

Prof.Dr. CANAN ECE TAMER

Kişisel Bilgiler

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

E-posta: etamer@uludag.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: U_zs-WcAAAAJ

ORCID: 0000-0003-0441-1707

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

ScopusID: 8228159500

Yoksis Araştırmacı ID: 156597

Eğitim Bilgileri

Doktora, Bursa Uludağ Üniversitesi, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 1999 - 2004

Yüksek Lisans, Bursa Uludağ Üniversitesi, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 1996 - 1999

Lisans, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1991 - 1996

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

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

Yüksek Lisans, Taze, dondurulmuş ve kurutulmuş kayısılarından üretilen reçellerin kalitelerinin belirlenmesi, Bursa Uludağ Üniversitesi, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 1999

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Gıda Biyoteknolojisi, Meyve, Sebze, Kuruyemiş Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2020 - Devam Ediyor

Doç.Dr., Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2012 - 2020

Yrd.Doç.Dr., Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2009 - 2012

Öğretim Görevlisi Dr., Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2005 - 2009

Araştırma Görevlisi, Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 1996 - 2005

Verdiği Dersler

KONSERVE BİLİMİ ve TEKNOLOJİSİ, Yüksek Lisans, 2022 - 2023
JAM MARMALADE JELLY TECHNOLOGY, Lisans, 2021 - 2022
GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE ÜRÜN GELİŞTİRME UYGULAMALARI, Lisans, 2020 - 2021
CARBONATED BEVERAGE TECHNOLOGY, Lisans, 2020 - 2021
ORGANİK GIDALARIN İŞLENMESİ, Lisans, 2020 - 2021
MESLEKİ UYGULAMA -II, Lisans, 2020 - 2021
FOOD CHEMISTRY 2, Lisans, 2020 - 2021
İLERİ GIDA BİYOKİMYASI, Doktora, 2021 - 2022
FRUIT JUICE PRODUCTION TEHCNOLOGY, Lisans, 2021 - 2022
İLERİ GIDA KİMYASI, Doktora, 2020 - 2021
ART OF FERMENTATION AND FERMENTED FOODS, Lisans, 2019 - 2020
TECHNICAL ENGLISH II, Lisans, 2020 - 2021
TECHNICAL ENGLISH - I, Lisans, 2018 - 2019
GELENEKSEL GIDALAR, Lisans, 2018 - 2019
BİTİRME ÇALIŞMASI, Lisans, 2017 - 2018
GSD 3219 STERİLİZASYON TEKNİKLERİ, Lisans, 2016 - 2017
GMB 5013 INDUSTRIAL FRUIT JUICE PRODUCTION TECHNOLOGY, Yüksek Lisans, 2016 - 2017
Endüstriyel Konserve Teknolojisi, Yüksek Lisans, 2016 - 2017
GMB 5013 - ENDÜSTRİYEL MEYVE SUYU İŞLEME TEKNOLOJİSİ, Yüksek Lisans, 2016 - 2017
GSD 4217 REÇEL-MAR. VE JELE TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2016 - 2017
GSD4235 - MEYVE SUYU ÜRETİM TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2016 - 2017
GMD3237 - MESLEKİ UYGULAMA I, Lisans, 2016 - 2017
Mesleki İngilizce, Lisans, 2016 - 2017

Yönetilen Tezler

Tamer C. E., DOMATES SALÇASI ÜRETİMİNDE BRITISH RETAIL CONSORTIUM (BRC) UYGULAMALARI, Yüksek Lisans, E.İLTER(Öğrenci), 2021
Tamer C. E., Farklı bitki ekstraktları ile zenginleştirilmiş kombucha içeceği üretimi üzerine bir araştırma, Yüksek Lisans, B.TÜRKOL(Öğrenci), 2019
Tamer C. E., Siyah Goji Berry (Lycium ruthenicum Murr.) ve Kırmızı Goji Berry (Lycium barbarum L.) Kullanılarak Üretilen Kombucha Çaylarının Antioksidan Aktivitelerinin Araştırılması, Yüksek Lisans, A.ABUDUAIBIFU(Öğrenci), 2019
Tamer C. E., Patates Cipsi Kalitesi Üzerine Farklı Formülasyonların ve Kurutma Yöntemlerinin Etkilerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, T.HALİL(Öğrenci), 2019
Tamer C. E., Karayemiş (Prunus laurocerasus), siyah havuç (Daucus carota L. ssp. sativus var. atrorubens Alef.), güvem (Prunus spinosa) ve ahududu (Rubus idaeus) kullanılarak üretilen kombucha çaylarının antioksidan aktivitelerinin araştırılması ve antosiyanin miktarının belirlenmesi, Yüksek Lisans, A.ULUSOY(Öğrenci), 2019
TAMER C. E., Doğal bitki ekstraktlarıyla zenginleştirilmiş limonlu içecek (limonata) üretimi üzerine bir araştırma, Yüksek Lisans, F.ZEHRA(Öğrenci), 2015

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.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, cilt.2023, ss.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), cilt.54, sa.3, ss.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), cilt.54, sa.3, ss.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, cilt.53, sa.3, ss.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, cilt.16, sa.3, ss.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., Yolci Ömeroğlu P., Göksel Z.
Latin American Applied Research, cilt.52, sa.2, ss.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, cilt.15, sa.6, ss.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, cilt.73, sa.2, ss.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, cilt.45, sa.1, ss.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, cilt.56, sa.4, ss.1099-1115, 2020 (SCI-Expanded)
- XII. **The antimicrobial and antioxidant properties of garagurt: traditional Cornelian cherry (Cornus mas) marmalade**
Savas E., Tavsanli H., Çatalkaya G., Çapanoğlu Güven E., Tamer C. E.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.12, sa.2, ss.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, cilt.43, sa.9, 2019 (SCI-Expanded)
- XIV. **Determination of suitability of black carrot (Daucus carota L. spp. sativus var. atropurpureus Alef.) juice concentrate, cherry laurel (Prunus laurocerasus), blackthorn (Prunus spinosa) and red raspberry (Rubus idaeus) for kombucha beverage production**
Ulusoy A., TAMER C. E.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.13, sa.2, ss.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, cilt.39, sa.2, ss.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, ss.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, ss.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, cilt.31, sa.1, ss.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, cilt.10, sa.2, ss.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, cilt.100, sa.3, ss.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., SİĞİRLİ D., SARANDÖL E., SÖNMEZ G., ERCAN İ., et al.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.37, sa.2, ss.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, cilt.37, sa.1, ss.45-51, 2017 (SCI-Expanded)
- XXIII. **BIOAVAILABILITY AND DELIVERY OF NUTRACEUTICALS BY NANOPARTICLES**
TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
NUTRACEUTICALS, cilt.4, ss.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, cilt.36, sa.1, ss.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, cilt.13, sa.1, ss.47-55, 2014 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Fruit Processing**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
FOOD PROCESSING: STRATEGIES FOR QUALITY ASSESSMENT, ss.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, cilt.46, ss.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, cilt.46, ss.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, ss.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, cilt.6, sa.12, ss.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, cilt.37, sa.5, ss.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, cilt.11, sa.2, ss.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, cilt.11, sa.2, ss.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, cilt.36, sa.1, ss.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, cilt.22, sa.10, ss.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, cilt.38, sa.1, ss.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, cilt.7, sa.2, ss.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, cilt.21, sa.4, ss.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, cilt.37, sa.1, ss.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, cilt.6, ss.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, cilt.31, sa.1, ss.116-126, 2007 (SCI-Expanded)
- XLII. **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)
- 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, cilt.222, sa.1-2, ss.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.

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **DETERMINATION OF PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES OF KOMBUCHA BEVERAGE PREPARED WITH SAFFRON**
SUNA S., Çiftçi K., TAMER C. E.
GIDA, cilt.45, sa.1, ss.20-30, 2020 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.33, sa.2, ss.375-393, 2019 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.33, sa.1, ss.123-142, 2019 (Hakemli Dergi)
- IV. **A RESEARCH ON THE PRODUCTION OF GREEN COFFEE BEVERAGE FORTIFIED WITH APRICOT PULP**
TAMER C. E.
GIDA, cilt.43, sa.5, ss.800-811, 2018 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.4, sa.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, cilt.30, ss.554-562, 2016 (Hakemli Dergi)
- VII. **Combined Use of Natural Antimicrobial Compounds with Modified Atmosphere**
SEYMEN S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2016 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.30, ss.440-444, 2016 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.30, 2016 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.27, sa.2, ss.55-69, 2014 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.28, sa.1, ss.29-42, 2014 (Hakemli Dergi)
- XII. **Gıda Alerjisi Reaksiyonları**
KARAKILIÇ M., SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.28, sa.1, ss.73-80, 2014 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Yüksek Hidrostatik Basınç ve Ultrasonun Gıda Koruma Yöntemi Olarak Kullanımı**
SAYIN L., TAMER C. E.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.28, sa.1, ss.83-93, 2014 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.28, sa.1, ss.29-42, 2014 (Hakemli Dergi)

- 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, cilt.27, sa.2, ss.55-69, 2013 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Minimal İşlenmiş Gıdalar**
ÖZYÜREK H., İNCEDAYI B., TAMER C. E.
Gıda ve Yem Bilimi –Teknolojisi Dergisi, sa.13, ss.59-67, 2013 (Hakemsiz Dergi)
- XVII. **Kurutulmuş Biber ve biber Salçası Üretimi**
YEKELER F., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Tarım Türk, cilt.38, sa.7, ss.48-50, 2013 (Hakemsiz Dergi)
- XVIII. **Geleneksel İçeceğimiz Salep ve Faydaları**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Gıda Teknolojisi, cilt.12, ss.76-77, 2012 (Hakemsiz Dergi)
- XIX. **Evaluation of Canned Cauliflower Pickles Prepared with Different Ingredients**
TAMER C. E.
African Journal Of Agricultural Research, 2012 (Hakemli Dergi)
- XX. **Dondurulmuş Meyve Sebze İhracatının Analizi**
ÇURKAN A., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.26, sa.1, ss.73-82, 2012 (Hakemli Dergi)
- XXI. **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)
- 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, cilt.877, ss.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, cilt.1, sa.2, ss.59-65, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXV. **Omega-3 Yağ Asitlerinin Sağlık Açısından Önemi**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., YILMAZ N.
Hasad Gıda, sa.262, ss.44-47, 2007 (Hakemsiz Dergi)
- XXVI. **Bazı Gıdalarımız ve Tarihçeleri III**
TAMER C. E., ŞAHAN ŞENEL Y., ÇOPUR Ö. U.
Gıda. Dünya Yayınları, sa.9, ss.86, 2006 (Hakemli Dergi)
- XXVII. **Gıdalarda Akrilamid Oluşumu ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri**
TAMER C. E., İNCEDAYI B.
Gıda, 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 Gıdalarımız ve Tarihçeleri I**
TAMER C. E., ŞAHAN ŞENEL Y., ÇOPUR Ö. U.
Gıda. Dünya Yayınları, sa.7, ss.81-84, 2006 (Hakemli Dergi)
- XXX. **Bazı Gıdalarımız ve Tarihçeleri II**
TAMER C. E., ŞAHAN ŞENEL Y., ÇOPUR Ö. U.
Gıda. Dünya Yayınları, sa.8, ss.92-93, 2006 (Hakemli Dergi)
- XXXI. **Bazı Bitkisel Yağlar ve Bileşimleri**

- TAMER C. E., AYDOĞAN N., İNCEDAYI B.
Dünya Gıda, sa.8, ss.71-73, 2005 (Hakemsiz Dergi)
- XXXII. **Bal, Bileşimi ve Sağlık Üzerine Etkileri**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., AYDOĞAN N.
Dünya Gıda, sa.2, ss.52-53, 2005 (Hakemsiz Dergi)
- XXXIII. **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)
- XXXIV. **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)
- XXXV. **Ekolojik Tarım ve Ülkemizdeki Durumu**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Dünya Gıda, sa.6, ss.69-72, 2003 (Hakemsiz Dergi)
- XXXVI. **Modern Bir Catering Sistemi Cook Chill**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
Gıda, sa.28, ss.159-167, 2003 (Hakemli Dergi)
- XXXVII. **Boza ve Yeni Yaklaşımlar**
TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Dünya Gıda Dergisi, sa.4, ss.61-62, 2003 (Hakemli Dergi)
- XXXVIII. **Düşük Kalorili Light Boza Üretiminin Araştırılması**
UYLAŞER V., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Dünya Gıda Dergisi, sa.7, ss.119-122, 2002 (Hakemli Dergi)
- XXXIX. **Tarhana Üretiminde Farklı Uygulamaların Ürün Kalitesine Etkisi**
Çopur Ö. U., Göçmen D., Tamer C. E., Gürbüz O.
GIDA, sa.26, ss.339-346, 2001 (Hakemli Dergi)
- XL. **Dondurma Üretiminde HACCP Sisteminin Uygulanması**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
Alışveriş - Market Dergisi, sa.8, ss.31-33, 2000 (Hakemsiz Dergi)
- XLI. **Taze Dondurulmuş ve Kurutulmuş Kayıslardan Üretilen Reçellerin Kalitelerinin Belirlenmesi**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
Gıda. Dünya Yayınları, sa.50, ss.46-53, 2000 (Hakemli Dergi)
- XLII. **Sebze Suyu Üretimi ve Beslenmemizdeki Önemi**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
Gıda. Dünya Yayınları, sa.59, ss.86-91, 2000 (Hakemli Dergi)
- XLIII. **Alkolsüz İçeceklerde Yapay Tatlandırıcıların Kullanımı**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
Gıda. Dünya Yayınları, sa.43, ss.36-39, 1999 (Hakemli Dergi)
- XLIV. **Gıdalara Isıl İşlem Uygulamada Yeni Bir Yöntem Ohmik Isıtma**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
Gıda. Dünya Yayınları, sa.37, ss.42-45, 1998 (Hakemli Dergi)
- XLV. **Gıdaların Radyasyonla Muhafazaları**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
Gıda. Dünya Yayınları, sa.26, ss.40-44, 1998 (Hakemli Dergi)
- XLVI. **Gıda Katkı Maddesi Olarak Aljinatlar**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
Gıda. Dünya Yayınları, sa.24, ss.28-32, 1997 (Hakemli Dergi)

- 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.
Gıda Mühendisliği Alanında Yeni Yaklaşımlar, Gül, H., Hayıt, F., Editör, İksad publishing house, ss.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.
Gıda Mühendisliği Alanında Yeni Yaklaşımlar, Gül, H., Hayıt, F., Editör, İksad Yayınevi, ss.67-124, 2022
- III. **FERMENTASYONDAN SORUMLU MİKROORGANİZMALAR ÜZERİNE YENİLİKÇİ TEKNOLOJİLERİN ETKİSİ**
ÖZOĞLU Ö., Durgut S., TAMER C. E., KORUKLUOĞLU M.
GIDA MÜHENDİSLİĞİ ALANINDA YENİ YAKLAŞIMLAR, Hayıt Fatma, Gül Hülya, Editör, İKSAD Publishing House, Ankara, ss.33-66, 2022
- IV. **Role of Encapsulation in Functional Beverages**
Özdal T., Yolci Ömeroğlu P., Tamer C. E.
The Science of Beverages. Biotechnological Progress and Beverage Consumption, Alexandru Grumezescu, Alina Maria Holban, Editör, Academic International Press , Kingston Upon Hull, ss.195-232, 2020
- V. **Toxicological Aspects of Ingredients Used in Nonalcoholic Beverages**
Tamer C. E., Suna S., Özcan Sinir G.
The Science of Beverages Vol 6-Non-Alcoholic Beverages, ALEXANDRU MIHAI GRUMEZESCU, ALINA MARIA HOLBAN, Editör, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Cambridge, ss.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.
The Science of Beverages Vol 13: Natural Beverages, ALEXANDRU MIHAI GRUMEZESCU, ALINA MARIA HOLBAN, Editör, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Cambridge, ss.361-398, 2019
- VII. **Functional and traditional nonalcoholic beverages in Turkey.**
TAMER C. E., YOLCI ÖMEROĞLU P., ÇOPUR Ö. U.
The Science of Beverages. Vol. 6. Non-Alcoholic Beverages, ALEXANDRU MIHAI GRUMEZESCU, ALINA MARIA HOLBAN, Editör, Elsevier, Kinglington, ss.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.
Natural Bio-active Compounds. Volume 2: Chemistry, Pharmacology and Health Care Practices, Mallappa Kumara Swamy, Mohd Sayeed Akhtar, Editör, Springer, ss.465-492, 2019
- IX. **Kombucha Tea: A Promising Fermented Functional Beverage**
Özcan Sinir G., Tamer C. E., Suna S.
The Science of Beverages Vol 5 Fermented Beverages., ALEXANDRU MIHAI GRUMEZESCU, ALINA MARIA HOLBAN, Editör, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Cambridge, ss.401-432, 2019
- X. **Bioavailability and Delivery of Nutraceuticals by Nanoparticles**
TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Nanotechnology in the Agri Food Industry Nutraceuticals, Grumezescu, A.M, Editör, Academic Press , ss.535-575, 2016
- XI. **BURSA İLE ÖZDEŞLEŞMİŞ TATLAR**
TURHAN Ş., TAMER C. E.
Uludağ Üniversitesi 40 Yıl Kitabı, Prof.Dr. Cafer ÇİFTÇİDoç.Dr. Hasan Basri ÖCALAN, Editör, Bilnet Matbaacılık İstanbul, Bursa, ss.405-443, 2015
- XII. **Development of Value-Added Products from Food Wastes**
Tamer C. E., Çopur Ö. U.
Food Processing: Strategies for Quality Assessment "Fruit Processing", A. Malik et al, Editör, Springer, London/Berlin , New York, ss.453-475, 2014
- XIII. **Fruit Processing**
Çopur Ö. U., Tamer C. E.
Food Processing: Strategies for Quality Assessment "Fruit Processing", A. Malik et al, Editör, Springer,

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- 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, Türkiye, 04 Mart 2024, ss.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, Türkiye, 5 - 06 Ekim 2023
- III. **Keçiboynuzu (Ceratonia siliqua L.) Çekirdeğinden Kafeinsiz Kahve Üretimi**
KÖKSAL H., DURGUT MALÇOK S., TAMER C. E.
Ulusal Kahve Sempozyumu, Mersin, Türkiye, 3 - 04 Şubat 2023
- IV. **Hurma Çekirdeği Kahvesi. (Sözlü Sunum).**
Durgut S., Tamer C. E.
Ulusal Kahve Sempozyumu, Mersin, Türkiye, 03 Şubat 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, Türkiye, 24 Kasım 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 Mart 2022, ss.3
- VII. **Isı pompalı Kurutucu ile Kurutulan Kızılçık (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, Türkiye, 21 - 22 Mart 2022, ss.244
- VIII. **Antidiyabetik Etkili Fitokimyasallar ve Kullanım Olanakları**
Durgut S., ÖZKAN KARABACAK A., TAMER C. E.
12. GIDA MÜHENDİSLİĞİ ÖĞRENCİ KONGRESİ, Türkiye, 21 Mart 2022, ss.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, Türkiye, 21 Ekim 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 Gobecklitepe Agriculture Congress, 25 - 27 Kasım 2019
- XI. **Antimikrobiyal Gıda Ambalajlarındaki Gelişmeler**
HALİL T., TAMER C. E.
International Eurasian Congress on Natural Nutrition and Healthy Life'xx 2018'', 12 - 15 Temmuz 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 Nisan 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 Ekim 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 Şubat 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 Eylül 2018
- XVI. **Kombuchanın Tarımda Mikrobiyal Gübre Olarak Kullanımı**
ULUSOY A., TAMER C. E.
5. Ulusal Tarım Kongresi, Türkiye, 6 - 08 Eylül 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 Nisan 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 Mayıs 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 Nisan 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 Nisan 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 Nisan 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 Nisan 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 Şubat 2018
- XXIV. **NUTRITIONAL VALUE AND FUNCTIONAL PROPERTIES OF CHINESE YAM**
ABUDUAIBIFU A., TAMER C. E.
4. ULUSLARASI GIDA KONGRESİ, Bursa, Türkiye, 28 - 29 Eylül 2017, ss.9
- XXV. **An overwiev of medicinal and aromatic plants**
TÜRKOL B., TAMER C. E.
4. ULUSLARARASI GIDA KONGRESİ, Bursa, Türkiye, 28 - 29 Eylül 2017, ss.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 Eylül 2017, ss.97
- XXVII. **Human Perception and Instrumentation of Aroma**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
15th Weurman Flavour Research Symposium, 18 - 22 Eylül 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 Nisan 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 Mayıs 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 Eylül 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 Eylül 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 Eylül 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 Kasım 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, Hollanda, 30 Ekim - 01 Kasım 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 Ekim 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, Çek Cumhuriyeti, 3 - 06 Ekim 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, Çek Cumhuriyeti, 3 - 06 Ekim 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 Ekim 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, Çek Cumhuriyeti, 9 - 12 Ekim 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 Ekim 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, Çek Cumhuriyeti, 3 - 06 Ekim 2016
- XLII. **Combined Use of Natural Antimicrobial Compounds with Modified Atmosphere Packaging of Fresh Fruit and Vegetables**
SEYMEN S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Eylül 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, Türkiye, 26 - 28 Eylül 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 Ağustos 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 Ağustos 2016, ss.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, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015

XLVII. ORTA NEMLİ GIDALARIN GIDA SANAYİNDEKİ YERİ

ÖZCAN SİNİR G., SUNA S., TAMER C. E.

Pamukkale Gıda Sempozyumu III, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015

XLVIII. Orta Nemli Gıdaların Gıda Sanayindeki Yeri

ÖZCAN SİNİR G., SUNA S., TAMER C. E.

Pamukkale Gıda Sempozyumu III, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 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 Ekim 2014

L. Dietary and functional properties of chestnut

Er H., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.

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

LII. Bioavailability of trace minerals

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

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

LIII. Practices of Food Enrichment

SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.

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

LIV. Akıllı Ambalajlama Teknolojisi ve İzlenebilirlik

SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.

Bursa 3rd International Food Congress, 26 - 27 Eylül 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, Türkiye, 26 - 27 Eylül 2014

LVI. Bioavailability of Trace Minerals

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

Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi, 26 Eylül 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 Eylül 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 Eylül 2014

LIX. Practises of Food Enrichment

SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.

Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi, 26 Eylül 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 Haziran 2014

- LXI. **Aseptik Elma Suyu Üretiminde HACCP Uygulamaları**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., AYDOĞAN N.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2014, ss.57
- LXII. **The Main Difficulties Encountered in Candied Chestnut Production**
Incedayi B., Tamer C. E., Copur Ö. U.
5th International Chestnut Symposium, West Virginia, Amerika Birleşik Devletleri, 4 - 08 Eylül 2012, cilt.1019, ss.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., turaçozen ö.
Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve ARGE günleri, Türkiye, 12 - 14 Kasım 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, Türkiye, 12 - 14 Kasım 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, Türkiye, 12 - 14 Kasım 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 Ekim 2013, ss.420
- LXVII. **Kuymak (Mıhlama)**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 Ekim 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 Temmuz 2013, cilt.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 Temmuz 2013
- LXX. **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
- 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, Türkiye, 13 - 15 Kasım 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 Kasım 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, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012
- LXXIV. **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
- LXXV. **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
- 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, Türkiye, 15 - 16 Kasım 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 Ekim 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, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011, ss.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 Ekim 2011, ss.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 Temmuz 2011
- LXXXI. **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
- LXXXII. **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
- LXXXIII. **Bursa’da Gıda Sektörü ve Gıda Güvenliği**
TAMER C. E., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
TMMOB Bursa 3. Kent Sempozyumu, Türkiye, 29 - 30 Nisan 2011
- LXXXIV. **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
- 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, Kıbrıs (Kktc), 3 - 06 Haziran 2010
- LXXXVI. **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
- 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”, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.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”, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010
- LXXXIX. **Gıdada Suyun Önemi**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E., A Ş.
Bursa II. Su Sempozyumu, Bursa, Türkiye, 22 - 24 Mart 2010
- XC. **Use of Vacuum Impregnation for Minimally Processed Fruits and Vegetables**
Tamer C. E., Copur Ö. U.
6th International Postharvest Symposium, Antalya, Türkiye, 8 - 12 Nisan 2009, cilt.877, ss.577-582
- XCI. **Chitosan: an Edible Coating for Fresh-Cut Fruits and Vegetables**
Tamer C. E., Copur Ö. U.

6th International Postharvest Symposium, Antalya, Türkiye, 8 - 12 Nisan 2009, cilt.877, ss.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 Nisan 2009
- XCIII. 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
- XCIV. Sebzelerin Radyasyonla Muhafazası**
ÖZTÜRK A., TAMER C. E., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
7. Sebze Tarımı Sempozyumu, Yalova, Türkiye, 26 - 29 Ağustos 2008
- XCV. 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
- XCVI. 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
- XCVII. Geleneksel Bir İçeceğimiz Boza**
TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 23 - 24 Eylül 2004, ss.85-89
- XCVIII. Besinsel Liflerin Sağlık Üzerine Etkileri**
TAMER C. E., AYDOĞAN N., ÇOPUR Ö. U.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004, ss.30
- XCIX. Dondurulmuş Gıdalarda Raf Ömrünü Etkileyen Faktörler**
TAMER C. E., YENİPAZARLI Ö., ÇOPUR Ö. U.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004, ss.99
- C. Geleneksel Bir İçeceğimiz Salep**
TAMER C. E., KARAMAN B., AYDOĞAN N., ÇOPUR Ö. U.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 23 - 24 Eylül 2004, ss.100-103
- CI. Geleneksel Gıdalarımızdan Pışmaniye, Cezerye ve Pestil**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., AYDOĞAN N., ÇOPUR Ö. U.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 23 - 24 Eylül 2004, cilt.67
- CII. 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
- CIII. Greyfurt Suyu ve İlaçlarla Etkileşimi**
İNCEDAYI B., TAMER C. E.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004, ss.56
- CIV. Gıdalarda Akrilamid Oluşumu ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri**
İNCEDAYI B., TAMER C. E.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004, ss.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, Türkiye, 16 - 17 Kasım 1999, ss.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, Türkiye, 14 - 17 Eylül 1999, ss.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, Türkiye, 14 Eylül 1999 - 17 Eylül 1998, ss.809-814

CVIII. Gıda Muhafazasında Yeni Bir Yöntem Sous Vide

ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.

1. Levazım Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 13 - 15 Kasım 1996, ss.10

Desteklenen Projeler

TAMER C. E., BAYRAMOĞLU G., TUNÇKAL C., KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., YOLCI ÖMEROĞLU P., AKPINAR BAYİZİT A., ÇOPUR Ö. U., DURGUT S., ÖZKAN KARABACAK A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BİYOTEKNOLOJİK ATIK OLARAK KOMBUCHA BAKTERİYEL SELÜLOZUNUN SCOPY GIDA SANAYİİNDE VE BİYONANOKOMPOZİT AMBALAJ MALZEMESİ ÜRETİMİNDE DEĞERLENDİRME OLANAKLARININ ARAŞTIRILMASI, 2023 - Devam Ediyor

Özkan Karabacak A., Tamer C. E., Akpınar Bayizit A., Tunçkal C., Durgut S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Isı Pompalı Kurutucu ile Kurutulan Kızılık - 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Diğer Özel Kurumlarca Desteklenen Proje, Uludağ Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Araştırma Merkezi Altyapısının Oluşturulması, 2011 - 2021

Özcan Sinir G., Çopur Ö. U., Tamer C. E., İncedayı B., Suna S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Bitki Ekstraktları İle Zenginleştirilmiş Ekmek Üretimine Araştırılması, 2014 - 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., SİĞİRLİ D., UYLAŞER V., et al., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yüksek Fruktozlu Mısır Şurubu Tüketiminin Obezite ve Pankreas Kanseri Oluşumuna Etkisinin Araştırılması, 2011 - 2016

Tamer C. E., Çopur Ö. U., İncedayı B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yumuşak Şekerleme Üretiminde Zenginleştirme Uygulamaları, 2010 - 2012

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

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

Çopur Ö. U., Tamer C. E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2021/014423 , Standart Tescil, 2021

Çopur Ö. U., Gökmen Ş., Doğan N., Tamer C. E., *Opuntia ficus-indica* (Dikenli incir) meyvesinin gıda ürünlerinde kullanımı, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2018/10280 , Standart Tescil, 2018

Çopur Ö. U., Tamer C. E., Bitki çayı ekstraktı (demi) içeren içecek, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Tescil No:

2012/09534 , Standart Tescil, 2015

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, Yardımcı Editör/Bölüm Editörü, 2023 - Devam Ediyor

Metrikler

Yayın: 213

Atıf (WoS): 443

Atıf (Scopus): 496

H-İndeks (WoS): 11

H-İndeks (Scopus): 13