

ÖZGEÇMİŞ

Prof. Dr. M. Zeki Durak



mzeki.durak@bebka.org.tr

+90 507 5302299

T.C. 39490206272

Adres: Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansı

İşiktepe OSB Mah., Arıtma Cad. No:12/1

Nilüfer/Bursa

Doğum Yeri: Eskişehir

Evli ve 2 çocuk babası

Öğrenim Bilgisi & Profesyonel Eğitimler:

Doktora: Gıda Bilimleri ve Teknolojisi, Cornell University, Genava, NY (2011)
Tez adı: Strategies to Enhance the Safety of Fresh Produce and Improve the Microbial Quality of Fruit Juice (2011) Tez Danışmanı:(Randy Worobo) GPA 4.0/4.0

Yüksek Lisans: Gıda Bilimleri ve Teknolojisi, Cornell University, Ithaca, NY (2011)
Tez adı: Development of Novel Photographic Silver Halide Amplification Systems for the Detection of Pathogenic Microorganisms and Toxins (2008) Tez Danışmanı:(Joseph Hotchkiss) GPA 3.7/4.0

Lisans: Gıda Mühendisliği, Akdeniz Üniversitesi, Antalya-Türkiye (2003)

Bazı Sektörel Eğitim ve Sertifikalar:

FDA Foreign Supplier Verification Agent (Yabancı Tedarikçi Denetçi Sertifikası), 2016
Cornell Johnson College of Business, NBA (İşletme Yönetimi) Liderlik Teori ve Pratik (NBA 5150), 2008

Cornell Johnson College of Business, NBA (İşletme Yönetimi) Bilim Adamları ve Mühendisler için Girişimcilik (NBA 5070), 2009

Cornell Johnson College of Business, NBA (İşletme Yönetimi) Uluslararası Şirket Birleşmeleri ve Devralmalar, (NBA 5870), 2009

Cornell Nanoteknoloji Eğitimi (2009)

Akademik ve İdari Görevler:

Genel Sekreter (2020-)	T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı/ Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansı (BEBKA)
Profesör Dr. (2023-)	Yıldız Teknik Üniversitesi/Kimya Metalürji Fak./Gıda Müh.
Doçent (2017-2023)	Yıldız Teknik Üniversitesi/Kimya Metalürji Fak./Gıda Müh.
Dr. Öğretim Üyesi (2012-2017)	Yıldız Teknik Üniversitesi/Kimya Metalürji Fak./Gıda Müh
Yönetim Kurulu Üyeliği (2013-2016)	Yıldız Teknik Üniversitesi/Kimya Metalürji Fak.
Araştırma Görevlisi (2004-2011)	Cornell Üniversitesi/Gıda Bilimleri
Misafir Araştırmacı (2003-2004)	Cornell Üniversitesi/Gıda Bilimleri

Görev Aldığı Seçilmiş Projeler:

- 1) Yerli Yoğurt ve Peynir Starteri Geliştirilmesi, Araştırmacı, Tübitak KAMAG 1007
- 2) Helal Gıda AR-GE Mükemmeliyet Merkezi, Eş-Yürütücü, 2016-2017 (İSTKA)
- 3) Tarım Ürünleri Hububat Bakliyat İşleme ve Paketleme Sanayiciler Derneği, Araştırmacı, 2015-2016 (İSTKA)
- 4) Arı Ürünleri Mükemmeliyet Merkezi, (İSTKA), Araştırmacı, 2014-2015
- 5) Geleneksel Ekşi Hamur Ekmeği Üretime Yönelik Teknolojik Özellikleri Yüksek Yerli Ticari Starter Kültür Üretimi, 1505 TÜBİTAK Projesi, Yürütücü, 2015 -2018
- 6) Metisiline Dirençli Staphylococcus aureus MRSA ve Vankomisine Dirençli Enterokok VRE İnfeksiyonlarının Yüzeysel Plazmon Rezonans Tabanlı Kit Sistemi ile Hızlı ve Hassas Olarak Belirlenmesi, 1003 TÜBİTAK Projesi, Yürütücü, 2014-2017
- 7) Gıdalara Normal veya Tağşiş Amaçlı Katılan Jelatin Kaynağının Tespiti İçin Yeni FTİR Tabanlı Yöntemlerin Geliştirilmesi, TAGEM Araştırma Projesi, Araştırmacı, 2012 -2014
- 8) Gıda Patojenlerinin Tesbitine Yönelik Yeni Nesil Kit Geliştirilmesi, Sanayi Bakanlığı Teknogirişim, Yürütücü, 2014 - 2015
- 9) Sebzelerin Mikrobiyal ve Pestisit Güvenliğinin Sağlanmasında Ultrases ve Düşük Şiddet Elektrik Akımının Birlikte Kullanılma Olanaklarının Belirlenmesi, 1001 TÜBİTAK Projesi, Araştırmacı, 2013 - 2015
- 10) Lale Taç Yapraklarından Pilot Ölçekli Doğal Boya Üretimi, 1505 TÜBİTAK Projesi, Araştırmacı, 2013 - 2015
- 11) TRFOODMICRORISK 2014- 1. Predictive Modelling and Foodborne Microbial Risk Assessment Workshop of Turkey", TÜBİTAK Projesi, 2014
- 12) "Yiyecek ve İçeceklerimizde Bizi Bekleyen Tehlikeler: Gıda Bilinci Kazandırma", TÜBİTAK Projesi, Araştırmacı, 2013
- 13) Taze ve Taze Kesilmiş Meyve ve Sebzelerde Tarladan Sofraya Gıda Güvenliği Risklerinin Minimize Edilmesi", Diğer Projeler, 2008-51110-04688, Araştırmacı, 2013
- 14) Minimizing Microbial Food Safety Hazards of Fresh and Fresh cut Fruits and Vegetable Through a Farm to Table Approach. 2008-2013, National Institute of Food and Agriculture, ABD. (<https://portal.nifa.usda.gov/web/crisprojectpages/0214314-minimizing-microbial-food-safety-hazards-of-fresh-and-fresh-cut-fruits-and-vegetables-through-a-farm-to-table-approach.html>)
- 15) Control of Hepatitis A Virus and *E. coli* O157:H7 in Green Onions and Spinach, National Institute of Food and Agriculture, ABD. (<https://reeis.usda.gov/web/crisprojectpages/0214207-control-of-hepatitis-a-virus-and-escherichia-coli-o157h7-in-green-onions-and-spinach.html>)

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan seçili makaleler:

- 1- Özcan Yardım, D., Durak, M.Z. Identification of antihypertensive bioactive peptides in the herby and white cheeses produced from different milk types. Eur Food Res Technol (2023). <https://doi.org/10.1007/s00217-023-04293-y>
- 2- Turan, N., Durak, M.Z. The identification of antioxidant and ACE-I peptides in different turkish ripened cheeses. J Food Sci Technol 59, 3274–3282 (2022). <https://doi.org/10.1007/s13197-022-05414-3>
- 3- Turan, N., Durak, M.Z. The functionality, bioavailability, and bioactive peptides in white cheeses produced in Turkey. Eur Food Res Technol 248, 1645–1652 (2022). <https://doi.org/10.1007/s00217-022-03992-2>

- 4-** Ertan E., Durak M.Z. Spray-dried and freeze-dried sourdough powders: Properties and evaluation of their use in breadmaking. *Journal of Food Engineering*, Doi: 10.1016/j.jfoodeng.2020.110355, 2020
- 5-** Kılıçlı M., Başlar M., Durak M.Z., Sagdic O. Effect of ultrasound and low-intensity electrical current for microbial safety of lettuce. *LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*, 116, Doi: 10.1016/j.lwt.2019.108509, 2019
- 6-** Bayram Ç., Uran H., Ucak G., Durak M.Z. Determination of the effect of Ethyl Pyruvate on the surface contamination of sausage to *Listeria monocytogenes* by using Q-PCR assay. *JOURNAL OF FOOD SAFETY*, 39, 1-9., 2019
- 7-** Ucak Ö.G., Durak M.Z., Akyar I., Karatuna O. Antimicrobial Susceptibility Test for the Determination of Resistant and Susceptible *S. aureus* and *Enterococcus* spp. Using a Multi-Channel Surface Plasmon Resonance Device. *Diagnostics*, 9(4), 191, 2019
- 8-** Cengiz M.F., DURAK M.Z. Rapid detection of sucrose adulteration in honey using Fourier transform infrared spectroscopy. *Spectroscopy Letters*, 52(5), 267-273., 2019
- 9-** Sagir S., Acarali N., Durak M.Z. Characterization of Gels Containing Pectin and Optimization of Gel Production by Taguchi Method in Food Industry. *Latin American Applied Research*, 49, 201-204., 2019
- 10-** Akman, P.K, Uysal E, Ozkaya GU, Tornuk F., Durak M.Z. Development of probiotic carrier dried apples for consumption as snack food with the impregnation of *Lactobacillus paracasei*. vol. 103, pp.60-68, 2019
- 11-** Cırak O., İçyer N.C., Durak M.Z., "Rapid detection of adulteration of milks from different species using Fourier Transform Infrared Spectroscopy (FTIR)", *JOURNAL OF DAIRY RESEARCH*, vol.85, pp.222-225, 2018
- 12-** Arici M., Özülkü G., Metin Yildirim R., Sağdıç O., Durak M.Z., "Biodiversity and technological properties of yeasts from Turkish sourdough", *FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY*, vol.27, pp.499-508, 2018
- 13-** İçyer N.C., Durak M.Z., "Ultrasound-assisted bleaching of canola oil: Improve the bleaching process by central composite design", *LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*, vol.97, pp.640-647, 2018
- 14-** Karaman K., Sağdıç O., Durak M.Z., "Use of phytase active yeasts and lactic acid bacteria isolated from sourdough in the production of whole wheat bread", *LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*, vol.91, pp.557-567, 2018
- 15-** Metin Yildirim R., Özülkü G., Toker Ö.S., Başlar M., Durak M.Z., Sağdıç O., "Modeling of Bioactive Compound Content of Different Tea Bags: Effect of Steeping Temperature and Time", *JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION*, vol.41, pp.1-10, 2017
- 16-** Memiş S., Törnük F., Bozkurt F., Durak M.Z., "Production and characterization of a new biodegradable fenugreek seed gum based active nanocomposite film reinforced with nanoclays", *INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES*, vol.12, 2017
- 17-** Özülkü G., Metin Yildirim R., Toker Ö.S., Karasu S., Durak M.Z., "Rapid detection of adulteration of cold pressed sesame oil adulterated with hazelnut, canola, and sunflower oils using ATR-FTIR spectroscopy combined with chemometric", *FOOD CONTROL*, vol.82, pp.212-216, 2017
- 18-** Bozkurt F., Tornuk F., Karasu S., Arici M., Durak M.Z., "Effect of vaporized ethyl pyruvate as a novel preservation agent for control of postharvest quality and fungal damage of strawberry and cherry fruits", *LWT - Food Science and Technology*, pp.1044-1049, 2016
- 19-** Çebi N., Durak M.Z., Toker Ö.S., Sağdıç O., Arıcı M., "An evaluation of Fourier transforms infrared spectroscopy method for the classification and discrimination of bovine, porcine and fish gelatins", *Food Chemistry*, pp.1109-1115, 2016

- 20-** Törnük F., Yılmaz M.T., Ozturk I., Sağdıç O., Arici M., Durak M.Z., et al., "Multiple response optimization of the effect of thyme essential oil against *Listeria monocytogenes* in ground meat at different times and temperatures", *MEDYCYNA WETERYNARYJNA*, vol.72, pp.435-447, 2016
- 21-** Dertli E., Toker O.S., Durak M.Z., Yılmaz M.T., Tatlısu N.B., Sagdic O., et al., "Development of a fermented ice-cream as influenced by in situ exopolysaccharide production: Rheological, molecular, microstructural and sensory characterization", *Carbohydrate Polymers*, pp.427-440, 2016
- 22-** Yılmaz A., Bozkurt F., Çiçek P.K., Dertli E., Durak M.Z., Yılmaz M.T., "A novel antifungal surface-coating application to limit postharvest decay on coated apples: Molecular, thermal and morphological properties of electrospun zein-nanofiber mats loaded with curcumin", *INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES*, vol.37, pp.74-83, 2016
- 23-** Tornuk F., Durak M.Z., "A Novel Method for Fresh-Cut Decontamination: Efficiency of Vaporized Ethyl Pyruvate in Reducing *Staphylococcus aureus* and *Escherichia coli* O157:H7 from Fresh Parsley", *Journal of Food Processing and Preservation*, vol.39, pp.1518-1524, 2015
- 24-** Durak M.Z., Ucak G., "Solvent optimization and characterization of fatty acid profile, antimicrobial and antioxidant activities of Turkish *Pistacia terebinthus* L. extracts", *TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY*, vol.39, pp.10-19, 2015 (Link)
- 25-** Cengiz M.F., Durak M.Z., Nulifer S., Bilgin K., "Ion chromatographic determination of free cyanide in different classes of bottled natural mineral water consumed in Turkey", *International Journal of Food Properties*, vol.18, pp.756-, 2015 (Link)
- 26-** Arici M., Ersoz Tatlısu N.B., Toker O.S., Yılmaz M.T., Cankurt H., Durak M.Z., et al., "Microbiological, steady, and dynamic rheological characterization of boza samples: temperature sweep tests and applicability of the Cox-Merz rule", *TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY*, vol.38, pp.377-387, 2014
- 27-** Cengiz M.F., Durak M.Z., Ozturk M., "In-house validation for the determination of honey adulteration with plant sugars (C4) by Isotope Ratio Mass Spectrometry (IR-MS)", *LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*, vol.57, pp.9-15, 2014
- 28-** Gokturk R.S., Sagdic O., Ozkan G., Unal O., Aksoy A., Albayrak S., et al., "Essential Oil Compositions and Bioactivities of *Thymus revolutus* and *Cyclotrichium organifolium*", *JOURNAL OF ESSENTIAL OIL BEARING PLANTS*, vol.16, pp.795-805, 2013
- 29-** Uran H., Aksu F., Yılmaz I., Durak M.Z., "Effect of Transglutaminase on the Quality Properties of Chicken Breast Patties", *Kafkas Üniversitesi Veteriner Eğitim Fakültesi*, vol.19, pp.331-335, 2013
- 30-** Durak M.Z., Churey J., Worobo R., "Efficacy of UV, acidified sodium hypochlorite, and mild heat for decontamination of surface and infiltrated *Escherichia coli* O157:H7 on green onions and baby spinach.", *Journal of Food Protection*, vol.75, pp.1198-1206, 2012 (Link)
- 31-** Durak M.Z., Churey J., Gates M., Sacks G., Worobo R., "Decontamination of green onions and baby spinach by vaporized ethyl pyruvate", *Journal of Food Protection*, vol.75, pp.1012-1022, 2012
- 32-** Durak M.Z., Churey J., Danyluk M., Worobo R., "Identification and haplotype distribution of *Alicyclobacillus* spp. from different juices and beverages", *International Journal of Food Microbiology*, vol.142, pp.286-291, 2010
- 33-** Sauders B., Durak M.Z., Fortes E., Windham K., Schukken Y., Lembo A., et al., "Molecular characterization of *Listeria monocytogenes* from natural and urban environments", *Journal of Food Protection*, 2006
- 34-** Durak M.Z., Fromm H., Huck J., Zadoks R., Boor K., "Development of Molecular Typing Methods for *Bacillus* spp. and *Paenibacillus* spp. Isolated from Fluid Milk Products", *Journal of Food Science*, vol.71, 2006

Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan seçilmiş bildiriler:

1. METİN BANU, Yaşa Esra Nur, DURAK MUHAMMED ZEKİ (2019). Determination of the Microbial Profile during the Fermentation Process of Grape Leaves Brine. 1st International / 11th National FOOD ENGINEERING CONGRESS, 33-33. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:5509420)
2. ERMİŞ ERTAN, Yagci Menice, DURAK MUHAMMED ZEKİ (2019). Evaluation of combined effect of atmospheric pressure cold plasma and vaporized ethyl pyruvate for reducing Escherichia coli population on fresh lettuce. XII CIBIA IBEROAMERICAN
3. DURAK MUHAMMED ZEKİ (2018). Energy Use in Industrialized Food Production and Sustainable Solutions.. Water-Energy-Food Nexus in MENA Region (Özet Bildiri/Davetli Konuşmacı)(Yayın No:4742249)
4. KILMANOĞLU HİLAL, ALKAY ZÜHAL, DURAK MUHAMMED ZEKİ (2018). Prevention of White Bread Mould Spoilage and Shelf-Life Extension of White Bread by using Lactic Acid Bacteria with Antifungal Properties. Uluslararası Tarım, Çevre ve Sağlık Kongresi/Aydın (Tam Metin Bildiri/Poster)(Yayın No:4733633)
5. DURAK MUHAMMED ZEKİ, ÇAKIR ELİF, ŞENOL EZGİ, URAN HARUN (2018). Antifungal Effects of Beehives Containing Different Antimicrobial Polymers on Pathogenic Microscopic Fungi. 6th International Muğla Beekeeping Pine Honey Congress, 128-131. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4914751)
6. ÇAĞLAR NAGİHAN, DURAK MUHAMMED ZEKİ (2018). EFFECTS OF SPRAY-DRIED SOURDOUGH POWDER ON RHEOLOGICAL PROPERTIES OF SOURDOUGH BREAD. 29th SCIENTIFIC - EXPERT CONFERENCE OF AGRICULTURE AND FOOD INDUSTRY, 194-201. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:5137668)
7. KIRTI HATİCE EBRAR, ÇAKIR ELİ, DURAK MUHAMMED ZEKİ, ARICI MUHAMMET (2018). Comparison of Molecular Identification of Moulds Isolated From Turkish Traditional Mould-ripened Cheeses by Using 5.8S rRNA and 28S rRNA
8. METİN YILDIRIM RUŞEN, ARICI MUHAMMET, ÖZÜLKÜ GÖRKEM, DURAK MUHAMMED ZEKİ (2017). PHYTASE ACTIVE OF LACTIC ACID BACTERIA FROM TURKISH SOURDOUGH. International Congress on Fundamental and Applied Sciences, 69-69. (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:3858903)
9. TOKATLI DEMİROK NAZAN, DURAK MUHAMMED ZEKİ, ARICI MUHAMMET (2017). Probiotic and functional characterization of lactobacillus spp. isolated from baby faeces. European Biotechnology Congress, 27-28., Doi:
10. ÇETİN BAYRAM, URAN HARUN, DURAK MUHAMMED ZEKİ (2017). Decontamination of the Emulsified Meat Products by Vaporized Ethyl Pyruvate. 2nd International Balkan Agriculture Congress, 558-558. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3640445)
11. KARAMAN KEVSER, SAĞDIÇ OSMAN, DURAK MUHAMMED ZEKİ (2017). FT-

- IR identification of phytase active lactic acid bacteria and yeasts from sourdough samples. International conference on Agriculture Forest Food Sciences and Technologies (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3768588)
12. MEMİŞ SALİHA, TÖRNÜK FATİH, BOZKURT FATİH, DURAK MUHAMMED ZEKİ (2017). DETERMINATION OF ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF FENUGREEK SEED GUM BASED ACTIVE NANOCOMPOSITE FILMS REINFORCED WITH NANOCCLAYS. I. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, 638-638. (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:3830940)
 13. ÇAKIR ELİF, KIRTI HATİCE EBRAR, DURAK MUHAMMED ZEKİ,ARICI MUHAMMET (2017). SOME PROPERTIES OF ESSENTIAL OIL ADDED TURKISH TRADITIONAL BEVERAGE BOZA. I. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, 1722-1722. (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:3858784)
 14. ARICI MUHAMMET, SAĞDIÇ OSMAN, KARASU SALİH, ÇAM MUSTAFA, DURAK MUHAMMED ZEKİ (2017). Physicochemical, Phenolic And Anthocyanin Characterization Of The Tulips Waste As A Potential Of Natural Colorant. 3rd International Conference on Engineering and Natural sciences, 745 (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:3857781)
 15. 3rd INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES, 756-756. (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:3857781)
 16. TEKLE ŞEFİK, SAĞDIÇ OSMAN, DURAK MUHAMMED ZEKİ (2017). Gıda Açısından Helâl Turizmin Değerlendirilmesi. 1. INTERNATIONAL HALAL TOURISM CONGRESS, 882-889. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4012608)
 17. DURAK MUHAMMED ZEKİ, TOKER ÖMER SAİD, CENGİZ MEHMET FATİH (2016). An initial study for detection of sugar adulterants in Mulberry Pekmez by using Fourier transform infrared spectroscopy. 2nd Congress Food Structure Design (Özet Bildiri)(Yayın No:3205272)
 18. UÇAK GÜLSÜM, GEÇGEL ÜMİT, DURAK MUHAMMED ZEKİ (2016). The Determination of Microbial Safety of Fresh Cut Salads Served in Istanbul. Institute of Food Technologists (Özet Bildiri)(Yayın No:3205073)
 19. DURAK MUHAMMED ZEKİ, UÇAK GÜLSÜM, AKYAR İŞİN, KARATUNA ONUR (2016). Development of a Surface Plasmon Resonance SPR Based Biosensor for the Rapid Detection of Methicillin Resistant MRSA. Institute of Food Technologists 2016, 1 (Yayın No:3205033)
 20. DURAK MUHAMMED ZEKİ, Toptaş Hilal,Kaymaz Hacer,TOKER ÖMER SAİD (2015). Production of Antimicrobial Honey Based Nanofibers by Electrospinning. First International Conference on Applied Chemistry (Özet Bildiri)(Yayın No:2513317)
 21. Metin Yıldırım Ruşen, Özülkü Görkem, DURAK MUHAMMED ZEKİ,ARICI MUHAMMET,SAĞDIÇ OSMAN (2015). Determination of Yeast Diversity in Turkish sourdough by FT IR spectroscopy. VI. Sourdough Symposium (Özet Bildiri)(Yayın No:2501281)
 22. Çakır Elif, DURAK MUHAMMED ZEKİ, Metin Yıldırım Ruşen, Özülkü

- Görkem,ARICI MUHAMMET, SAĞDIÇ OSMAN (2015). Identification of Lactic Acid Bacteria Isolated from Turkish Industrial Sourdough Samples. VI. Sourdough Symposium (Özet Bildiri)(Yayın No:2501364)
23. DURAK MUHAMMED ZEKİ, Yıldırım Ruşen Metin, Özülkü Görkem, ARICI MUHAMMET, SAĞDIÇ OSMAN (2015). Identification of Yeast Isolates from Turkish Sourdough. VI. Sourdough Symposium (Özet Bildiri)(Yayın No:2501177)
 24. TOKER ÖMER SAİD,DURAK MUHAMMED ZEKİ,SAĞDIÇ OSMAN,ARICI MUHAMMET, TÖRNÜK FATİH (2015). Methods of Detection of Honey Adulteration. From Hive to Table 2015 (Özet Bildiri)(Yayın No:2500702)
 25. BEŞİR AYŞEGÜL, TOKER ÖMER SAİD, DURAK MUHAMMED ZEKİ, KAHYAOĞLU TALİP (2015). Nano and Microencapsulation of Honey by Electrospinning Technique. From Hive to Table (Özet Bildiri)(Yayın No:2500581)
 26. DURAK MUHAMMED ZEKİ, TOPTAŞ HACER, KAYMAZ HACER, TOKER ÖMER SAİD (2015). Production of Honey Based Nanofibrous Structures by Electrospinning. From Hive To Table (Özet Bildiri)(Yayın No:2499479)
 27. DURAK MUHAMMED ZEKİ (2014). Total phenolic contents antiradical properties of the extracts of different Pistacia terebinthus L fruits cultivated in Turkey. Uluslararası Mezopotamya Tarım Kongresi (Yayın No:1220495)
 28. DURAK MZ, YAMAN S, SAGDIC O, ARICI M (2013). Label free sensing of pathogens. Microorganisms and Biosphere (Yayın No:1207276)
 29. DURAK MUHAMMED ZEKİ, TÖRNÜK FATİH, ÖZTÜRK İSMET, SAĞDIÇ OSMAN (2013). Decontamination of Salmonella on Shell Eggs by Summer Savory. International Association for Food Protection European Meeting (Özet Bildiri)(Yayın No:1207082)
 30. DURAK MUHAMMED ZEKİ, CENGİZ MEHMET FATİH (2013). Detection of sucrose adulteration in honey using Fourier Transform Infrared Spectroscopy. Euro Food Chem XVII (Özet Bildiri)(Yayın No:1207030)
 31. YILMAZ MUSTAFA TAHSİN, TÖRNÜK FATİH,ÖZTÜRK İSMET,SAĞDIÇ OSMAN,ARICI MUHAMMET,DURAK MUHAMMED ZEKİ,BAYRAM MUSTAFA (2012). Multiple response optimization of the effect of processing variables on bacterial
 32. DURAK MZ, CHUREY JJ, WOROBO RW (2011). Decontamination of green onions and spinach using gaseous ethyl pyruvate. International Association for Food Protection Annual Meeting

Bilimsel Kuruluşlara Üyelikler:

- 1- Cornell Üniversitesi Uluslararası Liderlik Forumu (ILF), Başkan, 2007-2008
- 2- Society for Applied Microbiology
- 3- Institute of Food Technologists (IFT)
- 4- International Association for Food Protection
- 5- Association of Official Analytical Chemists (AOAC)

Patentler:

- 1- Glisemik İndeksi Düşük Unlu Gıda Ürünü Patent No: 2023/003871)
- 2- Probiyotik İçerikli Vişne Aromalı İçecek (2022)
- 3- Hücre Canlılığının Artmasını Sağlayan Bir Kozmetik ve Topikal Kompozisyon (Patent No: 2020/04976) (Patent Transferi ve Ticarileşmesi Yapıldı)

Ödüller:

- 1- Yıldız Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi **yazar sayısı ve dergi etki puanı 3.'lük**, YILDIZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ, 2019
- 2- Yıldız Teknik Üniversitesi genelinde toplam bütçe bazında **en fazla proje yapan akademisyen** (2014-2015), YILDIZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ, 2017
- 3- **Poster Yarışması 1.lık**, İSTANBUL TEKNİK ÜNİVERSİTESİ From Hive to Table Poster Konferansı, 2015
- 4- John Ordal Oral Competition (**3. en iyi sözlü sunum**), Institute of Food Technologists (IFT), Amerika Birleşik Devletleri, 2010
- 5- John C. Ayres Poster Competition (**1. en iyi sunum**), Institute of Food Technologists (IFT), Amerika Birleşik Devletleri, 2009
- 6- Ruth and Henry Herzog and Graduate Award, CORNELL ÜNİVERSİTESİ, Amerika Birleşik Devletleri, 2008
- 7- Western New York Section of IFT Graduate Student Fellowship, Institute of Food Technologists (IFT), Amerika Birleşik Devletleri, 2008

Dergi Editörlükleri:

Journal of Halal and Ethical Research- Editör Kurulu (Kurucu Editör) (2019-2023)
Bölgesel Kalkınma Dergisi- Yayın Kurulu (2022-)

Üniversite Dışı Aktiviteler:

Girişimci Şirket Kurucusu: YTÜ Teknopark firması Durak Nano Biyo Tek. Arge Danış. Ltd. (2014-) (www.eximlab.com)

Danışmanlıklar: American Packaging, Rochester, NY. Antimikrobiyal ambalaj malzemesi geliştirilmesi, (2011-2012), Kuzey Amerika'ya ihracat danışmanlığı (**Referanslar:** Ülker, Tamek, Tadım, Pınar, Kurukahveci Mehmet Efendi, Pınar, Yörükoğlu, Vintage Food (NJ, USA) vb., Çok sayıda firmaya Arge ve Ürge Danışmanlığı, İHE Ekşi hamur ekmeği geliştirilmesi danışmanlığı).

Eğitmenlikler: İhracat Seminerleri (Kuzey Amerika İhracat Seminerleri) .www.eximlab.com
Yıldız Teknik Üniversitesi Girişimcilik Söyleşileri Koordinatörü, Tübitak 2237 Proje Hazırlama Eğitmeni, TEKNOFEST Tübitak 2242 Üniversite Öğrencileri Araştırma Proje Yarışması Danışma Kurulu Üyesi ve Hakemi

Hobiler: Kitap okumak, Uluslararası-Ulusal yayınların takip edilmesi (ekonomi, bilim ve teknoloji, gündem), girişimcilik söyleşileri, amatör şiir yazarı, futbol, yüzme, tenis, balık tutmak.