

Prof. BİGE İNCEDAYI

Personal Information

Office Phone: [+90 224 294 1504](tel:+902242941504) Extension: 41504

Fax Phone: [+90 224 294 1402](tel:+902242941402)

Email: bige@uludag.edu.tr

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

Address: Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 16059, Görükle, Bursa

International Researcher IDs

ScholarID: [gpTpfEgAAAAJ](https://orcid.org/0000-0001-6128-7453)

ORCID: 0000-0001-6128-7453

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAG-8277-2021

ScopusID: 25632341200

Yoksis Researcher ID: 156594

Education Information

Doctorate, Bursa Uludağ University, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 2005 - 2009

Postgraduate, Bursa Uludağ University, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Turkey 2002 - 2005

Undergraduate, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 1998 - 2002

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Dissertations

Doctorate, Farklı uygulamaların minimal işlem görmüş (fresh - cut) bazı sebzelerin kalitesi üzerine etkileri, Bursa Uludağ University, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (Dr), 2009

Postgraduate, Biber konservesi üretiminde farklı kabuk soyma yöntemlerinin kalite üzerine etkileri, Bursa Uludağ University, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 2005

Research Areas

Natural Sciences, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Professor, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2023 - Continues

Associate Professor, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2018 - Continues

Assistant Professor, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2013 - 2017

Research Assistant, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2002 - 2013

Academic and Administrative Experience

Member of Department Quality Commission, Bursa Uludağ University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - Continues

Birime Bağlı Komisyon/Kurul Üyesi, Bursa Uludağ University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - Continues

Birime Bağlı Komisyon/Kurul Üyesi, Bursa Uludağ University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - Continues

Birime Bağlı Komisyon/Kurul Üyesi, Bursa Uludağ University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - Continues

Birime Bağlı Komisyon/Kurul Üyesi, Bursa Uludağ University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2016 - Continues

Courses

UNIT OPERATIONS IN FOOD ENGINEERING 2, Undergraduate, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022

GMB5042 GASTRONOMİ ve YEMEK TARİHİ, Postgraduate, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022

GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE ÜRÜN GELİŞTİRME UYGULAMALARI, Undergraduate, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022

YÜKSEK LİSANS UZMANLIK ALAN DERSİ, Postgraduate, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022

FOOD SAFETY, Undergraduate, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022

DOKTORA UZMANLIK ALAN DERSİ, Doctorate, 2023 - 2024, 2022 - 2023

UNIT OPERATIONS IN FOOD ENGINEERING-1, Undergraduate, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022

HAZIR YEMEK TEKNOLOJİSİ, Undergraduate, 2021 - 2022

GMB5045 - ASEPTİK AMBALAJLAMA TEKNOLOJİSİ, Postgraduate, 2022 - 2023, 2021 - 2022

Advising Theses

İncedayı B., Yeşil çay yaprağından fenolik maddelerin box-behnken deneme deseni kullanılarak ekstraksiyonu ve çay polifenollerleriyle zenginleştirilmiş kraker üretiminin araştırılması, Postgraduate, D.ÜNALAN(Student), 2022

İncedayı B., Evaluation of caper products in terms of functional properties and bioaccessibility, Postgraduate, B.Tayiroğlu(Student), 2020

İNCEDAYI B., The effect of ohmic heating pretreatment on the quality of frozen vegetable production, Postgraduate, C.Dağdelen(Student), 2019

İNCEDAYI B., Determination of physicochemical and biochemical properties of pomegranate and its products, Postgraduate, A.Vatansever(Student), 2018

Jury Memberships

Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Bursa Uludağ Üniversitesi, February, 2024

Associate Professor Exam, Associate Professor Exam, Bursa Uludağ Üniversitesi, December, 2023

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Bioactive compounds of fresh tea shoots plucked in different seasons: optimization of extraction of polyphenols**
Chebbi H., TÜRKMEN EROL N., İNCEDAYI B., SARI F.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, vol.18, no.6, pp.4192-4203, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Impact of Ohmic Heating and Ultrasound Pretreatments on Oil Absorption and Other Quality Parameters of Fried Potato**
Sarı F., İncedayı B., Türkmen Erol N., Akpınar P., Çopur Ö. U.
POTATO RESEARCH, vol.0, no.0, 2024 (SCI-Expanded)

- III. **A comparative study of electrical and conventional pre-treatments for quality assessment of hot air dried green bell pepper**
TÜRKMEN EROL N., İNCEDAYI B., SARI F., ÇOPUR Ö. U.
Food Science and Technology International, vol.30, no.3, pp.185-196, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **Assessment of the Bioaccessibility of *Elaeagnus angustifolia* L. Flour and Its Use in Cracker Formulation**
İNCEDAYI B., TÜRKMEN EROL N.
Plant Foods for Human Nutrition, vol.78, no.1, pp.201-206, 2023 (SCI-Expanded)
- V. **Assessment of cactus pear leather (pestil) as a new snack food**
İncedayı B., Dogan N., Çopur Ö. U.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.59, no.8, pp.3158-3166, 2022 (SCI-Expanded)
- VI. **Valorization of agricultural by-product: Optimization of alcohol-based extraction of polyphenols from chestnut peel using Box-Behnken Design**
Erol N. T., İNCEDAYI B., SARI F., ÇOPUR Ö. U.
INTERNATIONAL FOOD RESEARCH JOURNAL, vol.29, no.1, pp.86-97, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **OPTIMIZATION OF POLYPHENOL EXTRACTION FROM CHESTNUT WASTE PRETREATED BY OHMIC HEATING USING BOX-BEHNKEN DESIGN**
Erol N. T., İNCEDAYI B., SARI F., ÇOPUR Ö. U.
Latin American Applied Research, vol.52, no.2, pp.173-179, 2022 (SCI-Expanded)
- VIII. **Nutritional potential characterization and bioactive properties of caper products**
Tayiroglu B., İncedayı B.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.45, no.8, 2021 (SCI-Expanded)
- IX. **Effect of High Fructose Corn Sirup on Pancreatic Ductal Adenocarcinoma Induced by Dimethyl Benzantracene (DMBA) in Rats**
Özcan Sinir G., Inan S., Suna S., Tamer C. E., Akgül M. B., Bagdas D., Sönmez G., Evrensel T., Kaya E., Sarandöl E., et al.
NUTRITION AND CANCER-AN INTERNATIONAL JOURNAL, vol.73, no.2, pp.339-349, 2021 (SCI-Expanded)
- X. **Assessment of pretreatments on drying kinetics and quality characteristics of thin-layer dried red pepper**
İNCEDAYI B.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.44, no.6, pp.543-556, 2020 (SCI-Expanded)
- XI. **TECHNOLOGY AND NUTRITIONAL VALUE OF POWDERED DRINKS**
Çopur Ö. U., İncedayı B., Özkan Karabacak A.
PRODUCTION AND MANAGEMENT OF BEVERAGES: VOL 1: THE SCIENCE OF BEVERAGES, vol.1, pp.47-83, 2019 (SCI-Expanded)
- XII. **A PERSPECTIVE ON CONSUMPTION OF ENERGY DRINKS**
İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., ÖZKAN KARABACAK A., BEKAR E.
SPORTS AND ENERGY DRINKS: VOL 10: THE SCIENCE OF BEVERAGES, vol.10, pp.539-565, 2019 (SCI-Expanded)
- XIII. **LEMON VERBENA (*LIPPIA CITRIODORA* KUNTH) BEVERAGES: PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES, CONTENTS OF TOTAL PHENOLICS AND MINERALS, AND BIOACCESSIBILITY OF ANTIOXIDANTS**
Suna S., İncedayı B., Tamer C. E., Ozcan-Sinir G., Copur Ö. U.
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.31, no.1, pp.40-53, 2019 (SCI-Expanded)
- XIV. **Effects of long-term consumption of high fructose corn syrup containing peach nectar on body weight gain in sprague dawley rats**
ÖZCAN SİNİR G., SUNA S., Inan S., Bagdas D., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U., SIĞIRLI D., SARANDÖL E., SÖNMEZ G., ERCAN İ., et al.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.37, no.2, pp.337-343, 2017 (SCI-Expanded)
- XV. **A study of fortification of lemonade with herbal extracts**
TAMER C. E., Yekeler F. Z., ÇOPUR Ö. U., İNCEDAYI B., SUNA S.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.37, no.1, pp.45-51, 2017 (SCI-Expanded)
- XVI. **Impact of different drying parameters on color, beta-carotene, antioxidant activity and minerals of apricot (*Prunus armeniaca* L.)**

- İNCEDAYI B., TAMER C. E., ÖZCAN SİNİR G., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.36, no.1, pp.171-178, 2016 (SCI-Expanded)
- XVII. Impact of drying methods on physicochemical and sensory properties of apricot pestil**
SUNA S., TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÖZCAN SİNİR G., ÇOPUR Ö. U.
INDIAN JOURNAL OF TRADITIONAL KNOWLEDGE, vol.13, no.1, pp.47-55, 2014 (SCI-Expanded)
- XVIII. Use of supercritical CO₂ in food industry**
Incedayi B., Suna S., Copur Ö. U.
BULGARIAN CHEMICAL COMMUNICATIONS, vol.46, pp.126-130, 2014 (SCI-Expanded)
- XIX. The Use of Vacuum Impregnation for Debitting Green Olives**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., Yildiz B., ÇOPUR Ö. U.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, vol.6, no.12, pp.3604-3612, 2013 (SCI-Expanded)
- XX. EVALUATION OF SOME QUALITY PARAMETERS OF MINIMALY PROCESSED CELERY BY QUANTITATIVE ANALYSIS**
TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U., İNCEDAYI B., VURAL H.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.37, no.5, pp.717-726, 2013 (SCI-Expanded)
- XXI. A research on the fortification applications for jelly confectionery**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., Karınca M.
JOURNAL OF FOOD AGRICULTURE & ENVIRONMENT, vol.11, no.2, pp.152-157, 2013 (SCI-Expanded)
- XXII. EFFECTS OF MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING ON THE QUALITY OF MINIMALLY PROCESSED CAULIFLOWER**
Incedayi B., Suna S.
ACTA ALIMENTARIA, vol.41, no.4, pp.401-413, 2012 (SCI-Expanded)
- XXIII. Antioxidant Capacity and Total Phenolics Changes of Minimally Processed Radish Stored in an Active Modified Atmosphere Under Refrigeration**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., Yonei S. P., ÇOPUR Ö. U.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, vol.22, no.10, pp.8131-8142, 2010 (SCI-Expanded)
- XXIV. Influence of Traditional Processing on Some Compounds of Rose Hip (*Rosa canina* L.) Fruits Collected From Habitat in Bursa, Turkey**
TÜRK BEN C., UYLAŞER V., İNCEDAYI B.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, vol.22, no.3, pp.2309-2318, 2010 (SCI-Expanded)
- XXV. Effects of different maturity periods and processes on nutritional components of rose hip (*Rosa canina* L.)**
TÜRK BEN C., UYLAŞER V., İNCEDAYI B., Celikkol I.
JOURNAL OF FOOD AGRICULTURE & ENVIRONMENT, vol.8, no.1, pp.26-30, 2010 (SCI-Expanded)
- XXVI. Evaluation of several Quality Criteria of Low Calorie Pumpkin Dessert**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., Yonel S. P., Yonak S., ÇOPUR Ö. U.
NOTULAE BOTANICAE HORTI AGROBOTANICI CLUJ-NAPOCA, vol.38, no.1, pp.76-80, 2010 (SCI-Expanded)
- XXVII. A research on the dessert produced from modified atmosphere packaged pumpkins**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., Yonel S. P., ÇOPUR Ö. U.
JOURNAL OF FOOD AGRICULTURE & ENVIRONMENT, vol.7, no.2, pp.149-154, 2009 (SCI-Expanded)
- XXVIII. Physico-Chemical Properties and Fatty Acid Composition of Gemlik Variety Olives**
UYLAŞER V., Incedayi B., TAMER C. E., Yilmaz N., ÇOPUR Ö. U.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, vol.21, no.4, pp.2861-2868, 2009 (SCI-Expanded)
- XXIX. Hedonic Price Model of Table Olive in Turkish Markets: a Case Study of Bursa Province**
TAMER C. E., UYLAŞER V., İNCEDAYI B., VURAL H., ÇOPUR Ö. U.
NOTULAE BOTANICAE HORTI AGROBOTANICI CLUJ-NAPOCA, vol.37, no.1, pp.219-223, 2009 (SCI-Expanded)
- XXX. A traditional Turkish beverage shalgam: Manufacturing technique and nutritional value**
İNCEDAYI B., UYLAŞER V., ÇOPUR Ö. U.
JOURNAL OF FOOD AGRICULTURE & ENVIRONMENT, vol.6, pp.31-34, 2008 (SCI-Expanded)
- XXXI. The quantitative analysis of some quality criteria of Gemlik variety olives**
UYLAŞER V., TAMER C. E., İNCEDAYI B., VURAL H., ÇOPUR Ö. U.

JOURNAL OF FOOD AGRICULTURE & ENVIRONMENT, vol.6, pp.26-30, 2008 (SCI-Expanded)

XXXII. **A traditional Turkish beverage: Salep**

Tamer C. E., Karaman B., Copur Ö. U.

FOOD REVIEWS INTERNATIONAL, vol.22, no.1, pp.43-50, 2006 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Sebze içerikli zenginleştirilmiş glutensiz cips üretimi ve in-vitro biyoerişilebilirliğinin değerlendirilmesi**
İncedayı B., Türkmen Erol N., Akpınar P.
Food and Health, vol.10, no.2, pp.129-137, 2024 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **BIOACCESSIBILITY OF POLYPHENOLS FROM HAZELNUT SKIN AND THEIR USE IN NOODLE FORMULATION**
İncedayı B., Türkmen Erol N.
International Journal of Agricultural and Natural Sciences, vol.15, no.1, pp.32-41, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Bazı nar ürünlerinin antioksidan özellikler ve in-vitro biyoerişilebilirlik açısından değerlendirilmesi**
İNCEDAYI B.
Balıkesir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.23, no.1, pp.96-110, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Assessment of antioxidant properties and in-vitro bioaccessibility of some pomegranate products**
İncedayı B.
Balıkesir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.23, no.1, pp.96-110, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Ohmik Isıtma Destekli İşlemlerin Gıdalarda Kullanımı ve Kalite Üzerine Etkisi**
İNCEDAYI B., SEYHAN B., ÇOPUR Ö. U.
Bursa Uludağ Üniv. Ziraat Fak.Derg., vol.33, no.2, pp.341-354, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Dondurulmuş Bazı Meyve ve Sebzelerin Toplam Fenolik Madde, Antioksidan Kapasite ve Mikrobiyal Yük Açısından Değerlendirilmesi.**
DAĞDELEN C., SEYHAN B., İNCEDAYI B.
Bursa Uludağ Üniv. Ziraat Fak.Derg., vol.33, no.2, pp.273-292, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **Antioxidant Capacity and Physicochemical Characteristics of Carbonated Erica Arborea Tea Beverage**
SUNA S., ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
BEVERAGES, vol.4, no.3, 2018 (ESCI)
- VIII. **GAZLI İHLAMUR ÇAYI İÇECEĞİNİN BAZI ÖZELLİKLERİNİN ARAŞTIRILMASI**
İNCEDAYI B.
GIDA/THE JOURNAL OF FOOD, vol.42, no.4, pp.355-363, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Determination of physicochemical properties of mineral enriched Erica arborea herbal tea**
SUNA S., TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÖZCAN SİNİR G., ÇOPUR Ö. U.
The Journal of Agricultural Faculty of Uludağ University, vol.30, pp.440-444, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Determination of Physicochemical Properties of Mineral Enriched Erica arborea Herbal Tea Beverage**
SUNA S., TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÖZCAN SİNİR G., ÇOPUR Ö. U.
The Journal of Agricultural Faculty of Uludağ University, vol.30, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Uludağ Üniversitesi'nde Eğitim Gören Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıklarının Araştırılması**
ÖZCAN SİNİR G., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., KAPLAN E., BEKAROĞLU M.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.28, no.2, pp.37-47, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Hurdle Technology for Shelf Stable Minimally Processed Potato cv. Agria**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.28, no.1, pp.29-42, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **Colour Stability of Peeled Sariaşlama cv Chestnut**
İNCEDAYI B., UYLAŞER V., YILDIZ G.
ISHS Acta Horticulturae, vol.1019, pp.147-152, 2014 (Peer-Reviewed Journal)

- XIV. **Uludağ Üniversitesi'nde Eğitim Gören Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıklarının Araştırılması**
ÖZCAN SİNİR G., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., KAPLAN E., BEKAROĞLU M.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.28, no.2, pp.37-47, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **Effects of Citric Acid and Na-Metabisulphite on the Shelf Life of Minimally Processed Hacıomer cv. Chestnut**
UYLAŞER V., İNCEDAYI B., YILDIZ G.
International Journal of Applied Science and Technology, vol.4, no.1, pp.127-135, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **Ülkemizde Tüketilen Bazı Bitki Çaylarının Üretimi ve Sağlık Üzerine Etkileri**
SUNA S., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Gıda Teknolojisi, vol.17, no.8, pp.74-75, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **Minimal İşlenmiş Gıdalar**
ÖZYÜREK H., İNCEDAYI B., TAMER C. E.
Gıda ve Yem Bilimi –Teknolojisi Dergisi, no.13, pp.59-67, 2013 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. **Kurutulmuş Domates ve Domates Salçası Üretimi.**
ÖZYÜREK H., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Tarımtürk, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi, no.38, pp.41-46, 2012 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XIX. **Konserve Yapımı ve Konserve Türleri**
İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Tarımtürk, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi, no.37, pp.16-19, 2012 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XX. **A Research On Suitability Of Some Chestnut Cultivars For Candied Chestnuts.**
UYLAŞER V., İNCEDAYI B., MERT C., SOYLU A.
Acta Horticulturae, no.866, pp.571-579, 2010 (Scopus)
- XXI. **Gıda Güvenliği ve Önemi**
ÇOPUR Ö. U., İNCEDAYI B.
Helal Gıda, no.1, pp.20-21, 2010 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XXII. **A Research on the Composition of Pomegranate Molasses**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Journal of Agricultural Faculty of Uludag University, vol.24, no.2, pp.37-47, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIII. **Investigations on Population of Blueberry (Vaccinium myrtillus L.) in Uludag (Mount Olympus) in Bursa, Turkey**
TÜRK BEN C., BARUT E., İNCEDAYI B.
Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.21, no.1, pp.41-44, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIV. **Omega-3 Yağ Asitlerinin Sağlık Açısından Önemi**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., YILMAZ N.
Hasad Gıda, no.262, pp.44-47, 2007 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XXV. **Gıdalarda Akrilamid Oluşumu ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri**
TAMER C. E., İNCEDAYI B.
Gıda, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVI. **Gıdalarda Akrilamid Oluşumu ve İnsan Sağlığı Üzerindeki Etkileri**
TAMER C. E., İNCEDAYI B.
Gıda, pp.195-199, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVII. **Greyfurt Suyu ve İlaçlarla Etkileşimi**
TAMER C. E., İNCEDAYI B.
Gıda, vol.31, no.2, pp.101-106, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVIII. **Bursa Yöresinde Yetiştirilen Zeytinlerin Bileşimleri**
İNCEDAYI B., UYLAŞER V., TAMER C. E., YILMAZ N., ÇOPUR Ö. U.
Hasad Gıda, vol.21, no.248, pp.18-23, 2006 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XXIX. **Bazı Bitkisel Yağlar ve Bileşimleri**
TAMER C. E., AYDOĞAN N., İNCEDAYI B.
Dünya Gıda, no.8, pp.71-73, 2005 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XXX. **Bal, Bileşimi ve Sağlık Üzerine Etkileri**

- TAMER C. E., İNCEDAYI B., AYDOĞAN N.
Dünya Gıda, no.2, pp.52-53, 2005 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XXXI. **Çay ve Meyve Suyunun Beslenme ve Sağlık Açısından Önemi**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., AYDOĞAN N.
Dünya Gıda, no.2, pp.72-74, 2005 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XXXII. **Zeytin, Zeytinyağı ve Beslenmedeki Önemi**
UYLAŞER V., İNCEDAYI B.
Dünya Gıda, no.2, pp.68-70, 2005 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XXXIII. **Gıda Güvenliği ve Tarımda Planlama**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Türktarım, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi, no.160, pp.28-31, 2004 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XXXIV. **Ekolojik Tarım ve Ülkemizdeki Durumu**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Dünya Gıda, no.6, pp.69-72, 2003 (Non Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **A Perspective on Consumption of Energy Drinks**
İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., ÖZKAN KARABACAK A., BEKAR E.
in: Sports and Energy Drinks, Alexandru Grumezescu Alina-Maria Holban, Editor, Elsevier, Woodhead Publishing, pp.539-565, 2019
- II. **Technology and Nutritional Value of Powdered Drinks**
Çopur Ö. U., İncedayı B., Özkan Karabacak A.
in: Production and Management of Beverages, Alexandru Grumezescu Alina-Maria Holban, Editor, Woodhead Publishing, Bursa, pp.47-83, 2019
- III. **Preservation of Beverage Nutrients by High Hydrostatic Pressure**
ÖZKAN KARABACAK A., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
in: Preservatives and Preservation Approaches in Beverages, Alexandru Grumezescu Alina-Maria Holban, Editor, Elsevier, Woodhead Publishing, pp.309-337, 2019

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Use Of Plant Polyphenols In Food Production**
ALTINDAĞ Ş., İNCEDAYI B.
ISPEC 14th International Conference On Engineering & Natural Sciences, 18 July 2022, pp.354-360
- II. **Mühliye (Corchorus olitorius L.) Bitkisinin Gıdalarda Kullanım Olanakları**
DUVAIRI Y., İNCEDAYI B.
12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Bursa, Turkey, 21 - 22 March 2022, pp.210
- III. **Yenilebilir Film ve Kaplamalara Yönelik Güncel Yaklaşımlar**
TAYİROĞLU B., İNCEDAYI B.
12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Bursa, Turkey, 21 March 2022, pp.132-148
- IV. **Evaluation of the bioaccessibility of peanut skin polyphenols and their potential use for food enrichment**
İNCEDAYI B., TÜRKMEN EROL N.
4th International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2021), 24 - 26 November 2021, vol.2, pp.51-55
- V. **Bioaccessibility Of Polyphenols From Hazelnut Skin And Their Use In Noodle Formulation**
İncedayı B., Türkmen Erol N.
7th International Agriculture Congress (IAC), Ankara, Turkey, 16 October 2021

- VI. **A Research on Potential Use of Prickly Pear (*Opuntia ficus indica*) in Food Industry**
DOĞAN N., İNCEDAYI B., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
1st International Gobeklitepe Agriculture Congress, 25 - 27 November 2019
- VII. **Nutritional potential characterization and bioactive properties of caper products**
SEYHAN B., İNCEDAYI B.
International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), İstanbul, Turkey, 20 - 21 June 2019, pp.205-220
- VIII. **Drying Kinetics and Quality Characteristics of Hot Air Dried Potato cv. Jelly under Different Process Parameters**
TÜRKMEN EROL N., İNCEDAYI B., SARI F., ÇOPUR Ö. U.
International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), İstanbul, Turkey, 20 - 21 June 2019, pp.172-189
- IX. **A Research on Ohmic Heating Assisted Frozen Broccoli Production**
DAĞDELEN C., İNCEDAYI B.
4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, AFYON, Turkey, 20 - 22 April 2019, pp.44-56
- X. **Dondurulmuş Meyve ve Sebze Üretiminin Analizi**
İNCEDAYI B., DAĞDELEN C.
4th International Food Congress, Turkey, 28 - 29 September 2017, pp.11
- XI. **Determination of Physicochemical Properties of Mineral Enriched *Erica arborea* Herbal Tea Beverage**
SUNA S., TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÖZCAN SİNİR G., ÇOPUR Ö. U.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, 26 - 28 September 2016
- XII. **Quinoa Nutrition And Nutraceutical Potential**
ÖZCAN SİNİR G., İNCEDAYI B., özak d. b.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, 26 - 28 September 2016
- XIII. **Fortification of Lemonade with Several Herb Extracts**
TAMER C. E., YEKELER Z., ÇOPUR Ö. U., İNCEDAYI B., SUNA S.
16th International Nutrition and Diagnostic Conference, 2 - 05 December 2016
- XIV. **Antioxidant Activity Total Phenolic Content And Physicochemical Properties Of Carbonated *Erica arborea* Herbal Tea Beverage**
ÖZCAN SİNİR G., SUNA S., TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
II International Conference on Food Chemistry & Technology, 14 - 16 November 2016
- XV. **The use of nitrite and nitrate in curing meat and its effects on human health**
BEKAR E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
International Congress on Food of Animal Origin, Cyprus (Kkctc), 10 - 13 November 2016
- XVI. **Evaluation of Physicochemical Properties Bioaccessibility of Phenolics and Antioxidant Activity of Linden Herbal Tea Beverage**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E., SUNA S., ÖZCAN SİNİR G., İNCEDAYI B.
17th International Nutrition & Diagnostics Conference, 9 - 12 October 2016
- XVII. **Fortification of Lemonade with Several Herb Extracts**
TAMER C. E., YEKELER F. Z., ÇOPUR Ö. U., İNCEDAYI B., SUNA S.
17th International Nutrition & Diagnostics Conference, PRAG, 3 - 06 October 2016
- XVIII. **Fortification of Lemonade with Several Herb Extracts**
TAMER C. E., YEKELER F. Z., ÇOPUR Ö. U., İNCEDAYI B., SUNA S.
16th International Nutrition Diagnostics Conference, 3 - 06 October 2016
- XIX. **General View of Oolong Tea**
BORAN G. N., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Turkey, 26 - 28 September 2016, pp.482-486
- XX. **The Bioactive Components Of Pomegranate Juice**

- İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., VATANSEVER A.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Turkey, 26 - 28 September 2016, pp.445-449
- XXI. **Traditional Dairy Product Kurut**
BEKAR E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Turkey, 26 - 28 September 2016
- XXII. **The Usage Of Cactus Pear Fruit (Opuntia ficus- Indica) In Food Formulations**
DOĞAN N., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Turkey, 26 - 28 September 2016, pp.450-453
- XXIII. **Hurdle Technology for Shelf Stable Minimally Processed Potato cv Agria**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
18th World Congress of Food Science & Technology, 21 - 25 August 2016
- XXIV. **The Use of Vacuum Impregnation for Debittering Green Olives**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., YILDIZ B., ÇOPUR Ö. U.
18th World Congress of Food Science & Technology, 21 - 25 August 2016, pp.1137
- XXV. **Nanotechnology and ethics in food science**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi – Gıda 2023 Vizyonu, Turkey, 26 - 27 September 2014
- XXVI. **Turunçgillerde Hasat Sonrası Meydana Gelen Bozulmalar**
ÖZCAN SİNİR G., SUNA S., İNCEDAYI B.
VI. Bahçe Ürünlerinde Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu, Turkey, 22 - 25 September 2014
- XXVII. **Turunçgillerde Hasat Sonrası Meydana Gelen Bozulmalar**
ÖZCAN SİNİR G., SUNA S., İNCEDAYI B.
VI. Bahçe Ürünlerinde Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu 22-25 Eylül, Turkey, 22 - 25 September 2014
- XXVIII. **Use of Supercritical CO2 in Food Industry**
İNCEDAYI B., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
XI International Conference on Food Physicists, 10 - 12 June 2014, vol.46, pp.126-130
- XXIX. **Aseptik Elma Suyu Üretiminde HACCP Uygulamaları**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., AYDOĞAN N.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Turkey, 26 - 28 May 2014, pp.57
- XXX. **Ihlamur Tilia argentea ekstraktı ile içime hazır ihlamur çayı içeceğinin farklı tüketim koşullarına bağlı olası genotoksik antijenotoksik etkilerinin in vivo araştırılması**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E., İNCEDAYI B., SUNA S., ÖZCAN SİNİR G., İNAN ÖZTÜRKOĞLU S., TURAÇÖZEN Ö.
Uludağ Üniversitesi III. Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, Bursa, Turkey, 12 - 14 November 2013
- XXXI. **Doğal bitki ekstraktlarından bitki çayı içeceği üretimi üzerine bir araştırma**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E., İNCEDAYI B., SUNA S., ÖZCAN SİNİR G.
Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, Bursa, Turkey, 12 - 14 November 2013
- XXXII. **Ihlamur (Tilia argentea) Ekstraktı ile içime hazır ihlamur çayı içeceğinin Farklı Tüketim Koşullarına Bağlı Olası Genotoksik / Antijenotoksik Etkilerinin in-vivo Araştırılması**
ÇOPUR Ö. U., SÖNMEZ G., ÇİNKİLİÇ N., TAMER C. E., İNCEDAYI B., VATAN Ö., SUNA S., ÖZCAN SİNİR G., ÖZTÜRKOĞLU S., turaçözen ö.
Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve ARGE günleri, Turkey, 12 - 14 November 2013
- XXXIII. **Grape Based Traditional Products**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 - 26 October 2013, pp.420
- XXXIV. **A Traditional Taste; "Grape Juice (Şıra)"**
SUNA S., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 - 26 October 2013, pp.439
- XXXV. **Effects of High Fructose Corn Syrup (HFCS) on Health**

- ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., İNCEDAYI B., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
ICFSN 2013 - International Conference on Food Science and Nutrition, 7 - 09 July 2013, vol.1015
- XXXVI. **Determination of Antioxidant Activity and Total Phenolics of Erica Arborea Herbal Tea Beverage**
SUNA S., İNCEDAYI B., TAMER C. E., ÖZCAN SİNİR G., ÇOPUR Ö. U.
ICFSN 2013 - International Conference on Food Science and Nutrition, 7 - 09 July 2013
- XXXVII. **Food Nanotechnology**
PALA C., TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
4. Nanobilim ve Nanoteknoloji (NanoTRIV) Konferansı, Turkey, 9 - 13 June 2008, pp.320
- XXXVIII. **Yüksek Fruktozlu Mısır Şurubu Tüketiminin Obezite ve Pankreas Kanseri Oluşumuna Etkisinin Araştırılması**
ÇOPUR Ö. U., ERCAN İ., SÖNMEZ G., UYLAŞER V., TAMER C. E., KAYA E., İNCEDAYI B., SUNA S., ÖZCAN SİNİR G., İNAN ÖZTÜRKOĞLU S.
Uludağ Üniversitesi II. Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, Bursa, Turkey, 13 - 15 November 2012
- XXXIX. **Health Effects of some Herbs Consumed as Tea**
SUNA S., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
BIT'xxs 1st Annual World Congress of SQ Foods, Shenzhen, China, 1 - 03 November 2012
- XL. **Effect of cold storage on antioxidant activity and total phenolics of minimally processed carrot (Daucus carota)**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
BIT's 1st Annual World Congress of SQ Foods, 1 - 03 November 2012
- XLII. **The Main Difficulties Encountered for Candied Chestnut Production**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Fifth International Chestnut Symposium, Shepherdstown, United States Of America, 9 - 12 September 2012, pp.34
- XLIII. **Colour stability of peeled 'Sarıaşlama' cv chestnut**
İNCEDAYI B., YILDIZ G., UYLAŞER V.
Fifth International Chestnut Symposium, Shepherdstown, United States Of America, 9 - 12 September 2012, pp.33
- XLIV. **Kırmızı Pancar Turşusu Üretimi Üzerine Bir Araştırma**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., KAYAHAN M.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.320-325
- XLV. **Salep ve Bileşiminde Yer Alan Hidrokolloidlerden Glukomannanın Özellikleri**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Türkiye II. Orkide ve Salep Çalıştayı, Turkey, 25 - 26 April 2012
- XLVI. **Modifiye atmosfer uygulaması ve minimal işlem görmüş fresh cut gıdalar**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, Bursa, Turkey, 15 - 16 November 2011
- XLVII. **Phytochemicals of artichoke (Cynara scolymus L.) and its effects on health**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
4 th International Congress on Food and Nutrition, 12 - 14 October 2011, pp.147
- XLVIII. **Effects of processing methods on biophenolic components of table olives (Olea europaea)**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
4 th International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Turkey, 12 - 14 October 2011, pp.149
- XLIX. **Optimization of the Low Calorie Candied Chestnut Production**
TAMER C. E., ŞENKOYUNCU A., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Eurofoodchem XVI, 6 - 08 July 2011, vol.61, pp.101
- L. **Effects of different peeling methods on quality of canned peppers**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Eurofoodchem XVI, 6 - 08 July 2011, vol.61, pp.49-50
- L. **Havayolu Yemek Hizmetlerinde Gıda Güvenliğinin Sağlanması**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Toplu Beslenme Sistemleri Sempozyumu, Turkey, 3 - 06 June 2010, pp.121-126
- LI. **Effects Of Different Applications On Quality Of Minimally Processed Fresh Cut Carrot**

- İNCEDAYI B., TAMER C. E., PARSEKER YÖNEL S., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
Toplu Beslenme Sistemleri Sempozyumu, Cyprus (Kktc), 3 - 06 June 2010
- LII. **Effects Of Modified Atmosphere Packaging On Quality Of Minimally Processed Cauliflower**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., PARSEKER YÖNEL S., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
Toplu Beslenme Sistemleri Sempozyumu, Cyprus (Kktc), 3 - 06 June 2010
- LIII. **Yemek Sanayiinde Mönü Planlama ve Önemi**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., İNCEDAYI A., ÇOPUR Ö. U.
Toplu Beslenme Sistemleri Sempozyumu, Turkey, 3 - 06 June 2010, pp.127-134
- LIV. **Farklı yörelerden temin edilen kestanelerin kestane şekeri üretimine uygunluğunun belirlenmesi**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
1st International Symposium on "Traditional Foods From Adriatic to Caucasus", Turkey, 15 - 17 April 2010
- LV. **Farklı siyah üzüm çeşitlerinin hardaliye üretimine uygunluğunun belirlenmesi üzerine bir araştırma**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., ŞENKOYUNCU A., ÇOPUR Ö. U.
1st International Symposium on "Traditional Foods From Adriatic to Caucasus", Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.1044-1047
- LVI. **A Research on Suitability of Some Chestnut Cultivars for Candied Chestnut**
UYLAŞER V., İNCEDAYI B., MERT C., SOYLU A.
1st European Congress on Chestnut - Castanea 2009, CUNEO, 13 - 16 October 2009, vol.866, pp.571-580
- LVII. **Türkben C Uylaşer V İncedayı B ve Çelikkol I Farklı olgunluk ve işlemenin Kuşburnu Rosa canina L nun Bazı Önemli Bileşenleri Üzerine Etkisi**
TÜRK BEN C., UYLAŞER V., İNCEDAYI B., ÇELİKKOL I.
III. Ulusal Üzümsü Meyveler Sempozyumu, Kahramanmaraş, Turkey, 10 - 12 June 2009, pp.168
- LVIII. **Fresh-Cut (Minimal İşlenmiş) Marul Prosesinde HACCP Sisteminin Uygulanması**
İNCEDAYI B., PARSEKER YÖNEL S., SUNA S.
Bahçe Ürünlerinde IV. Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu, Turkey, 8 - 11 October 2008, pp.406-414
- LIX. **Modifiye Atmosfer Uygulaması ve Fresh - Cut Gıdalar**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Bahçe Ürünlerinde IV. Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu, Turkey, 8 - 11 October 2008, vol.398
- LX. **Gen Kaynaklarının Erozyonu ve Korunması**
KUMRAL A., İNCEDAYI B.
VIII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, Turkey, 25 - 27 June 2008, pp.410-415
- LXI. **Gıda Sanayinde Uygulanan Kalite Yönetim Sistemleri**
PARSEKER YÖNEL S., İNCEDAYI B., SUNA S.
VIII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, Turkey, 25 - 27 June 2008, vol.437
- LXII. **Mantar Konservesi Üretiminde HACCP Sisteminin Uygulanması**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÖZTÜRK A., ÇOPUR Ö. U.
VIII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, Turkey, 25 - 27 June 2008, pp.461-473
- LXIII. **Küresel Bir Sorun: Beslenme**
SUNA S., PARSEKER YÖNEL S., İNCEDAYI B.
VIII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, Turkey, 25 - 27 June 2008, vol.392
- LXIV. **Nar ekşisinin bileşimi üzerine bir araştırma**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.61
- LXV. **Uludağ Bursa daki Yaban Mersini Vaccinium myrtilus L Popülasyonları Üzerinde İncelemeler 2005**
TÜRK BEN C., BARUT E., MALYER H., İNCEDAYI B., DURGUT E.
II. Ulusal Üzümsü Meyveler Sempozyumu, Tokat, Turkey, 14 - 16 September 2006, vol.1144, pp.136-140
- LXVI. **Geleneksel Gıdalarımızdan Pişmaniye, Cezerye ve Pestil**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., AYDOĞAN N., ÇOPUR Ö. U.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 23 - 24 September 2004, vol.67
- LXVII. **Bazı Geleneksel Fermente Gıdalarımız ve Sağlık Üzerindeki Etkileri**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., AYDOĞAN N., ÇOPUR Ö. U.

Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 22 - 24 September 2004

LXVIII. Geleneksel Bir İçeceğimiz Salep.

TAMER C. E., İNCEDAYI B., AYDOĞAN N., ÇOPUR Ö. U.

Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 1 - 04 September 2004, pp.100-103

LXIX. Greylfurt Suyu ve İlaçlarla Etkileşimi

İNCEDAYI B., TAMER C. E.

Türkiye 8. Gıda Kongresi, Turkey, 26 - 28 May 2004, pp.56

LXX. Gıdalarda Akrilamid Oluşumu ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri

İNCEDAYI B., TAMER C. E.

Türkiye 8. Gıda Kongresi, Turkey, 26 - 28 May 2004, pp.44

Supported Projects

İNCEDAYI B., TAYİROĞLU B., Project Supported by Higher Education Institutions, Yenilikçi Teknolojiler Kullanılarak

Tavuk Yan Ürünü ve Kestane Atığı ile Zenginleştirilmiş Glutensiz Kraker Üretimini Araştırılması, 2023 - Continues

SOYUTEMİZ G. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., ÇELİK M. A., Project Supported by Higher Education Institutions, Ohmik

Isıtma Destekli Ekstraksiyon Yönteminin Arı Poleninin Biyoaktif Bileşenleri Üzerine Etkisinin Araştırılması, 2022 - 2024

İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., TÜRKMEN EROL N., SARI F., Project Supported by Higher Education Institutions, Kızarmış

Parmak Patates Üretiminde Yenilikçi Teknolojilerin Yağı Azaltma Üzerine Etkisinin Araştırılması, 2020 - 2024

İncedayı B., Türkmen Erol N., Çopur Ö. U., Project Supported by Higher Education Institutions, Ohmik ve Mikrodalga

Isıtma Önışlemlerinin Yeşil Dolma Biberin Kuruma Süresi ve Kalite Parametreleri Üzerine Etkisi, 2019 - 2023

Dokuzlu S., Hidier E., Gürkan C., Dall'olio R., Erdal B., Çopur Ö. U., Tamer C. E., Aksoy E., Tosunoğlu A., İncedayı B., et al., EU

Supported Other Project, Support to Sustainable Honey Value..., 2019 - 2023

Çopur Ö. U., İncedayı B., Türkmen Erol N., Project Supported by Higher Education Institutions, Kestane Kabuğunda

Bulunan Polifenollerin Ohmik Isıtma Destekli Ekstraksiyonu ve İn-vitro Biyoalınabilirliğinin Araştırılması, 2018 - 2022

ÇOPUR Ö. U., İNCEDAYI B., Project Supported by Higher Education Institutions, Nar ve ürünlerinin fizikokimyasal ve

biyokimyasal özelliklerinin belirlenmesi, 2017 - 2018

Özcan Sinir G., Çopur Ö. U., Tamer C. E., İncedayı B., Suna S., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı

Bitki Ekstraktları İle Zenginleştirilmiş Ekmek Üretimini Araştırılması, 2014 - 2018

İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., SUNA S., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Bitki Ekstraktları İle

Zenginleştirilmiş Ekmek Üretimini Araştırılması, 2014 - 2018

ÇOPUR Ö. U., İNCEDAYI B., SUNA S., Project Supported by Higher Education Institutions, Doğal Bitki Ekstraktlarından Bitki

Çayı İçeceği Üretimi Üzerine Bir Araştırma, 2012 - 2018

Özcan Sinir G., Suna S., İncedayı B., Çopur Ö. U., Tamer C. E., Project Supported by Higher Education Institutions, Doğal

Bitki Ekstraktlarından Bitki Çayı İçeceği Üretimi Üzerine Bir Araştırma, 2012 - 2018

ÇOPUR Ö. U., İNCEDAYI B., TAMER C. E., Project Supported by Higher Education Institutions, Doğal Bitki Ekstraktlarıyla

Zenginleştirilmiş Limonlu İçecek Limonata Üretimi Üzerine Bir Araştırma, 2013 - 2016

SÖNMEZ G., SARANDÖL E., TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., ÖZCAN SİNİR G., SUNA S., ERCAN İ., SIĞIRLI D.,

UYLAŞER V., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Yüksek Fruktozlu Mısır Şurubu Tüketiminin

Obezite ve Pankreas Kanseri Oluşumuna Etkisinin Araştırılması, 2011 - 2016

ÇOPUR Ö. U., İNCEDAYI B., Project Supported by Higher Education Institutions, Yumuşak Şekerleme Üretiminde

Zenginleştirme Uygulamaları, 2010 - 2013

İNCEDAYI B., TAMER C. E., Project Supported by Higher Education Institutions, Minimal İşlem Görmüş Bazı Sebzelerin Raf

Ömrü ve Kalitesi Üzerine Farklı Uygulamaların Etkileri, 2008 - 2010

İNCEDAYI B., Project Supported by Higher Education Institutions, Bursa Yöresine Ait Kuşburnu Rosa canina L

Meyvelerinde Yerel Uygulamaların Bazı Bileşenler Üzerine Etkileri, 2009 - 2009

Çopur Ö. U., Tamer C. E., TUBITAK Project, Minimal İşlem Görmüş Bazı Sebzelerin Raf Ömrü ve Kalitesi Üzerine Farklı

Uygulamaların Etkileri, 2007 - 2009

Scientific Refereeing

Balıkesir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, National Scientific Refreed Journal, October 2023

Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Tarım ve Doğa Dergisi, National Scientific Refreed Journal, December 2022

JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, SCI Journal, June 2022

Metrics

Publication: 140

Citation (WoS): 302

Citation (Scopus): 350

H-Index (WoS): 9

H-Index (Scopus): 9

Representation and Promotion Activities

Institutional Representation, BURSASANAYİCİLERİ VE İŞ İNSANLARI DERNEĞİ, Turkey, Bursa, 2014 - 2024