

Prof. Dr. AYŞEGÜL KUMRAL

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 224 294 1503](tel:+902242941503)

E-posta: ayseguly@uludag.edu.tr

Web: <https://avesis.uludag.edu.tr/ayseguly>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: k7kX1yYAAAAJ

ORCID: 0000-0002-3550-7181

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAG-8415-2021

ScopusID: 16039935800

Yoksis Araştırmacı ID: 183733

Eğitim Bilgileri

Doktora, Bursa Uludağ Üniversitesi, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2001 - 2005

Yüksek Lisans, Bursa Uludağ Üniversitesi, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 1998 - 2001

Lisans, Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1994 - 1998

Yaptığı Tezler

Doktora, Salamura siyah zeytin üretiminde farklı tuzda ve düşük sıcaklıkta fermentasyon uygulamasının olgunlaşma ve kaliteye etkisi, Bursa Uludağ Üniversitesi, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (Dr), 2005

Yüksek Lisans, Gıdalardan bulaşabilen bağırsak patojeni bakterilerin gelişmesine bazı baharatların etkileri, Bursa Uludağ Üniversitesi, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 2001

Araştırma Alanları

Tarımsal Bilimler, Mühendislik ve Teknoloji

Verdiği Dersler

MESLEKİ UYGULAMA I, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017

GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE MOLEKÜLER UYGULAMALAR, Yüksek Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017

INTRODUCTION TO FOOD ENGINEERING, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017

Özel Beslenme Amaçlı Gıdalar, Lisans, 2017 - 2018

YÜKSEK LİSANS UZMANLIK ALAN DERSİ, Yüksek Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017

TEZ DANIŞMANLIĞI, Yüksek Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017

Sosyal Sorumluluk Uygulamaları, Lisans, 2017 - 2018

BİTİRME ÇALIŞMASI, Lisans, 2016 - 2017

ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2016 - 2017

MESLEKİ UYGULAMA II, Lisans, 2016 - 2017

Yönetilen Tezler

- Kumral A., Bursa ilinde satışı sunulan taze tüketim ürünlerinin tarım ilacı kalıntı risklerinin değerlendirilmesi, Yüksek Lisans, M.Çakı(Öğrenci), Devam Ediyor
- Kumral A., Bursa ili kentsel ve kırsal alanında yaşayan tüketicilerin gıda satın alma ve tüketme davranışlarına COVID-19 pandemisinin etkileri, Yüksek Lisans, B.ARTIK(Öğrenci), 2022
- Kumral A., Farklı sofralık zeytin işleme yöntemlerinin malathion ve parçalanma ürünü olan malaon kalıntıları üzerine etkileri, Yüksek Lisans, A.LUYINDA(Öğrenci), 2022
- KUMRAL A., Gemlik çeşidi siyah sofralık zeytinlerin işlenmesinde ultrases ve ozon uygulamalarının etkileri, Yüksek Lisans, E.Yıldız(Öğrenci), 2021
- KUMRAL A., Alman tipi lahana turşusu fermantasyonu sırasında bazı insektisitlerin değişiminin incelenmesi, Yüksek Lisans, B.Maden(Öğrenci), 2020
- KUMRAL A., Bursa ili kentsel alanında tüketicilerin güvenilir gıda tüketimine yönelik tutumlarının belirlenmesi, Yüksek Lisans, D.SALİCİK(Öğrenci), 2017

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Residue changes and processing factors of thirteen pesticides during different tomato pickle processes**
Maden B., Yildirim Kumral A.
FOOD ADDITIVES AND CONTAMINANTS PART A-CHEMISTRY ANALYSIS CONTROL EXPOSURE & RISK ASSESSMENT, cilt.40, sa.10, ss.1322-1332, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Effect of alkali treatment and natural fermentation on the residue behaviour of malathion and malaon during table olive production**
Luyinda A., KUMRAL A.
FOOD ADDITIVES AND CONTAMINANTS PART A-CHEMISTRY ANALYSIS CONTROL EXPOSURE & RISK ASSESSMENT, cilt.40, sa.3, ss.381-391, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Degradation Trends of Some Insecticides and Microbial Changes during Sauerkraut Fermentation under Laboratory Conditions**
Maden B., KUMRAL A.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.68, sa.50, ss.14988-14995, 2020 (SCI-Expanded)
- IV. **Simulation Study for the Degradation of Some Insecticides during Different Black Table Olive Processes**
KUMRAL A., KUMRAL N. A., Kolcu A., Maden B., Artik B.
ACS OMEGA, cilt.5, sa.23, ss.14164-14172, 2020 (SCI-Expanded)
- V. **Chlorpyrifos and deltamethrin degradation potentials of two Lactobacillus plantarum (Orla-Jensen, 1919) (Lactobacillales: Lactobacillaceae) strains**
Kumral A., Kumral N. A., Gürbüz O.
TURKIYE ENTOMOLOJİ DERGİSİ-TURKISH JOURNAL OF ENTOMOLOGY, cilt.44, sa.2, ss.165-176, 2020 (SCI-Expanded)
- VI. **Nutritional, chemical and microbiological changes during fermentation of tarhana formulated with different flours**
Kumral A.
CHEMISTRY CENTRAL JOURNAL, cilt.9, 2015 (SCI-Expanded)
- VII. **Phenolic inhibitors involved in the natural fermentation of Gemlik cultivar black olives**
KUMRAL A., KORUKLUOĞLU M., Romero C., de Castro A., Luis Ruiz-Barba J., Brenes M.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.236, sa.1, ss.101-107, 2013 (SCI-Expanded)
- VIII. **Antifungal activity of chestnut shell extracts**
KUMRAL A., YAVUZ M., KORUKLUOĞLU M., ERTÜRK Ü.
Acta Horticulturae, cilt.866, ss.459-465, 2010 (SCI-Expanded)

- IX. **EFFECT OF THE USE OF DIFFERENT LACTIC STARTERS ON THE MICROBIOLOGICAL AND PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS OF NATURALLY BLACK TABLE OLIVES OF GEMLIK CULTIVAR**
Kumral A., Basoglu F., Sahin I.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.33, sa.5, ss.651-664, 2009 (SCI-Expanded)
- X. **The effects of wheat sourdough on glutenin patterns, dough rheology and bread properties**
Gocmen D., Gurbuz O., Kumral A., Dagdelen A. F., Sahin I.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.225, ss.821-830, 2007 (SCI-Expanded)
- XI. **A traditional Turkish fermented cereal food: Tarhana**
Ozdemir S., Gocmen D., Kumral A.
FOOD REVIEWS INTERNATIONAL, cilt.23, sa.2, ss.107-121, 2007 (SCI-Expanded)
- XII. **Chemical compositions of traditional Tarhana having different formulations**
Tamer C. E., Kumral A., Asan M., Sahin I.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.31, sa.1, ss.116-126, 2007 (SCI-Expanded)
- XIII. **Effects of some spice extracts on Escherichia coli, Salmonella typhimurium, Listeria monocytogenes, Yersinia enterocolitica and Enterobacter aerogenes**
Kumral A., Sahin I.
ANNALS OF MICROBIOLOGY, cilt.53, sa.4, ss.427-435, 2003 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Bursa ili kentsel ve kırsal alanında yaşayan tüketicilerin gıda satın alma ve tüketme davranışlarına Covid-19 pandemisinin etkileri**
Artık B., Kumral A. Y.
Gıda ve yem bilimi-teknolojisi dergisi, cilt.0, sa.29, ss.21-30, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. **Candida boidinii'nin Farklı Suşlarının İn vitro Koşullarda Deltamethrin İnsektisitini Parçalama Potansiyellerinin Belirlenmesi**
Kumral A., Kumral N. A., Gürbüz O.
Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (Online), cilt.34, sa.2, ss.337-349, 2020 (Hakemli Dergi)
- III. **Kuru Kayıslarda Ferrik Oksit ve Ozon Gazı Uygulamalarının, Kuru Meyve Akarı Carpoglyphus lactis (L.) (Acari: Carpoglyphidae) Kaynaklı Mikrobiyal Bulaşma Yüküne ve Meyve Kalite Parametrelerine Etkisinin Belirlenmesi**
KUMRAL A., TURGU V., Yıldız E., KUMRAL N. A., Çevik R. N., Sevinç İ., Karapapak G., Yüksel A. N., Ersöz E.
Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.33, sa.1, ss.67-82, 2019 (Hakemli Dergi)
- IV. **Bursa İli Kentsel Alanında Tüketicilerin Güvenilir Gıda Tüketimine Yönelik Tutumlarının Belirlenmesi**
Salıcık D., KUMRAL A.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.31, sa.2, ss.69-82, 2017 (Hakemli Dergi)
- V. **Responses of Grapevines to Two Spotted Spider Mite Mediated Biotic Stress**
KUMRAL N. A., YERLİKAYA C., SİVRİTEPE N., ERTÜRK Ü., Kumral A.
Journal of Biological Sciences, 2017 (Hakemli Dergi)
- VI. **Responses of grapevines to Two Spotted Spider Mite mediated biotic stress**
SİVRİTEPE N., KUMRAL N. A., ERTÜRK Ü., YERLİKAYA C., KUMRAL A.
Journal of Biological Sciences, cilt.9, sa.4, ss.311-318, 2009 (Scopus)
- VII. **Listeriozis**
KORUKLUOĞLU M., KUMRAL A.
Dünya Gıda, ss.40-42, 1999 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Farklı Tarım Ürünlerinde Bazı Biyositlerin Tespiti İçin Çoklu Kalıntı Analiz Yönteminin Validasyonu**

Hazarhun G., Gümül B., Maden B., Ayyıldız K., Ertuş Özkan S., Arabacı E. E., Kumral A., Kumral N. A.
8th International Food Safety Congress, İstanbul, Türkiye, 9 - 10 Mayıs 2024, cilt.1, sa.1, ss.51-52

- II. **Evaluation of Matrix Effects for the Analysis of Some Pesticide Residues in Citrus Fruits, Pepper, Tomato and Lettuce Samples using a Multi-residue Analysis Method**
HAZARHUN G., GÜMÜL B., MADEN B., AYYILDIZ K., ERTAŞ S., ARABACI E. E., KUMRAL A., KUMRAL N. A.
3rd FOOD CHEMISTRY CONGRESS, Bursa, Türkiye, 29 Şubat - 03 Mart 2024, cilt.4, ss.30
- III. **Processing Factors of Pesticide Residues in Cucumber Pickles Using LC MS/MS**
Kumral A., Hazarhun G., Maden B., Ayyıldız K.
2nd. International Food Chemistry Congress , Antalya, Türkiye, 16 - 19 Mart 2023, ss.18
- IV. **How acute and chronic dietary exposure to pesticide residues is assessed? A case study for fresh fruits and vegetables**
Hazarhun G., Kumral A., Kumral N. A.
7th Food Safety Congress, İstanbul, Türkiye, 3 - 04 Kasım 2022, cilt.1, ss.27-28
- V. **Optimizing of a LC-MS/MS method for the detection of high polar compounds in different matrixes**
Hazarhun G., Kumral N. A., Gümül B., Aşçı R., Kolcu A., Kumral A.
14th European Pesticide Residue Workshop, Bologna, İtalya, 19 - 23 Eylül 2022, cilt.1, ss.173-174
- VI. **Validation Of a Multiresidue Analysis Method For The Detection Of Pesticide Residues In Cucumber Pickles Using Lc MS/MS**
Hazarhun G., Kumral A., Maden B., Ayyıldız K.
Gıda Kimyası Kongresi, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Mart 2022, ss.3
- VII. **EFFECTS OF DIFFERENT FOOD PROCESSING AND PRESERVATION TECHNIQUES ON THE CONCENTRATION OF PESTICIDE RESIDUES**
Kumral A., Luyında A.
5th International Congress on Agriculture, Environment and Health , Aydın, Türkiye, 17 - 19 Şubat 2022, ss.140
- VIII. **OPTIMIZATION AND VALIDATION OF MULTI-RESIDUE LC-MS/MS METHOD FOR THE ANALYSIS OF PESTICIDES IN CHESTNUT**
Kumral A.
XII International Scientific Agriculture Symposium "AGROSYM 2021", 7 - 10 Ekim 2021, ss.397-398
- IX. **The changes of insecticides during fermentation processes**
KUMRAL A.
XI International Agriculture Symposium "AGROSYM 2020", 8 - 09 Ekim 2020
- X. **Recent trends in table olive processing**
KUMRAL A.
II. INTERNATIONAL AGRICULTURAL, BIOLOGICAL LIFE SCIENCE CONFERENCE, 1 - 03 Eylül 2020, ss.429
- XI. **Effects of Sonication and Ozonation on the Natural Black Olive Fermentation of Gemlik Cultivar Olives**
Yıldız E., KUMRAL A.
OLIVEBIOTEQ'18, the 6th International Conference on the Olive Tree and Olive Products, Sevilla, İspanya, 14 - 19 Ekim 2018
- XII. **Reducing Insecticide Residues in Table Olives**
KUMRAL A., KUMRAL N. A.
OLIVEBIOTEQ'18, the 6th International Conference on the Olive Tree and Olive Products, 14 - 19 Ekim 2018
- XIII. **Reducing Insecticide Residues in Table Olives**
KUMRAL A., KUMRAL N. A.
OLIVEBIOTEQ'18, the 6th International Conference on the Olive Tree and Olive Products, Sevilla, İspanya, 15 - 19 Ekim 2018
- XIV. **The Practical Methods for Reduction of Insecticide Residues on Vegetables and Fruits**
KUMRAL A., KUMRAL N. A.
XI EUROPEAN CONGRESS OF ENTOMOLOGY, 15 - 20 Temmuz 2018
- XV. **The Practical Methods for Reduction of Insecticide Residues on Vegetables and Fruits**
KUMRAL A., KUMRAL N. A.

XI European Congress of Entomology, 238-238, Napoli, İtalya, Napoli, İtalya, 2 - 06 Temmuz 2018

- XVI. Effect of Some Demographic and Socioeconomic Factors on the Consciousness of Consumers About Food Safety**
Salıcık D., KUMRAL A.
VIII. International Agriculture Symposium "AGROSYM 2017", 5 - 08 Ekim 2017
- XVII. The insecticide degradation potential of two *Lavtobacillus plantarum* strains isolated from fermented table olives**
KUMRAL A., KUMRAL N. A.
8th International Olive Symposium, Split, Hırvatistan, 10 - 14 Ekim 2016
- XVIII. A preliminary study for the survival of different *L. plantarum* strains in mineral salt medium with chlorpyrifos and deltamethrin**
KUMRAL A., KUMRAL N. A.
25. International Scientific-Expert Conference on Agriculture and Food Industry, İzmir, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.199
- XIX. Decontamination of insecticides by lactic acid bacteria**
KUMRAL A., KUMRAL N. A.
24. International Scientific Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Saraybosna, Bosna-Hersek, 25 - 28 Eylül 2013, ss.293-296
- XX. Bisfenol A içerkli gıda ambalajlarına güncel yaklaşım**
GÜLGÖR G., BEKTAŞ D., KORUKLUOĞLU M., KUMRAL A.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.39
- XXI. Gemlik çeşidi olarak satışa sunulan sofralık zeytinlerin bazı özellikleri**
KUMRAL A., BEKTAŞ D., GÜLGÖR G., KORUKLUOĞLU M.
III. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi, Aydın, Türkiye, 16 - 18 Mayıs 2012
- XXII. Esterase and β -glucosidase Activities of Lactic Acid Bacteria Isolated From Naturally Black Olives of Gemlik Cultivar**
KUMRAL A., KORUKLUOĞLU M., CASTRO A. d., RUIZ BARBA J. L., ROMERO C., BRENES M.
Forth International Table Olive Conference, 16 - 17 Şubat 2012
- XXIII. Microbiological and chemical changes during the naturally black olive fermentation of Gemlik cultivar**
KUMRAL A., KORUKLUOĞLU M., ROMERO C., BRENES M., DE CASTRO A., RUIZ BARBA J. L.
IV. Jornadas Internacionales de la Aceituna de Mesa, 16 - 17 Şubat 2012, ss.85
- XXIV. Esterase and beta glucosidase activities of lactic acid bacteria isolated from naturally black olives of Gemlik cultivar**
KUMRAL A., KORUKLUOĞLU M., ANTONIO D. C., RUIZ BARBA J. L., ROMERO C., BRENES M.
IV. Jornadas Internacionales de la Aceituna de Mesa, 16 - 17 Şubat 2012, ss.83
- XXV. Table olives processing technologies in Turkey**
KUMRAL A., KORUKLUOĞLU M.
3. Jornadas Internacionales de la Aceituna de Mesa, 10 - 11 Mart 2010, ss.31
- XXVI. Salamura siyah zeytin fermentasyonundaki mikroflora ve starter kullanımı**
KUMRAL A., YAVUZ M., KORUKLUOĞLU M.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.593-597
- XXVII. Antifungal activity of chestnut shell extracts**
KUMRAL A., YAVUZ M., KORUKLUOĞLU M., ERTÜRK Ü.
Acta Horticulturae, 13 - 16 Ekim 2009, ss.459-465
- XXVIII. Osteoporoz ve süt ürünleri**
KUMRAL A., YAVUZ M.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.52
- XXIX. Süt ve ürünlerinin kolon kanseri üzerine etkileri**
YAVUZ M., KUMRAL A., KORUKLUOĞLU M.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.53

- XXX. **Establishment of conditions for black table olive fermentation at low temperature**
KUMRAL A., ŞAHİN İ.
5. International Symposium on Olive Growing, 27 Eylül - 02 Ekim 2004, cilt.791, ss.669-675
- XXXI. **Darkening methods used in olive processing**
KUMRAL A., BAŞOĞLU F.
5. International Symposium on Olive Growing, 27 Eylül - 02 Ekim 2004, cilt.791, ss.665-668
- XXXII. **Gen Kaynaklarının Erozyonu ve Korunması**
KUMRAL A., İNCEDAYI B.
VIII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, Türkiye, 25 - 27 Haziran 2008, ss.410-415
- XXXIII. **Uludağ Üniversitesi deneme bağında yetiştirilen siyah üzümün şaraba uygunluğu ve üretim yönteminin şarap bileşimine etkilerinin araştırılması**
GÜRBÜZ O., KUMRAL A., UYLAŞER V., ŞAHİN İ.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004, ss.3
- XXXIV. **Çilek nektarında renk stabilizasyonuna enzim uygulamasının etkisi**
GÜRBÜZ O., KUMRAL A., ALKIN E., DAĞDELEN F.
Ulusal Kivi ve Üzümü Meyveler Sempozyumu, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2003, ss.295-300
- XXXV. **Farklı Aspergillus niger Suşlarının Değişik Ortamlardaki Amilaz ve Pektaz Oluşturma Yeteneklerinin Belirlenmesi**
ŞAHAN Y., KUMRAL A., CINAR A., Alkın E., Şahin İ.
Türkiye 7. Gıda Kongresi, Türkiye, 22 - 24 Mayıs 2002
- XXXVI. **Farklı A Niger suşlarının değişik ortamlardaki amilaz ve pektaz oluşturma yeteneklerinin belirlenmesi**
ŞAHAN Y., KUMRAL A., YİĞİT A., ALKIN E., ŞAHİN İ.
Türkiye 7. Gıda Kongresi, Türkiye, 22 - 24 Mayıs 2002, ss.159-167
- XXXVII. **Gemlik tipi zeytinlerde mikotoksin kirliliğinin araştırılması**
KORUKLUOĞLU M., GÜRBÜZ O., UYLAŞER V., KUMRAL A., ŞAHİN İ.
Türkiye 1. Zeytincilik Sempozyumu, Türkiye, 6 - 09 Haziran 2000, ss.214-219
- XXXVIII. **Yeşil zeytin üretiminde farklı çeşit ve uygulamaların ürün kalitesine etkisi**
UYLAŞER V., KORUKLUOĞLU M., GÖÇMEN D., KUMRAL A., ŞAHİN İ.
Türkiye 1. Zeytincilik Yetiştiriciliği Sempozyumu, Türkiye, 6 - 09 Haziran 2000, ss.220-226
- XXXIX. **Salamura zeytinlerde bozulma etkeni küfler**
GÖÇMEN D., KORUKLUOĞLU M., UYLAŞER V., GÜRBÜZ O., KUMRAL A., ŞAHİN İ.
Türkiye 1. Zeytincilik Sempozyumu, Türkiye, 6 - 09 Haziran 2000, ss.467-472
- XL. **Parmak Patates Üretimi**
GÜRBÜZ O., KUMRAL A.
2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, Türkiye, 18 - 20 Ekim 1999, ss.109
- XLI. **Hıyar turşusu üretiminde potasyum sorbat derişiminin fermentasyona etkisi ve meyveye geçme oranının belirlenmesi**
UYLAŞER V., GÖÇMEN D., KORUKLUOĞLU M., KUMRAL A., ŞAHİN İ.
11. KÜKEM Biyoteknoloji Kongresi, Türkiye, 6 - 09 Eylül 1999, cilt.23, ss.11-18

Metrikler

Yayın: 61

Atıf (WoS): 161

Atıf (Scopus): 196

H-İndeks (WoS): 7

H-İndeks (Scopus): 8