

Prof. CANAN ECE TAMER

Personal Information

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

Email: etamer@uludag.edu.tr

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

International Researcher IDs

ScholarID: U_zs-WcAAAAJ

ORCID: 0000-0003-0441-1707

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAG-8503-2021

ScopusID: 8228159500

Yoksis Researcher ID: 156597

Education Information

Doctorate, Bursa Uludağ University, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 1999 - 2004

Postgraduate, Bursa Uludağ University, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Turkey 1996 - 1999

Undergraduate, Ege University, Faculty Of Engineering, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 1991 - 1996

Foreign Languages

English, C1 Advanced

Dissertations

Doctorate, Meyveli ve meyve aromalı boza üretiminin araştırılması, Bursa Uludağ University, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (Dr), 2004

Postgraduate, Taze, dondurulmuş ve kurutulmuş kayısılardan üretilen reçellerin kalitelerinin belirlenmesi, Bursa Uludağ University, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 1999

Research Areas

Food Engineering, Food Technology, Food Biotechnology, Fruits, Vegetables and Nuts, Food Processing (pasteurisation, sterilisation, refrigeration, lyophilisation, etc.), Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Professor, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2020 - Continues

Associate Professor, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2012 - 2020

Assistant Professor, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2009 - 2012

Lecturer PhD, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2005 - 2009

Research Assistant, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 1996 - 2005

Courses

KONSERVE BİLİMİ ve TEKNOLOJİSİ, Postgraduate, 2022 - 2023
JAM MARMALADE JELLY TECHNOLOGY, Undergraduate, 2021 - 2022
GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE ÜRÜN GELİŞTİRME UYGULAMALARI, Undergraduate, 2020 - 2021
CARBONATED BEVERAGE TECHNOLOGY, Undergraduate, 2020 - 2021
ORGANİK GIDALARIN İŞLENMESİ, Undergraduate, 2020 - 2021
MESLEKİ UYGULAMA -II, Undergraduate, 2020 - 2021
FOOD CHEMISTRY 2, Undergraduate, 2020 - 2021
Doctorate, 2021 - 2022
FRUIT JUICE PRODUCTION TEHCNOLOGY, Undergraduate, 2021 - 2022
Doctorate, 2020 - 2021
ART OF FERMENTATION AND FERMENTED FOODS, Undergraduate, 2019 - 2020
TECHNICAL ENGLISH II, Undergraduate, 2020 - 2021
TECHNICAL ENGLISH - I, Undergraduate, 2018 - 2019
Undergraduate, 2018 - 2019
Undergraduate, 2017 - 2018
GSD 3219 STERİLİZASYON TEKNİKLERİ, Undergraduate, 2016 - 2017
GMB 5013 INDUSTRIAL FRUIT JUICE PRODUCTION TECHNOLOGY, Postgraduate, 2016 - 2017
Endüstriyel Konserve Teknolojisi, Postgraduate, 2016 - 2017
GMB 5013 - ENDÜSTRİYEL MEYVE SUYU İŞLEME TEKNOLOJİSİ, Postgraduate, 2016 - 2017
GSD 4217 REÇEL-MAR. VE JELE TEKNOLOJİSİ, Undergraduate, 2016 - 2017
GSD4235 - MEYVE SUYU ÜRETİM TEKNOLOJİSİ, Undergraduate, 2016 - 2017
Undergraduate, 2016 - 2017
Undergraduate, 2016 - 2017

Advising Theses

Tamer C. E., Postgraduate, E.İLTER(Student), 2021
Tamer C. E., A research on the production of kombucha beverage fortified with different plant extracts, Postgraduate, B.TÜRKOL(Student), 2019
Tamer C. E., Investigation of antioxidant activities of kombucha teas produced by using red goji berry (Lycium barbarum L.) and black goji berry (Lycium ruthenicum Murr.), Postgraduate, A.ABUDUAIBIFU(Student), 2019
Tamer C. E., Determination of the effects of different formulations and drying methods on potato chips quality, Postgraduate, T.HALİL(Student), 2019
Tamer C. E., Determination of antioxidant activity and anthocyanin content of kombucha teas produced by using cherry laurel (Prunus laurocerasus), black carrot (Daucus carota L. ssp. sativus var. atrorubens Alef.), blackthorn (Prunus spinosa) and raspberry (Rubus idaeus), Postgraduate, A.ULUSOY(Student), 2019
TAMER C. E., A research on production of lemon drink (lemonade) fortified with natural herb extracts, Postgraduate, F.ZEHRA(Student), 2015

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Optimization and characterization of chestnut shell pigment extract obtained microwave assisted extraction by response surface methodology**
Kocer S., Utku Copur O., TAMER C. E., SUNA S., Kayahan S., Uysal E., Cavus S., Akman O.
Food Chemistry, vol.443, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Optimization of Heat Pump Dryer Conditions on Bioaccessibility of Some Secondary Metabolites of Cornelian Cherry-Capia Pepper Pestil**

- Özkan Karabacak A., Durgut Malçok S., Tunçkal C., Tamer C. E., Pandiselvam R.
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, vol.2023, pp.1-28, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Influence of a hybrid drying combined with infrared and heat pump dryer on drying characteristics, colour, thermal imaging and bioaccessibility of phenolics and antioxidant capacity of mushroom slices**
Durgut Malçok S., Özkan Karabacak A., Bekar E., Tunçkal C., Tamer C. E.
JOURNAL OF AGRICULTURAL ENGINEERING (Pavia), vol.54, no.3, pp.1537, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **Application of response surface methodology for optimisation of Cornelian cherry - *Capia* pepper leather dried in a heat pump drying system**
Durgut Malçok S., Özkan Karabacak A., Tunçkal C., Tamer C. E.
JOURNAL OF AGRICULTURAL ENGINEERING (Pavia), vol.54, no.3, pp.1538, 2023 (SCI-Expanded)
- V. **EVALUATION OF PHYSICOCHEMICAL, ANTIOXIDANT, MICROBIOLOGICAL AND ORGANOLEPTIC PROPERTIES OF PURPLE BASIL BEVERAGE**
ÖZOĞLU Ö., KARABACAK A., Durgut S., TAMER C. E., KORUKLUOĞLU M., ÇOPUR Ö. U.
Latin American Applied Research, vol.53, no.3, pp.231-240, 2023 (SCI-Expanded)
- VI. **Bioaccessibility of total phenolics and antioxidant activity of melon slices dried in a heat pump drying system**
ÖZKAN KARABACAK A., Tunçkal C., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U., YOLCI ÖMEROĞLU P.
Journal of Food Measurement and Characterization, vol.16, no.3, pp.2154-2171, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **MATHEMATICAL MODELLING AND OPTIMIZATION OF MELON SLICE DRYING WITH RESPONSE SURFACE METHODOLOGY IN A HEAT PUMP DRYING SYSTEM**
Tunçkal C., Özkan Karabacak A., Tamer C. E., Yolcu Ömeroğlu P., Göksel Z.
Latin American Applied Research, vol.52, no.2, pp.101-110, 2022 (SCI-Expanded)
- VIII. **Development of purple basil (*Ocimum basilicum* L.) sherbet fortified with propolis extract using response surface methodology**
Özkan Karabacak A., Özoğlu Ö., Durgut S., Bagatirlar S. R., Kaçar O., Tamer C. E., Korukluoğlu M.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, vol.15, no.6, pp.4972-4991, 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. **Evaluation of bioaccessibility and functional properties of kombucha beverages fortified with different medicinal plant extracts**
Tamer C. E., Temel Ş. G., Suna S., Karabacak A., Ozcan T., Ersan L. Y., Kaya B. T., Copur Ö. U.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.45, no.1, pp.13-32, 2021 (SCI-Expanded)
- XI. **Investigations of some quality parameters and mathematical modeling of dried functional chips**
Halil T., TAMER C. E., SUNA S., ÖZKAN KARABACAK A.
HEAT AND MASS TRANSFER, vol.56, no.4, pp.1099-1115, 2020 (SCI-Expanded)
- XII. **The antimicrobial and antioxidant properties of garagurt: traditional Cornelian cherry (*Cornus mas*) marmalade**
Savas E., Tavsanlı H., Çatalkaya G., Çapanoğlu Güven E., Tamer C. E.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, vol.12, no.2, pp.12-23, 2020 (SCI-Expanded)
- XIII. **Evaluation of physicochemical and bioaccessibility properties of goji berry kombucha**
Abuduaibifu A., TAMER C. E.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.43, no.9, 2019 (SCI-Expanded)
- XIV. **Determination of suitability of black carrot (*Daucus carota* L. spp. *sativus* var. *atrorubens* Alef.) juice concentrate, cherry laurel (*Prunus laurocerasus*), blackthorn (*Prunus spinosa*) and red raspberry (*Rubus ideaus*) for kombucha beverage production**
Ulusoy A., TAMER C. E.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, vol.13, no.2, pp.1524-1536, 2019 (SCI-Expanded)
- XV. **The effect of hot air, vacuum and microwave drying on drying characteristics, rehydration capacity,**

color, total phenolic content and antioxidant capacity of Kumquat (Citrus japonica)

ÖZCAN SİNİR G., ÖZKAN KARABACAK A., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.

FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.39, no.2, pp.475-484, 2019 (SCI-Expanded)

- XVI. **Extraction Techniques for Plant-Based Bio-active Compounds**
YOLCI ÖMEROĞLU P., Acoglu B., Ozdal T., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
NATURAL BIO-ACTIVE COMPOUNDS, VOL 2: CHEMISTRY, PHARMACOLOGY AND HEALTH CARE PRACTICES,
pp.465-492, 2019 (SCI-Expanded)
- XVII. **TRENDS AND POSSIBILITIES OF THE USAGE OF MEDICINAL HERBAL EXTRACTS IN BEVERAGE PRODUCTION**
Suna S., Tamer C. E., Özcan Sinir G.
NATURAL BEVERAGES, pp.361-398, 2019 (SCI-Expanded)
- XVIII. **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, vol.31, no.1, pp.40-53, 2019 (SCI-Expanded)
- XIX. **Effects of oven, microwave and vacuum drying on drying characteristics, colour, total phenolic content and antioxidant capacity of celery slices**
Karabacak A., Suna S., Tamer C. E., Copur Ö. U.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, vol.10, no.2, pp.193-205, 2018 (SCI-Expanded)
- XX. **Drying Model of Sliced Apple and Effect of Vacuum Impregnation on Its Physiochemical Properties**
İZLİ N., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U., Iski E., Yildiz B.
PHILIPPINE AGRICULTURAL SCIENTIST, vol.100, no.3, pp.315-323, 2017 (SCI-Expanded)
- XXI. **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)
- XXII. **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)
- XXIII. **BIOAVAILABILITY AND DELIVERY OF NUTRACEUTICALS BY NANOPARTICLES**
TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
NUTRACEUTICALS, vol.4, pp.535-591, 2016 (SCI-Expanded)
- XXIV. **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)
- XXV. **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)
- XXVI. **Fruit Processing**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
FOOD PROCESSING: STRATEGIES FOR QUALITY ASSESSMENT, pp.9-35, 2014 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Impact of innovative technologies on fruit and vegetable quality**
Suna S., Tamer C. E., Sayin L.
BULGARIAN CHEMICAL COMMUNICATIONS, vol.46, pp.131-136, 2014 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Rapid monitoring of volatile organic compounds: selected ion flow tube mass spectrometry (SIFT-MS)**
Sinir G., Suna S., Tamer C. E.
BULGARIAN CHEMICAL COMMUNICATIONS, vol.46, pp.103-107, 2014 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Development of Value-Added Products from Food Wastes**

- TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
FOOD PROCESSING: STRATEGIES FOR QUALITY ASSESSMENT, pp.453-475, 2014 (SCI-Expanded)
- XXX. **The Use of Vacuum Impregnation for Debittering 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)
- XXXI. **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)
- XXXII. **Determination of antioxidant activity, total phenolics and mineral contents of some functional vegetable juice**
SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U., TURAN M. A.
JOURNAL OF FOOD AGRICULTURE & ENVIRONMENT, vol.11, no.2, pp.213-218, 2013 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **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)
- XXXIV. **A RESEARCH ON RASPBERRY AND BLACKBERRY MARMALADES PRODUCED FROM DIFFERENT CULTIVARS**
Tamer C. E.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.36, no.1, pp.74-80, 2012 (SCI-Expanded)
- XXXV. **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)
- XXXVI. **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)
- XXXVII. **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)
- XXXVIII. **Physico-Chemical Properties and Fatty Acid Composition of Gemlik Variety Olives**
UYLAŞER V., İncedayi B., TAMER C. E., Yilmaz N., ÇOPUR Ö. U.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, vol.21, no.4, pp.2861-2868, 2009 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **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)
- XL. **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)
- XLI. **Chemical compositions of traditional Tarhana having different formulations**
Tamer C. E., Kumral A., Asan M., Sahin I.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.31, no.1, pp.116-126, 2007 (SCI-Expanded)
- XLII. **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)
- XLIII. **The effect of controlled atmosphere storage on pickle production from pickling cucumbers cv. 'Troy'**
Ozer M., Akbudak B., Uylaser V., Tamer E.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.222, no.1-2, pp.118-129, 2006 (SCI-Expanded)
- XLIV. **A research on the production of low energy boza: a cereal based fermented beverage**
Uylaser V., Tamer C. E., Copur Ö. U.
AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, vol.16, no.2, pp.41-44, 2005 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **DETERMINATION OF PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES OF KOMBUCHA BEVERAGE PREPARED WITH SAFFRON**
SUNA S., Çiftçi K., TAMER C. E.
GIDA, vol.45, no.1, pp.20-30, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Ultrasound Applications in Fruit and Vegetable Processing**
ÖZKAN KARABACAK A., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U., YAGCILARI M.
Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.33, no.2, pp.375-393, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Farklı Yöntemlerle Kurutulan Yeşil Zeytin Katkılı Cipslerin Kurutma Kinetiği ve Bazı Kalite Parametrelerinin İncelenmesi**
Halil T., TAMER C. E., ÖZKAN KARABACAK A.
BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, vol.33, no.1, pp.123-142, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **A RESEARCH ON THE PRODUCTION OF GREEN COFFEE BEVERAGE FORTIFIED WITH APRICOT PULP**
TAMER C. E.
GIDA, vol.43, no.5, pp.800-811, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **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)
- VI. **Pulsed Electrical Field Applications for Improving Food Quality**
ÖZKAN KARABACAK A., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
The Journal of Agricultural Faculty of Uludag University, vol.30, pp.554-562, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **Combined Use of Natural Antimicrobial Compounds with Modified Atmosphere**
SEYMEN S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **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 Uludag University, vol.30, pp.440-444, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **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 Uludag University, vol.30, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **The Effects of Lecithin and Polyglycerol Polyricinoleate PGPR on Quality of Milk Bitter and White Chocolates**
Peker B. B., TAMER C. E., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.27, no.2, pp.55-69, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **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)
- XII. **Gıda Alerjisi Reaksiyonları**
KARAKILIÇ M., SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.28, no.1, pp.73-80, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **Yüksek Hidrostatik Basınç ve Ultrasonun Gıda Koruma Yöntemi Olarak Kullanımı**
SAYIN L., TAMER C. E.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.28, no.1, pp.83-93, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **Hurdle Technology for Shelf Stable Minimally Processed Potato cv. Agria**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.28, no.1, pp.29-42, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **The effects of lecithin and polyglycerol polyricinoleate PGPR on quality of milk bitter and white chocolate**

Burak Barkın P., SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.

U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.27, no.2, pp.55-69, 2013 (Peer-Reviewed Journal)

- XVI. 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)
- XVII. Kurutulmuş Biber ve biber Salçası Üretimi**
YEKELER F., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Tarım Türk, vol.38, no.7, pp.48-50, 2013 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. Geleneksel İçeceğimiz Salep ve Faydaları**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Gıda Teknolojisi, vol.12, pp.76-77, 2012 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XIX. Evaluation of Canned Cauliflower Pickles Prepared with Different Ingredients**
TAMER C. E.
African Journal Of Agricultural Research, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- XX. Dondurulmuş Meyve Sebze İhracatının Analizi**
ÇURKAN A., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.26, no.1, pp.73-82, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- XXI. 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)
- XXII. Chitosan: an Edible Coating for Fresh-Cut Fruits and Vegetables**
TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
PROCEEDINGS OF THE IIIRD INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON CUCURBITS, 2009 (Scopus)
- XXIII. Use of Vacuum Impregnation for Minimally Processed Fruits and Vegetables**
TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
PROCEEDINGS OF THE IIIRD INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON CUCURBITS, vol.877, pp.577-582, 2009 (Scopus)
- XXIV. Chemical Composition Metabolizable Energy and Digestibility in Pea Seeds of Differing Testa and Flower Colors**
CANBOLAT Ö., TAMER C. E., AÇIKGÖZ E.
Journal of Biological and Environmental Sciences, vol.1, no.2, pp.59-65, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- XXV. 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)
- XXVI. Bazı Gıdalarımız ve Tarihçeleri III**
TAMER C. E., ŞAHAN ŞENEL Y., ÇOPUR Ö. U.
Gıda. Dünya Yayınları, no.9, pp.86, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVII. Gıdalarda Akrilamid Oluşumu ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri**
TAMER C. E., İNCEDAYI B.
Gıda, 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 Gıdalarımız ve Tarihçeleri I**
TAMER C. E., ŞAHAN ŞENEL Y., ÇOPUR Ö. U.
Gıda. Dünya Yayınları, no.7, pp.81-84, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XXX. Bazı Gıdalarımız ve Tarihçeleri II**
TAMER C. E., ŞAHAN ŞENEL Y., ÇOPUR Ö. U.
Gıda. Dünya Yayınları, no.8, pp.92-93, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXI. Bazı Bitkisel Yağlar ve Bileşimleri**
TAMER C. E., AYDOĞAN N., İNCEDAYI B.
Dünya Gıda, no.8, pp.71-73, 2005 (Non Peer-Reviewed Journal)

- XXXII. **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)
- XXXIII. **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)
- XXXIV. **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)
- XXXV. **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)
- XXXVI. **Modern Bir Catering Sistemi Cook Chill**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
Gıda, no.28, pp.159-167, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVII. **Boza ve Yeni Yaklaşımlar**
TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Dünya Gıda Dergisi, no.4, pp.61-62, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVIII. **Düşük Kalorili Light Boza Üretiminin Araştırılması**
UYLAŞER V., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Dünya Gıda Dergisi, no.7, pp.119-122, 2002 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIX. **Tarhana Üretiminde Farklı Uygulamaların Ürün Kalitesine Etkisi**
Çopur Ö. U., Göçmen D., Tamer C. E., Gürbüz O.
GIDA, no.26, pp.339-346, 2001 (Peer-Reviewed Journal)
- XL. **Dondurma Üretiminde HACCP Sisteminin Uygulanması**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
Alışveriş - Market Dergisi, no.8, pp.31-33, 2000 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XLI. **Taze Dondurulmuş ve Kurutulmuş Kayıslardan Üretilen Reçellerin Kalitelerinin Belirlenmesi**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
Gıda. Dünya Yayınları, no.50, pp.46-53, 2000 (Peer-Reviewed Journal)
- XLII. **Sebze Suyu Üretimi ve Beslenmemizdeki Önemi**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
Gıda. Dünya Yayınları, no.59, pp.86-91, 2000 (Peer-Reviewed Journal)
- XLIII. **Alkolsüz İçeceklerde Yapay Tatlandırıcıların Kullanımı**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
Gıda. Dünya Yayınları, no.43, pp.36-39, 1999 (Peer-Reviewed Journal)
- XLIV. **Gıdalara Isıl İşlem Uygulamada Yeni Bir Yöntem Ohmik Isıtma**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
Gıda. Dünya Yayınları, no.37, pp.42-45, 1998 (Peer-Reviewed Journal)
- XLV. **Gıdaların Radyasyonla Muhafazaları**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
Gıda. Dünya Yayınları, no.26, pp.40-44, 1998 (Peer-Reviewed Journal)
- XLVI. **Gıda Katkı Maddesi Olarak Aljinatlar**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
Gıda. Dünya Yayınları, no.24, pp.28-32, 1997 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **Gıda Sanayinde Kombucha Biyoselülozunun Değerlendirme Olanakları**
TAMER C. E., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZKAN KARABACAK A., DURGUT S., TUNÇKAL C., BAYRAMOĞLU G., YOLCI

ÖMEROĞLU P., KAMILOĞLU BEŞTEPE S., ÇOPUR Ö. U.

in: Gıda Mühendisliği Alanında Yeni Yaklaşımlar, Gül, H., Hayıt, F., Editor, İksad publishing house, pp.67-125, 2022

II. Gıda Sanayinde Kombucha Biyoselülozunun Değerlendirme Olanakları

TAMER C. E., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZKAN KARABACAK A., DURGUT S., TUNÇKAL C., BAYRAMOĞLU G., YOLCI ÖMEROĞLU P., KAMILOĞLU BEŞTEPE S., ÇOPUR Ö. U.

in: Gıda Mühendisliği Alanında Yeni Yaklaşımlar, Gül, H., Hayıt, F., Editor, İksad Yayınevi, pp.67-124, 2022

III. FERMENTASYONDAN SORUMLU MİKROORGANİZMALAR ÜZERİNE YENİLİKÇİ TEKNOLOJİLERİN ETKİSİ

ÖZOĞLU Ö., Durgut S., TAMER C. E., KORUKLUOĞLU M.

in: GIDA MÜHENDİSLİĞİ ALANINDA YENİ YAKLAŞIMLAR, Hayıt Fatma, Gül Hülya, Editor, IKSAD Publishing House, Ankara, pp.33-66, 2022

IV. Role of Encapsulation in Functional Beverages

Özdal T., Yolci Ömeroğlu P., Tamer C. E.

in: The Science of Beverages. Biotechnological Progress and Beverage Consumption, Alexandru Grumezescu, Alina Maria Holban, Editor, Academic International Press , Kingston Upon Hull, pp.195-232, 2020

V. Toxicological Aspects of Ingredients Used in Nonalcoholic Beverages

Tamer C. E., Suna S., Özcan Sinir G.

in: The Science of Beverages Vol 6-Non-Alcoholic Beverages, ALEXANDRU MIHAI GRUMEZESCU, ALINA MARIA HOLBAN, Editor, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Cambridge, pp.441-481, 2019

VI. Trends and Possibilities of the Usage of Medicinal Herbal Extracts in Beverage Production

Suna S., Tamer C. E., Özcan Sinir G.

in: The Science of Beverages Vol 13: Natural Beverages, ALEXANDRU MIHAI GRUMEZESCU, ALINA MARIA HOLBAN, Editor, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Cambridge, pp.361-398, 2019

VII. Functional and traditional nonalcoholic beverages in Turkey.

TAMER C. E., YOLCI ÖMEROĞLU P., ÇOPUR Ö. U.

in: The Science of Beverages. Vol. 6. Non-Alcoholic Beverages, ALEXANDRU MIHAI GRUMEZESCU, ALINA MARIA HOLBAN, Editor, Elsevier, Kinglington, pp.483-513, 2019

VIII. Extraction techniques for plant-based bio-active compounds

YOLCI ÖMEROĞLU P., Acoğlu B., ÖZDAL T., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.

in: Natural Bio-active Compounds. Volume 2: Chemistry, Pharmacology and Health Care Practices, Mallappa Kumara Swamy, Mohd Sayeed Akhtar, Editor, Springer, pp.465-492, 2019

IX. Kombucha Tea: A Promising Fermented Functional Beverage

Özcan Sinir G., Tamer C. E., Suna S.

in: The Science of Beverages Vol 5 Fermented Beverages., ALEXANDRU MIHAI GRUMEZESCU, ALINA MARIA HOLBAN, Editor, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Cambridge, pp.401-432, 2019

X. Bioavailability and Delivery of Nutraceuticals by Nanoparticles

TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.

in: Nanotechnology in the Agri Food Industry Nutraceuticals, Grumezescu, A.M, Editor, Academic Press , pp.535-575, 2016

XI. BURSA İLE ÖZDEŞLEŞMİŞ TATLAR

TURHAN Ş., TAMER C. E.

in: Uludağ Üniversitesi 40 Yıl Kitabı, Prof.Dr. Cafer ÇİFTÇİDoç.Dr. Hasan Basri ÖCALAN, Editor, Bilnet Matbaacılık İstanbul, Bursa, pp.405-443, 2015

XII. Development of Value-Added Products from Food Wastes

Tamer C. E., Çopur Ö. U.

in: Food Processing: Strategies for Quality Assessment "Fruit Processing", A. Malik et al., Editor, Springer, London/Berlin , New York, pp.453-475, 2014

XIII. Fruit Processing

Çopur Ö. U., Tamer C. E.

in: Food Processing: Strategies for Quality Assessment "Fruit Processing", A. Malik et al., Editor, Springer, London/Berlin , New York, pp.9-35, 2014

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Evaluation of Chestnut Shell Bioactive Compounds and Color Properties Using Ultrasound Assisted Extraction**
KOÇER S., ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E., SUNA S., Kadioğlu B., Çavuş S., Akyıldız G.
5th International Congress on Analytical and Bioanalytical Chemistry, Turkey, 04 March 2024, pp.73
- II. **Yumurta Kabuğu Zarı: Fonksiyonel Özellikleri ve Gıda Sanayinde Kullanım Olanakları**
PEHLİVAN E., DURGUT MALÇOK S., TAMER C. E.
2. Uluslararası Geleneksel Gıdalar ve Sürdürülebilir Beslenme Sempozyumu, Mersin, Turkey, 5 - 06 October 2023
- III. **Keçiboynuzu (*Ceratonia siliqua* L.) Çekirdeğinden Kafeinsiz Kahve Üretimi**
KÖKSAL H., DURGUT MALÇOK S., TAMER C. E.
Ulusal Kahve Sempozyumu, Mersin, Turkey, 3 - 04 February 2023
- IV. **Hurma Çekirdeği Kahvesi. (Sözlü Sunum).**
Durgut S., Tamer C. E.
Ulusal Kahve Sempozyumu, Mersin, Turkey, 03 February 2023
- V. **Ultrasonik Ekstraksiyon ve Geleneksel İnfüzyon Yöntemlerinin Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Kullanılarak Üretilen Şerbet Üzerine Etkisinin İncelenmesi**
YILMAZ E., Durgut S., ÖZDEMİR K., TAMER C. E., UYLAŞER V., KAÇAR O.
5. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU, Bursa, Turkey, 24 November 2022
- VI. **ANTİFRİZ PROTEİNLERİNİN DONDURULMUŞ GIDALARDA UYGULANMASI**
ÖZGÖREN A. S., ÖZGÖREN A. S., ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E.
12. GIDA MÜHENDİSLİĞİ ÖĞRENCİ KONGRESİ, 21 - 22 March 2022, pp.3
- VII. **Isı pompalı Kurutucu ile Kurutulan Kızılıçık (*Cornus mas. L.*) - Kıpı Biber (*Capsicum annuum*) Pestilinin Yanıt Yüzey Metodu Kullanılarak Optimizasyonu, Kurutma Karakteristiklerinin ve in vitro Biyoyararlılıklarının Belirlenmesi**
Durgut S., Özkan Karabacak A., Tamer C. E., Tunçkal C.
12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Bursa, Turkey, 21 - 22 March 2022, pp.244
- VIII. **Antidiyabetik Etkili Fitokimyasallar ve Kullanım Olanakları**
Durgut S., ÖZKAN KARABACAK A., TAMER C. E.
12. GIDA MÜHENDİSLİĞİ ÖĞRENCİ KONGRESİ, Turkey, 21 March 2022, pp.2
- IX. **Kestane kabuğu tozunun bazı fizikokimyasal özelliklerinin araştırılması**
Koçer S., ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E., SUNA S., Kadioğlu B.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Turkey, 21 October 2020
- X. **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
- XI. **Antimikrobiyal Gıda Ambalajlarındaki Gelişmeler**
HALİL T., TAMER C. E.
International Eurasian Congress on Natural Nutrition and Healthy Life'xx 2018'', 12 - 15 July 2018
- XII. **Ultrasound: As a Pre-treatment in Fruit and Vegetable Processing**
ÖZKAN KARABACAK A., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U., YAĞCILAR M.
International Congress on Engineering and Life Science, 26 - 29 April 2018
- XIII. **Drying Kinetics and Color Properties of Lemon Balm (*Melissa officinalis*) Leaves Dried by Convective Hot Air Drying**
SUNA S., ÖZKAN KARABACAK A., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
XIIIth International Conference of Food Physicists, 23 - 25 October 2018
- XIV. **Determination of Physicochemical Properties, Bioaccessibility of Phenolics and Antioxidant Capacity of Mineral Enriched Linden Herbal Tea Beverage**
SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
ICBFBS 2018: 20th International Conference on Biotechnology, Food and Beverage Sciences, 12 - 13 February 2018

- XV. **Influence Of Convective Hot Air Drying On Drying Kinetics And Some Quality Characteristics Of Pumpkin Slices**
ÖZKAN KARABACAK A., TAMER C. E., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
18th International Nutrition Diagnostics Conference, 22 - 25 September 2018
- XVI. **Kombuchanın Tarımda Mikrobiyal Gübre Olarak Kullanımı**
ULUSOY A., TAMER C. E.
5. Ulusal Tarım Kongresi, Turkey, 6 - 08 September 2018
- XVII. **Effects of convective hot air drying on drying characteristics, colour, total phenolic content and antioxidant capacity of carrot slices.**
ÖZKAN KARABACAK A., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
International Congress on Engineering and Life Science, 26 - 29 April 2018
- XVIII. **Food Safety and Quality Issues in Organic Farming**
Şahin Dİlmenler P., YOLCI ÖMEROĞLU P., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
International Agricultural Science Congress, 9 - 12 May 2018
- XIX. **Effect of Non-Thermal Food Processing Technologies on Reducing Pesticide Residues**
Acoğlu B., YOLCI ÖMEROĞLU P., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
1st International GAP Agriculture and Livestock Congress, 25 - 27 April 2018
- XX. **Protection of Traditional Foods with Geographical Indications**
TAMER C. E., Koç E., YOLCI ÖMEROĞLU P., ÖZDAL T., ÇOPUR Ö. U.
4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 19 - 21 April 2018
- XXI. **A General Research on Traditional Food in Bursa**
Koç E., TAMER C. E., YOLCI ÖMEROĞLU P., ÖZDAL T., ÇOPUR Ö. U.
4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 19 - 21 April 2018
- XXII. **The Functional and Sensorial Properties of Angelica Jam from Bursa**
Koç E., YOLCI ÖMEROĞLU P., TAMER C. E., CEYLAN F. D., ÇAPANOĞLU GÜVEN E., ÇOPUR Ö. U.
4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 19 - 21 April 2018
- XXIII. **Determination of Physicochemical Properties, Bioaccessibility of Phenolics and Antioxidant Capacity of Mineral Enriched Linden Herbal Tea Beverage**
SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
ICBFBS Amsterdam 2018: 20th International Conference on Biotechnology, Food and Beverage Sciences, 12 - 13 February 2018
- XXIV. **NUTRITIONAL VALUE AND FUNCTIONAL PROPERTIES OF CHINESE YAM**
ABUDUAIBIFU A., TAMER C. E.
4. ULUSLARASI GIDA KONGRESİ, Bursa, Turkey, 28 - 29 September 2017, pp.9
- XXV. **An overview of medicinal and aromatic plants**
TÜRKOL B., TAMER C. E.
4. ULUSLARARASI GIDA KONGRESİ, Bursa, Turkey, 28 - 29 September 2017, pp.5
- XXVI. **Volatile composition change of strawberry after several processing**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
15th Weurman Flavour Research Symposium, 18 - 22 September 2017, pp.97
- XXVII. **Human Perception and Instrumentation of Aroma**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
15th Weurman Flavour Research Symposium, 18 - 22 September 2017
- XXVIII. **Determination of Total Phenolic Content and Antioxidant Capacities of energy Reduced Erica Arborea Herbal Tea Beverages Via an In-Vitro digestion Method**
SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
5th International Conference on Food Digestion, 4 - 06 April 2017
- XXIX. **Encapsulation of Bioactive Compounds.**
Acoğlu B., ÖZDAL T., YOLCI ÖMEROĞLU P., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
1st International Congress on Medical and Aromatic Plants "Natural and Healthy Life", 10 - 12 May 2017
- XXX. **Nutritional Composition and Health Effects of Jujube**

- ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, 26 - 28 September 2016
- XXXI. **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
- XXXII. **Extending the shelflife of asparagus Asparagus officinalis by using modified atmosphere packaging**
Durmuş F., Şahin K. G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, 26 - 28 September 2016
- XXXIII. **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
- XXXIV. **The use of alternative technologies to mitigate acrylamide formation in heat treated foods**
ÖZKAN KARABACAK A., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
First Food Chemistry Conference - Shaping the Future of Food Quality, Health and Safety, Amsterdam, Netherlands, 30 October - 01 November 2016
- XXXV. **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
- XXXVI. **A Study on the Production of Apricot Nectar Enriched with Green Coffee Extract**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E., ÖZKAN KARABACAK A., SUNA S.
16th International Nutrition & Diagnostics Conference, Prag, Czech Republic, 3 - 06 October 2016
- XXXVII. **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, Czech Republic, 3 - 06 October 2016
- XXXVIII. **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
- XXXIX. **A Study on The Production of Apricot Nectar Fortified With Green Coffee Extract**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E., ÖZKAN KARABACAK A., SUNA S.
17th International Nutrition & Diagnostics Conference, PRAG, Czech Republic, 9 - 12 October 2016
- XL. **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
- XLI. **Kombucha Tea and Its Health Promoting Effects**
TAMER C. E., SUNA S., ÖZKAN KARABACAK A., ÇOPUR Ö. U., TÜRKOL B.
17th International Nutrition & Diagnostics Conference, PRAG, Czech Republic, 3 - 06 October 2016
- XLII. **Combined Use of Natural Antimicrobial Compounds with Modified Atmosphere Packaging of Fresh Fruit and Vegetables**
SEYMEY S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Turkey, 26 - 28 September 2016
- XLIII. **Pulsed Electrical Field Applications for Improving Food Quality**
ÖZKAN KARABACAK A., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Turkey, 26 - 28 September 2016
- XLIV. **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

XLV. 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

XLVI. VAKUM ALTINDA KURUTMANIN DİLİMLENMİŞ AYVANIN RENK VE C VİTAMİNİ İÇERİĞİNE ETKİSİ

ÖZCAN SİNİR G., SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.

Pamukkale Gıda Sempozyumu III, Turkey, 13 - 15 May 2015

XLVII. ORTA NEMLİ GIDALARIN GIDA SANAYİNDEKİ YERİ

ÖZCAN SİNİR G., SUNA S., TAMER C. E.

Pamukkale Gıda Sempozyumu III, Turkey, 13 - 15 May 2015

XLVIII. Orta Nemli Gıdaların Gıda Sanayindeki Yeri

ÖZCAN SİNİR G., SUNA S., TAMER C. E.

Pamukkale Gıda Sempozyumu III, Turkey, 13 - 15 May 2015

XLIX. A Traditional Beverage The Ottoman Sherbet

TAMER C. E., ÖZCAN SİNİR G., ÇOPUR Ö. U.

2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 October 2014

L. Dietary and functional properties of chestnut

Er H., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.

Bursa 3rd International Food Congress, 26 - 27 September 2014

LI. Applications of ozone for waste treatment in food technology

TAMER C. E., Sayın L., ÇOPUR Ö. U.

Bursa 3rd International Food Congress, 26 - 27 September 2014

LII. Bioavailability of trace minerals

ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.

Bursa 3rd International Food Congress, 26 - 27 September 2014

LIII. Practices of Food Enrichment

SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.

Bursa 3rd International Food Congress, 26 - 27 September 2014

LIV. Akıllı Ambalajlama Teknolojisi ve İzlenebilirlik

SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.

Bursa 3rd International Food Congress, 26 - 27 September 2014

LV. 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

LVI. Bioavailability of Trace Minerals

ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.

Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi, 26 September 2014

LVII. Dietary and Functional Properties of Chestnut (Castanea Sativa Mill.).

ER H., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.

Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi, 26 September 2014

LVIII. Application of Ozone for Waste Treatment in Food Technology

TAMER C. E., SAYIN L., ÇOPUR Ö. U.

Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi, 26 September 2014

LIX. Practises of Food Enrichment

SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.

Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi, 26 September 2014

LX. Rapid Monitoring of Volatile Organic Compounds: Selected Ion Flow Tube: Mass Spectrofotometry (SIFT-MS)

ÖZCAN SİNİR G., SUNA S., TAMER C. E.

XITH INTERNATIONAL CONFERENCE OF FOOD PHYSICISTS FOOD PHYSICS AND INNOVATIVE TECHNOLOGIES, 10 June 2014

- LXI. **Aseptik Elma Suyu Üretiminde HACCP Uygulamaları**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., AYDOĞAN N.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Turkey, 26 - 28 May 2014, pp.57
- LXII. **The Main Difficulties Encountered in Candied Chestnut Production**
Incedayi B., Tamer C. E., Copur Ö. U.
5th International Chestnut Symposium, West Virginia, United States Of America, 4 - 08 September 2012, vol.1019, pp.153-156
- LXIII. **İhlamur (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., ÇİNKILIÇ 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
- LXIV. **İhlamur Tiia 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, Turkey, 12 - 14 November 2013
- LXV. **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
- LXVI. **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
- LXVII. **Kuymak (Mıhlama)**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 October 2013
- LXVIII. **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
- LXIX. **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
- LXX. **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
- LXXI. **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
- LXXII. **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
- LXXIII. **Çikolata Kaplı Kestane Şekerlemelerinin Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Bir Araştırma**
TAMER C. E., YILDIZ G., UYLAŞER V., ÇOPUR Ö. U.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012
- LXXIV. **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
- LXXV. **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
- LXXVI. **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
- LXXVII. **Sugar Free Sweeteners: Sugar Alcohols**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., SUNA S.
TUBITAK-MAM 4th International Congress on Food and Nutrition, 12 - 14 October 2011
- LXXVIII. **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
- LXXIX. **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
- LXXX. **Effects of different drying processes and pretreatments ofn quality properties and nutrients of *Lentinus edodes* (Shiitake) mushroom**
SUNA S., OZTURK A., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
EURO Food Chem XVI, 6 - 08 July 2011
- LXXXI. **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
- LXXXII. **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
- LXXXIII. **Bursa'da Gıda Sektörü ve Gıda Güvenliği**
TAMER C. E., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
TMMOB Bursa 3. Kent Sempozyumu, Turkey, 29 - 30 April 2011
- LXXXIV. **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
- LXXXV. **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
- LXXXVI. **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
- LXXXVII. **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
- LXXXVIII. **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
- LXXXIX. **Gıdada Suyun Önemi**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E., A Ş.
Bursa II. Su Sempozyumu, Bursa, Turkey, 22 - 24 March 2010
- XC. **Use of Vacuum Impregnation for Minimally Processed Fruits and Vegetables**
Tamer C. E., Copur Ö. U.
6th International Postharvest Symposium, Antalya, Turkey, 8 - 12 April 2009, vol.877, pp.577-582
- XCI. **Chitosan: an Edible Coating for Fresh-Cut Fruits and Vegetables**
Tamer C. E., Copur Ö. U.

6th International Postharvest Symposium, Antalya, Turkey, 8 - 12 April 2009, vol.877, pp.619-625

- XCII. **Use of vacuum impregnation for minimally processed fruits and vegetables**
TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
6 th Postharvest Symposium, 8 - 12 April 2009
- XCIII. **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
- XCIV. **Sebzelerin Radyasyonla Muhafazası**
ÖZTÜRK A., TAMER C. E., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
7. Sebze Tarımı Sempozyumu, Yalova, Turkey, 26 - 29 August 2008
- XCV. **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
- XCVI. **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
- XCVII. **Geleneksel Bir İçeceğimiz Boza**
TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 23 - 24 September 2004, pp.85-89
- XCVIII. **Besinsel Liflerin Sağlık Üzerine Etkileri**
TAMER C. E., AYDOĞAN N., ÇOPUR Ö. U.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, 26 - 28 May 2004, pp.30
- XCIX. **Dondurulmuş Gıdalarda Raf Ömrünü Etkileyen Faktörler**
TAMER C. E., YENİPAZARLI Ö., ÇOPUR Ö. U.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, 26 - 28 May 2004, pp.99
- C. **Geleneksel Bir İçeceğimiz Salep**
TAMER C. E., KARAMAN B., AYDOĞAN N., ÇOPUR Ö. U.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 23 - 24 September 2004, pp.100-103
- CI. **Geleneksel Gıdalarımızdan Pışmaniye, Cezerye ve Pestil**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., AYDOĞAN N., ÇOPUR Ö. U.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 23 - 24 September 2004, vol.67
- CII. **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
- CIII. **Greyfurt Suyu ve İlaçlarla Etkileşimi**
İNCEDAYI B., TAMER C. E.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Turkey, 26 - 28 May 2004, pp.56
- CIV. **Gıdalarda Akrilamid Oluşumu ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri**
İNCEDAYI B., TAMER C. E.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Turkey, 26 - 28 May 2004, pp.44
- CV. **Mutfak Ekipmanlarındaki Son Yenilikler ve Standartlar**
CESUR S., BALIKÇILAR H., ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
2000'li Yıllarda TSK'nde Beslenme Kontrol Sistemleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 16 - 17 November 1999, pp.55-62
- CVI. **Bursa Yöresinde Doğal Olarak Yetişen Kuşburnu Rosa spp Meyvelerinin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**
TÜRK BEN C., ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E., ŞAHAN Y.
Türkiye 3. Ulusal Bahçe Bitkileri Kongresi, Ankara, Turkey, 14 - 17 September 1999, pp.809-814
- CVII. **Bursa Yöresinde Doğal Olarak Yetişen Kuşburnu (Rosa spp.) Meyvelerinin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**
TÜRK BEN C., ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E., ŞAHAN Y.

Türkiye III. Ulusal Bahçe Bitkileri Kongresi, Turkey, 14 September 1999 - 17 September 1998, pp.809-814

CVIII. Gıda Muhafazasında Yeni Bir Yöntem Sous Vide

ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.

1. Levazım Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 13 - 15 November 1996, pp.10

Supported Projects

TAMER C. E., BAYRAMOĞLU G., TUNÇKAL C., KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., YOLCI ÖMEROĞLU P., AKPINAR BAYİZİT A., ÇOPUR Ö. U., DURGUT S., ÖZKAN KARABACAK A., Project Supported by Higher Education Institutions, BİYOTEKNOLOJİK ATIK OLARAK KOMBUCHA BAKTERİYEL SELÜLOZUNUN SCOPY GIDA SANAYİİNDE VE BİYONANOKOMPOZİT AMBALAJ MALZEMESİ ÜRETİMİNDE DEĞERLENDİRME OLANAKLARININ ARAŞTIRILMASI, 2023 - Continues

Özkan Karabacak A., Tamer C. E., Akpınar Bayizit A., Tunçkal C., Durgut S., Project Supported by Higher Education Institutions, Mikroalg (*Dunaliella salina*) ilavesiyle fonksiyonelliği zenginleştirilmiş kocayemiş (*Arbutus unedo* L.) cipsinin kuruma karakteristikleri ile kalite parametrelerinin belirlenmesi, 2023 - 2025

Çopur Ö. U., Koçer S., Tamer C. E., Suna S., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Farklı Ekstraksiyon Yöntemleriyle Elde Edilen KestaneKabuğu Pigmentlerinin Enkapsüle Edilerek Fizikokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi ve Gıda Sanayinde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2020 - 2023

TAMER C. E., ÖZKAN KARABACAK A., DURGUT S., TUNÇKAL C., Project Supported by Higher Education Institutions, Isı Pompalı Kurutucu ile Kurutulan Kızılçık - Kıpı Biber Pestilinin Yanıt Yüzey Metodu Kullanılarak Optimizasyonu Kurutma Karakteristiklerinin ve in vitro Biyoyararlılıklarının Belirlenmesi, 2021 - 2022

Suna S., Tamer C. E., Özkan Karabacak A., Çeçener G., Temel Ş. G., Project Supported by Higher Education Institutions, FARKLI BİTKİ EKSTRAKTLARI İLE ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ KOMBUCHA İÇECEĞİNİN FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİNİN VE ANTİKANSEROJENİK ETKİLERİNİN ARAŞTIRILMASI, 2016 - 2021

Çopur Ö. U., Gürbüz O., Özcan T., Tamer C. E., Akpınar Bayizit A., İncedayı B., Project Supported by Other Private Institutions, Uludağ Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Araştırma Merkezi Altyapısının Oluşturulması, 2011 - 2021

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 Üretiminde Araştırılması, 2014 - 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., SİĞİRLİ D., UYLAŞER V., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Yüksek Fruktozlu Mısıır Şurubu Tüketiminin Obezite ve Pankreas Kanseri Oluşumuna Etkisinin Araştırılması, 2011 - 2016

Tamer C. E., Çopur Ö. U., İncedayı B., Project Supported by Higher Education Institutions, Yumuşak Şekerleme Üretiminde Zenginleştirme Uygulamaları, 2010 - 2012

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

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

Çopur Ö. U., Tamer C. E., Project Supported by Higher Education Institutions, Taze Dondurulmuş ve Kurutulmuş Kayıslardan Üretilen Reçellerin Kalitelerinin Belirlenmesi, 1997 - 1999

Patent

Çopur Ö. U., Tamer C. E., Yolci Ömeroğlu P., Durgut S., SEBZE VE MEYVE BAZLI YULAFLI BAR VE ÜRETİM YÖNTEMİ, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 2021/014423 , Standard Registration, 2021

Çopur Ö. U., Gökmen Ş., Doğan N., Tamer C. E., *Opuntia ficus-indica* (Dikenli incir) meyvesinin gıda ürünlerinde kullanımı, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 2018/10280 , Standard Registration, 2018

Çopur Ö. U., Tamer C. E., Bitki çayı ekstraktı (demi) içeren içecek., Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention
Registration Number: 2012/09534 , Standard Registration, 2015

Activities in Scientific Journals

JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, Assistant Editor/Section Editor, 2023 - Continues

Metrics

Publication: 213

Citation (WoS): 443

Citation (Scopus): 496

H-Index (WoS): 11

H-Index (Scopus): 13