

Prof. Dr. BİGE İNCEDAYI

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 224 294 1504](tel:+902242941504) Dahili: 41504

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

E-posta: bige@uludag.edu.tr

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

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: [gpTpfEgAAAAJ](https://scholar.google.com/citations?user=gpTpfEgAAAAJ)

ORCID: 0000-0001-6128-7453

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

ScopusID: 25632341200

Yoksis Araştırmacı ID: 156594

Eğitim Bilgileri

Doktora, Bursa Uludağ Üniversitesi, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2005 - 2009

Yüksek Lisans, Bursa Uludağ Üniversitesi, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 2002 - 2005

Lisans, Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1998 - 2002

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

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

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

Araştırma Alanları

Temel Bilimler, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2023 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2018 - Devam Ediyor

Dr. Öğr. Üyesi, Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2013 - 2017

Araştırma Görevlisi, Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2002 - 2013

Verdiği Dersler

GMB5042 GASTRONOMİ ve YEMEK TARİHİ ., Yüksek Lisans, 2017 - 2018

GMD4210Bİ BİTİRME ÇALIŞMASI, Lisans, 2016 - 2017

Yönetilen Tezler

İncedayı B., Yeşil çay yaprağından fenolik maddelerin box-behnken deneme deseni kullanılarak ekstraksiyonu ve çay polifenollerıyla zenginleştirilmiş kraker üretiminin araştırılması, Yüksek Lisans, D.ÜNALAN(Öğrenci), 2022

İNCEDAYI B., Dondurulmuş sebze üretiminde ohmik ısıtma işleminin kalite üzerine etkisi, Yüksek Lisans, C.Dağdelen(Öğrenci), 2019

İNCEDAYI B., Nar ve ürünlerinin fizikokimyasal ve biyokimyasal özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, A.Vatansever(Öğrenci), 2018

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.18, sa.6, ss.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, cilt.0, sa.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, cilt.30, sa.3, ss.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, cilt.78, sa.1, ss.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, cilt.59, sa.8, ss.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, cilt.29, sa.1, ss.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, cilt.52, sa.2, ss.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, cilt.45, sa.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, cilt.73, sa.2, ss.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, cilt.44, sa.6, ss.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, cilt.1, ss.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, cilt.10, ss.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., Incedayi B., Tamer C. E., Ozcan-Sinir G., Copur Ö. U.
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.31, sa.1, ss.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, cilt.37, sa.2, ss.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, cilt.37, sa.1, ss.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, cilt.36, sa.1, ss.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, cilt.13, sa.1, ss.47-55, 2014 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Use of supercritical CO₂ in food industry**
Incedayi B., Suna S., Copur Ö. U.
BULGARIAN CHEMICAL COMMUNICATIONS, cilt.46, ss.126-130, 2014 (SCI-Expanded)
- XIX. **The Use of Vacuum Impregnation for Debittering Green Olives**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., Yildiz B., ÇOPUR Ö. U.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.6, sa.12, ss.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, cilt.37, sa.5, ss.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, cilt.11, sa.2, ss.152-157, 2013 (SCI-Expanded)
- XXII. **EFFECTS OF MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING ON THE QUALITY OF MINIMALY PROCESSED CAULIFLOWER**
Incedayi B., Suna S.
ACTA ALIMENTARIA, cilt.41, sa.4, ss.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, cilt.22, sa.10, ss.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, cilt.22, sa.3, ss.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, cilt.8, sa.1, ss.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, cilt.38, sa.1, ss.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, cilt.7, sa.2, ss.149-154, 2009 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Physico-Chemical Properties and Fatty Acid Composition of Gemlik Variety Olives**
UYLAŞER V., İncedayı B., TAMER C. E., Yılmaz N., ÇOPUR Ö. U.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, cilt.21, sa.4, ss.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, cilt.37, sa.1, ss.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, cilt.6, ss.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, cilt.6, ss.26-30, 2008 (SCI-Expanded)
- XXXII. **A traditional Turkish beverage: Salep**
Tamer C. E., Karaman B., Copur Ö. U.
FOOD REVIEWS INTERNATIONAL, cilt.22, sa.1, ss.43-50, 2006 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Sebze içerikli zenginleştirilmiş glutensiz cips üretimi ve in-vitro biyoerişilebilirliğinin değerlendirilmesi**
İncedayı B., Türkmen Erol N., Akpınar P.
Food and Health, cilt.10, sa.2, ss.129-137, 2024 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.15, sa.1, ss.32-41, 2022 (Hakemli Dergi)
- III. **Bazı nar ürünlerinin antioksidan özellikler ve in-vitro biyoerişilebilirlik açısından değerlendirilmesi**
İNCEDAYI B.
Balıkesir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.23, sa.1, ss.96-110, 2021 (Hakemli Dergi)
- IV. **Assessment of antioxidant properties and in-vitro bioaccessibility of some pomegranate products**
İncedayı B.
Balıkesir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.23, sa.1, ss.96-110, 2021 (Hakemli Dergi)
- V. **Ohmik Isıtma Destekli İşlemlerin Gıdalarda Kullanımı ve Kalite Üzerine Etkisi**
İNCEDAYI B., SEYHAN B., ÇOPUR Ö. U.
Bursa Uludağ Üniv. Ziraat Fak.Derg., cilt.33, sa.2, ss.341-354, 2019 (Hakemli Dergi)

- 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. cilt.33, sa.2, ss.273-292, 2019 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.4, sa.3, 2018 (ESCI)
- VIII. **GAZLI IHLAMUR ÇAYI İÇECEĞİNİN BAZI ÖZELLİKLERİNİN ARAŞTIRILMASI**
İNCEDAYI B.
GIDA/THE JOURNAL OF FOOD, cilt.42, sa.4, ss.355-363, 2017 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.30, ss.440-444, 2016 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.30, 2016 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.28, sa.2, ss.37-47, 2014 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.28, sa.1, ss.29-42, 2014 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Colour Stability of Peeled Sariaşlama cv Chestnut**
İNCEDAYI B., UYLAŞER V., YILDIZ G.
ISHS Acta Horticulturae, cilt.1019, ss.147-152, 2014 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.28, sa.2, ss.37-47, 2014 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.4, sa.1, ss.127-135, 2014 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Ülkemizde Tüketilen Bazı Bitki Çaylarının Üretimi ve Sağlık Üzerine Etkileri**
SUNA S., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Gıda Teknolojisi, cilt.17, sa.8, ss.74-75, 2013 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Minimal İşlenmiş Gıdalar**
ÖZYÜREK H., İNCEDAYI B., TAMER C. E.
Gıda ve Yem Bilimi -Teknolojisi Dergisi, sa.13, ss.59-67, 2013 (Hakemsiz Dergi)
- XVIII. **Kurutulmuş Domates ve Domates Salçası Üretimi.**
ÖZYÜREK H., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Tarımtürk, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi, sa.38, ss.41-46, 2012 (Hakemsiz Dergi)
- XIX. **Konserve Yapımı ve Konserve Türleri**
İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Tarımtürk, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi, sa.37, ss.16-19, 2012 (Hakemsiz Dergi)
- XX. **A Research On Suitability Of Some Chestnut Cultivars For Candied Chestnuts.**
UYLAŞER V., İNCEDAYI B., MERT C., SOYLU A.
Acta Horticulturae, sa.866, ss.571-579, 2010 (Scopus)
- XXI. **Gıda Güvenliği ve Önemi**
ÇOPUR Ö. U., İNCEDAYI B.
Helal Gıda, sa.1, ss.20-21, 2010 (Hakemsiz Dergi)

- XXII. **A Research on the Composition of Pomegranate Molasses**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Journal of Agricultural Faculty of Uludag University, cilt.24, sa.2, ss.37-47, 2010 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.21, sa.1, ss.41-44, 2008 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **Omega-3 Yağ Asitlerinin Sağlık Açısından Önemi**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., YILMAZ N.
Hasad Gıda, sa.262, ss.44-47, 2007 (Hakemsiz Dergi)
- XXV. **Gıdalarda Akrilamid Oluşumu ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri**
TAMER C. E., İNCEDAYI B.
Gıda, 2006 (Hakemli Dergi)
- XXVI. **Gıdalarda Akrilamid Oluşumu ve İnsan Sağlığı Üzerindeki Etkileri**
TAMER C. E., İNCEDAYI B.
Gıda, ss.195-199, 2006 (Hakemli Dergi)
- XXVII. **Greyfurt Suyu ve İlaçlarla Etkileşimi**
TAMER C. E., İNCEDAYI B.
Gıda, cilt.31, sa.2, ss.101-106, 2006 (Hakemli Dergi)
- XXVIII. **Bursa Yöresinde Yetiştirilen Zeytinlerin Bileşimleri**
İNCEDAYI B., UYLAŞER V., TAMER C. E., YILMAZ N., ÇOPUR Ö. U.
Hasad Gıda, cilt.21, sa.248, ss.18-23, 2006 (Hakemsiz Dergi)
- XXIX. **Bazı Bitkisel Yağlar ve Bileşimleri**
TAMER C. E., AYDOĞAN N., İNCEDAYI B.
Dünya Gıda, sa.8, ss.71-73, 2005 (Hakemsiz Dergi)
- XXX. **Bal, Bileşimi ve Sağlık Üzerine Etkileri**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., AYDOĞAN N.
Dünya Gıda, sa.2, ss.52-53, 2005 (Hakemsiz Dergi)
- XXXI. **Çay ve Meyve Suyunun Beslenme ve Sağlık Açısından Önemi**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., AYDOĞAN N.
Dünya Gıda, sa.2, ss.72-74, 2005 (Hakemsiz Dergi)
- XXXII. **Zeytin, Zeytinyağı ve Beslenmedeki Önemi**
UYLAŞER V., İNCEDAYI B.
Dünya Gıda, sa.2, ss.68-70, 2005 (Hakemsiz Dergi)
- XXXIII. **Gıda Güvenliği ve Tarımda Planlama**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Türktarım, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi, sa.160, ss.28-31, 2004 (Hakemsiz Dergi)
- XXXIV. **Ekolojik Tarım ve Ülkemizdeki Durumu**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Dünya Gıda, sa.6, ss.69-72, 2003 (Hakemsiz Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **A Perspective on Consumption of Energy Drinks**
İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., ÖZKAN KARABACAK A., BEKAR E.
Sports and Energy Drinks, Alexandru Grumezescu Alina-Maria Holban, Editör, Elsevier, Woodhead Publishing, ss.539-565, 2019
- II. **Technology and Nutritional Value of Powdered Drinks**
ÇOPUR Ö. U., İNCEDAYI B., ÖZKAN KARABACAK A.
Production and Management of Beverages, Alexandru Grumezescu Alina-Maria Holban, Editör, Woodhead

Publishing, ss.47-83, 2019

III. Preservation of Beverage Nutrients by High Hydrostatic Pressure

ÖZKAN KARABACAK A., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.

Preservatives and Preservation Approaches in Beverages, Alexandru Grumezescu Alina-Maria Holban, Editör, Elsevier, Woodhead Publishing, ss.309-337, 2019

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. Use Of Plant Polyphenols In Food Production

ALTINDAĞ Ş., İNCEDAYI B.

ISPEC 14th International Conference On Engineering & Natural Sciences, 18 Temmuz 2022, ss.354-360

II. Mühliye (Corchorus olitorius L.) Bitkisinin Gıdalarda Kullanım Olanakları

DUVAIRI Y., İNCEDAYI B.

12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Bursa, Türkiye, 21 - 22 Mart 2022, ss.210

III. Yenilebilir Film ve Kaplamalara Yönelik Güncel Yaklaşımlar

TAYİROĞLU B., İNCEDAYI B.

12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Bursa, Türkiye, 21 Mart 2022, ss.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 Kasım 2021, cilt2, ss.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, Türkiye, 16 Ekim 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 Kasım 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, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019, ss.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, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019, ss.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, Türkiye, 20 - 22 Nisan 2019, ss.44-56

X. Dondurulmuş Meyve ve Sebze Üretiminin Analizi

İNCEDAYI B., DAĞDELEN C.

4th International Food Congress, Türkiye, 28 - 29 Eylül 2017, ss.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 Eylül 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 Eylül 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 Aralık 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 Kasım 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, Kıbrıs (Kkct), 10 - 13 Kasım 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 Ekim 2016
- XVII. **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 Ekim 2016
- XVIII. **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 Ekim 2016
- XIX. **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, PRAG, Çek Cumhuriyeti, 3 - 06 Ekim 2016
- XX. **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, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016, ss.450-453
- XXI. **General View of Oolong Tea**
BORAN G. N., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016, ss.482-486
- XXII. **The Bioactive Components Of Pomegranate Juice**
İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., VATANSEVER A.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016, ss.445-449
- XXIII. **Traditional Dairy Product Kurut**
BEKAR E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016
- XXIV. **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 Ağustos 2016
- XXV. **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 Ağustos 2016, ss.1137
- XXVI. **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, Türkiye, 26 - 27 Eylül 2014
- XXVII. **Turunçgillerde Hasat Sonrası Meydana Gelen Bozulmalar**
ÖZCAN SİNİR G., SUNA S., İNCEDAYI B.

- VI. Bahçe Ürünlerinde Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu, Türkiye, 22 - 25 Eylül 2014
- XXVIII. **Turunçgillerde Hasat Sonrası Meydana Gelen Bozulmalar**
ÖZCAN SİNİR G., SUNA S., İNCEDAYI B.
VI. Bahçe Ürünlerinde Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu 22-25 Eylül, Türkiye, 22 - 25 Eylül 2014
- XXIX. **Use of Supercritical CO2 in Food Industry**
İNCEDAYI B., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
XI International Conference on Food Physicists, 10 - 12 Haziran 2014, cilt.46, ss.126-130
- XXX. **Aseptik Elma Suyu Üretiminde HACCP Uygulamaları**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., AYDOĞAN N.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2014, ss.57
- XXXI. **Ihlamur (Tiia argentea) Ekstraktı ile içime hazır ıhlamur çayı içeceğinin Farklı Tüketim Koşullarına Bağlı Olası Genotoksik / Antigenotoksik Etkilerinin in-vivo Araştırılması**
ÇOPUR Ö. U., SÖNMEZ G., ÇINKILIÇ N., TAMER C. E., İNCEDAYI B., VATAN Ö., SUNA S., ÖZCAN SİNİR G., ÖZTÜRKOĞLU S., turaçozen ö.
Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve ARGE günleri, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2013
- XXXII. **Ihlamur Tilia argentea ekstraktı ile içime hazır ıhlamur çayı içeceğinin farklı tüketim koşullarına bağlı olası genotoksik antigenotoksik 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, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2013
- XXXIII. **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, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2013
- 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 Ekim 2013, ss.439
- XXXV. **Grape Based Traditional Products**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 - 26 Ekim 2013, ss.420
- 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 Temmuz 2013
- XXXVII. **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 Temmuz 2013, cilt.1015
- XXXVIII. **Food Nanotechnology**
PALA C., TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
4. Nanobilim ve Nanoteknoloji (NanoTRIV) Konferansı, Türkiye, 9 - 13 Haziran 2008, ss.320
- XXXIX. **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, Türkiye, 13 - 15 Kasım 2012
- XL. **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, Çin, 1 - 03 Kasım 2012
- XLI. **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 Kasım 2012
- XLII. **Colour stability of peeled 'Sarıslama' cv chestnut**
İNCEDAYI B., YILDIZ G., UYLAŞER V.

- Fifth International Chestnut Symposium, Shepherdstown, Amerika Birleşik Devletleri, 9 - 12 Eylül 2012, ss.33
- XLIII. **The Main Difficulties Encountered for Candied Chestnut Production**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Fifth International Chestnut Symposium, Shepherdstown, Amerika Birleşik Devletleri, 9 - 12 Eylül 2012, ss.34
- XLIV. **Kırmızı Pancar Turşusu Üretimi Üzerine Bir Araştırma**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., KAYAHAN M.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.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, Türkiye, 25 - 26 Nisan 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, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2011
- XLVII. **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, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011, ss.149
- XLVIII. **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 Ekim 2011, ss.147
- XLIX. **Effects of different peeling methods on quality of canned peppers**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Eurofoodchem XVI, 6 - 08 Temmuz 2011, cilt.61, ss.49-50
- L. **Optimization of the Low Calorie Candied Chestnut Production**
TAMER C. E., ŞENKOYUNCU A., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Eurofoodchem XVI, 6 - 08 Temmuz 2011, cilt.61, ss.101
- LI. **Havayolu Yemek Hizmetlerinde Gıda Güvenliğinin Sağlanması**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Toplu Beslenme Sistemleri Sempozyumu, Türkiye, 3 - 06 Haziran 2010, ss.121-126
- 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, Kıbrıs (Kkct), 3 - 06 Haziran 2010
- LIII. **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, Kıbrıs (Kkct), 3 - 06 Haziran 2010
- LIV. **Yemek Sanayiinde Mönü Planlama ve Önemi**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., İNCEDAYI A., ÇOPUR Ö. U.
Toplu Beslenme Sistemleri Sempozyumu, Türkiye, 3 - 06 Haziran 2010, ss.127-134
- 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", Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.1044-1047
- LVI. **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", Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010
- LVII. **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 Ekim 2009, cilt.866, ss.571-580
- LVIII. **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 Üzüm Sü Meyveler Sempozyumu, Kahramanmaraş, Türkiye, 10 - 12 Haziran 2009, ss.168

- LIX. **Fresh-Cut (Minimal İşlenmiş) Marul Prosesinde HACCP Sisteminin Uygulanması**
İNCEDAYI B., PARSEKER YÖNEL S., SUNA S.
Bahçe Ürünlerinde IV. Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu, Türkiye, 8 - 11 Ekim 2008, ss.406-414
- LX. **Modifiye Atmosfer Uygulaması ve Fresh - Cut Gıdalar**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Bahçe Ürünlerinde IV. Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu, Türkiye, 8 - 11 Ekim 2008, cilt.398
- LXI. **Gıda Sanayinde Uygulanan Kalite Yönetim Sistemleri**
PARSEKER YÖNEL S., İNCEDAYI B., SUNA S.
VIII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, Türkiye, 25 - 27 Haziran 2008, cilt.437
- LXII. **Mantar Konservesi Üretiminde HACCP Sisteminin Uygulanması**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÖZTÜRK A., ÇOPUR Ö. U.
VIII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, Türkiye, 25 - 27 Haziran 2008, ss.461-473
- LXIII. **Küresel Bir Sorun: Beslenme**
SUNA S., PARSEKER YÖNEL S., İNCEDAYI B.
VIII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, Türkiye, 25 - 27 Haziran 2008, cilt.392
- LXIV. **Gen Kaynaklarının Erozyonu ve Korunması**
KUMRAL A., İNCEDAYI B.
VIII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, Türkiye, 25 - 27 Haziran 2008, ss.410-415
- LXV. **Nar ekşisinin bileşimi üzerine bir araştırma**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.61
- LXVI. **Uludağ Bursa daki Yaban Mersini Vaccinium myrtillus L Popülasyonları Üzerinde İncelemeler 2005**
TÜRKBEN C., BARUT E., MALYER H., İNCEDAYI B., DURGUT E.
II. Ulusal Üzüm Meyveler Sempozyumu, Tokat, Türkiye, 14 - 16 Eylül 2006, cilt.1144, ss.136-140
- LXVII. **Geleneksel Gıdalarımızdan Pişmaniye, Cezerye ve Pestil**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., AYDOĞAN N., ÇOPUR Ö. U.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 23 - 24 Eylül 2004, cilt.67
- LXVIII. **Bazı Geleneksel Fermente Gıdalarımız ve Sağlık Üzerindeki Etkileri**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., AYDOĞAN N., ÇOPUR Ö. U.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 22 - 24 Eylül 2004
- LXIX. **Geleneksel Bir İçeceğimiz Salep.**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., AYDOĞAN N., ÇOPUR Ö. U.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2004, ss.100-103
- LXX. **Greyfurt Suyu ve İlaçlarla Etkileşimi**
İNCEDAYI B., TAMER C. E.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004, ss.56
- LXXI. **Gıdalarda Akrilamid Oluşumu ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri**
İNCEDAYI B., TAMER C. E.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004, ss.44

Desteklenen Projeler

İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., TÜRKMEN EROL N., SARI F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kızarmış Parmak Patates Üretiminde Yenilikçi Teknolojilerin Yağı Azaltma Üzerine Etkisinin Araştırılması, 2020 - 2024

İncedayı B., Türkmen Erol N., Çopur Ö. U., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ohmik ve Mikrodalga Isıtma Önışlemlerinin Yeşil Dolma Biberin Kuruma Süresi ve Kalite Parametreleri Üzerine Etkisi, 2019 - 2023

Çopur Ö. U., İncedayı B., Türkmen Erol N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kestane Kabuğunda Bulunan Polifenollerin Ohmik Isıtma Destekli Ekstraksiyonu ve İn-vitro Biyoalınabilirliğinin Araştırılması, 2018 - 2022

ÇOPUR Ö. U., İNCEDAYI B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Nar ve ürünlerinin fizikokimyasal ve biyokimyasal özelliklerinin belirlenmesi, 2017 - 2018

Özcan Sinir G., Çopur Ö. U., Tamer C. E., İncedayı B., Suna S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Bitki Ekstraktları İle Zenginleştirilmiş Ekmek Üretiminin Araştırılması, 2014 - 2018

İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., SUNA S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Bitki Ekstraktları İle Zenginleştirilmiş Ekmek Üretiminin Araştırılması, 2014 - 2018

ÇOPUR Ö. U., İNCEDAYI B., SUNA S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Doğal Bitki Ekstraktlarından Bitki Çayı İçeceği Üretimi Üzerine Bir Araştırma, 2012 - 2018

ÇOPUR Ö. U., İNCEDAYI B., TAMER C. E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yüksek Fruktozlu Mısır Şurubu Tüketiminin Obezite ve Pankreas Kanseri Oluşumuna Etkisinin Araştırılması, 2011 - 2016

ÇOPUR Ö. U., İNCEDAYI B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yumuşak Şekerleme Üretiminde Zenginleştirme Uygulamaları, 2010 - 2013

İNCEDAYI B., TAMER C. E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Minimal İşlem Görmüş Bazı Sebzelerin Raf Ömrü ve Kalitesi Üzerine Farklı Uygulamaların Etkileri, 2008 - 2010

İNCEDAYI B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bursa Yöresine Ait Kuşburnu Rosa canina L Meyvelerinde Yerel Uygulamaların Bazı Bileşenler Üzerine Etkileri, 2009 - 2009

Çopur Ö. U., Tamer C. E., TÜBİTAK Projesi, Minimal İşlem Görmüş Bazı Sebzelerin Raf Ömrü ve Kalitesi Üzerine Farklı Uygulamaların Etkileri, 2007 - 2009

Metrikler

Yayın: 141

Atıf (WoS): 291

Atıf (Scopus): 338

H-İndeks (WoS): 9

H-İndeks (Scopus): 9