M. Gaziantep, UNESCO, Yaratıcı Şehirler, Gaziantep Yol Haritası Çalıştay Kitapçığı Editörlüğü, 2017.

C13. Gökırmaklı, Ç., **Bayram, M. (Nov-2017)**. Future of Food and Agriculture Industries. Researches on Science and Art in 21th. Century Turkey. Chapter 195. Gece Book Publ.Ankara, Turkey, Volume 2. ISBN: 978-605-288-062-3 pp:1744-1752.

2018...

C14. Gökırmaklı, Ç., **Bayram, M. (22-February-2018)** "Utilization, obtaining methods and health benefits of wheat, rice, rye and their by-products" Chapter 7, in "Food By-Product Based Functional Food Powders (Ed. Ö.Tokuşoğlu)" CRC Press-Taylor and Francis Group. pp:131-149.

G15. Yüksel, AN. **Bayram, M. (May 2018)** New Trends in Turkish Coffee. The Most Recent Studies Science and Art. Chapter 150. Gece Book Publ. Ankara, Turkey. pp:1919-1925.

2020

G16. Bayram, M., & Gökırmaklı, C. (2020). *The Future of Food*. Cambridge Scholars Publisher.

G17. Bayram, M., Aşar, R., Gökırmaklı, Ç., Özdemir, V. (2020). The next Big Migration to Mars, Spacefoods, Marsfoods, Mars-Omics and Industry M.O. Chapter 7-Special Chapter. In *The Future of Food* (Ed. M.Bayram, Ç. Gökırmaklı), Cambridge Scholars Publisher,UK, 115-131.

G18. Yüksel A.N., Bayram, M. (2020). Soyadan elde edilen ürünlerin üretimi. Bölüm 16. Fermente Ürünler Teknolojisi ve Mikrobiyolojisi (Ed. O.Erkmen, H. Erten, H. Sağlam). Nobel Yayınları, 391-404.

D. National Journals (Referee proceeded)/Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

D1. Bayram M., Öner M. D. ve Eren S., “Bulgur Üretiminin Bugünkü Durumu ve Sorunları”, *Gıda Teknolojisi Dergisi*, 39-45, (1996).

D2. Bayram, M. ve Öner, M.D., “Dünyada, Türkiyede ve Bölgede Bulgur Sektörü”, *Dünya-Gaziantep Bulgur Sanayi Eki*, **34**, 1, 11, (1998).

D3. Bayram, M., “Geleneksel mutfığımızın değişmez gıdası bulgura sektörel yaklaşım”, *Unlu Mamuller Teknolojisi*, **8**, 19-24, (1999).

D4. Bayram, M., Baharoğlu, M. ve Baharoğlu, B., “Gizli bir ekonomik güç olan bulgur sektörüne ağır darbeler”, *Unlu Mamuller Teknolojisi*, **8**, 38-40, (1999).

D5. Bayram, M., “Dünya’da ve Türkiye’de hububat ve un ticareti”, *Unlu Mamuller Teknolojisi*, **9**, 52-61, (2000).

D6. Bayram, M., “Sektörel ve teknolojik alanda mercimek”, *Gıda Dergisi*, **Haziran**, 56-59, (2000).

D7. Bayram, M., “Geleneksel gıda piramitleri”, *Gıda Dergisi Bakliyat Eki*, 8-10, (2001).

D8. Bayram, M., “Yanlış tüketici bilinci:sarı bulgur”, *Unlu Mamuller Teknolojisi*, **10**, 69-72, (2001).

D9. Bayram, M., Kaya, A. ve Öner, M.D., “Pirinç Üretimi ve İşleme Teknolojisi”, *Unlu Mamuller Teknolojisi*, **59**,16-30, (2003).

D10. Bayram, M. ve Öner M.D., “2003’de bulgur sektörü-1”, *Unlu Mamüller Teknolojisi*, **61**, 23-29, (2004).

D11. Bayram, M. ve Öner M.D., “2003’de bulgur sektörü-2”, *Unlu Mamüller Teknolojisi*, **62**, 20-30, (2004).

D12. Bayram, M., “Gaziantep’de gıda sanayi”, *Gıda Bilimi ve Teknolojisi Dergisi*, **31**, 13-30, (2006).

D13. Bayram, M. ve Bozkurt, H., “Bulgurun et yerine kullanımı-Vejeteryan bulgur-sucuğu”, *Gıda Teknolojisi Dergisi*, Mayıs, 83-85, (2006).

D14. Gökırmaklı, Ç., Bayram, M., “Makarna sektörünün geleceği”, *Gıda, Tarım ve Hayvancılık Dergisi (Gaziantep)*, (basımda), 2018.

D14. Gökırmaklı, Ç., Bayram, M., “Makarna sektörünü için gelecek öngörüler”, *TMSD-Makarna Dergisi*, (basımda), 2018.

D15. Bayram, M. (2020), Gıda Üzerine Ufuk Taraması. Tarım Politikaları Özel Sayı-II, *Yeni Türkiye Dergisi*, Sayı:114-Temmuz/Ağustos, 315-324.

E. National Scientific Congress Presentations(Proceeded)/Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

E1. Bayram M. ve Demirci A.R., Monolaurinin Yoğurt Kültürlerine Etkisi, 2. Gıda Müh. Kongre ve Sergisi, 35-40, (1994).

E2. Bayram, M. ve Arslan Ö., Kuşburnunun Farklı Ürünlere İşlenmesi, Kuşburnu Sempozyumu, Gümüşhane, (1996).

E3. Bayram M. ve Öner M.D., 1996. Bulgur Üretiminin Bugünkü Durumu ve Sorunları. II . Un-Bulgur-Bisküvi Sempozyumu. Karaman, 28-30 Mayıs, (1996).

E4. Bayram, M., Öner, M.D. ve Eren S. 1998. Buğdayın bulgura işlenmesi Esnasında Pişirme İşleminin Buğday Tanesinin Fiziksel Özellikleri Üzerine Etkisi. Gıda Mühendisliği Kongresi, Gaziantep, 357-368, (1998).

E5. Bayram, Ö.A., Bayram, M. ve Öner, M.D. 1998. Makarnaya Soya Fasulyesi Ununun Katılmasının Etkileri Üzerine Araştırma, Gıda Mühendisliği Kongresi, Gaziantep, 369-378, (1998).

E6. Bayram, M. 2001. Kırmızı Biber Üretiminde İleri Teknoloji Uygulamaları, Standardizasyon ve Kalite-Kontrol, İslahiye Tarım ve Köyişleri Müdürlüğü-2001 Üretici Bilgilendirme Sempozyumu, Gaziantep Tarım İl Müdürlüğü, İslahiye-Gaziantep, (2001).

E7. Bayram, M., Öner, M.D. ve Kaya, A., 2002. Bulgur Üretiminde Renk Ayıklama (Sorting) Sisteminin Kullanımı, Hububat 2002-Gaziantep, 189-201, (2002).

E8. Bayram, M., Kaya, A. ve Öner, M.D., 2002. Soy-Bulgur Üretimi İçin Uygulanacak Olan İslatma İşleminin İncelenmesi, Hububat 2002-Gaziantep, 629-643, (2002).

E9. Dalgıç, A.C., Akay, E., Bayram, M. ve Öner M.D., 2004. Gaziantep Üniversitesi İnternet Bilgi Sistemi (İBS). Akademik Bilişim-2004 Konferansı, 11-13 Şubat, KTÜ-Trabzon, (2004).

E10. Bayram, M. ve Öner, M.D. 2005. Bulgur üretiminde vals, disk, çekiç, taş ve çift disk değirmen tiplerinin kullanımı, Gıda Kongresi-2005, İzmir, (2005).

E11. Yıldırım, A., Bayram, M. ve Öner, M.D.2006, “Ultrasonik ses dalgalarının bakliyatların kolay işlenebilir hale getirilmesinde kullanıma olasılıkları”, Türkiye 9. Gıda Kongresi, AİBÜ Mühendislik Mimarlık Fakültesi Gıda Müh. Böl. ve Gıda Teknolojisi Derneği, 24-26 Mayıs 2006.

E12. Yıldırım, A., Bayram, M. ve Öner, M.D., “Özel olarak tasarlanmış diskli değirmenin bulgurda belirlenmiş kalite faktörleri üzerindeki etkileri”, Türkiye 9. Gıda Kongresi, AİBÜ Mühendislik Mimarlık Fakültesi Gıda Müh. Böl. ve Gıda Teknolojisi Derneği, 24-26 Mayıs 2006.

E13. Yıldırım, A., Bayram, M. ve Öner, M.D. “Bulgurun öğütülmesinde diskli ve valsli değirmen kullanımı üzerine araştırma.”, HUBUBAT 2006, Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Fuarı, 345-354, 7-8 EYLÜL 2006, GAZİANTEP (2006).

E14. Yıldırım, A., Bayram, M. ve Öner, M.D. “Bakliyatların işlenmesinde yaşanan sorunlar ve çözüm önerileri”, HUBUBAT 2006, Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Fuarı, 336-344, 7-8 EYLÜL 2006, GAZİANTEP (2006).

E15. Balcı, F. ve Bayram, M. “Hububat fabrikalarının atıksuları üzerine araştırma”, HUBUBAT 2006, Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Fuarı, 355-359, 7-8 EYLÜL 2006, GAZİANTEP (2006).

...

DOÇENTLİK (20.11.2006) SONRASI YAPILAN YAYINLAR:

E16. Yıldırım, A., Bayram, M. ve Öner, M.D. “Nohuttaki (Cicer Arietinum L.) su difüzyon katsayılarına sıcaklık ve ultrasonik ses dalgalarının etkisi”, 6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, 6-8.Kasım.2009.

E17. Yıldırım, A., **Bayram, M.** ve Öner, M.D. “Sıcaklık ve Ultrasonik Ses Dalgalarının Nohudun (Cicer arietinum L.) Yapısına Etkisi”, 6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, 6-8.Kasım.2009.

E18. Bayram, M., Tiryakioğlu, A. Kayabaş, S., Duru, İ., Arslan, H., Koçak, E., Altıntaş, S., Baharoğlu, M., Dağyutan A., Kılınç, İ., Balcı, F. “Dünya’da ve Türkiye’de Bulgur Sanayinin durumu, üretim teknolojisindeki gelişmeler ve sorunları-çözüm önerileri”, Makarnalık Buğday ve Mamülleri Konferansı. Harran Üniversitesi, Urfa, s: 33-41, 17-18 Mayıs 2010. (*As invited speaker*).

E19. Bayram, M. “Fıstık ve bademin gıda sektöründe kullanımı” Antep Fıstığı Araştırma Enstitüsü, Eylül, 2010. Gaziantep. (*As invited speaker*).

E20. Bayram M., (2013). 'Dünyada gelişen Antep fıstığı işleme teknolojileri' 4.Ulusal Antep-Badem Çalışma Grubu Çalıştayı. Sunum.9- 10 Eylül 2013, Siirt.

E21. Bayram M., (2013). “Üniversite-Sanayi-Kamu İşbirliklikleri için Türkiye’de Uygulanabilir Modeller”. 1. Üniversite-Sanayi-Kamu İşbirliği Çalıştayı. Erzincan, **24 Mayıs 2013.** Sunum. (*As invited speaker*).

E22. Bayram, M, (2013) “Dünya’da Bulgurun Yeri ve Geleceği”. “Bulgur Ortak Akıl ve Güçbirliği Toplantısı”. Sunum. 22 Kasım 2013, Gaziantep Ticaret Borsası, Gaziantep. (*As invited speaker*).

E23. Balcı, F. and Bayram, M, (2013) “Dünden Bugüne Bulgur”. “Bulgur Ortak Akıl ve Güçbirliği Toplantısı”. Sunum. 22 Kasım 2013, Gaziantep Ticaret Borsası, Gaziantep. (*As invited speaker*).

E24. Bayram, M, (2013) “Makarna, Bulgur, Bakliyat ve Bitkisel Yağ durumu ve tanıtım stratejileri”. “Hedef Pazarlarda Gelişme ve Güçlenme Stratejileri Çalıştayı”. Sunum. 22 Haziran 2013, Gaziantep.

E25. Bayram, M, (2013) “Gaziantep-Kümelenme Durumu, Gıda Sektörü, AR-GE/Gelişim ve Kümelenme”. “Uluslararası Rekabetçiliğe Giden Yolda Kümelenme”. Sunum. 22 Mart 2013, Gaziantep. (*As invited speaker*).

E26. Bayram, M, (2013) ”Antepfıstığı ve bademde işleme teknolojileri” IV.Ulusal Antepfıstığı-Badem Çalışma Grubu Çalıştayı, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Siirt, Eylül.2013 (*As invited speaker*).

E27. Bayram, M, (2013) “Üniversiteler-Sanayi ve İŞKUR İşbirliğinde Alternatif Modeller” 16.Kasım.2013, 2. Gaziantep Bölgesel İnsan Kaynakları ve İstihdam Fuarı, İŞKUR-Gaziantep (*As invited speaker*).

E.28 Balcı, F. and Bayram, M, “History of Bulgur” Oral Presentation. IDMA 5th. International Flour, Semolina, Rice, Corn, Bulghur, Feed Milling Machinery & Pulse, Pasta, Biscuit Technologies Exhibition Istanbul-Turkey. April 4-7, 2013.

E29.Gökırmaklı, Ç., Bayram, M. Antalya’ya Yılın 1. Döneminde Gelen Alman Turistlerin Geleneksel Türk Gıdaları Hakkında Farkındalıkları ve İzlenimleri. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 17-19 Nisan 2014, Çukurova Üniversitesi, Adana. 2014.

E30. Bayram, M. (2014) “Dünyada bilimin yönü, araştırma konularının belirlenmesi ve bilim insanı olma, 1.Lisansüstü Çalışmalarda Araştırma Yöntemleri Çalıştayı, 30 Nisan.2014. GAÜN Fen Bilimleri Enstitüsü, Gaziantep (*As invited speaker*).

E31. Bayram, M, (2014) "Antepfıstığı-bademde hasat sonrası işlemler ve hijyenik işleme teknolojileri" V.Ulusal Antepfıstığı-Badem Çalışma Grubu Çalıştayı, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Mardin, 08-09.Eylül.2014 (*As invited speaker*).

E.32. Bayram, M, (2014) "Makarna, Bulgur, Bakliyat ve Bitkisel Yağ durumu ve tanıtım stratejileri". "Hedef Pazarlarda Gelişme ve Güçlenme Stratejileri Çalıştayı". Sunum. Aralık 2014, Hatay.

E33. Bayram, M, (2014) Yeşil Antep fıstığı, Gaziantep Belediyesi.

E.34. Akpınar, M, Öztekin, T, Balcı, F. and **Bayram, M,** "Increasing amount of lutein in functional foods" Poster Presentation. ARGETİ2 2014. Gaziantep-Turkey. May 30, 2014.

E.35. Öztekin, T, Akpınar, M, Yiğit, E, Balcı, F. and **Bayram, M,** "Processing of germinated red lentils" Poster Presentation. ARGETİ2 2014. Gaziantep-Turkey. May 30, 2014.

E.36. Yiğit, E, Balcı, F. and **Bayram, M,** "Increasing the performance of the germination of durum wheat and development of new product from germinated products" Poster Presentation. ARGETİ2 2014. Gaziantep-Turkey. May 30, 2014.

E.37. Demir, M.Ç. and **Bayram, M.,** "A research on sake production from rice varieties produced in Turkey" Poster Presentation. ARGETİ2 2014. Gaziantep-Turkey. May 30, 2014.

E38. Çinçik, S. and **Bayram, M.,** "Determination of optimum reaction time at reaction step of glucose syrup process" Poster Presentation. ARGETİ2 2014. Gaziantep-Turkey. May 30, 2014.

E39. Gök, Y. and **Bayram, M.** "The research on edible insects and their usages in food products as blend", Poster Presentation. ARGETİ2 2014. Gaziantep-Turkey. May 30, 2014..

E.40. Bayram, M. 2015. Gaziantep Gıda ve Gıda Makineleri Sektörü. Gıda Sektörü Çalıştayı. KUYAP, Gaziantep.

E40.ARGETİ-2015

E41.ARGETİ-2016

E42. Bayram, M., "Geleceğin gıdaları ve denizel ürünler", 1. Sürdürülebilir Deniz Kaynaklı Biyoaktif maddeler ve biyomateryaller çalıştayı, İSTE, İskenderun,20-21 Ekim 2016.

E43. Gökırmaklı, Ç., Bayram, M. Yeni Gelişen Teknolojiler, 3B yazıcılar, Kişisel gıda bilgisayarları ve Sanayi 4.0 ile Gıdanın Geleceği. Gıda Mühendisliği 7. Öğrenci Kongresi

E44. Bayram, M. İleri Teknolojiler için Algal Biyomateryaller. 3. Teknoersite Günleri. İSTE Üniversitesi. 3-5 Mayıs 2018. İskenderun-Hatay.

F. Referee-Member/Hakemlik ve Juri Üyelikleri:

Year/Yıl	TÜBİTAK	DERGİ		KONGRE	Ph.D.+M.Sc.	TÜBİTAK	ACADEMIC		
		Sci.	Others				Prof.	Doç.	Yrd. Doç.
2016		23	2	14	4		4		
2017	3				1	3	0	3	1

F. Others/Diğer:

F1. National and International Seminars/Yurtiçi ve Yurtdışında Verdiği Seminerler

1. Bayram M.,1998. 1. Bulgur Üretiminde Gelişmeler ve İncelemeler Semineri. Gaziantep Bulgur Üreticiler Derneği Üyelerine Eğitim Semineri, Gaziantep.
2. Bayram, M. 2001. Alkol Fermentasyonu. TKB-KKGM Gıda Kontrolör Eğitim Semineri.
3. Bayram, M. 2001. Şarap üretimi, kalite kontrolü ve denetimde dikkat edilecek hususlar ve numune alma esasları. TKB-KKGM Gıda Kontrolör Eğitim Semineri.
4. Bayram, M. 2001. Bira üretimi, kalite kontrolü ve denetimde dikkat edilecek hususlar ve numune alma esasları. TKB-KKGM Gıda Kontrolör Eğitim Semineri.
5. Bayram, M. 2001. Sirke üretimi, kalite kontrolü ve denetimde dikkat edilecek hususlar ve numune alma esasları. TKB-KKGM Gıda Kontrolör Eğitim Semineri.
6. Bayram, M. 2001. Şarap Kalite Kontrolü ve Denetiminde Dikkat Edilecek Hususlar ve Numune Alma Esasları, TKB-KKGM Gıda Kontrolör Eğitim Semineri.
7. Bayram, M. 2001. Bira Kalite Kontrolü ve Denetiminde Dikkat Edilecek Hususlar ve Numune Alma Esasları, TKB-KKGM Gıda Kontrolör Eğitim Semineri.
8. Bayram, M. 2001. Sirke Kalite Kontrolü ve Denetiminde Dikkat Edilecek Hususlar ve Numune Alma Esasları, TKB-KKGM Gıda Kontrolör Eğitim Semineri.
9. Bayram, M. 2003. Bulgur Production and Processing Technologies. Scheller Kunstmühle Reisg Inc. Technical Seminar, Germany.
10. Bayram, M. 2004. Regional Turkish Traditional Foods, Place in World and Presentation to European Consumers. Spain El Corte Ingless, İstanbul.
11. Bayram, M. 2004. Investment possibilities of bulgur in Syria and its marketing in Arabic countries. Türkiye-Suriye İşbirliği Sempozyumu. 29-30.May.
12. Bayram, M. 2004. Gıda ve Kriminoloji. Gaziantep Polis Meslek Yüksek Okulu Öğrencilerine Eğitim Semineri, Gaziantep.
13. Bayram, M. 2005. Organik tarımın faydaları? Neden organik gıda?, GTO Organik Semineri (13.10.2005). Gaziantep.
14. Bayram, M. 2005. Gaziantep ve GAP da gıda sektörü ve geleceği. Gıda İşleme ve Ambalaj Teknolojisinde Gaziantep Sanayi ve GAP Paneli, TMMOB Makine Mühendisleri Odası, Gaziantep.
15. Bayram, M. 2005. Hindi-X, Aflatoksin. Nurdağı Kırmızıbiber Sempozyumu. (13.09.2005). Nurdağı-Gaziantep.
16. Bayram, M. 2006. GAP Bölgesi bulgur ve un sanayilerinin durumu, geleceği ve AB ile ilgili gelişmeler. GİDEM, Urfa, 22-24 Şubat 2006.
17. Bayram, M. 2006, ABİGEM Uluslararası Gazeteciler Düzenlen Bulgur, Fıstık, Baklava Tanıtım Sempozyumu.
18. Bayram, M. 2006, Polonya Warsaw Agricultural University, Industrial Traditional Turkish Food Products., 2006.
19. Bayram, M. 2007. “European Organic Food Certification and Traceability” Bonn-Germany, Jan 10-12, 2007.
20. Bayram, M. “Gaziantep ve Bölgesi Geleneksel Ürünlerinin Dünya Gıda Sektörü İçin Önemi” 1.Altın Fıstık Festivali, Gaziantep,15-17 Eylül 2006.
21. Bayram, M. “Bulgur for New Era of the Earth”, Yemek Kültürünün Beşiği Gaziantep: Fstık, Bulgur ve Baklava Uluslar arası Tanıtım Günleri”-Gaziantep-ABİGEM, 12-14 Haziran 2006.
22. Bayram, M. “Antepfıstığının Aflatoksin Oluşumu ve Önlenmesi”, Antepfıstığı Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Antepfıstığı Yetiştiriciliği, 2006 yılı Hizmetiçi Eğitim Programı. 31 Ekim-03 Kasım 2006, Gaziantep.

23. Bayram, M. İntörn Mühendislik Modeli/Mühendislik Fakültelerinde İyi Uygulama Örnekleri, Sorunlar ve Çözüm Önerileri, 30. Mühendislik Dekanları Konseyi Çalıştayı, Karabük, 22-23.Mayıs 2015.
24. SPARK-Situation Analysis and Budget/Agro-Business Investment, Syrian Students, August-2015.
25. Yeni Ürün Geliştirme, IPA, Gaziantep, Aralık 2015
26. Öğrenci-Sanayici Buluşması Paneli, Mersin Makine Mühendisleri Odası-Toros Üniversitesi, 8.Aralık.2015.
27. “İntörn Mühendislik”, Karabük, MDK Toplantısı., 2015.
28. İntörn Mühendislik Modeli, Celal Bayar Üniversitesi, Aralık, 2015.
29. GAİB-Kümelenme, 2013.
30. Bayram, M., “Fıstık Teknolojisi” Siirt İli Kırsal Kalkınma Derneği, Tarımsal Sanayide Ara eleman İhtiyacının Karşılınması Projesi, SODES Projesi, 1-3.Mart.2011.
31. 2016 Uluslararası Bakliyat Yılı. Sunum. Bakliyatın geleceği ve beslenme stratejisi. 25.11.2016. Gaziantep. Organizators: FAO and Gaziantep Food, Agriculture and Livestock Ministry.
32. “G.2.4 versiyonu” sunumu. Türkiye Teknoloji Buluşmaları. 12.Mayıs.2016. Gaziantep.
33. “İntörn Mühendislik”, İnönü Üniversitesi, Malatya, 2017.
34. “Coğrafi İşaret”, İskenderun Ticaret ve Sanayi Odası, İskenderun25.Mayıs.2017.
35. “Tahıl (un) tesislerinde yatırım planlaması ve analizi”, Sertifikalı Değirmencilik Eğitimi, 05-07.Mayıs.2017. İDMA, İstanbul.
36. “Tahıl, un, ırmık tesislerinde hava ile taşıma sistemleri (pnömatik sistemleri)”, Sertifikalı Değirmencilik Eğitimi, 05-07.Mayıs.2017. İDMA, İstanbul.
37. “Endüstri 4.0 ya da Endüstri X.X” GAÜN Mühendislik Topluluğu, 2 Aralık 2017, Gaziantep.
38. “History of Food, Future Projections and The Contributions of Universities on Relationship Between Countries on Silk Road”, History of Food Culture Based relations on the Silk Road, *UCCN WORKSHOP*, 5-7 Aralık 2017, Gaziantep.
39. “2. Mahalle Natolia’nın başarısı”, TÜHİD, Anadolu Buluşmaları, Gaziantep-2017, 15 Aralık 2017.

F2. Member for Congress Committee/Düzenlenmesinde görev aldığı Kongreler/Çalıştaylar/Proje Pazarları

1. Kongre Yürütme Kurulu Üyesi olarak: Gıda Mühendisliği Kongresi-Gaziantep’98- Gaziantep Üniversitesi ve Gaziantep Ticaret Odası, 1998.
2. Kongre Yürütme Kurulu Üyesi olarak: Hububat 2002 – Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi- Gaziantep Üniversitesi ve Güneydoğu Un Sanayicileri Derneği, 2002.
3. Düzenleme Kurulu, “Antep fıstığı, buğday, mısır ve bademin işlenmesinde kullanılan kullanılan sistemler ve teknolojiler semineri“ 3 Haziran 2005, Güneydoğu Anadolu İhracatçı Birlikleri, Gaziantep, 2005.
4. Kongre Yürütme Kurulu Üyesi olarak: Hububat 2006 – Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi- Gaziantep Üniversitesi ve Güneydoğu Un Sanayicileri Derneği, 2006.
5. Bayram, M. 1.Altın Fıstık Festivali, Gaziantep, Organizasyon Komitesi Üyesi, 15-17 Eylül 2006.
6. Bayram, M. “Yemek Kültürünün Beşiği Gaziantep: Fstık, Bulgur ve Baklava Tanıtım Günleri”, Uluslar arası Tanırım Günleri-GAZİANTEP-ABİGEM, 12-14 Haziran 2006.
7. III. Ulusal Gıda Ürünleri Geliştirme Yarışması” 21-22 Nisan 2011. Düzenleme Kurul Üyeliği. Harran Üniversitesi, Ziraat Fak. Gıda Müh. Böl. Şanlıurfa.
8. MBTG Yağ Çalıştayı, Gaziantep, 2013.
9. Yeşil Altın Antepfıstığı çalıştayı, Kasım-2014.
10. MBTG Çalıştayı, Antakya, 2015.
11. ARGETİ-2014
12. ARGETİ-2015
13. ARGETİ-2016
14. MBTG Çalıştayı, Antakya, 2016.

15. İntörn Mühendis Zirvesi, 4-5 Şubat 2016, Gaziantep.
16. Bulgur Festivali Komite Üyesi. 28-29 Mayıs 2016. Gaziantep
17. MBTG-2017 Çalıştayı, 14 Ocak 2017, Antakya.
18. TABADER, 2017-Duayenler Buluşması, 9.Aralık.2017, Ankara.

F3. Others/Diğer çalışmaları

1. YOFEC (Young Food Engineers Club) Kuruluculuğunu yaptı, 1993.
2. Gaziantep Üniversitesi Kitap Topluluğunun Kurulumunda ve Çalıştırılmasında Akademik Danışmanlık-1997.
3. Gaziantep Üniversitesi Sinema Topluluğunun Kurulumunda ve Çalıştırılmasında Akademik Danışmanlık-1998.
4. DPT'nin Türkiye'nin XIII. Beş Yıllık Kalkınma Programının Hazırlanmasında Gıda ve Hububat-Ürünleri Komisyonlarında Görev aldı, 2000.
5. Gaziantep Üniversitesi Gıda Mühendisliği Topluluğunun Kurulumunda ve Çalıştırılmasında Akademik Danışmanlık-2000.
6. Gaziantep Üniversitesi adına "Üniversiteler Tanıtım ve Tercih Günleri" ne katıldı, İstanbul, Ağustos 2003.
7. Gaziantep Üniversitesi adına "1. Karadeniz Uluslar arası Yükseköğretim Tanıtım Günleri" ne katıldı, Samsun, Nisan 2003.
8. Gaziantep Ticaret Borsası Bünyesinde Kurulan Akredite Gıda ve Hububat Laboratuvarının Kurulum Ön Hazırlıklarında ve Kurulumunda Görev aldı, 2003.
9. Gaziantep Üniversitesinin İnternet Bilgi Sisteminin Hazırlanmasında Görev aldı, 2002-2004.
10. Gaziantep Üniversitesi adına "Gap-Eğitim 2004 Eğitim ve Kariyer Günleri", Gaziantep, Mart 2004.
11. Gaziantep Üniversitesi adına "2. Mersin Uluslar arası Yükseköğretim Tanıtım Günleri" ne katıldı, Mersin, Nisan 2004.
12. (Etkinlik)." 1. Lisansüstü Çalışmalarda Araştırma Yöntemleri Çalıştayı. GAÜN TargeT TTO AŞ. (30.04.2014). Target TTO
13. (Etkinlik)." ARGETİ 2014 & Proje Pazarı etkinliği. GAÜN TargeT TTO AŞ. (10.01.2014) Target TTO
14. (Etkinlik)." ARGETİ2 2014 & Proje Pazarı etkinliği. GAÜN TargeT TTO AŞ. (30.05.2014), Target TTO.
15. (Etkinlik)." ARGETİ 15 Proje Pazarı etkinliği. GAÜN TargeT TTO AŞ. (09.01.2015), Target TTO.
16. (Etkinlik)." ARGETİ 15 Uluslararası Yatırım Fikirleri Proje Pazarı etkinliği. GAÜN TargeT TTO AŞ. (14.03.2015). Target TTO
17. (Etkinlik). 2015. Gaziantep Youth Entrepreneurship Programme (GYEP). SPARK, The Asfari Foundation and Gaziantep University. Target TTO 29 JUNE-28 August, 2015).
18. Bayram, M. "Bir gıda maddesi olarak makarna", Beşler Naturel Dergisi, Sayı:1, s:15, 2007.
19. Bayram, M. "Dünyada makarna", Beşler Naturel Dergisi, Sayı:2, s:24, 2007.
20. Bayram, M. "Geleneksel gıda piramitleri", Beşler Naturel Dergisi, Sayı:3, s:24, 2008.
21. Bayram, M. "Yaratıcı şehir: Gaziantep", Dünya-Gıda Dergisi, Sayı:10, 74-75, Ekim-2016
22. Bayram, M., Arasa uşağından Altın Yakalılara. Target Dergisi, Yıl:2, Sayı:6-7, Sayfa: 22-23, 2016
23. Bayram, M., UCCN, UNESCO İpek Yolları İnteraktif Atlası'na Katılma Eylemi. "İpek Yolu Ülkelerinde Yeme-İçme Kültürüne Dayanan İlişkilerin Tarihi Araştırma Projesi" 22.09.2018 Gaziantep, Sunum
24. TedX BeyMahallesi, TEDx konuşması. "Coğrafya Kaderdir", 29.09.2018. Gaziantep.
25. Bayram, M., "Gıda ve Gelecek" konuşması. 3.Teknoersite Günleri. 3-5 Mayıs.2018. İSTE Üniversitesi, İskenderun.
26. Bayram, M. Mahşerin 4 Atlısı ve Tammuz'un Ölümü, Miller-Değirmenci Dergisi, Mayıs, 2018, Yıl: 12, Sayı: 101.,16-17.
27. Bayram, M. Sanayici 4.X.,Boss Dergisi. Yıl: 8, Sayı: 83, Mayıs 2018., 90-91., 2018
28. Bayram, M. Aslında ne kadar zenginiz \$?. Boss Dergisi. Yıl: 8, Sayı: 84, Haziran 2018., 70-71., 2018

29. Bayram, M. İstanbul Seni Yenmeye Geldim (!): Göç. Boss Dergisi. Yıl: 8, Sayı: 85, 56-57., 2018
30. Bayram, M., Demir at: Made in China. Boss Dergisi. Yıl: 8, Sayı: 86, 66-67., 2018
31. Bayram, M., Lob-et ya da Lab-et. Boss Dergisi, Yıl:8, Sayı:87, 64-65., 2018.
32. Bayram, M., “Sözlü Sunum: Dünya Piyasaları için Makarna, Bulgur, Bakliyat ve Bitkisel Yağ”, T.C. Ticaret Bakanlığı ve Türkiye Tanıtım Grubu koordinasyonu ile Güneydoğu Anadolu İhracatçı Birlikleri çalışması “Makarna, Bulgur, Bakliyat ve Bitkisel Yağın Dünya Piyasalarında Tanıtımı Projesi”, Akra/Gana, 17.Ağustos.2018.
33. Bayram, M., “Sözlü Sunum: Dünya Piyasaları için Makarna, Bulgur, Bakliyat ve Bitkisel Yağ”, T.C. Ticaret Bakanlığı ve Türkiye Tanıtım Grubu koordinasyonu ile Güneydoğu Anadolu İhracatçı Birlikleri çalışması “Makarna, Bulgur, Bakliyat ve Bitkisel Yağın Dünya Piyasalarında Tanıtımı Projesi”, Moskova/Rusya, 18.Eylül.2018.
34. Bayram, M., “Sözlü Sunum: Dünya Piyasaları için Makarna, Bulgur, Bakliyat ve Bitkisel Yağ”, T.C. Ticaret Bakanlığı ve Türkiye Tanıtım Grubu koordinasyonu ile Güneydoğu Anadolu İhracatçı Birlikleri çalışması “Makarna, Bulgur, Bakliyat ve Bitkisel Yağın Dünya Piyasalarında Tanıtımı Projesi”, Şangay/Çin, 14.Kasım.2018.
35. Bayram, M. Yeni Ürün Geliştirme Teknikleri (İnovasyon, AR-GE, Ür-Ge). Certified Milling Training. İDMA Expo. 21-23 Mart 2019. İstanbul
36. Bayram, M. Tahıl ürünlerinde dünyada yeni trendler. Certified Milling Training. İDMA Expo. 21-23 Mart 2019. İstanbul
37. Bayram, M. Lisanslı depoculuk ve depolama teknikleri.. Certified Milling Training. İDMA Expo. 21-23 Mart 2019. İstanbul
- 38.

2019...

39. Bayram, M., Patron ve Çocukları, Boss Dergisi, Yıl:9, Sayı:88, 66-67., 2019
40. Bayram, M., “Sözlü Sunum: Dünya Piyasaları için Makarna, Bulgur, Bakliyat ve Bitkisel Yağ”, T.C. Ticaret Bakanlığı ve Türkiye Tanıtım Grubu koordinasyonu ile Güneydoğu Anadolu İhracatçı Birlikleri çalışması “Makarna, Bulgur, Bakliyat ve Bitkisel Yağın Dünya Piyasalarında Tanıtımı Projesi”, Dubai/BAE, 16.Şubat.2019
41. Bayram, M., “Sözlü Sunum: Dünya Piyasaları için Makarna, Bulgur, Bakliyat ve Bitkisel Yağ”, T.C. Ticaret Bakanlığı ve Türkiye Tanıtım Grubu koordinasyonu ile Güneydoğu Anadolu İhracatçı Birlikleri çalışması “Makarna, Bulgur, Bakliyat ve Bitkisel Yağın Dünya Piyasalarında Tanıtımı Projesi”, Tokyo/Japonya, 6.Mart.2019.
42. Baharat Çalıştay (12-13 Aralık 2019). Gaziantep Baharat Çalıştay, Gaziantep-Turkey.
43. Bayram, M, Endüstri 4.0 ve Girişimcilik. 23-Şubat.2019. Gaziantep MT Topluluğu
44. Milli Uzay Programı Çalıştay. 18-19 Ocak 2019. TÜBİTAK Uzay Ajansı. Gebze-Kocaeli.
- 45.

G. Patents/Patentler

Üretim esnasında zenginleştirilmiş katkı bulgur, Patent no:1999/00595 Tarih: 2000/10/23

Kule tipi hububat ve bakliyat kurutucusu, Patent no: 2006-G-226286, Tescil No: 2006 07503 Tescil tarihi: 2007/08/21

Helezonlu sürekli pişirme ünitesi, Patent no: 2007-G-6381, Tescil No: 2007 00179, Tescil Tarihi: 2007/08/21

Şekillendirilmiş aromalı içecek, Pt no: 98/1327, Yayım tarihi: 05.06.1998

Bulgurda UV ve güneş ışığı simülasyonu yöntemi ile sarartma/parlatma. Mustafa Bayram, Fatih Balcı, 2295-391 P (Başvuru Tarihi:

Bulgurda buharlı temperleme ve mekanik yoğurma yöntemi ile sarartma/parlatma. Mustafa Bayram, Fatih Balcı, 2295-390 P (Başvuru Tarihi:

Bulgurda ön ısıtmalı mekanik yoğurma yöntemi ile sarartma/parlatma. Mustafa Bayram, Fatih Balcı, 2295-389 P (Başvuru Tarihi: